

ПРИНЯТО

на педагогическом совете МБОУ ООШ 17
Протокол № 8
от 31.08.2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ООШ 17

Н.А. Жукова

Приказ № 92 от 31.08.2023г.



Положение об организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

1. Основные положения

Положение разработано в соответствии с п.2 статьи 25.2 Федерального закона от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года № 45 «санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся школ и учреждений начального и среднего профессионального образования»,

2. Порядок организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

1. Диетическое питание предоставляется обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений в течение учебного года (кроме каникулярного времени, выходных и праздничных дней) в школьной столовой МБОУ ООШ 17.

2. Для предоставления диетического питания родители (законные представители) обучающихся предоставляют заявление на имя директора общеобразовательного учреждения о предоставлении диетического питания и справку участкового врача-педиатра детской поликлиники по месту жительства ребенка, подтверждающую необходимость диетического питания с указанием рекомендуемой диеты.

3. Общеобразовательные учреждения:

3.1. Совместно с медицинскими работниками, обеспечивающими медицинское обслуживание обучающихся, ежегодно на начало учебного года (до 15 августа текущего года) проводят мониторинг состояния здоровья обучающихся с целью выявления нуждающихся в диетическом питании по состоянию здоровья согласно медицинскому заключению врача-педиатра по месту жительства ребенка о необходимости диетического питания (с указанием вида диеты) и заявлению родителей (законных представителей).

3.2. Направляют сведения о нуждающихся в диетическом питании руководителям предприятий общественного питания до 20 августа текущего года для обеспечения нуждающихся по медицинским показаниям диетическим питанием.

3.3. Осуществляют оперативно корректировку сведений о нуждающихся в диетическом питании и направляют данные руководителям предприятиям общественного питания.

- 3.4. Ежедневно информируют работников школьной столовой о фактическом количестве детей, для которых необходимо организовать диетическое питание (для формирования меню на следующий учебный день).
- 3.5. Обеспечивают информирование родителей (законных представителей) обучающихся о возможности предоставления диетического питания.
- 3.6. Организуют прием заявлений и медицинских заключений от родителей (законных представителей) обучающихся о необходимости диетического питания:
- с целью своевременного обеспечения диетпитанием с 1 сентября текущего года - не позднее 20 августа текущего года;
 - с целью обновления сведений — по разработанному графику в течение учебного года.
- 3.7. Размещают на информационных стендах и официальных сайтах информацию о порядке обеспечения обучающихся в общеобразовательных учреждениях диетическим питанием и ежедневные меню, включающие меню диетического питания.
4. Предприятия общественного питания в рамках заключенных договоров (соглашений) с общеобразовательными учреждениями разрабатывают и согласовывают с Управлением Роспотребнадзора диетические меню для обеспечения диетическим питанием обучающихся.

Приложение 2

Перечень лечебных диет, рекомендуемых для разработки примерного диетического меню

Номер диеты	Вариант диеты	Показания к назначению диеты, вид патологии
1а		Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки в период обострения, острый гастрит, хронический гастрит и гастродуоденит в период обострения. Химические ожги пищевода.
1б		Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронический гастрит дуоденит в период стихания воспалительного процесса. Хирургические больные после полостных операций.
1		Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронический гастрит, гастродуоденит с повышенной и

		нормальной секрецией в период реконвалесценции и ремиссии.
2		Хронический гастрит с секретной недостаточностью в период реконвалесценции и ремиссии.
3	ОВД, ВБД	Функциональные запоры, хронические колиты с преобладанием запоров в период ремиссии,
4		Острый энтерит, колит, хронический энтерит, колит в период обострения.
4б		Острый и хронический энтерит, колит в стихания воспалительного процесса.
4в	ВБД	Острый и хронический энтерит, колит в период реконвалесценции и ремиссии.
5		Хронические гепатиты, хронический холецистит, желчекаменная болезнь, хронически панкреатит в период ремиссии, дискинезия желчных путей, цирроз печени, пиелонефрит и хронический.
5а		Острые гепатиты, хронические гепатиты, хронический холецистит, желчекаменная болезнь в период обострения.
6		Острый и хронический панкреатит в период обострения.
7	НБД	Острый гломерулонефрит, хронический гломерулонефрит в период обострения, хроническая почечная недостаточность (начальная стадия), гиперуриатрия.
8		Ожирение.
9	овд,	Сахарный диабет
10	овд	Заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения. Гипертоническая болезнь II-III стадии. Ревматизм. Неспецифический полиартрит.
11	ВБД	Туберкулез легких и костей; истощение после инфекционных болезней, операций; анемия.
12	ВБД	Острые инфекционные заболевания.
13	овд	Заболевания, не требующие специальных лечебных диет; период выздоровления при некоторых, заболеваниях (воспаление легких, ангина и др.).
Гипо-аллерген	Индив	Бронхиальная астма, астматический бронхит, аллергодерматозы, обусловленные пищевой

