

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню Летний лагерь 2 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 «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск.», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет)», «Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2022 г.», «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г. », «Сборник на основании калькуляционных карт (отработка на производстве)», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Хлебпроинформ.,2004», «Сборник рецептов (технологических карт) блюд гипоаллергенного питания детей дошкольного возраста г.Пермь, 2003», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2002, Москва, автор А.В.Румянцева», «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	Использование полуфабрикатов в меню не планируется

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)	574	550	104%	21 %
Калорийность, ккал.	787.7	544	145%	29%
Количество белков (г)	29.7	18	165%	33%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 26790

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 жиров (г)	24.1	18.4	131%	26%
Количество углеводов (г)	113.2	76.6	148%	30%
Витамин С, мг	1.3	14	9%	2%
Витамин В1, мг	0.4	0.3	143%	29%
Витамин В2, мг	0.5	0.3	156%	31%
Витамин А, мкг рэ	126.8	180	70%	14%
Кальций, мг	445	240	185%	37%
Магний, мг	83	60	138%	28%
Железо, мг	3.9	3.4	115%	23%
Калий, мг	517.2	240	216%	43%
Йод, мкг	73.5	24	306%	61%
Селен, мкг	32.9	10	329%	66%

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)	1048	800	131%	39 %
Калорийность, ккал.	1050.6	816	129%	39%
Количество белков (г)	50.1	27	186%	56%
Количество жиров (г)	41.6	27.6	151%	45%
Количество углеводов (г)	119.2	114.9	104%	31%
Витамин С, мг	75.1	21	358%	107%
Витамин В1, мг	0.6	0.4	143%	43%
Витамин В2, мг	0.8	0.5	167%	50%
Витамин А, мкг рэ	549	270	203%	61%
Кальций, мг	450.1	360	125%	38%
Магний, мг	158.4	90	176%	53%
Железо, мг	9.2	5.1	180%	54%
Калий, мг	1682.1	360	467%	140%
Йод, мкг	70.7	36	196%	59%
Селен, мкг	22.3	15	149%	45%

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 %
Калорийность, ккал.	581.5	272	214%	21%
Количество белков (г)	22.3	9	248%	25%
Количество жиров (г)	22.1	9.2	240%	24%
Количество углеводов (г)	73.3	38.3	191%	19%
Витамин С, мг	6.1	7	87%	9%
Витамин В1, мг	0.3	0.1	214%	21%
Витамин В2, мг	0.4	0.2	250%	25%
Витамин А, мкг рэ	120.6	90	134%	13%
Кальций, мг	235.2	120	196%	20%
Магний, мг	49.7	30	166%	17%
Железо, мг	3.3	1.7	194%	19%
Калий, мг	568.3	120	474%	47%
Йод, мкг	35.5	12	296%	30%
Селен, мкг	13.6	5	272%	27%

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	104%
Сахар (г)	9.7	11.6	83%

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	53%
Сахар (г)	8	11.7	68%

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)	5.4	3.5	154%

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 15%, 27.5%, и 57.4% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 19.1%, 35.6%, и 45.4% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в полдник 15.3%, 34.1%, 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.