

Введено в действие
приказом № 244 от « 31 » _____
директор МБОУ СОШ-68
И.В.Письменная
« 31 » _____ 20 _____ г.

УТВЕРЖДЕНО
на педагогическом совете МБОУ СОШ 68
протокол № 1 от «31» 08 2024 г.
Председатель педагогического совета
И.В.Письменная
«31» августа 2024 г.

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»,

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 СОШ 68.
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 предприятий 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	ЩД	Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки в период обострения, острый гастрит, хронический гастрит и гастродуоденит в период обострения. Химический ожог пищевода.
1б	ЩД	Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронический гастрит и гастродуоденит в период стихания воспалительного процесса. Хирургические болезни после полостных операций.
1	ЩД	Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронический гастрит, гастродуоденит с повышенной и нормальной секрецией в период реконвалесценции и ремиссии.
2	ЩД	Хронический гастрит с секретной недостаточностью в период реконвалесценции и ремиссии.
3	ОВД, ВБД	Функциональные запоры, хронические колиты с преобладанием запоров в период ремиссии.
4	ЩД	Острый энтерит, колит, хронический энтерит, колит в период обострения.
4б	ЩД	Острый и хронический энтерит, колит в стихании воспалительного процесса.
4в	ЩД, ВБД	Острый и хронический энтерит, колит в период реконвалесценции и ремиссии.
5	ЩД	Хронические гепатиты, хронический холецистит, желчекаменная болезнь, хронический панкреатит в период ремиссии, дискинезия желчных путей, цирроз печени, пиелонефрит острый и хронический.
5а	ЩД	Острые гепатиты, хронические гепатиты, хронический холецистит, желчекаменная болезнь в период обострения.
5п	ЩД	Острый и хронический панкреатит в период обострения.
7	НБД	Острый гломерулонефрит, хронический гломерулонефрит в период обострения, хроническая почечная недостаточность (начальная стадия), гиперуриемия.
8	НКД	Ожирение.
9	ОВД, НКД	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.

13	ВБД	Острые инфекционные заболевания.
15	ОВД	Заболевания, не требующие специальных лечебных диет; период выздоровления при некоторых, заболеваниях (воспаление легких, ангина и др.).
Г ипо-аллер-генная	Индив	Бронхиальная астма, астматический бронхит, аллергодерматозы, обусловленные пищевой 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 до 10 лет для стандартных диет**

Наименование продукта	ОВД	ЩД	ВВД	НВД	НКД
Крупы, макаронные изделия	70	70	80	90	Макаронные изделия - нет Крупы - 13 (только гречневая)
Мука пшеничная	20	20	20	30	10
Молоко	230	230	230	115	230
Смесь белковая композитная сухая	15	15	25	4	15
Кефир, кисломолочные продукты, в том числе кумыс и другие	207	207	207	207	207 (обезжиренные)
Творог	30	30	45	15	30 (обезжиренный)
Сметана	12	12	12	12	8
Сыр твердый	10	10 (неострый)	10	«	10
Масло сливочное коровье не менее 72,5% ж.	35	35	35	47	12
Масло растительное	13	13	15	20	15
Яйцо, шт.	1	1	1	1/2	1
Мясо говядина 1 категории	125	125	190	65	125
Птица 1 категории потрошенная	20	20	20		20
Рыба, морепродукты	50	50	70	Г..	50
Сахарный песок	70	70	70	70	-
Кондитерские изделия, в том числе: пряники, вафли, печенье, мед, конфеты и др.	9	9	9	9	
Картофель					
с 01.09 по 31.10 (25%)	220	220	330	330	69
с 01.11 по 31.12 (30%)	236	236	354	354	74
с 01.01 по 29.02 (35%)	254	254	381	381	80
с 01.03 (40%)	275	275	413	413	86
Молодой (20%)	206	206	309	309	65
Овощи разные до 1 января, в том числе: бобовые, свекла, морковь, капуста, помидоры, огурцы свежие, консервированные овощи, зелень и др.	300	300	300	300	450
Томатное пюре	9	9	9		
Фрукты свежие 220		220	295	295	440
Фрукты сухие	13	13	13	13	13
Соки (нектары) фруктовые, овощные	200	200	200	200	400 (овощные)
Хлеб пшеничный	160	230	215	160	
Хлеб ржаной	70		70	50	50
Чай черный, зеленый листовый	1	1	1	1	1
Кофейный напиток не растворимый	6		6		Г
Какао-порошок	2		2		
Соль йодированная и специи	4	4	4	-	
Крахмал картофельный	4	4	4	4	
Дрожжи прессованные	1,1		1,1	1,65	
Панировочные сухари	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Лимонная кислота	3		3	-	-

