

### Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	меню обед 5-11 классы сезон весна-лето (63483)
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	Режим питания	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.», «Сборник Е.В.Ушаковой»,
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 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)	959	800	120%	36 %
Калорийность, ккал.	1006.7	816-1199.5	118%	35%
Количество белков (г)	49.41	27	183%	55%
Количество жиров (г)	32.09	27.6	116%	35%
Количество углеводов (г)	130.06	114.9	113%	34%
Витамин С, мг	25.56	21	122%	37%
Витамин В1, мг	0.58	0.42	138%	41%
Витамин В2, мг	0.48	0.48	100%	30%
Витамин А, мкг рэ	483.58	270	179%	54%
Кальций, мг	416.62	360	116%	35%
Магний, мг	225.31	90	250%	75%
Железо, мг	10.42	5.1	204%	61%
Калий, мг	1646.83	360	457%	137%

Йод, мкг	163.8	36	455%	137%
Селен, мкг	27.99	15	187%	56%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора" ID меню: 63483

### Информация о содержании соли и сахара в меню

#### 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)	1.9	2.3	83%
Сахар (г)	9.9	11.7	85%

### Фрагмент заключительной части экспертного заключения

Рассмотренное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по следующим пунктам:

- Меню безопасное** (запрещенных к употреблению в организованных детских коллективах блюд и продуктов – нет)
- Меню разнообразное** (повторов блюд в течение дня и двух смежных дней нет);
- Калорийность меню **не ниже регламентированных значений** по приемам пищи: Обед - 10 дня(ей) Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 19.6%, 28.7%, и 51.7% соответственно.
- 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 .*

- В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.**
- В меню отсутствуют колбасные изделия, бутерброды, консервированные томаты, .**
- 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", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для МАОУ «ССОШ № 2» Светлинского района Оренбургской области 04.02.25.

