

Заключение

к типовому диетическому (лечебному) меню, разработанному для обеспечения питанием детей с заболеваниями органов пищеварения, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Петропавловск-Камчатский

Заявитель: АНО «Институт отраслевого питания»

Наименование проектной документации: Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания детей с заболеваниями органов пищеварения, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Петропавловск-Камчатский

Разработчик проектной документации: АНО «Институт отраслевого питания»

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

1. Представленное типовое диетическое (лечебное) меню рассмотрено на соответствие 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.

Меню разработано для организации питания детей в общеобразовательных организациях с наиболее распространенными видами заболеваний органов пищеварения (гастродуоденит, гастрит) легкой и средней степени тяжести в стадии ремиссии.

Представленные типовые диетические (лечебные) меню для детей с заболеваниями органов пищеварения, составлены на базе типового основного (организованного) меню, разработанного специалистами АНО «Институт отраслевого питания» для обеспечения питанием детей, обучающихся в общеобразовательных организациях г.Петропавловск-Камчатский, с заменой запрещенных (ограниченных) 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. При одновременной реализации в условиях общеобразовательной организации нескольких диет, необходимо учитывать фактор наличия и квалификации поварского персонала, наличие и состояние оборудования. Как правило, при построении сводного меню организации следует избегать

большой номенклатуры одновременно приготавливаемых 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, целесообразно 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 диетическое меню, составленное на основе общего (основного) меню, в условиях конкретной школы будет реализовано с большей вероятностью, чем индивидуальное меню разработанное врачом-диетологом. При этом, в обязательном порядке необходимо согласование типового диетического меню с лечащим врачом.

Справочно: в соответствии с п. 8.2.1.СанПиН 2.3/2.4 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).

При организации диетического (лечебного) питания в общеобразовательных организациях положения СанПиН 2.3/2.4 3590-20 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 (таблица №3 Приложение N 9), 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),

Кроме того, не могут быть применимы в полном объеме для диетического питания положения СанПиН 2.3/2.4 3590-20 (таблица №2 приложение N 7) «Среднесуточные наборы пищевой продукции», так как содержат пищевые продукты, запрещенные (ограниченные) для некоторых диет.

В соответствии со сложившейся практикой диетотерапии в типовых меню применен принцип целесообразности дробного питания, спланировано двухразовое питание в учебную смену: основное (завтрак или обед), и промежуточное питание (второй завтрак, полдник). Исходя из текущего индивидуального профиля заболевания, по заключению лечащего врача, режим питания, суммарный объем блюд разовых приёмов пищи, как основных, так и дополнительных может корректироваться. Также исходя из текущего состояния

пациента, по заключению лечащего врача в рацион могут включаться ограниченно используемые продукты. В таких случаях осуществляется корректировка меню.

При разработке меню для детей с заболеваниями органов пищеварения учтены требования медицинских регламентов о применении принципов химического и механического щажения. В меню исключены острые, жирные, пряные и соленые блюда и пищевые продукты. Спланированы преимущественно рубленые мясные и рыбные блюда, минимально используются раздражающие продукты.

При разработке типовых диетических (лечебных) меню учтены рекомендуемая 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).

Использование запрещенных в соответствующих диетах продуктов не выявлено.

Выводы:

Представленные типовое диетическое (лечебные) меню для детей с заболеваниями органов пищеварения соответствует 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 диетические (лечебные) меню для детей с заболеваниями органов пищеварения могут быть рекомендованы (при обязательном индивидуальном согласовании с лечащим врачом) к практическому применению в общеобразовательных организациях г. Петропавловск-Камчатский.

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



М.Ю. Степанян