

Согласовано
Директор

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ПИТАНИЕ ПРО»

Петухов Ю.Н.

Циклическое меню

горячих завтраков, обедов и полдников для обучающихся с овз 1-4х классов с 01.09.25 года.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Завтрак	Каша молочная****	200	6,00	6,30	27,20	189,30	54-1з-2022/СР
	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,60	5,90	0,00	71,70	54-1з-2022/СР
	Батон	25	1,90	0,70	12,90	65,40	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	0,40	11,90	58,70	Пром.
	Чай с молоком и сахаром	200	1,60	1,10	8,60	50,90	54-4гн-2022/СР
	Фрукт свежий**	100	0,40	0,40	9,80	44,14	Пром.
Итого за Завтрак:		575	16,50	14,80	70,40	480,14	
Обед	Овощи в нарезке*	60	0,80	2,70	4,60	45,70	88/2011
	ПШ из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	5,80	7,00	7,10	115,30	54-1с-2022/СР
	Плов из отварной говядины	250	19,10	18,40	48,20	435,30	54-11м-2022/ТПП
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
	Напиток из шиповника	200	0,60	0,20	15,10	65,40	54-13хн-2022/СР
Итого за Обед:		870	34,40	29,30	124,40	900,40	
Полдник	Кисломолочный продукт	200	5,80	5,00	8,00	100,20	Пром.
	Кондитерские изделия	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	12,50	7,00	63,90	368,00	
День 2							
Завтрак	Запеканка из творога с морковью (сырники из творога с морковью)	150	15,60	9,20	26,20	249,60	54-2г-2022/СР
	Сгущенное молоко	20	1,40	1,70	11,10	65,50	Пром.
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,30	0,10	66,10	54-19з-2022/СР
	Батон	25	1,90	0,70	12,90	65,40	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	0,40	11,90	58,70	Пром.
	Чай черный с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,80	54-2гн-2022/СР
	Сок	200	2,00	0,00	5,80	31,20	Пром.
	Кондитерское изделие	25	1,90	2,50	18,60	104,00	54-10гн-2022/СР
Итого за Завтрак:		660	25,10	21,80	93,00	667,30	
Обед	Овощи в нарезке*	60	1,10	5,30	4,60	71,10	Пром.
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,90	7,10	12,70	138,00	54-2с-2022/СР
	Курица тушеная с морковью	100	14,10	5,80	4,40	126,40	54-25м-2022/СР
	Макароны отварные	150	5,30	4,90	32,80	196,80	54-1г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	19,80	80,80	54-35хн-2022/СР	
Итого за Обед:		870	34,90	24,10	123,70	851,80	
Полдник	Сок	200	0,60	0,20	23,60	98,60	Пром.
	Выпечное изделие	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	7,30	2,20	79,50	366,40	
День 3							
Завтрак	Овощи в нарезке*	60	1,70	0,10	3,50	22,10	Пром.
	Омлет натуральный	180	15,20	21,60	3,90	270,60	54-1о-2022/СР
	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,60	5,90	0,00	71,70	54-1з-2022/СР
	Батон	30	2,30	0,90	15,40	78,50	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	0,40	11,90	58,70	Пром.
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,20	0,10	6,60	27,90	54-3гн-2022/СР
	Фрукт свежий**	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Пром.
Итого за Завтрак:		620	26,40	29,40	51,10	573,90	
Обед	Овощи в нарезке*	60	1,50	6,10	6,20	85,80	54-7з-2022/СР
	Рассольник Ленинградский	250	5,90	7,20	17,00	156,90	54-3с-2022/СР
	Рыба тушеная в томате с овощами (минтай)	100	13,90	7,40	6,30	147,30	54-11р-2022/СР
	Рис отварной	150	3,60	4,80	36,40	203,50	54-6г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
Напиток лимонный	200	0,10	0,00	6,80	27,80	1008/2010	
Итого за Обед:		870	33,10	26,50	122,10	860,00	
Полдник	Кисломолочный продукт	200	5,80	5,00	8,00	100,20	Пром.
	Кондитерские изделия	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	12,50	7,00	63,90	368,00	
День 4							
Завтрак	Каша молочная****	200	5,30	5,40	28,70	184,50	54-25.1к-2022/СР
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,30	0,10	66,10	54-19з-2022/СР
	Батон	25	1,90	0,70	12,90	65,40	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,70	0,30	9,90	48,90	Пром.
	Чай с ягодой и сахаром***	200	0,20	0,10	6,80	28,90	54-10гн-2022/СР
	Сок	200	1,00	0,20	20,20	86,60	Пром.
	Кондитерское изделие	25	1,90	2,50	18,60	104,00	54-10гн-2022/СР
Итого за Завтрак:		685	12,10	16,50	97,20	584,40	
Обед	Овощи в нарезке*	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2з-2022/СР
	Суп картофельный с рыбой (минтай)	250	10,50	3,30	18,20	144,20	54-20с-2022/СР
	Печень говяжья по-строгановски	100	16,70	15,90	6,70	236,50	54-18м-2022/СР
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,20	6,30	35,90	233,70	54-4г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	0,40	11,90	58,70	Пром.
	Компот из изюма	200	0,40	0,10	18,30	75,90	54-4хн-2022/СР
Итого за Обед:		870	44,40	26,70	131,90	945,00	
Полдник	Сок	200	0,60	0,20	23,60	98,60	Пром.
	Выпечное изделие	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	7,30	2,20	79,50	366,40	

