

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	29.10-дн. осенне-зимнее перспективное меню от 12 лет и старше 2026-2029гг(99835)
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	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 для школ», «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в общеобразовательных организациях. Под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. 2012г», «Сборник технологических блюд, кулинарных изделий для школьного питания. ООО фирма "Партнёр" г.Пермь 2015г», «Сборник рецептур блюд дополнительного питания в организациях для детей / Новосибирск, 2024», «Сборник рецептур г. Новосибирск 2004г.», «Сборник технологических нормативов, рецептурных блюд кулинарных изделий для детского питания»,
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)	590.5	550	107%	22 %
Калорийность, ккал.	596.1	544-782	105%	21%
Количество белков (г)	25.33	18	141%	28%
Количество жиров (г)	22.13	18.4	120%	24%
Количество углеводов (г)	73.92	76.6	97%	19%
Витамин С, мг	27.74	14	198%	40%
Витамин В1, мг	0.28	0.28	100%	20%
Витамин В2, мг	0.38	0.32	119%	24%
Витамин А, мкг рэ	489.09	180	272%	54%

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 %)
Кальций, мг	311.66	240	130%	26%
Магний, мг	97.69	60	163%	33%
Железо, мг	5.27	3.4	155%	31%
Калий, мг	846.14	240	353%	71%
Йод, мкг	86	24	358%	72%
Селен, мкг	24.63	10	246%	49%

Информация о содержании соли и сахара в меню

Меню Завтрак

Показатели	Фактические значения (г)		Рекомендуемые значения (г)	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
	Добавленные при приготовлении блюд и напитков	Содержащиеся в продукции промышленного выпуска		
Соль	1	0	1.2	83%
Сахар	8.2	0.8	11.6	71%

В сумме за все приемы пищи

Показатели	Фактические значения (г)		Рекомендуемые значения (г)	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
	Добавленные при приготовлении блюд и напитков	Содержащиеся в продукции промышленного выпуска		
Соль	1	0	1.2	83%
Сахар	8.2	0.8	11.6	71%

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) Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 17%, 33.4%, и 49.6% 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 "МКУ "Централизованная Бухгалтерия" " 15.05.26.