-ная		сенсibilизацией.
------	--	------------------

Основной вариант стандартной диеты- ОВД

Вариант диеты с механическим и химическим щажением - ЩД

Вариант диеты с повышенным количеством белка - ВБД

Вариант диеты с пониженным количеством белка — НБД

Вариант диеты с пониженной калорийностью-НКД

**Среднесуточный набор продуктов питания на одного ребенка в возрасте от 7 о 10 лет я
стандартных диет**

Наименование продукта	овд		ВБД	НБД	
Крупы, макаронные изделия	70	70			Макаронные изделия - нет Крупы - 13 (только гречневая)
Мука пшеничная	20	20	20	30	10
Молоко	2 0	230	230	115	23
Смесь белковая композитная сухая	15	15,	25		15
Кефир, кисломолочные продукты, в том числе кумыс и другие	:207	207	207	207	07 (обезжиренные)
Творог	30	30	45	15	30 (обезжиренный)
Сметана	2	12	12	12	8
Сыр твердый		10 (неострый)	10		
Масло сливочное коровье не менее 72,594 ж.	5	35	35	47	
Масло растительное		13:	15	20	
Яйцо, шт.					
Мясо говядина 1 категории	125	125	90	5	125
Птица 1 категории потрошенная	20	20	20		20
Рыба, морепродукты	50	50	70		50
Сахарный песок	70	70	70	70	
Кондитерские изделия, в том числе: пряники, вафли, печенье, мед, конфеты и др.	9	9		9	
Картофель					
с 01.09 по 31.10 (250,6)	220	20	330	30	
с 01.11 по 31.12 (30 ⁰ /0)	236	236	354	54	74
с 01. 1 по 29.02 (35 ⁰ ,6)	254	254	381	81	80
с 01.03 (400/0)	275	275	413	413	86
Молодой (20%)	206	206	309	309	65
Овощи разные до января, в том числе: бобовые, свекла, морковь, капуста, помидоры, огурцы свежие, консервированные овощи, зелень и др.			300	300	45
Томатное шоре	9		9		
Фрукты свежие 2		22	295	• 295	440
Фрукты сухие	13			13	13

Соки (нектары) фруктовые, овощные	200	200	200		400 (овощные)
Хлеб пшеничный	160	230	215	160	
Хлеб ржаной	70		70,	50	50
Чай черный, зеленый листовой					
Кофейный напиток не растворимый			6		
Какао-порошок	2		2		
Соль йодированная и специи	4	4	4		
Крахмал картофельный	4	4	4		
Дрожжи прессованные				1,65	
Панировочные сухари		0,7	0,7	0,7	
Лимонная кислота	3				

S

Повидло, джем, конфитюр	4	4	4	4	
Шиповник (сухие плоды)	15	15	15	15	1:5
Детские молочные сухие смеси					
Химический состав (без учета термической обработки):					
Белки, г	85-90	85-	110-120	о-	
Жиры, г	80-8	80-	91-99	91-99	69-77
Углеводы, г	350-390	350-415	290-410	05-470	50-175
Энергетическая ценность, ккал	24502650	2450-2730	23502970	23952930	1515-1710

Среднесуточный набор продуктов питания на одного ребенка в возрасте от 11 до 17 лет для стандартных диет

Наименование продукта	овд		ВБД	НБД	нкд
Крупы, макаронные изделия	85	85	5		Макаронные изделия - нет Крупы - 13 (только гречневая)
Мука пшеничная	7	7	7	40	15
Молоко	250	250	250	125.	250
Смесь белковая композитная сухая	20	20			20
Кефир, кисломолочные продукты, в том числе мыс и е	207	207	207	207	207 (обезжиренные)
Творог	35	35		15	35 (обезжиренный)
Сметана	5	15	5	15	10

