

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	27.10-дн. осенне-зимнее перспективное меню 7-11 лет 2026-2029гг (99546)
2	Информация о возрастной группе детей	от 7 до 11 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)	536	500	107%	22 %
Калорийность, ккал.	517.3	470-675.6	102%	20%
Количество белков (г)	22.12	15.4	144%	29%
Количество жиров (г)	18.67	15.8	118%	24%
Количество углеводов (г)	65.21	67	97%	19%
Витамин С, мг	24.77	12	206%	41%
Витамин В1, мг	0.25	0.24	104%	21%
Витамин В2, мг	0.33	0.28	118%	24%
Витамин А, мкг рэ	374.58	140	268%	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	278.65	220	127%	25%
Магний, мг	84.29	50	169%	34%
Железо, мг	4.55	2.4	190%	38%
Калий, мг	732.72	220	333%	67%
Йод, мкг	74.29	20	371%	74%
Селен, мкг	20.84	6	347%	69%

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	0.8	0	1	80%
Сахар	7.8	0.8	10	78%

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	0.8	0	1	80%
Сахар	7.8	0.8	10	78%

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 17.1%, 32.5%, и 50.4% 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.