

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню Летний лагерь 1 комплекс
2	Информация о возрастной группе детей	от 11 до 18 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 / Новосибирск, 2022 г.», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет)», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Хлебпроинформ., 2004», «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск.», «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г. », «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2002, Москва, автор А.В.Румянцева», «Сборник на основании калькуляционных карт (отработка на производстве)», «Сборник рецептов (технологических карт) блюд гипоаллергенного питания детей дошкольного возраста г.Пермь, 2003», «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 технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -Москва, 2011»,
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)	577	550	105%	21 %
Калорийность, ккал.	805.3	598.4	135%	27%
Количество белков (г)	34.3	19.8	173%	35%
Количество жиров (г)	25.5	20.2	126%	25%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 25929

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)	109.9	84.3	130%	26%
Витамин С, мг	1.5	15.4	10%	2%
Витамин В1, мг	0.4	0.3	129%	26%
Витамин В2, мг	0.6	0.4	171%	34%
Витамин А, мкг рэ	138.4	198	70%	14%
Кальций, мг	490.3	264	186%	37%
Магний, мг	85.3	66	129%	26%
Железо, мг	4	3.7	107%	21%
Калий, мг	540.7	264	205%	41%
Йод, мкг	70.8	26.4	268%	54%
Селен, мкг	37	11	336%	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 %)	сутки (в %)
Масса(г)	1057.5	800	132%	39 %
Калорийность, ккал.	1102.1	1047.2	105%	37%
Количество белков (г)	49.6	34.7	143%	50%
Количество жиров (г)	47.2	35.4	133%	47%
Количество углеводов (г)	119.8	147.5	81%	28%
Витамин С, мг	81.8	27	304%	106%
Витамин В1, мг	0.6	0.5	111%	39%
Витамин В2, мг	0.7	0.6	113%	40%
Витамин А, мкг рэ	447.4	346.5	129%	45%
Кальций, мг	406	462	88%	31%
Магний, мг	180.1	115.5	156%	55%
Железо, мг	9.5	6.5	145%	51%
Калий, мг	1873.1	462	405%	142%
Йод, мкг	75.2	46.2	163%	57%
Селен, мкг	20.5	19.3	106%	37%

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)	372	350	106%	14 %

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 %)
Калорийность, ккал.	582.2	448.8	130%	19%
Количество белков (г)	22.3	14.9	150%	23%
Количество жиров (г)	22.1	15.2	146%	22%
Количество углеводов (г)	73.4	63.2	116%	17%
Витамин С, мг	6.1	11.6	53%	8%
Витамин В1, мг	0.3	0.2	130%	19%
Витамин В2, мг	0.4	0.3	154%	23%
Витамин А, мкг рэ	120.6	148.5	81%	12%
Кальций, мг	235.2	198	119%	18%
Магний, мг	49.7	49.5	100%	15%
Железо, мг	3.3	2.8	117%	18%
Калий, мг	568.3	198	287%	43%
Йод, мкг	35.5	19.8	179%	27%
Селен, мкг	13.6	8.3	165%	25%

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	1.2	96%
Сахар (г)	9.8	11.6	84%

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	2.3	54%
Сахар (г)	8.8	11.7	76%

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)	0.5	0.5	105%
Сахар (г)	5.6	3.5	160%

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 обед полдник завтрак обед полдник) соответствует регламентированным значениям.
4. Калорийность меню не ниже регламентированных значений по приемам пищи: Завтрак - 10 дня(ей)Обед - 10 дня(ей)Полдник - 10 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 17%, 28.4%, и 54.6% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 18%, 38.5%, и 43.5% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в полдник 15.3%, 34%, и 50.4% 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" 02.08.22.