

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню 1-4 классы(52187)
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	Режим питания	Завтрак, обед
6	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.»,
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)	583	500	117%	24 %
Калорийность, ккал.	522	470-675.6	41%	21%
Количество белков (г)	22.07	38.5	57%	29%
Количество жиров (г)	12.98	39.5	33%	16%
Количество углеводов (г)	79.23	167.5	47%	24%
Витамин С, мг	19.1	30	64%	32%
Витамин В1, мг	0.31	0.6	52%	26%
Витамин В2, мг	0.32	0.7	46%	23%
Витамин А, мкг рэ	116.01	350	33%	17%
Кальций, мг	329.39	550	60%	30%
Магний, мг	115.96	125	93%	46%
Железо, мг	6.16	6	103%	51%
Калий, мг	816.73	550	148%	74%
Йод, мкг	58.42	50	117%	58%
Селен, мкг	18.62	15	124%	62%

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)	788	700	113%	33 %
Калорийность, ккал.	758.3	705-1036.4	60%	30%
Количество белков (г)	30.98	38.5	80%	40%
Количество жиров (г)	24.92	39.5	63%	32%
Количество углеводов (г)	102.53	167.5	61%	31%
Витамин С, мг	39.07	30	130%	65%
Витамин В1, мг	0.37	0.6	62%	31%
Витамин В2, мг	0.57	0.7	81%	41%
Витамин А, мкг рэ	1257.58	350	359%	180%
Кальций, мг	281.44	550	51%	26%
Магний, мг	111.98	125	90%	45%
Железо, мг	6.54	6	109%	55%
Калий, мг	1257.86	550	229%	114%
Йод, мкг	106.03	50	212%	106%
Селен, мкг	29.54	15	197%	98%

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)	8.9	10	89%

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)	1.3	1.5	87%
Сахар (г)	7.8	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. Суммарная масса блюд выше регламентированных значений по приемам пищи

Прием пищи	Неделя	День	Значение	Норматив
Завтрак	1	Пятница	680	650
Завтрак	2	Среда	720	650

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 16.9%, 22.4%, и 60.7% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 16.3%, 29.6%, и 54.1% 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, кондитерские изделия, бутерброды, консервированные томаты, .

8. В меню присутствуют 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 "Муниципальное общеобразовательное бюджетная учреждение "Новоалександровская средняя общеобразовательная школа" Бузулукского района Оренбургской области " 25.07.23.



Утвердил: должность
 фамилия
 дата

Школа "СОШ"
 Типовое примерное меню приготавливаемых блюд
 Возрастная категория 7-11 лет

Неделя	День недели	Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры	Цена			
1	1	Завтрак		гор.блюдо	каша жидкая молочная пшенная	200	8,3	10,1	37,6	274,9	54-24к	24,74		
				гор.напиток	чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8	54-2гн	3,17		
				хлеб	хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	60	4,3	0,5	27,6	132,9	пром	4,1		
				фрукты	мандарин	120	1	0,2	9	42	пром	29,4		
				итого				580	13,8	10,8	80,6	476,6		61,41
				закуска	помидор в нарезке	60	0,7	0,1	2,3	12,8	54-3з	7,56		
				1 блюдо	рассольник домашний	200	4,6	5,7	11,6	116,1	54-4с	17,64		
1	1	Обед		2 блюдо	тефтели из говядины с рисом. Соус белый основной.	110	13,6	13,9	8,2	212,3	54-16м 54-2соус	44,41		
				гарнир	картофель отварной в молоке	150	4,5	5,5	26,5	173,7	54-10г	10,66		
				напиток	компот из чернослива	200	0,5	0,2	19,4	81,3	54-3хн	4,23		
				хлеб бел.	хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	пром	3,14		
				хлеб черн.	хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	пром	2,06		
				итого				810	30,5	26,3	107,5	788		89,7
				Итого за день:				1390	44,3	37,1	188,1	1264,6		151,11
				1	2	Завтрак		гор.блюдо	курица отварная. Картофельное пюре.	230	29	7	21	263
закуска	огурец в нарезке	20	0					0	1	3	54-2з	7,87		
гор.напиток	какао с молоком	200	5					4	13	100	54-21гн	9,19		
хлеб	хлеб пшеничный. Хлеб ржано-пшеничный	50	1					0	8	39	пром	4,79		
фрукты														
итого								500	35	11	43	405		61,41
закуска	салат из моркови и яблок	60	0,5					0	8	74,3	54-11з	8,17		
1 блюдо	борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	4,7					5,7	10,1	110,4	54-2с	27,25		
1	2	Обед		2 блюдо	котлета рыбная любительская. Соус молочный натуральный.	120	13,5	5,6	8	136,1	54-14р 54-5соус	30,39		

