

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

к типовому диетическому (лечебному) меню,
разработанному для обеспечения питанием обучающихся возрастных
групп 7-11 и 12-18 лет в общеобразовательных организациях
с непереносимостью белка коровьего молока

Организация-заявитель: АНО «Институт отраслевого питания»,
Юридический адрес: 107078. Москва, Большой Харитоньевский пер., д. 21,
стр. 1, e-mail: info@orgpit.ru, тел. +7 495 989 58-47

Организация-разработчик: АНО «Институт отраслевого питания»,
Юридический адрес: 107078. Москва, Большой Харитоньевский пер., д. 21,
стр. 1, e-mail: info@orgpit.ru, тел. +7 495 989 58-47

Перечень меню:

1. Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11, имеющих непереносимость белка коровьего молока (НБКМ);
2. Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12-18, имеющих непереносимость белка коровьего молока (НБКМ);

Представленные диетические (лечебные) меню для детей возрастных групп 7-11 и 12-18 лет с непереносимостью белка коровьего молока составлены на базе меню основного (организованного) питания, разработанного АНО «Институт отраслевого питания» для обеспечения питанием детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Петропавловск-Камчатского городского округа, с заменой запрещенных соответствующей диетой блюд и продуктов.

Целесообразность составления диетических (лечебных) меню на базе применяемого меню основного питания обусловлена спецификой общеобразовательных организаций, где используется групповая система питания. При одновременной реализации в условиях общеобразовательной организации нескольких диет, необходимо учитывать фактор наличия и квалификации поварского персонала, наличие и состояние оборудования. При построении сводного меню организации рекомендуется избегать широкой номенклатуры одновременно приготавливаемых блюд для различных диет, так как это отягощает работу пищеблока и может привести к нарушению правил кулинарной обработки продуктов и ухудшению качества питания. Учитывая это, целесообразно предусматривать приготовление ряда одних и тех же блюд для различных диет, обеспечивая только соответствующие способы кулинарной обработки и адаптации некоторых

рецептур, что и реализовано в представленных диетических (лечебных) меню.

Практика показывает, что диетическое меню, составленное на основе общего (основного) меню, в условиях конкретной школы будет реализовано с большей вероятностью, чем индивидуальное меню, разработанное врачом диетологом без учета возможностей пищеблока общеобразовательной организации. При этом в обязательном порядке необходимо согласование диетического меню с лечащим врачом ребенка.

При организации диетического (лечебного) питания в общеобразовательных организациях положения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" вторичны по отношению к практике диетологии и применяются в части, не противоречащей назначениям лечащего врача. Не применимы в полном объеме критерии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по суммарным объемам блюд на приемы пищи, потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, распределения 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. Кроме того, не могут быть применимы в полном объеме для диетического (лечебного) питания данные таблицы 1 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточные наборы пищевой продукции», так как содержат пищевые продукты, запрещенные (ограниченные) для некоторых диет.

Справочно: Непереносимость белка коровьего молока – пищевая аллергия на белок коровьего молока (БКМ) не-IgE - опосредованная

Режим питания обучающихся с непереносимостью белка коровьего молока не имеет каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в общеобразовательной организации.

При разработке типового диетического (лечебного) меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, с непереносимостью белка коровьего молока (НБКМ), учтены виды пищевой продукции, которые не допускаются в соответствующей диете. Блюда и продукты, содержащие в составе белок-аллерген (в том числе в следовых значениях): коровье молоко и его производные, мясо говядины, субпродукты говяжьи - в меню не выявлены.

В целях компенсации потерь белков животного происхождения, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, по сравнению с типовым меню основного (организованного) питания, в рационе увеличено содержание мясо- и рыбопродуктов.

Представленные расчетные показатели химического состава меню отражают выполнение процентного соотношения содержания основных питательных веществ по приемам пищи.

Химико-энергетические характеристики рациона, режим питания (количество приемов пищи, распределение энергосодержания), физиологические свойства пищи (объем, масса, консистенция) соответствуют требованиям диетотерапии при лечении непереносимости белка коровьего молока.

Выводы:

Представленные типовые меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций 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).

Представленные типовые меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций с непереносимостью белка коровьего молока соответствуют 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).

Представленные типовые меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций с непереносимостью белка коровьего молока соответствуют требованиям диетотерапии для данного вида заболеваний.

Представленные типовые меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций с непереносимостью белка коровьего молока рекомендованы (при обязательном индивидуальном согласовании с лечащим врачом) к практическому применению в общеобразовательных организациях.

Информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах, рекомендуется доводить до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной (оздоровительной) организации.

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



/ М.Ю. Степанян /

Дата 10.04.2021.

Диетолог