

## Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Завтрак 1-4 класс (ОВЗ) 71.30руб.(54314)
2	Информация о возрастной группе детей	от 7 до 11 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Дети с ОВЗ
4	Тип организации, для которого разработано меню	Уровень 1 - Общеобразовательная организация
5	Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептов предназначенных для питания детей	Представлены в полном объеме, все технологические карты заимствованы из Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008., Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011
6	Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Планируется использование полуфабрикатов.

### 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)	534.5	500	107%	22 %
Калорийность, ккал.	524.7	445.6-540.5	83%	21%
Количество белков (г)	21.38	19.25	111%	28%
Количество жиров (г)	15.88	19.75	80%	20%
Количество углеводов (г)	74.07	83.75	88%	22%
Витамин С, мг	23.75	15	158%	40%
Витамин В1, мг	0.24	0.3	80%	20%
Витамин В2, мг	0.24	0.35	69%	17%
Витамин А, мкг рэ	162.36	175	93%	23%
Кальций, мг	214.66	275	78%	20%
Магний, мг	96.04	62.5	154%	38%
Железо, мг	4.35	3	145%	36%
Калий, мг	660.79	275	240%	60%
Йод, мкг	57.05	25	228%	57%
Селен, мкг	14.06	7.5	187%	47%

## Меню Второй завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Второй завтрак (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	219.7	200	110%	9 %
Калорийность, ккал.	147.1	111.4-152.8	23%	6%
Количество белков (г)	5.34	19.25	28%	7%
Количество жиров (г)	4.96	19.75	25%	6%
Количество углеводов (г)	20.26	83.75	24%	6%
Витамин С, мг	1.87	15	12%	3%
Витамин В1, мг	0.06	0.3	20%	5%
Витамин В2, мг	0.17	0.35	49%	12%
Витамин А, мкг рэ	36.6	175	21%	5%
Кальций, мг	167.39	275	61%	15%
Магний, мг	21.36	62.5	34%	9%
Железо, мг	1.23	3	41%	10%
Калий, мг	233.51	275	85%	21%
Йод, мкг	9.9	25	40%	10%
Селен, мкг	3.28	7.5	44%	11%

## 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)	0.9	1	90%
Сахар (г)	10	10	100 %

### Меню Второй завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Второй завтрак (в %)
Соль (г)	0	0	0%
Сахар (г)	1.4	0	140%

## Фрагмент заключительной части экспертного заключения

Рассмотренное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.1.2500-06

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) Второй завтрак - 10 дней. Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 16.3%, 27.2%, и 56.5% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в второй завтрак 14.5%, 30.4%, и 55.1% 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, мг Селен, Калий, мг .*
5. В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.
6. В меню отсутствуют колбасные изделия, кондитерские изделия, консервированные томаты, консервированные огурцы.

---

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" ФБУН Новосибирским НИИ гигиены Роспотребнадзора. Выдано для "ИП Александрова" 6.11.23.