

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Завтраки ОВЗ г.Орска(для заключения) 2 вариант(55456)
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 рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных организациях (от 1 до 7 лет) / Москва, 2023 г.»,
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)	541.1	500	108%	23 %
Калорийность, ккал.	507.1	445.6-540.5	80%	20%
Количество белков (г)	22.56	19.25	117%	29%
Количество жиров (г)	15.7	19.75	79%	20%
Количество углеводов (г)	68.89	83.75	82%	21%
Витамин С, мг	23.17	15	154%	39%
Витамин В1, мг	0.25	0.3	83%	21%
Витамин В2, мг	0.3	0.35	86%	21%
Витамин А, мкг рэ	131.27	175	75%	19%
Кальций, мг	264.17	275	96%	24%
Магний, мг	90.72	62.5	145%	36%
Железо, мг	5.49	3	183%	46%
Калий, мг	778.06	275	283%	71%
Йод, мкг	43.83	25	175%	44%
Селен, мкг	16.61	7.5	221%	55%

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)	250	200	125%	10 %
Калорийность, ккал.	132	111.4-152.8	21%	5%
Количество белков (г)	1.25	19.25	6%	2%
Количество жиров (г)	0	19.75	0%	0%
Количество углеводов (г)	31.75	83.75	38%	9%
Витамин С, мг	10	15	67%	17%
Витамин В1, мг	0.05	0.3	17%	4%
Витамин В2, мг	0.1	0.35	29%	7%
Витамин А, мкг рэ	542.5	175	310%	78%
Кальций, мг	50	275	18%	5%
Магний, мг	25	62.5	40%	10%
Железо, мг	0.5	3	17%	4%
Калий, мг	612.5	275	223%	56%
Йод, мкг	0	25	0%	0%
Селен, мкг	0	7.5	0%	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)	0.7	1	70%
Сахар (г)	7.3	10	73%

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)	0	0	0%

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: 55456

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 - 20 дня(ей)Второй завтрак - 20 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 17.8%, 27.9%, и 54.3% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в второй завтрак 3.8%, 0%, и 96.2% 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" ФБУН Новосибирским НИИ гигиены Роспотребнадзора. Выдано для "ООО "Комбинат школьного питания"" 28.08.23.