

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню Летний лагерь 2А 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 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)», «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)	524	500	105%	24 %
Калорийность, ккал.	719.6	470	153%	31%
Количество белков (г)	26.5	15.4	172%	34%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 27620

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)	21.1	15.8	134%	27%
Количество углеводов (г)	106	67	158%	32%
Витамин С, мг	1.2	12	10%	2%
Витамин В1, мг	0.3	0.2	125%	25%
Витамин В2, мг	0.5	0.3	179%	36%
Витамин А, мкг рэ	108	140	77%	15%
Кальций, мг	404.2	220	184%	37%
Магний, мг	75.2	50	150%	30%
Железо, мг	3.6	2.4	150%	30%
Калий, мг	469.9	220	214%	43%
Йод, мкг	65.2	20	326%	65%
Селен, мкг	27.9	6	465%	93%

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)	1038	700	148%	47 %
Калорийность, ккал.	1048.2	705	149%	45%
Количество белков (г)	50	23.1	216%	65%
Количество жиров (г)	41.6	23.7	176%	53%
Количество углеводов (г)	118.7	100.5	118%	35%
Витамин С, мг	74.1	18	412%	124%
Витамин В1, мг	0.6	0.4	167%	50%
Витамин В2, мг	0.8	0.4	190%	57%
Витамин А, мкг рэ	548	210	261%	78%
Кальций, мг	447.8	330	136%	41%
Магний, мг	157	75	209%	63%
Железо, мг	9.1	3.6	253%	76%
Калий, мг	1668	330	505%	152%
Йод, мкг	70.4	30	235%	70%
Селен, мкг	22.2	9	247%	74%

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 %
Калорийность, ккал.	581.3	235	247%	25%
Количество белков (г)	22.3	7.7	290%	29%
Количество жиров (г)	22.1	7.9	280%	28%
Количество углеводов (г)	73.2	33.5	219%	22%
Витамин С, мг	6.3	6	105%	11%
Витамин В1, мг	0.3	0.1	250%	25%
Витамин В2, мг	0.4	0.1	286%	29%
Витамин А, мкг рэ	99.1	70	142%	14%
Кальций, мг	235.1	110	214%	21%
Магний, мг	49.3	25	197%	20%
Железо, мг	3.3	1.2	275%	28%
Калий, мг	569	110	517%	52%
Йод, мкг	32.1	10	321%	32%
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	111%
Сахар (г)	8.9	10	89%

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	81%
Сахар (г)	7.7	10	77%

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)	0.4	0.3	148%
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 14.7%, 26.4%, и 58.9% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 19.1%, 35.6%, и 45.3% 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.