

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню Летний лагерь ЗА комплекс
2	Информация о возрастной группе детей	от 7 до 11 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 кулинарных изделий, 2002, Москва, автор А.В.Румянцева», «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 (технологических карт) блюд гипоаллергенного питания детей дошкольного возраста г.Пермь, 2003», «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 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)	521	500	104%	24 %
Калорийность, ккал.	698.2	470	149%	30%
Количество белков (г)	26.9	15.4	175%	35%
Количество жиров (г)	22.4	15.8	142%	28%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 27621

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)	97.5	67	146%	29%
Витамин С, мг	1.8	12	15%	3%
Витамин В1, мг	0.3	0.2	125%	25%
Витамин В2, мг	0.6	0.3	214%	43%
Витамин А, мкг рэ	150.6	140	108%	22%
Кальций, мг	413.7	220	188%	38%
Магний, мг	77	50	154%	31%
Железо, мг	3.6	2.4	150%	30%
Калий, мг	502.8	220	229%	46%
Йод, мкг	68.4	20	342%	68%
Селен, мкг	27.6	6	460%	92%

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)	1035	700	148%	47 %
Калорийность, ккал.	1000.5	705	142%	43%
Количество белков (г)	48	23.1	208%	62%
Количество жиров (г)	40.8	23.7	172%	52%
Количество углеводов (г)	110.6	100.5	110%	33%
Витамин С, мг	84.4	18	469%	141%
Витамин В1, мг	0.6	0.4	167%	50%
Витамин В2, мг	0.7	0.4	167%	50%
Витамин А, мкг рэ	444.9	210	212%	64%
Кальций, мг	387.2	330	117%	35%
Магний, мг	169.3	75	226%	68%
Железо, мг	8.5	3.6	236%	71%
Калий, мг	1798.3	330	545%	163%
Йод, мкг	70.4	30	235%	70%
Селен, мкг	22.4	9	249%	75%

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	300	124%	17 %

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 27621

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.	581.5	235	247%	25%
Количество белков (г)	22.3	7.7	290%	29%
Количество жиров (г)	22.1	7.9	280%	28%
Количество углеводов (г)	73.3	33.5	219%	22%
Витамин С, мг	6.1	6	102%	10%
Витамин В1, мг	0.3	0.1	250%	25%
Витамин В2, мг	0.4	0.1	286%	29%
Витамин А, мкг рэ	120.6	70	172%	17%
Кальций, мг	235.2	110	214%	21%
Магний, мг	49.7	25	199%	20%
Железо, мг	3.3	1.2	275%	28%
Калий, мг	568.3	110	517%	52%
Йод, мкг	35.5	10	355%	36%
Селен, мкг	13.6	3	453%	45%

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	107%
Сахар (г)	9	10	90%

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	79%
Сахар (г)	8.2	10	82%

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	0.3	175%
Сахар (г)	5.4	3	180%

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 15.4%, 28.7%, и 55.8% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 19.2%, 36.6%, и 44.2% 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.