

Пояснительная записка

к типовому меню, разработанному для организации диетического (лечебного) питания обучающихся возрастных групп 7-11 и 12-18 лет в общеобразовательных организациях с непереносимостью белка коровьего молока

В соответствии с требованиями ст. 25.2. Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в общеобразовательной организации для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) сведениями о его состоянии здоровья (назначениями лечащего врача).

Порядок организации диетического (лечебного) питания обучающихся общеобразовательных организаций, требования к составлению специализированного меню определены в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (далее – СанПиН) (ст. 8.2) и Методических рекомендациях 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)». Диетическое (лечебное) питание для таких детей строится в соответствии с физиологическими принципами в виде индивидуальных пищевых рационов, именуемых диетами. В соответствии с МР 2.4.0162-19 необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу, таким образом, при наличии у ребенка аллергии на белок коровьего молока (непереносимость белка коровьего молока) требуется индивидуальный подход к организации питания.

В соответствии с п.8.2.1. СанПиН 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).

Ввиду отсутствия штатных специалистов-диетологов в органах управления образования и образовательных организаций получила распространение практика разработки органами управления образованием на региональном (муниципальном) уровне типовых меню лечебного питания для некоторых диет, в том числе для сахарного диабета, аллергии на молочный белок, заболеваний органов пищеварения.

Справочно: типовое меню диетического (лечебного) питания – набор (комплекс) блюд, напитков, пищевых продуктов, сформированный с учетом принципов здорового питания по приемам пищи, дифференцированный по возрастным группам, допускающий вариативность в рамках заданной

структуры меню исходя из особенностей состояния здоровья ребенка с учетом назначений лечащего врача.

Представленное типовое меню разработано при участии профильных медицинских специалистов и под руководством врача - диетолога Государственного бюджетного учреждения здравоохранения города Москвы «Морозовская детская городская клиническая больница Департамента здравоохранения города Москвы».

При разработке настоящего типового диетического (лечебного) меню применен подход, позволяющий организовать питание в условиях общеобразовательной организации для детей с нуждающихся в индивидуальном питании, в легкой и средней степени тяжести заболевания в стадии ремиссии.

Типовое диетическое (лечебное) меню для обеспечения питанием детей с непереносимостью белка коровьего молока, заболеваний органов пищеварения разработаны на базе меню основного (организованного) питания, разработанного для обеспечения питанием обучающихся общеобразовательных организаций Петропавловск-Камчатского городского округа. Сравнительная структура меню основного питания и меню диетического (НБКМ) питания представлены в файлах Excel.

В целях возможности одновременной реализации основного питания и лечебных диет в условиях пищеблока общеобразовательной организации, предусмотрено использование однотипных блюд для различных диет, обеспечивая только соответствующие способы кулинарной обработки и исключения запрещенных продуктов. Вместе с тем, в некоторых случаях, во избежание неосознанного нарушения диеты сотрудниками пищеблока произведены замены блюд на равноценные.

При практической реализации, типовое диетическое (лечебное) меню в обязательном порядке, через родителей или законных представителей ребенка, представляется лечащему врачу для определения возможности применения данного меню или выдачи рекомендаций по его корректировке с учетом заболевания ребенка.

Особенности организации питания обучающихся с непереносимостью белка коровьего молока

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

Ввиду недостаточной регламентации в нормативных документах (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) вопросов организации питания детей с непереносимостью белка коровьего молока в детских организованных коллективах, при разработке типового меню применялась практика диетотерапии для данного вида заболеваний. Диетотерапия заключается в удалении из рациона продуктов, содержащих аллергенный белок.

При разработке типового диетического меню для обучающихся, с непереносимостью белка коровьего молока, применен вариант диеты, исключающей использование коровьего молока и его производных, в том числе сыров, кисломолочных продуктов, масла коровьего, молока сухого и консервированного, а также продуктов, содержащих белок коровьего молока в следовых значениях: мяса говядины и субпродуктов говяжьих.

При составлении типового меню учтен перечень пищевой продукции, которая не допускается (ограничивается) в питании детей и подростков с непереносимостью белка коровьего молока, представленный в таблице 1.

Таблица №1 - Перечень пищевой продукции, которая не допускается (ограничивается) в питании детей и подростков с непереносимостью белка коровьего молока

№ п\п	Пищевые продукты
1	молоко коровье
2	сливки
3	сметана
4	пахта
5	консервы молочные
6	молоко сухое
7	сыры (за исключением выдержанных, твердых)
8	кефир, ацидофилин, ряженка, варенец, простокваша*
9	творог, сырки творожные
10	масло сливочное
11	говядина и субпродукты говяжьи

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

В целях восполнения дефицита кальция, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, в состав рациона включены бобовые, хлебобулочные изделия и выпечка с кунжутом и маком.

Кроме того, для исключения вероятности выдачи учащимся с непереносимостью молока отдельных блюд, напитков из общего меню с содержанием молокопродуктов, в большинстве случаев проведена их замена на другие наименования блюд и напитков.

В отдельных случаях, по согласованию с медицинскими специалистами (аллергологом, диетологом), а также законными представителями детей, возможно включение в рацион говядины, говяжьих субпродуктов, безлактозного

молока и продуктов на его основе (творог, сыр, йогурт, кефир и т. д.), растительного «молока» из злаков и орехов, соевых продуктов.

При использовании продуктов питания, изготовленных промышленным способом, следует обращать внимание на маркировку на предмет наличия в составе молокопродуктов.

Режим питания обучающихся с аллергией на белок коровьего молока может соответствовать режиму питания остальных учеников, дополнительных (промежуточных) приёмов пищи не требуется.

При разработке диетических (лечебных) меню использованы рецептуры: «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава: практическое руководство для врачей-диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания» под редакцией Тутельяна В.А.,- М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2008.

«Сборник рецептов на продукцию для обучающихся для всех образовательных учреждений» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2017., «Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания» под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г., «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий обучающихся образовательных организаций» под редакцией В.Р. Кучма, изд. — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

Все блюда, используемые в типовом меню для питания обучающихся с непереносимостью белка коровьего молока, адаптированы под соответствующую диету, в рецептуры внесены соответствующие изменения, что отражено прилагаемых в технико-технологических картах.