			Котлета рыбная с морковью (треска). Соус белый основной.	120	13	4,9	6,6	122,2	54-4р,54-2соус	26,18
		2 блюдо								
		гарнир	Картофель отварной в молоке.	150	5	6	27	173,7	54-10г	14
		напиток	компот из смеси сухофруктов	200	0	0	20	81	54-1хн	4,83
		хлеб бел.	хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	пром	5,84
		хлеб черн.	хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	пром	2,16
		<i>итого</i>								
1	4	Итого за день:		820	32	16,5	111,7	714,6		89,7
1	5	Завтрак	каша вязкая молочная ячневая	1320	55,5	36	191,8	1300,7		151,11
				200	7,2	9,3	34,1	249	54-21к	27,73
		гор.напиток	какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4	54-21гн	9,19
		хлеб	хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный	50	4,3	0,5	27,6	132,9	пром	3,29
		фрукты	яблоко	230	0,9	0,9	22,5	102,1	пром	21,2
		<i>итого</i>								
1	5	Обед	свекла отварная дольками	680	17,1	14,2	96,7	584,4		61,41
		1 блюдо	щи из свежей капусты со сметаной	60	0,9	0,1	5,2	25,2	54-28з	7,87
		2 блюдо	бефстроганов из отварной говядины	200	4,7	5,6	5,7	92,2	54-1с	23,96
		гарнир	макаронны отварные	90	13,5	14	2,1	188,3	54-1м	29
		напиток	компот из смородины	150	5,3	4,9	32,8	196,8	54-1г	10,29
		хлеб бел.	хлеб пшеничный	200	0,3	0,1	8,4	35,5	54-7хн	10,58
		хлеб черн.	хлеб ржаной	60	4,6	0,5	29,5	140,6	пром	5,84
				30	2	0,4	10	51,2	пром	2,16
		<i>итого</i>								
1	5	Итого за день:		790	31,3	25,6	93,7	729,8		89,7
2	1	Завтрак	каша жидкая молочная овсяная	1470	48,4	39,8	190,4	1314,2		151,11
		закуска	сыр в нарезке	200	7	7	25	193	54-22к	18,69
		гор.напиток	чай с сахаром	20	5	6	0	72	54-1з	10,8
		хлеб	хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный	200	0	0	6	27	54-2гн	5
		фрукты	мандарин	70	3	1	15	87	пром	3,92
				120	1	0	8	38	пром	23
		<i>итого</i>								
2	1	Обед	салат из белокочанной капусты с морковью	610	16	14	54	417		61,41
		1 блюдо	рассольник Ленинградский	60	1	6	6	82	54-8з	8,87
				200	5	6	14	126	54-3с	20,59

1 блюдо	рассольник Ленинградский	200	5	6	14	126	54-3с	20,59
2 блюдо	фрикадельки из говядины. Соус красный основной	110	13	12	8	186	54-29м, 54-3соус	33,18
гарнир	каша перловая рассыпчатая	150	4	5	31	187	54-5г	12,53
напиток	компот из смородины	200	0	0	8	35	54-7хн	7
хлеб бел.	хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	пром	5,84
хлеб черн.	хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2	пром	2,16
	<i>итого</i>	810	28,6	23,9	101,5	731,8		89,7
2	Итого за день:	1410	46,6	36,9	202,5	1298,8		151,11
	Среднее значение за период:	1350	54,48	39,81	188,98	1305,43		148,399