

Пояснительная записка

для организации питания обучающихся возрастных групп 7-11 лет и 12 лет и старше с заболеванием сахарный диабет на основе разработанного «Основного организованного меню питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон осенний»

В соответствии с требованиями ст.25.2. Федерального закона от 01.01.2000 г. № 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) 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)» (далее — МР). Диетическое (лечебное) питание для таких детей строится в соответствии с физиологическими принципами в виде индивидуальных пищевых рационов, именуемых диетами. В соответствии с МР сахарный диабет относится к заболеваниям, требующим назначения индивидуального рациона питания.

Типовое меню разработано для обеспечения питанием детей с сахарным диабетом 1 и 2 типа. Несмотря на то, что в соответствии с приказом Министерства здравоохранения РФ от 22.01.2021 г. № 22н «Об утверждении стандарта медицинской помощи детям при сахарном диабете 1 типа, для питания инсулинозависимом диабете 1 типа возможно применение основного варианта стандартной диеты, сложилась практика ограничения в рационе углеводов, жиров, соли.

Типовое диетическое (лечебное) меню для обеспечения питанием детей с сахарным диабетом разработано на базе «Основного организованного меню питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, сезон осенний».

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.

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

Согласно МР 2.4.0162-19 (п.2.2.3) режим питания обучающихся с заболеванием сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников. В меню спланировано двухразовое питание в одну учебную смену: завтрак и обед.

Ввиду недостаточности регламентации в нормативных и методологических документах Роспотребнадзора вопросов организации питания для обучающихся с заболеваниями сахарным диабетом, при разработке меню применялись медицинские регламенты диетотерапии для сахарного диабета.

Настоящее меню разработано с учетом требований диеты № 9.

Общая характеристика диеты: диета с умеренно сниженной энергоценностью за счет легкоусвояемых углеводов и животных жиров. Белки соответствуют физиологической норме. Исключены сахар и сладости. Умеренно ограничено содержание натрия хлорида,

холестерина, экстрактивных веществ. Предпочтительны вареные и запеченные изделия, реже — жареные и тушеные. Температура блюд обычная.

Исключают:

- изделия из сдобного и слоенного теста;
- крепкие, жирные бульоны, молочные с манной крупой, рисом, лапшой;
- жирные сорта, утку, гуся, копчености, печень — ограниченно;
- жирные виды и сорта рыб, соленую, консервы в масле, икру;
- соленые сыры, сладкие творожные сырки, сливки, сметана- ограниченно;
- или резко ограничивают рис, манную крупу, макаронные изделия;
- соленые и маринованные овощи, картофель с учетом нормы углеводов;
- виноград, изюм, бананы, инжир, финики, сахар, варенье, конфеты, мороженое;
- виноградные и другие сладкие соки, лимонады на сахаре;
- мясные и кулинарные жиры.

В целях возможности одновременной реализации основного питания и лечебных диет в условиях пищеблока общеобразовательной организации, предусмотрено использование однотипных блюд для различных диет, обеспечивая только сопутствующие способы кулинарной обработки и исключения запрещенных продуктов.

Например, чай с лимоном для основного меню готовится с сахаром, для больных с сахарным диабетом сахар исключается. Вместе с тем, на основании практического опыта, в целях исключения неосознанного нарушения диеты персоналом пищеблока, некоторые блюда заменены на равноценные.

Все блюда, используемые в меню для питания обучающихся с заболеванием сахарным диабетом, адаптированы, в рецептуры внесены соответствующие изменения, что отражено в прилагаемых технико-технологических картах (ТТК).