

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

к типовому меню, разработанному для обеспечения диетическим (лечебным) питанием учащихся общеобразовательных организаций Петропавловск - Камчатского городского округа с непереносимостью глютена (целиакия).

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 учащихся общеобразовательных организаций возрастной группы 7-11 лет, с непереносимостью глютена (целиакия);
2. Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания учащихся общеобразовательных организаций возрастной группы 12 лет и старше, с непереносимостью глютена (целиакия);

Представленные диетические (лечебные) меню для детей возрастных групп 1-3 и 3-7 лет с с непереносимостью глютена (целиакия) составлены на базе меню основного (организованного) питания, разработанного АНО «Институт отраслевого питания» для обеспечения питанием учащихся общеобразовательных организаций 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 рецептов, 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 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.

Целиакия - это хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков - глютена.

Строгая безглютеновая (аглиадиновая) диета при целиакии назначается пожизненно. Основа профилактики целиакии - соблюдение диеты, основанной на принципе исключения из меню глютеносодержащих пищевых продуктов. Безглютеновая (аглиадиновая) диета (АГД) показана не только учащимся с целиакией, но и больным другими клиническими формами пищевой непереносимости глютеносодержащих злаков (больные с пищевой аллергией, обусловленной сенсibilизацией к глютену, герпетиформным дерматитом и т. д.). В главный перечень запрещенных продуктов входят: пшеница, рожь, ячмень и овес. Следует учесть, что на рынке есть другие виды пшеницы и злаков, которые из-за названий могут ввести в заблуждение персонал. К ним относятся, например, дурум (твердая пшеница), полба, спельта, айнкорн (англ.: spelta, Polish wheat, einkorn и small spelt), тритикале (зерно, полученное в результате скрещивания пшеницы и ржи), а также крупы, произведенные из пшеницы — манная крупа (semolina), булгур, кус-кус, из ячменя (ячневая или перловая), из овса (овсяная, «Геркулес», толокно).

Режим питания обучающихся с целиакией как правило, соответствует основному режиму питания, принятому в образовательной организации.

При разработке типового диетического (лечебного) меню для организации питания учащихся общеобразовательных организаций, с непереносимостью глютена (целиакия), учтены виды пищевой продукции, которые не допускаются в соответствующей диете. Блюда и продукты, содержащие в составе глютен (в том числе скрытый) 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 целиакии.

Выводы:

Пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с непереносимостью глютена (целиакия), в меню не выявлено.

Представленные типовые меню для организации питания учащихся общеобразовательных организаций с непереносимостью глютена (целиакии) 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 учащихся общеобразовательных организаций с непереносимостью глютена (целиакии) 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 детей с непереносимостью глютена (целиакия) рекомендованы (при обязательном индивидуальном согласовании с лечащим врачом) к практическому применению в общеобразовательных 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 РНЦМУ им. Н.И. Пирогова Минздрава России



/ М.Ю. Степанян /

Диетолог

Дата 24.04.2024 г.