

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню Сады 2023 г весенне-летний
2	Информация о возрастной группе детей	от 3 до 7 лет
3	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 кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет)», «Сборник на основании калькуляционных карт (отработка на производстве)», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2002, Москва, автор А.В.Румянцева», «Продукты промышленного производства, 2020», «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермская государственная медицинская академия. Уральский региональный центр», «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск.», «Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, Часть 2, Методические рекомендации и технические документы, Екатеринбург, 2011», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Хлебпроинформ.,2004», «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермская государственная медицинская академия. Уральский региональный центр»,
4	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)	424.5	400	106%	22 %
Калорийность, ккал.	361.9	341.3-378.7	95%	19%
Количество белков (г)	13.8	10.8	128%	26%
Количество жиров (г)	11.3	12	94%	19%

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 %)
Количество углеводов (г)	51.4	52.2	98%	20%
Витамин С, мг	1.4	10	14%	3%
Витамин В1, мг	0.2	0.2	111%	22%
Витамин В2, мг	0.4	0.2	200%	40%
Витамин А, мкг рэ	74	100	74%	15%
Кальций, мг	323.4	180	180%	36%
Магний, мг	62	40	155%	31%
Железо, мг	2.4	2	120%	24%
Калий, мг	373.5	120	311%	62%
Йод, мкг	43.1	20	216%	43%
Селен, мкг	12.3	6	205%	41%

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)	197	100	197%	10 %
Калорийность, ккал.	90.8	85.3-94.7	96%	5%
Количество белков (г)	0.9	2.7	33%	2%
Количество жиров (г)	0.2	3	7%	0%
Количество углеводов (г)	21.4	13.1	164%	8%
Витамин С, мг	10.1	2.5	404%	20%
Витамин В1, мг	0.1	0	200%	11%
Витамин В2, мг	0.1	0.1	200%	10%
Витамин А, мкг рэ	2.5	25	10%	1%
Кальций, мг	28.6	45	64%	3%
Магний, мг	11.4	10	114%	6%
Железо, мг	1.4	0.5	280%	14%
Калий, мг	223.3	30	744%	37%
Йод, мкг	0	5	0%	0%
Селен, мкг	0	1.5	0%	0%

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)	678	600	113%	35 %

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 %)
Калорийность, ккал.	661	597.2-662.8	99%	35%
Количество белков (г)	30.8	18.9	163%	57%
Количество жиров (г)	25	21	119%	42%
Количество углеводов (г)	78.3	91.4	86%	30%
Витамин С, мг	48	17.5	274%	96%
Витамин В1, мг	0.5	0.3	156%	56%
Витамин В2, мг	0.6	0.4	171%	60%
Витамин А, мкг рэ	653.5	175	373%	131%
Кальций, мг	244.5	315	78%	27%
Магний, мг	112.2	70	160%	56%
Железо, мг	7	3.5	200%	70%
Калий, мг	1153.3	210	549%	192%
Йод, мкг	72.5	35	207%	73%
Селен, мкг	21.3	10.5	203%	71%

Меню Полдник

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Полдник)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Полдник)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Полдник (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	250	250	100%	13 %
Калорийность, ккал.	283.1	256-284	99%	15%
Количество белков (г)	9.7	8.1	120%	18%
Количество жиров (г)	9.3	9	103%	16%
Количество углеводов (г)	40	39.2	102%	15%
Витамин С, мг	1.1	7.5	15%	2%
Витамин В1, мг	0.3	0.1	214%	33%
Витамин В2, мг	0.4	0.2	267%	40%
Витамин А, мкг рэ	63.9	75	85%	13%
Кальций, мг	232.6	135	172%	26%
Магний, мг	33.6	30	112%	17%
Железо, мг	0.8	1.5	53%	8%
Калий, мг	306.6	90	341%	51%
Йод, мкг	21.3	15	142%	21%
Селен, мкг	3.7	4.5	82%	12%

Меню Ужин

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Ужин)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Ужин)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Ужин (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	516.5	450	115%	26 %
Калорийность, ккал.	472.1	426.6-473.4	99%	25%
Количество белков (г)	23.5	13.5	174%	44%
Количество жиров (г)	14.1	15	94%	24%
Количество углеводов (г)	62.9	65.3	96%	24%
Витамин С, мг	19	12.5	152%	38%
Витамин В1, мг	0.2	0.2	87%	22%
Витамин В2, мг	0.3	0.3	120%	30%
Витамин А, мкг рэ	108	125	86%	22%
Кальций, мг	199.5	225	89%	22%
Магний, мг	62.3	50	125%	31%
Железо, мг	4.7	2.5	188%	47%
Калий, мг	644.4	150	430%	107%
Йод, мкг	49	25	196%	49%
Селен, мкг	17.7	7.5	236%	59%

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)	0.6	1.5	40%
Сахар (г)	8.6	10	86%

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)	1.2		117%

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)	1.2	1.5	80%
Сахар (г)	5.6	5	112%

Меню Полдник

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Полдник)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Полдник)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Полдник (в %)
Соль (г)	0.2	0.5	42%
Сахар (г)	2.3	7	32%

Меню Ужин

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Ужин)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Ужин)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Ужин (в %)
Соль (г)	0.9	1.5	62%
Сахар (г)	7	8	88%

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 по приемам пищи (завтрак второй завтрак обед полдник ужин завтрак второй завтрак обед полдник ужин) **соответствует** регламентированным значениям.
4. Калорийность меню **не ниже регламентированных значений** по приемам пищи: Завтрак - 10 дня(ей)Второй завтрак - 10 дня(ей)Обед - 10 дня(ей)Полдник - 10 дня(ей)Ужин - 10 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 15.1%, 28.1%, и 56.8% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в второй завтрак 4%, 2%, и 94.3% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 18.6%, 34%, и 47.3% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в полдник 13.6%, 29.6%, и 56.4% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в ужин 19.9%, 26.9%, и 53.2% соответственно.
5. Потребность в витаминах и минеральных веществах **соответствует** регламентированным показателям:
Витамин С Витамин В1 Витамин В2 Витамин А Кальций Магний Железо Калий Йод Селен .
- 6. В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.**
- 7. В меню отсутствуют колбасные изделия,бутерброды, консервированные томаты, .**
- 8. 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" ФБУН Новосибирским НИИ гигиены Роспотребнадзора. Выдано для "МКУ Дирекция по АХО МСО" 16.02.23.