

## Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Весеннее(69798)
2	Информация о возрастной группе детей	от 12 до 18 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Без особенностей
4	Тип организации, для которого разработано меню	Уровень 1 - Общеобразовательная организация
5	Режим питания	Завтрак, обед
6	Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур предназначенных для питания детей	Представлены в полном объеме, все технологические карты заимствованы из «Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся от 12 и старше классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г.», «Сборник новый»,
7	Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Использование полуфабрикатов в меню не планируется

### Информация об энергетической, пищевой и витаминно-минеральной ценности меню

#### Меню Завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Завтрак (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	601	550	109%	22 %
Калорийность, ккал.	589.7	544-782	104%	21%
Количество белков (г)	24.7	18	137%	27%
Количество жиров (г)	13.56	18.4	74%	15%
Количество углеводов (г)	92.21	76.6	120%	24%
Витамин С, мг	23.15	14	165%	33%
Витамин В1, мг	0.29	0.28	104%	21%
Витамин В2, мг	0.39	0.32	122%	24%
Витамин А, мкг рэ	72.78	180	40%	8%
Кальций, мг	396.37	240	165%	33%
Магний, мг	97.26	60	162%	32%
Железо, мг	4.88	3.4	144%	29%
Калий, мг	661.03	240	275%	55%
Йод, мкг	58.69	24	245%	49%
Селен, мкг	35.46	10	355%	71%

## Меню Обед

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Обед)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Обед)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Обед (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	913	800	114%	34 %
Калорийность, ккал.	880.5	816-1199.5	103%	31%
Количество белков (г)	39.31	27	146%	44%
Количество жиров (г)	26.53	27.6	96%	29%
Количество углеводов (г)	121.13	114.9	105%	32%
Витамин С, мг	38.01	21	181%	54%
Витамин В1, мг	0.55	0.42	131%	39%
Витамин В2, мг	0.43	0.48	90%	27%
Витамин А, мкг рэ	589.73	270	218%	66%
Кальций, мг	262.35	360	73%	22%
Магний, мг	181.22	90	201%	60%
Железо, мг	8.12	5.1	159%	48%
Калий, мг	1565.04	360	435%	130%
Йод, мкг	120.46	36	335%	100%
Селен, мкг	31.66	15	211%	63%

### Информация о содержании соли и сахара в меню

## Меню Завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Завтрак (в %)
Соль (г)	1	1.2	83%
Сахар (г)	12.7	11.6	109%

## Меню Обед

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Обед)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Обед)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Обед (в %)
Соль (г)	1.9	2.3	83%
Сахар (г)	4.7	11.7	40%

## Фрагмент заключительной части экспертного заключения

Рассмотренное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по следующим пунктам:

1. **Меню безопасное** (запрещенных к употреблению в организованных детских коллективах блюд и продуктов – нет)

2. **Меню разнообразное** (повторов блюд в течение дня и двух смежных дней нет);
3. Калорийность меню **не ниже регламентированных значений** по приемам пищи: Завтрак - 10 дня(ей)Обед - 10 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 16.8%, 20.7%, и 62.5% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.9%, 27.1%, и 55% соответственно.
4. Потребность в витаминах и минеральных веществах **соответствует** регламентированным показателям:
- Витамин С, мг Витамин В1, мг Витамин В2, мг Витамин А, мкг рэ Кальций, мг Магний, мг Железо, мг Йод, мкг Селен, мкг Калий, мг .*
5. **В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.**
6. **В меню отсутствуют колбасные изделия, кондитерские изделия, бутерброды, консервированные томаты, .**
7. **В меню присутствуют консервированные огурцы, рекомендуем исключить их из меню.**

---

**Рассмотренное меню отвечает принципам здорового питания и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и может быть предложено к утверждению и реализации.**

---

**Экспертное заключение сформировано в ПС "Мониторинг питания и здоровья", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для "муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Марьевская СОШ"" 21.01.25.**