

Пояснительная записка

к типовым диетическим (лечебным) меню, разработанным для обеспечения питанием детей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, сахарным диабетом и непереносимостью коровьего молока, обучающихся в общеобразовательных организациях Калининградской области

В соответствии с требованиями ст. 25.2. Федерального закона от 02.01.2000 № 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) (ст. 8.2) 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)».

К наиболее часто встречающимся заболеваниям, требующим назначения индивидуального рациона питания (коррекции действующего) относятся, прежде всего, сахарный диабет, различные виды аллергий, непереносимость коровьего молока а также заболевания желудочно-кишечного тракта.

Специализированное питание для таких детей строится в соответствии с физиологическими принципами в виде индивидуальных пищевых рационов, именуемых диетами.

Представленные типовые диетические (лечебные) меню разработаны на основе утвержденного типового меню основного (организованного) питания для обучающихся общеобразовательных организаций Калининградской области. Учитывался фактор фактической обеспеченности общеобразовательных организаций поварским персоналом. Рекомендуется избегать большого количества блюд в различных диетах, так как это отягощает работу пищеблоков и может привести к нарушению правил кулинарной обработки продуктов и ухудшению качества питания.

При одновременной реализации основного и диетического меню предусмотрено приготовление однотипных блюд для различных диет, обеспечивая только соответствующие способы кулинарной обработки и исключения запрещенных продуктов. Например, какао с молоком для основного меню приготавливается с сахаром, для больных с сахарным диабетом производится замена на сахарозаменитель.

При разработке меню для детей, страдающих сахарным диабетом, непереносимостью молока учитывались, прежде всего, энергетическая ценность и химический состав (определенное количество белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ), а также физиологические свойства пищи (объем, масса, консистенция, температура), перечень разрешенных и рекомендованных пищевых продуктов, особенности кулинарной обработки, режим питания (количество приемов пищи, время питания, распределение суточного рациона между отдельными приемами пищи).

Представленные диетические (лечебные) меню являются типовыми, конкретный вид пищевых продуктов в них приводится с целью точного расчета химсостава. При практическом применении типового меню в конкретной общеобразовательной организации в меню необходимо указывать точные наименования блюд и пищевых продуктов.

При практическом применении типового диетического (лечебного) меню на местах необходимо в обязательном порядке согласование его в индивидуальном порядке для каждого питающегося с врачом-диетологом (аллергологом) и родителями (законными представителями), при необходимости внесение коррективов.

1. Особенности типового меню с сахарным диабетом

При разработке типового меню для детей с подтвержденным диагнозом диабет применялись положения СанПиН 2.3/2.4 3590-19 (в части п. 8.1.2 и п.8.2.1.) и МР 2.4. 0162 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

Пункт 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-19 применялся в части не противоречащей положениям МР 2.4. 0162 и требованиям практической диетической фармакотерапии.

В связи с недостаточной регламентацией особенностей организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с сахарным диабетом положениями СанПиН 2.3/2.4 3590-19 и Методических рекомендаций МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными

заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) при разработке типового меню использовался расчет потребности в пищевых веществах и энергии, режима питания, суммарных объемов блюд на примы пищи в соответствии с требованиями и нормативами практической фармакотерапии.

В качестве источников для расчета потребности в пищевых веществах и энергии использованы данные Национального руководства Нутрициология и клиническая диетология, ред. В.А. Тутельян, изд. ГЭОТАР-Медиа, 2020; Руководство для практикующих врачей. Рациональная фармакотерапия детских заболеваний, ред. А.А. Баранов, изд. Литерра, 2007; Руководство по лечебному питанию детей, ред. К.С. Лододо, Т.Э, Боровик изд. М-Медицина, 2000 (таблица №2, №3), расчет химико-энергетического состава рекомендуемых наборов пищевых продуктов МР 2.4.0169.

В соответствии с п. 2.2.3 МР 2.4.0169 п. 2.2.3 режим питания обучающихся с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников. В представленном типовом меню учтена медицинская практика о необходимости применения дробного питания.

Меню для обучающихся с сахарным диабетом учитывает требования МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях", предусматривающих первый приём пищи ребенком дома, построено на основе общего меню с включением дополнительных (промежуточных) приемов пищи (отражены в меню как 2-ой завтрак и полдник), таблица № 4.

Для учета углеводсодержащих продуктов в суточном рационе использована система Хлебных Единиц (ХЕ): 1 ХЕ принята количеству продукта, содержащего 12 г углеводов. В целях контроля уровня сахара, помимо информации о пищевой и энергетической ценности, в меню отражены показатели хлебных единиц (ХЕ).