День 5							
Завтрак	Каша молочная****	200	5,30	5,70	25,30	174,20	54-27к-2022/СР
	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,60	5,90	0,00	71,70	54-1з-2022/СР
	Батон	30	2,30	0,90	15,40	78,50	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,60	0,50	15,80	78,20	Пром.
	Чай черный с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,80	54-2гн-2022/СР
	Фрукт свежий**	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Пром.
Итого за Завтрак:		590	15,40	13,40	72,70	473,80	
Обед	Овощи в нарезке*	60	0,80	2,70	4,60	45,70	54-13з-2022/СР
	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,50	3,50	23,10	149,50	54-7с-2022/СР
	Котлета(биточек) рыбная, запеченная в соусе	140	13,30	6,50	9,30	149,40	ТПП/330/2011
	Капуста тушеная	70	1,70	2,10	6,80	53,00	54-8г-2022/СР
	Картофельное пюре	80	1,60	2,80	10,60	74,30	54-11г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
	Компот из яблок с лимоном	200	0,20	0,20	11,00	46,70	54-34хн-2022/СР
Итого за Обед:		910	32,20	18,80	114,80	757,30	
Полдник	Кисломолочный продукт	200	5,80	5,00	8,00	100,20	Пром.
	Кондитерские изделия	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	12,50	7,00	63,90	368,00	
Неделя 2							
День 1							
Завтрак	Каша молочная****	200	5,00	5,90	24,00	168,90	54-16к-2022/СР
	Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,60	5,90	0,00	71,70	54-1з-2022/СР
	Батон	25	1,90	0,70	12,90	65,40	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	0,40	11,90	58,70	Пром.
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,20	0,10	6,60	27,90	54-3гн-2022/СР
	Сок	200	1,00	0,20	20,20	86,60	Пром.
	Кондитерское изделие	25	1,90	2,50	18,60	104,00	54-10гн-2022/СР
Итого за Завтрак:		700	16,60	15,70	94,20	583,20	
Обед	Овощи в нарезке*	60	0,90	5,30	5,80	74,70	54-23з-2022/СР
	Суп гороховый	250	8,20	3,50	18,70	138,70	54-8с-2022/СР
	Котлета (биточек) из курицы запеченная в соусе	120	17,60	4,70	28,60	167,20	ТПП/331/2011
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,20	6,30	35,90	233,70	54-4г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн-2022/СР
Итого за Обед:		890	43,50	20,80	158,20	934,00	
Полдник	Сок	200	0,60	0,20	23,60	98,60	Пром.
	Выпечное изделие	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	7,30	2,20	79,50	366,40	
День 2							
Завтрак	Запеканка из творога (сырники из творога)	150	29,70	10,70	21,60	301,30	54-1т-2022/СР
	Повидло	20	0,10	0,00	13,00	52,30	54-19з-2022/СР
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,30	0,10	66,10	54-19з-2022/СР
	Батон	25	1,90	0,70	12,90	65,40	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	0,40	11,90	58,70	Пром.
	Чай черный с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,80	54-2гн-2022/СР
	Фрукт свежий**	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Пром.
Итого за Завтрак:		535	34,40	19,50	75,70	615,00	
Обед	Овощи в нарезке*	60	0,50	0,10	1,50	8,50	54-2з-2022/СР
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250	5,90	7,10	12,70	138,00	54-2с-2022/СР
	Котлета(биточек) рыбная запеченная в соусе	140	14,10	11,20	11,00	195,90	ТПП/330/2011
	Рис с овощами	150	3,20	5,70	26,00	167,80	54-26г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
	Компот из ягоды***	200	0,10	0,00	7,00	28,80	54-12хн-2022/СР
Итого за Обед:		910	31,90	25,10	107,60	777,70	
Полдник	Кисломолочный продукт	200	5,80	5,00	8,00	100,20	Пром.
	Кондитерские изделия	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	12,50	7,00	63,90	368,00	

