

Заключение

к типовому диетическому (лечебному) меню, разработанному для обеспечения питанием детей с непереносимостью белка коровьего молока, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Ханты-Мансийска

Заявитель: АНО «Институт отраслевого питания»

Наименование проектной документации:

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания детей с сахарным диабетом обучающихся в общеобразовательных организациях г. Ханты-Мансийска

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания детей с непереносимостью белка коровьего молока, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Ханты-Мансийска

Разработчик проектной документации: АНО «Институт отраслевого питания»

Юридический адрес: 107078. Москва, Б.Харитоньевский пер., д. 21, стр. 1

1. Представленные типовые диетические (лечебные) меню для возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет рассмотрены на соответствие к санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическим рекомендациям МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, и сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», а также требованиям практической диетотерапии.

Типовое диетическое (лечебное) меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока на базе типового основного (организованного) меню, разработанного специалистами АНО «Институт отраслевого питания» для обеспечения питанием детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского городского округа, с заменой запрещенных соответствующей диетой, блюд и продуктов.

Целесообразность составления типовых диетических (лечебных) меню на базе типового основного (организованного) меню обусловлена спецификой

общеобразовательных организаций, где используется групповая система питания. Учтен фактор реальной штатно-должностной структуры пищеблоков общеобразовательных организаций. Как правило, при построении сводного меню организации следует избегать большого количества блюд в различных диетах, так как это отягощает работу пищеблока и может привести к нарушению правил кулинарной обработки продуктов и ухудшению качества питания. Учитывая это, можно предусматривать приготовление ряда одних и тех же блюд для различных диет, обеспечивая только соответствующие способы кулинарной обработки и адаптации некоторых рецептов, что и реализовано в специализированном меню. Практика показывает, что диетические (лечебные) меню, составленные на основе основного меню, в условиях конкретной школы будут реализованы с большей вероятностью, чем индивидуальное меню, разработанное врачом-диетологом. При этом, в обязательном порядке необходимо согласование типового диетического меню с лечащим врачом. *В соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 п. 8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).*

2. Положения СанПиН 2.3/2.4 3590-20 (таблица №2 приложение N 7) «Среднесуточные наборы пищевой продукции», не могут применяться при организации питания по безмолочной диете, так как содержат пищевые запрещенные продукты.

Положения СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в части касающейся о потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (Приложение N 10), распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации, количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (Приложение №12) вторичны по отношению к назначениям лечащего врача, и применяются в части, не противоречащей назначенной диете.

3. Режим питания детей с непереносимостью белка коровьего молока как правило соответствует режиму питания остальных учеников.

Из рациона исключены все молокопродукты, мясо телятины, говядины, субпродукты говяжьи. Выполнен подбор продуктов с учетом их качественных характеристик, щадящие технологические процессы приготовления пищи. В целях компенсации потерь белков животного происхождения, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, по сравнению с типовым меню, в рационе увеличено содержание разрешенных мяса и рыбопродуктов.

В целях частичного восполнения дефицита кальция, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, в состав рациона включены шпинат, хлебопродукты и выпечка с кунжутом и маком. Вместе с тем, по научным данным ребенок с аллергией к белкам коровьего молока не нуждается в лекарственном восполнении дефицита кальция. В целях исключения вероятности выдачи учащимся отдельных блюд, напитков из общего меню с содержанием молокопродуктов в большинстве случаев проведена их замена на другие наименования блюд и напитков.

По согласованию с врачом, разрешено к употреблению растительное «молоко» из злаков и орехов, соевых продуктов в случае отсутствия аллергической реакции на данные группы продуктов.

Представленные расчетные показатели химического состава меню отражают выполнение процентного соотношения по приемам пищи.

Заключение:

1. При разработке типового диетического (лечебного) меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока учтены рекомендуемые по соответствующей диете энергетическая ценность и химический состав, а также физиологические свойства пищи (объем, масса, консистенция, температура), перечень разрешенных и рекомендованных пищевых продуктов, особенности кулинарной обработки, режим питания (количество приемов пищи, время питания, распределение суточного рациона между отдельными приемами пищи).

2. Использование запрещенных в соответствующей диете продуктов не выявлено.

3. Представленные типовые диетические (лечебные) меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.2. в части не противоречащей положениям МР 2.4. 0162 и требованиям практической диетотерапии).

5. Представленное типовое диетическое меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока соответствует Методическим рекомендациям МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, и сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

6. Представленное типовое диетическое (лечебное) меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока, может быть рекомендовано (при обязательном индивидуальном согласовании с медицинскими специалистами) к практическому применению в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского городского округа.

Врач-диетолог Государственного бюджетного учреждения здравоохранения города Москвы «Морозовская детская городская клиническая больница Департамента здравоохранения города Москвы»



М.Ю. Степанян

Диетолог