

Заключение

к типовым меню, разработанным для обеспечения диетическим (лечебным) питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар

Заявитель: АНО «Институт отраслевого питания»

Наименование проектной документации:

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар возрастной категории 7-11 лет, имеющих заболевание сахарный диабет;

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар возрастной категории 12 лет и старше, имеющих заболевание сахарный диабет;

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар возрастной категории 7-11 лет, имеющих заболевание непереносимость белков коровьего молока;

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар возрастной категории 12 лет и старше, имеющих заболевание непереносимость белков коровьего молока;

Разработчик проектной документации: АНО «Институт отраслевого питания» Юридический адрес: 107078. Москва, Большой Харитоньевский пер., д. 21, стр. 1

Рассмотренные диетические (лечебные) меню для детей, имеющих заболевания сахарный диабет и непереносимость белков коровьего молока составлены на базе меню основного (организованного) питания, реализуемого в общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар.

Целесообразность составления диетических (лечебных) меню на базе применяемого меню основного питания обусловлена спецификой общеобразовательных организаций, где используется групповая система питания. При одновременной реализации в условиях общеобразовательной 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, ухудшению качества питания и нарушению диетического 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 для 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.

В обязательном порядке необходимо согласование типового диетического меню с лечащим врачом. С учетом назначений лечащего врача на основе типового меню диетического питания составляется индивидуальное меню. Индивидуальное меню подлежит регулярной актуализации (периодичность определяет лечащий врач).

Следует отметить, что при организации диетического (лечебного) питания в детских организованных коллективах, в том числе дошкольных образовательных организациях, положения СанПиН 2.3/2.4 3590-20 вторичны по отношению к практике диетологии, и применяются в части, не противоречащей назначениям лечащего врача. 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 положения СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Среднесуточные наборы пищевой продукции», так как содержат пищевые продукты, запрещенные (ограниченные) для некоторых диет.

В представленном типовом меню для сахарного диабета, запланированный режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) соответствует сложившейся практике дробного питания и обеспечивает возможность коррекции гипогликемии в период пребывания детей. Исходя из текущего состояния пациента, по заключению лечащего врача в рацион могут включаться ограниченно используемые продукты. В таких случаях осуществляется корректировка меню и технологической документации.

При составлении меню для больных сахарным диабетом учтен перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с

сахарным диабетом (далее – СД). Продукты, запрещенные к использованию (приложение № 1 к МР 2.4. 0162 -19) в меню не выявлены. В представленном меню для детей с СД включены продукты - источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, белок куриных яиц, нежирный сыр) и продукты с низким гликемическим индексом (фрукты, гречневая крупа, бобовые).

Типовое меню разработано для обеспечения питанием детей с сахарным диабетом 2 типа, при этом данное меню без ограничений может быть использовано для питания детей с сахарным диабетом 1 типа. 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 при инсулинозависимом диабете 1 типа предусматривается возможность применения основного варианта стандартной диеты, обычного питания. Вместе с тем, при организации питания детей страдающих сахарным диабетом в организованных детских коллективах сложилась практика ограничения в рационе углеводов, жиров, соли как для 2-го, так и для 1-го типа сахарного диабета. Чем меньше легкоусвояемых углеводов и жиров поступает с пищей, тем меньшую дозу инсулина потребуется вводить.

Потребность в пищевых веществах и энергии, предельно допустимое количество углеводов в представленном меню рассчитана верно, исходя из медицинских регламентов по лечению сахарного диабета, в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.1. 0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ», Методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», Руководством по лечебному питанию детей, ред. К.С. Ладодо, Т.Э, Боровик изд. М-Медицина, 2000, Национальным руководством. Нутрициология и клиническая диетология, ред В.А. Тутельян, изд. ГЭОТАР-Медиа, 2020, Руководством для практикующих врачей. Рациональная фармакотерапия детских заболеваний, ред. А.А. Баранов, изд. Литерра, 2007. Применение в качестве критерия пищевой и энергетической ценности вышеуказанных источников обусловлено невозможностью применения ряда положений СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0162-19 применительно к диете для сахарного диабета, прежде всего по предельному количеству углеводов, используемым пищевым продуктам и режиму питания. Допустимое количество углеводов рассчитано по системе Хлебных Единиц (ХЕ) и не превышает допустимые уровни (14-15 ХЕ для

воспитанников возрастной категории 1-3 года и 17-18 ХЕ для 3-6 лет, в сутки).
1 ХЕ=12 грамм общих углеводов.

С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом рекомендуется осуществлять четко по расписанию в соответствии с индивидуальным профилем. В соответствии с п 2.2.4 МР 2.4.0162-19 информацию о калорийности, БЖУ доводится до родителей и согласно п 2.2.6 совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы питания, контроля уровня сахара и введения инсулина.

В представленном типовом меню диетического питания при непереносимости белков коровьего молока, запрещенных соответствующей диетой продуктов не выявлено.

Из рациона исключены молоко и его производные. В типовых меню прослеживаются мероприятия по восполнению потерь белков животного происхождения и кальция, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов. В меню увеличено содержание мяса и рыбопродуктов, включены бобовые, хлебопродукты и выпечка с кунжутом и маком. Исходя из назначений лечащего врача возможно включение в рацион обогащенных кальцием растительного «молока» из злаков и орехов, соевых продуктов.

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

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

Выводы:

1. Химико-энергетические характеристики рациона, режим питания (количество приемов пищи, время питания, распределение энергосодержания), физиологические свойства пищи (объем, масса, консистенция), а также номенклатура используемых продуктов соответствуют требованиям диетотерапии при лечении сахарного диабета и непереносимости белков коровьего молока.

2. Использование запрещенных в соответствующих диетах продуктов не выявлено.

3. Представленные типовые меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с сахарным диабетом и

непереносимости белков коровьего молока 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).

4. Представленные типовые меню для детей с сахарным диабетом 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).

5. Представленные типовые меню для организации питания детей с сахарным диабетом и непереносимости белков коровьего молока рекомендованы (при обязательном индивидуальном согласовании с лечащим врачом) к практическому применению в общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар.

6. Рекомендовано, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, информировать родителей о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов индивидуально и с использованием сайта образовательной организации.

Заведующий отделом клинической диетологии Российской детской клинической больницы (РДКБ) — филиала ФГАОУ ВО РНИМУ им. Н.И. Пирогова Минздрава России



М.Ю. Степанян

Диетолог