День 3							
Завтрак	Каша молочная****	200	7,20	9,30	34,10	249,00	54-21к-2022/СР
	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2,30	3,00	0,00	35,80	54-1з-2022/СР
	Батон	25	1,90	0,70	12,90	65,40	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,00	0,40	11,90	58,70	Пром.
	Чай с молоком и сахаром	200	1,60	1,10	8,60	50,90	54-4гн-2022/СР
	Сок	200	2,00	0,00	5,80	31,20	Пром.
Итого за Завтрак:		690	18,90	17,00	91,90	595,00	
Обед	Овощи в нарезке*	60	1,70	0,10	3,50	22,10	Пром.
	Суп с рыбными консервами	250	7,40	8,40	15,70	168,30	54-27с-2022/СР
	Капуста тушеная с мясом	250	27,50	27,50	16,70	424,30	54-10м-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
	Компот из изюма	200	0,40	0,10	18,30	75,90	54-4хн-2022/СР
Итого за Обед:		870	45,10	37,10	103,60	929,30	
Полдник	Сок	200	0,60	0,20	23,60	98,60	Пром.
	Выпечное изделие	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	7,30	2,20	79,50	366,40	
День 4							
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,50	4,50	17,90	134,20	54-19з-2022/СР
	Масло сливочное (порциями)	10	0,10	7,30	0,10	66,10	54-19з-2022/СР
	Батон	30	2,30	0,90	15,40	78,50	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	35	2,30	0,40	13,90	68,50	Пром.
	Кофейный напиток с молоком	200	3,90	2,90	11,20	86,00	54-23гн-2020/СР
	Фрукт свежий**	100	0,40	0,40	9,80	44,40	Пром.
Итого за Завтрак:		575	14,50	16,40	68,30	477,70	
Обед	Овощи в нарезке*	60	0,80	2,70	4,60	45,70	88/2011
	Рассольник Ленинградский	250	5,90	7,20	17,00	156,90	54-3с-2022/СР
	Голубцы ленивые запеченные в соусе	120	9,20	8,30	26,90	158,50	ТПП/331/2011
	Горошница	150	14,50	1,30	33,80	204,80	54-21г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
Итого за Обед:		890	38,70	20,70	142,70	851,30	
Полдник	Кисломолочный продукт	200	5,80	5,00	8,00	100,20	Пром.
	Кондитерские изделия	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	12,50	7,00	63,90	368,00	
День 5							
Завтрак	Каша молочная****	200	6,80	7,40	24,60	192,70	54-22к-2022/СР
	Сыр твердых сортов в нарезке	10	2,30	3,00	0,00	35,80	54-1з-2022/СР
	Батон	25	1,90	0,70	12,90	65,40	Пром.
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,70	0,30	9,90	48,90	Пром.
	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,80	54-2гн-2022/СР
	Сок	200	1,00	0,20	20,20	86,60	Пром.
Итого за Завтрак:		685	15,80	14,10	92,60	560,20	
Обед	Овощи в нарезке*	60	0,70	6,00	5,40	78,90	6//2011
	Свекольник со сметаной	250	2,20	5,30	13,40	110,40	54-18с-2022/СР
	Тефтели из говядины с рисом запеченные в соусе	120	13,70	17,30	8,90	246,20	ТПП/330/2011
	Макароны отварные	150	5,30	4,90	32,80	196,80	54-1г-2022/СР
	Хлеб пшеничный	80	6,10	0,60	39,40	187,50	Пром.
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,40	10,00	51,20	Пром.
Итого за Обед:		890	30,50	34,50	129,70	952,00	
Полдник	Сок	200	0,60	0,20	23,60	98,60	Пром.
	Выпечное изделие	100	6,70	2,00	55,90	267,80	Пром.
Итого за Полдник:		300	7,30	2,20	79,50	366,40	
Средние показатели за период (завтрак):		632	19,570	17,860	80,710	561,064	
Средние показатели за период (обед):		884	36,870	26,360	125,870	875,880	
Средние показатели за период (полдник):		300	9,900	4,600	71,700	367,200	

Примечание:

*Допускается замена свежих порционных овощей (огурец/помидор) на консервированные овощи, такие как: огурец/помидор, икра кабачковая, зеленый горошек, сладкая кукуруза либо на салаты из свежих или отварных овощей, икра морковная, икра свекольная, маринад овощной с 1 марта 2023 в соответствии с сезонностью.

**Фрукты свежие: яблоки, мандарины, апельсины и т.д., от 70гр до 200гр, в зависимости от калибровки. Не допускается выдача резаных фруктов. Допускается увеличение выхода фруктов. Допускается замена фруктов в соответствии с сезонностью

***Допускается замена ягод в напитках в соответствии с сезонностью.

****Для приготовления молочной каши используется крупа пшеничная, пшеничная, ячневая, овсяная, кукурузная, рисовая, гречневая.