Сыр твердый	10	1 О (неострый)	10		10
Масло сливочное коровье не менее 72,594 ж.	40	40	40		5
Масло растительное	5	15		25	20
Яйцо, шт.					
Мясо говядина 1 категории	140	140:	210	70	150
Птица 1 категории потрошенная	25	25	25		25
Рыба, морепродукты	60		85		
Сахарный песок	75	75	75		
Кондитерские изделия, в том числе: пряники, вафли, печенье, мед, конфеты и др.	10	10	10	10	
Картофель					
с 01.09 по 31.10 (250,6)	250	250	75	75	83
с 01.11 по 31.12 (30 ⁰ ,4)	8	268	402	402	89
с 1.01 по 29.02 (35 ⁰ /0)	289	289	33	43	96
с 01.03 (40 ⁰ ,6)	31	313	469	469	103
Молодой (20 ⁰ /0)	23	34	352	352	77
Овощи разные до 1 января, в том числе: бовые, свекла, морковь, капуста, помидоры, гурцы свежие, консервированные овощи зелень и др.	350	35	350	350	520
Томатное пюре	10		10		
Фрукты свежие	230		30		46
Фрукты сухие	15	15	15	15	

Соки (нектары) фруктовые, j 200 j овощные 200			200	200	400 (овощные)
Хлеб пшеничный	210	310	280	210	
Хлеб ржаной	100		100	70	70
Чай черный, зеленый листовой					
Кофейный напиток не растворимый					
Какао-порошок	2		2		
Соль йодированная и специи	4				-Ъ
Крахмал картофельный	5	5	5.	5	
Дрожжи прессованные					
Панировочные сухари	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8

Лимонная кислота		4			4		
Повидло, джем, конфитюр		5			5;		
Шиповник (сухие плоды)		15		15	15	15	15
Детские молочные сухие смеси							
Химический состав (без учета термической обработки):							
Белки, г		100-105		100-105	130-140		82-93
Жиры, г		95-102		95-10	108-115	108- 15	82-89
Углеводы, г		41 50		410-475	40-475	480-545	178-205
Энергетическая ценность, ккал		29503250		950- 350	2830364 5	28803 590	1820-21
4	Какао с молоком	4-7	180	зло	3,23		14,78
		8-1 1	200	3,39	3.55		20,24
		12-17	200	3,39	3,55		20,24
II Завтрак							
5	Сок абрикосовый		200	1,00			5,
		8-1	200	1,00			25,40
		12-17	200	1,00			25,40
б	Печенье сахарное	4-7	30		, 90		22,30
		8-1	30	2,20	, 90		22,30
		12-17		2,20	2,90		2,3

Обед						
7	Суп перловый	4-		1,81	,2	12,34
	вегетарианский	8-11	30		5,40	18,37
		12-1	35	3,63	5,55	25,44
8	Баклажаны, тушенные в сметанном соусе	4-7 150		3.03	11,2.	12,
		8-	200	3,70	12,30	15,51
		12-17	50	4,31	12,36	9,2
9	Свекла отварная с растительным маслом	4-7	50/5	0,72	5,	,49
		8-11	75/5	0,87	5.07	
		12-17	100/5	1,01	5,09	8,97
10	Компот из абрикос	4-7	15	0,27		18,12

			200	0,36		24,16
		12-17	200	0,3		
12	ИТОГО за сутки	4-7		21,81	44,51	163,91
		8-11		25,55.	51,43	199,73
		12-17		29,45	52,48	234,01

На весь день при 2-х разовом питании

Хлеб пшеничный йодированный - 180 г.

ОВД Хлеб ржаной - 120 г.

ЩД Хлеб пшеничный йодированный - 200 г.

НКД Хлеб ржаной - 50 г.

При заболевании сахарным диабетом необходим подсчет хлебный единиц.

Одна ХЕ содержит 10-12 гр. Углеводов.

Ориентировочная суточная потребность в хлебных единицах (ХЕ) в зависимости от возраста

Режим питания	Возраст лет				
	7-10 лет	11-14 лет		15-17 лет	
		мальчик	девочка	мальчик	девочка
Завтрак	3-4	5	4-5	5	5
завтрак	2	2	2	2	2
Обед	4	5	4-5	5-6	4-5
Полдник	2	2	2	2	2
Ужин	2-3	2-3	2-3	3-4	3-4
11 ужин	2	2	2	2	2
Общее кол-во ХЕ	15-16	18-20	16-17	19- 21	18-20