

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	МБОУ Комаровская СОШ (весна-лето 2025)(78778)
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,
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 типовых меню и рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет) / Новосибирск, 2022 г.», «Сборник рецептур блюд дополнительного питания в организациях для детей / Новосибирск, 2024»,
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	Детей с ОВЗ в организации - 13. Детей с Без особенностей в организации - 546.

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)	538	500	108%	22 %
Калорийность, ккал.	581.3	470-675.6	115%	23%
Количество белков (г)	22.36	15.4	145%	29%
Количество жиров (г)	16.89	15.8	107%	21%
Количество углеводов (г)	84.96	67	127%	25%
Витамин С, мг	36.07	12	301%	60%
Витамин В1, мг	0.26	0.24	108%	22%
Витамин В2, мг	0.3	0.28	107%	21%

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 %)
Витамин А, мкг рэ	142.66	140	102%	20%
Кальций, мг	300.53	220	137%	27%
Магний, мг	93.72	50	187%	37%
Железо, мг	4.38	2.4	183%	37%
Калий, мг	568.65	220	258%	52%
Йод, мкг	56.33	20	282%	56%
Селен, мкг	17.78	6	296%	59%

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	0.9	0	1	90%
Сахар	8.8	2.3	10	88%

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	0.9	0	1	90%
Сахар	8.8	2.3	10	88%

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: Завтрак - 10 дня(ей) Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 15.4%, 26.2%, и 58.5% соответственно.

- Потребность в витаминах и минеральных веществах **соответствует** регламентированным
Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 78778

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, при учете сахара, являющегося компонентом пищевой продукции промышленного выпуска, общее содержание сахара превышает регламентированный норматив.**
6. **В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли.**
7. **В меню отсутствуют колбасные изделия,бутерброды, консервированные томаты, консервированные огурцы.**
8. **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 "МБОУ КСОШ" 18.03.25.