Литература (сборники рецептов):

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский ИВИ гигиены» Роспотребнадзора", Новосибирск, 2022.

-Сборник рецептов на производство для обучающихся по всем общеобразовательным учреждениям /Дели принт/Москва 2011 г.

-Сборник рецептов на производство для обучающихся по всем общеобразовательным учреждениям /Дели принт/Москва 2016 г.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ "Издательство Арий"/Москва, 2010 г.

- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений/Пермь, 2011 г.

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.

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Циклическое меню горячих завтраков, обедов и полдников 1-4 классов с 01.09.25 года.(интернат)(79748)
2	Информация о возрастной группе детей	от 7 до 11 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Дети с ОВЗ
4	Тип организации, для которого разработано меню	Уровень 1 - Общеобразовательная организация
5	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 на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Дели принт, Москва 2011 год.», «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. А.Я.Перевалова. Пермь 2011 год.», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,/ Москва "Лада"/А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко/, 2010 год»,
6	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)	631.5	500	126%	26 %
Калорийность, ккал.	561.1	470-675.6	111%	22%
Количество белков (г)	19.53	15.4	127%	25%
Количество жиров (г)	17.8	15.8	113%	23%
Количество углеводов (г)	80.69	67	120%	24%
Витамин С, мг	11.67	12	97%	19%
Витамин В1, мг	0.23	0.24	96%	19%
Витамин В2, мг	0.36	0.28	129%	26%
Витамин А, мкг рэ	238.28	140	170%	34%
Кальций, мг	367.25	220	167%	33%
Магний, мг	76.08	50	152%	30%
Железо, мг	5.86	2.4	244%	49%

Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 79748

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 %)
Калий, мг	688.01	220	313%	63%
Йод, мкг	44.97	20	225%	45%
Селен, мкг	17.02	6	284%	57%

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)	882	700	126%	37 %
Калорийность, ккал.	867	705-1036.4	114%	34%
Количество белков (г)	36.74	23.1	159%	48%
Количество жиров (г)	25.63	23.7	108%	32%
Количество углеводов (г)	122.35	100.5	122%	37%
Витамин С, мг	31.83	18	177%	53%
Витамин В1, мг	0.46	0.36	128%	38%
Витамин В2, мг	0.47	0.42	112%	34%
Витамин А, мкг рэ	964.22	210	459%	138%
Кальций, мг	304.06	330	92%	28%
Магний, мг	151.67	75	202%	61%
Железо, мг	7.76	3.6	216%	65%
Калий, мг	1281.21	330	388%	116%
Йод, мкг	128.33	30	428%	128%
Селен, мкг	29.23	9	325%	97%

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)	300	300	100%	13 %
Калорийность, ккал.	411.8	235-458.3	163%	16%
Количество белков (г)	9.1	7.7	118%	12%
Количество жиров (г)	5.89	7.9	75%	7%
Количество углеводов (г)	80.6	33.5	241%	24%
Витамин С, мг	14.46	6	241%	24%
Витамин В1, мг	0.19	0.12	158%	16%
Витамин В2, мг	0.31	0.14	221%	22%
Витамин А, мкг рэ	44.06	70	63%	6%

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 %)
Кальций, мг	198.5	110	180%	18%
Магний, мг	38.8	25	155%	16%
Железо, мг	1.7	1.2	142%	14%
Калий, мг	404.8	110	368%	37%
Йод, мкг	19.92	10	199%	20%
Селен, мкг	8.68	3	289%	29%

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)	0.7	1	70%
Сахар (г)	10.9	10	109%

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)	1.5	1.5	100%
Сахар (г)	9	10	90%

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	0.3	0%
Сахар (г)	0	3	0%

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 **выше регламентированных значений** по приемам пищи

Прием пищи	Неделя	День	Значение	Норматив
Завтрак	1	Вторник	660	650
Завтрак	1	Четверг	685	650
Завтрак	2	Понедельник	700	650
Завтрак	2	Среда	690	650
Завтрак	2	Пятница	685	650

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 13.9%, 28.6%, и 57.5% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17%, 26.6%, и 56.4% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в полдник 8.8%, 12.9%, и 78.3% соответственно.

5. Потребность в витаминах и минеральных веществах **соответствует** регламентированным показателям:

Витамин С, мг Витамин В1, мг Витамин В2, мг Витамин А, мкг рэ Кальций, мг Магний, мг Железо, мг Йод, мкг Селен, мкг Калий, мг .

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", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для "ООО СК "Инкос"" 19.02.25.