

## Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Оренбургская область - вариант 2 (7-11 лет) МУП "Новосергиевка АКВА 01.09.2024г."(71842)
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 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.»,
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 Аллергия на молоко и на шоколад и на цитрус и на мед и на пшеницу в организации - 1. Детей с Без особенностей в организации - 88.

2024/9/26 08:38

### 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)	559	500	112%	23 %
Калорийность, ккал.	526.2	470-675.6	104%	21%
Количество белков (г)	21.73	15.4	141%	28%
Количество жиров (г)	17.65	15.8	112%	22%
Количество углеводов (г)	70.1	67	105%	21%
Витамин С, мг	26.54	12	221%	44%
Витамин В1, мг	0.29	0.24	121%	24%
Витамин В2, мг	0.4	0.28	143%	29%
Витамин А, мкг рэ	260.33	140	186%	37%
Кальций, мг	353.18	220	161%	32%
Магний, мг	99.77	50	200%	40%
Железо, мг	4.73	2.4	197%	39%
Калий, мг	857.9	220	390%	78%
Йод, мкг	71.14	20	356%	71%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"  
ID меню: 71842

2024/9/26 08:38

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 %)
Селен, мкг	24.16	10	242%	48%

**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)	950	800	119%	35 %
Калорийность, ккал.	960.2	816-1199.5	112%	34%
Количество белков (г)	43.11	27	160%	48%
Количество жиров (г)	34.56	27.6	125%	38%
Количество углеводов (г)	119.18	114.9	104%	31%
Витамин С, мг	43.99	21	209%	63%
Витамин В1, мг	0.46	0.42	110%	33%
Витамин В2, мг	0.4	0.48	83%	25%
Витамин А, мкг рэ	702.37	270	260%	78%
Кальций, мг	333.34	360	93%	28%
Магний, мг	191.5	90	213%	64%
Железо, мг	9.12	5.1	179%	54%
Калий, мг	1758.78	360	489%	147%
Йод, мкг	112.84	36	313%	94%
Селен, мкг	33.78	15	225%	68%

**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)	1.2	1.2	100%
Сахар (г)	7.8	11.6	67%

**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)	1.8	2.3	78%
Сахар (г)	8.9	11.7	76%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"  
ID меню: 72088

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 %)
Селен, мкг	18.84	6	314%	63%

#### 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)	782	700	112%	33 %
Калорийность, ккал.	764	705-1036.4	101%	30%
Количество белков (г)	34.17	23.1	148%	44%
Количество жиров (г)	26.16	23.7	110%	33%
Количество углеводов (г)	97.95	100.5	97%	29%
Витамин С, мг	30.28	18	168%	50%
Витамин В1, мг	0.37	0.36	103%	31%
Витамин В2, мг	0.31	0.42	74%	22%
Витамин А, мкг рэ	479.77	210	228%	69%
Кальций, мг	275.68	330	84%	25%
Магний, мг	153.43	75	205%	61%
Железо, мг	6.93	3.6	193%	58%
Калий, мг	1345.59	330	408%	122%
Йод, мкг	87.54	30	292%	88%
Селен, мкг	26.75	9	297%	89%

#### 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)	7.6	10	76%

#### 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)	1.4	1.5	93%
Сахар (г)	8.4	10	84%

## 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)Обед - 10 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 16.5%, 30.2%, и 53.3% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.9%, 30.8%, и 51.3% 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, кондитерские изделия, бутерброды, консервированные томаты, .
7. 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", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для "МОБУ "Хуторская сош"" 26.08.24.

