

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
к типовому диетическому (лечебному) меню,
для организации питания воспитанников дошкольных образовательных
организаций Петропавловск - Камчатского городского округа
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

Представленная документация:

1. Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций возрастной группы 1-3 года, имеющих непереносимость белка коровьего молока (НБКМ);
2. Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций возрастной группы 3-7 лет, имеющих непереносимость белка коровьего молока (НБКМ).

Представленные диетические (лечебные) меню для детей возрастных групп 1-3 и 3-7 лет с непереносимостью белка коровьего молока составлены на базе меню основного (организованного) питания, разработанного АНО «Институт отраслевого питания» для обеспечения питанием воспитанников дошкольных образовательных 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 образовательных организаций, где используется групповая система питания. При одновременной реализации в условиях образовательной 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

большой вероятностью, чем индивидуальное меню, разработанное врачом диетологом без учета возможностей пищеблока образовательной организации. При этом в обязательном порядке необходимо согласование диетического меню с лечащим врачом ребенка.

Обращается внимание, что при организации диетического (лечебного) питания в образовательных 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. При организации диетического (лечебного) питания 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 образовательной организации.

При разработке типового диетического (лечебного) меню для организации питания воспитанников в дошкольных образовательных 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.

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:

Пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с непереносимостью белка коровьего молока, в меню не выявлено.

Представленные типовые меню для организации питания воспитанников дошкольных образовательных 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 воспитанников дошкольных образовательных 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 воспитанников дошкольных образовательных организаций с непереносимостью белка коровьего молока соответствуют требованиям диетотерапии для данного вида заболеваний.

Представленные типовые меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока рекомендованы (при обязательном индивидуальном согласовании с лечащим врачом) к практическому применению в дошкольных образовательных организациях.

Рекомендуется доводить до родителей (законных представителей детей) информацию об используемых в меню продуктах, калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, в том числе с использованием сайта образовательной (оздоровительной) организации.

Врач – диетолог Российской детской клинической больницы — филиала ФГАОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова Минздрава России



/ М.Ю. Степанян /

Диетолог

Дата 28.03.2024 г.