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	85-90	110-120	20-60	70-80
Жиры, г	80-88	80-88	91-99	91-99	69-77
Углеводы, г	350-390	350-415	290-410	405-470	150-175
Энергетическая ценность, к кал	2450-2650	2450-2730	2350-2970	2395-2930	1515-1710

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

Наименование продукта	ОВД	ЩД	ВБД	НБД	нкд
Крупы, макаронные изделия	85	85	95	110	Макаронные изделия - нет Крупы - 13 (только гречневая)
Мука пшеничная	27	27	27	40	15
Молоко	250	250	250	125	250
Смесь белковая композитная сухая	20	20	30	6	20
Кефир, кисломолочные продукты, в том числе кумыс и другие	207	207	207	207	207 (обезжиренные)
Творог	35	35	50	15	35 (обезжиренный)
Сметана	15	15	15	15	10
Сыр твердый	10	10 (неострый)	10	-	10
Масло сливочное коровье не менее 72,5% ж.	40	40	40	55	15
Масло растительное	15	15	20	25	20
Яйцо, шт.	1	1	1	1/2	1
Мясо говядина I категории	140	140	210	70	150
Птица I категории потрошенная	25	25	25	-	25
Рыба, морепродукты	60	60	85	-	60
Сахарный песок	75	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 (25%)	250	250	375	375	83
с 01.11 по 31.12 (30%)	268	268	402	402	89
с 01.01 по 29.02 (35%)	289	289	433	433	96
с 01.03 (40%)	313	313	469	469	103
Молодой (20%)	234	234	352	352	77
Овощи разные до 1 января, в том числе: бобовые, свекла, морковь, капуста, помидоры, огурцы свежие, консервированные овощи, зелень и др.	350	350	350	350	520
Томатное пюре	10	-	10	-	-
Фрукты свежие	230	230	305	305	460
Фрукты сухие	15	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			1	1	1	1	1
Кофейный напиток не растворимый			6	-	6	-	-
Какао-порошок			2	-	2	-	-
Соль йодированная и специи			4	4	4	-	-ь
Крахмал картофельный			5	5	5	5	-
Дрожжи прессованные			1,5	-	1,5	2,5	-
Панировочные сухари			0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
Лимонная кислота			4	-	4	-	-
Повидло, джем, конфитюр			5	5	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	24-70	82-93
Жиры, г			95-102	95-102	108-115	108-115	82-89
Углеводы, г			410-450	410-475	340-475	480-545	178-205
Энергетическая ценность, ккал			2950-3250	2950-3350	2830-3645	2880-3590	1820-2100
4	Какао с молоком	4-7	180	злю	3,23	14,78	100,10
		8-11	200	3,39	3.55	20,24	126,00
		12-17	200	3,39	3,55	20,24	126,00
II Завтоак							
5	Сок абрикосовый	4-7	200	1,00		25,40	110,00
		8-11	200	1,00		25,40	110,00
		12-17	200	1,00		25,40	110,00
6	Печенье сахарное	4-7	30	2,20	2,90	22,30	125,00
		8-11	30	2,20	2,90	22,30	125,00
		12-17	30	2,20	2,90	22,30	125,00
Обед							
7	Суп перловый вегетарианский	4-7	200/5	1,81	4,26	12,34	95,42
		8-11	300/10	2,72	5,40	18,37	133,67
		12-17	350/10	3,63	5,55	25,44	166,97
8	Баклажаны, тушенные в сметанном соусе	4-7 i 150		3.03	11,2.6	12,31	141,80
		8-11	200	3,70	12,30	15,51	189,04
		12-17	250	4,31	12,36	29,25	236,30
9	Свекла отварная с растительным маслом	4-7	50/5	0,72	5,04	4,49	66,40
		8-11	75/5	0,87	5.07	6,73	77,10
		12-17	100/5	1,01	5,09	8,97	87,80
10	Компот из абрикос	4-7	150	0,27	-	18,12	73,70
		8-11	200	0,36	-	24,16	98,20
		12-17	200	0,36	-	24,16	98,20
12	ИТОГО за сутки	4-7		21,81	44,51	163,91	1127,77
		8-11		25,55.	51,43	199,73	1372,06
		12-17		29,45	52,48	234,01	1524,52

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		15-18 лет	
		мальчик	девочка	мальчик	девочка
Завтрак	3-4	5	4-5	5	5
II 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
II ужин	2	2	2	2	2
Общее кол-во ХЕ	15-16	18-20	16-17	19-21	18-20