

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Орск сош ОВЗ сезон зима(60705)
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 «Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г.», «Сборник типовых меню и рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск, 2022 г.»
6	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)	537.4	500	107%	22 %
Калорийность, ккал.	534.7	445.6-540.5	106%	21%
Количество белков (г)	26.2	15.4	170%	34%
Количество жиров (г)	18.34	15.8	116%	23%
Количество углеводов (г)	66.21	67	99%	20%
Витамин С, мг	33.35	12	278%	56%
Витамин В1, мг	0.25	0.24	104%	21%
Витамин В2, мг	0.49	0.28	175%	35%
Витамин А, мкг рэ	914.63	140	653%	131%
Кальций, мг	279.75	220	127%	25%
Магний, мг	93.32	50	187%	37%
Железо, мг	4.84	2.4	202%	40%
Калий, мг	730.51	220	332%	66%
Йод, мкг	67.18	20	336%	67%
Селен, мкг	18.41	6	307%	61%

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)	224	200	112%	9 %
Калорийность, ккал.	131.7	111.4-152.8	104%	5%
Количество белков (г)	1.73	3.85	45%	2%
Количество жиров (г)	1.19	3.95	30%	2%
Количество углеводов (г)	28.51	16.75	170%	9%
Витамин С, мг	38.72	3	1291%	65%
Витамин В1, мг	0.05	0.06	83%	4%
Витамин В2, мг	0.04	0.07	57%	3%
Витамин А, мкг рэ	49.39	35	141%	7%
Кальций, мг	52.99	55	96%	5%
Магний, мг	17.69	12.5	142%	7%
Железо, мг	1.34	0.6	223%	11%
Калий, мг	280.94	55	511%	26%
Йод, мкг	0.54	5	11%	1%
Селен, мкг	0.12	1.5	8%	0%

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	100%
Сахар (г)	8.4	10	84%

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 2.3/2.4.3590-20 по следующим пунктам:

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 60705

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 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 19.6%, 30.9%, и 49.5% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в второй завтрак 5.3%, 8.2%, и 86.6% 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,бутерброды, консервированные томаты, консервированные огурцы.**
7. **В меню присутствуют кондитерские изделия, 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 "ИП Бруснигина Наталья Александровна" 04.04.24.