

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	основное(20771)
2	Информация о возрастной группе детей	от 12 до 18 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Дети с ОВЗ
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 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г.»,
7	Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Использование полуфабрикатов в меню не планируется
8	Информация о наличии в организации детей с сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией, фенилкетонурией, муковисцидозом	

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)	618	550	112%	23 %
Калорийность, ккал.	713.8	544-782	50%	25%
Количество белков (г)	28.63	45	64%	32%
Количество жиров (г)	28.46	46	62%	31%
Количество углеводов (г)	85.78	191.5	45%	22%
Витамин С, мг	13.07	35	37%	19%
Витамин В1, мг	0.32	0.7	46%	23%
Витамин В2, мг	0.52	0.8	65%	33%
Витамин А, мкг рэ	176.72	450	39%	20%
Кальций, мг	418.18	600	70%	35%
Магний, мг	93.31	150	62%	31%
Железо, мг	5.13	8.5	60%	30%
Калий, мг	703.1	600	117%	59%
Йод, мкг	57.57	60	96%	48%
Селен, мкг	36.59	25	146%	73%

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)	986	800	123%	37 %
Калорийность, ккал.	979.7	816-1199.5	69%	34%
Количество белков (г)	43.27	45	96%	48%
Количество жиров (г)	31.76	46	69%	35%
Количество углеводов (г)	130.2	191.5	68%	34%
Витамин С, мг	58.87	35	168%	84%
Витамин В1, мг	0.56	0.7	80%	40%
Витамин В2, мг	0.7	0.8	88%	44%
Витамин А, мкг рэ	1306.01	450	290%	145%
Кальций, мг	352.78	600	59%	29%
Магний, мг	196.45	150	131%	65%
Железо, мг	11.48	8.5	135%	68%
Калий, мг	1961.32	600	327%	163%
Йод, мкг	408.82	60	681%	341%
Селен, мкг	50.27	25	201%	101%

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)	0.7	1.2	58%
Сахар (г)	10.9	11.6	94%

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)	1.6	2.3	70%
Сахар (г)	9.7	11.7	83%

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);

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"

ID меню: 20771

3. Суммарная масса блюд **выше регламентированных значений** по приемам пищи

Прием пищи	Неделя	День	Значение	Норматив
Завтрак	2	Пятница	730	715

4. 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%, 35.9%, и 48.1% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.7%, 29.2%, и 53.2% соответственно.

5. 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 .

6. **В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.**

7. **В меню отсутствуют колбасные изделия,бутерброды, консервированные томаты, .**

8. **В меню присутствуют кондитерские изделия, 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" ФБУН Новосибирским НИИ гигиены Роспотребнадзора. Выдано для "казенное общеобразовательное учреждение Омской области «Адаптивная школа № 12» " 31.10.23.