Данные о рецептурах, технологии, требованиях к качеству продукции диетического (лечебного питания) основных химических веществах и энергетической ценности пищевых продуктов, использованные при разработке специализированных меню, приведены в Сборниках технических нормативов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся для всех образовательных учреждений под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2017., Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г., Сборник

рецептур блюд и кулинарных изделий обучающихся образовательных организаций под редакцией В.Р. Кучма, изд. — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

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

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом, общее потребление жиров сокращено более чем 30% от суточной калорийности рациона, в том числе за счет исключения выдачи масла коровьего порционного и снижения закладки его в отдельные блюда.

При приготовлении блюд используется говядина нежирных сортов, филе куриной грудки, творог 5% жирности, сметана 10% жирности, в соусах и блюдах пшеничная мука заменена на овсяную, плов спланирован из перловой крупы.

Для замены сахара в напитках и блюдах использована рекомендованная ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора комплексная пищевая добавка - столовый подсластитель стевия (ТУ 10.89.19-001-01066337-2017), считающаяся на данный момент сахарозаменителем № 1 в мире.

Сырье и препараты стевии имеют низкую энергетическую ценность, и не содержат глюкозной группы. Поэтому при регулярном употреблении не повышают уровень сахара в крови. Рекомендованы к использованию при сахарном диабете и тем, кто хочет избавиться от излишков веса. В 50-300 раз слаще сахара. Не наносит вред здоровью. Экстракты растения отличают хорошие кулинарные качества, они используются в пищевой промышленности и дома, для приготовления выпечки и кондитерских изделий.

При составлении меню учтен перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с сахарным диабетом, представленный в таблице 1. Кроме того, для исключения вероятности выдачи больным сахарным диабетом напитков из общего меню с высоким содержанием сахара в большинстве случаев проведена их замена на другие виды напитков.

Перечень пищевой продукции,
которая не допускается в питании детей и подростков

С сахарным диабетом:

- 1) жирные виды рыбы;
- 2) мясные и рыбные консервы;
- 3) сливки, жирные молочные продукты, соленые сыры, сладкие сырки;
- 4) жиры животного происхождения отдельных пищевых продуктов;
- 5) яичные желтки;
- 6) молочные супы с добавлением манной крупы, риса, макарон;
- 7) жирные бульоны;
- 8) пшеничная мука, сдобное и слоеное тесто, рис, пшенная крупа манная крупа, макароны;
- 9) овощи соленые;
- 10) сахар, кулинарные изделия, приготовленные на сахаре, шоколад, виноград, финики, изюм, инжир, бананы, хурма и ананасы;
- 11) острые, жирные и соленые соусы;
- 12) сладкие соки и промышленные сахаросодержащие напитки.

С непереносимостью молока:

- 1) молоко
- 2) сливки
- 3) сметана
- 4) пахта
- 5) консервы молочные
- 6) молоко сухое
- 7) сыры (за исключением выдержанных, твердых)
- 8) кефир, ацидофилин, ряженка, варенец, простокваша*
- 9) творог, сырки творожные

Обоснование потребности в пищевых веществах и энергии для детей больных сахарным диабетом

Показатели	СанПиН 2.3/2.4 3590-90		Расчет нормы по таблице № 4 к МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих		Руководство по лечебному питанию детей, ред. К.С. Лододо, Т.Э, Боровик изд. М-Медицина, 2000					Принимаемые в качестве критерия величины	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше	5-6 лет	7-9 лет	10-11 лет	12-13 лет	14-15 лет	7-11 лет	12-18 лет
Суточная калорийность	2359	2720	2047	2460	1500	1800	2000	2200	2500	2046	2460
Белки	77	90	102	121	75	90	100	110	125	94,05	106,5
Жиры	79	92	62,04	76	50	60	67	74	84	68,2	82
Углеводы	335	383	263,844	317	188	225	250	275	313	264	324
ХЕ\сутки	28**	32**	22	27	15-19	18-22,5	20-25	22-27,5	26-31	22	27
Соотношение БЖУ к ЭЦ											
Белки	13%	13%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	18%	17%
Жиры	30%	30%	27%	28%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%
Углеводы	57%	56%	52%	52%	50%	50%	50%	50%	50%	52%	53%

Таблица 3

Обоснование предельных величин хлебных единиц (ХЕ) в сутки

Национальное руководство. Нутрициология и клиническая диетология, ред. В.А. Тутельян, изд. ГЭОТАР-Медиа, 2020		Руководство для практикующих врачей. Рациональная фармакотерапия детских заболеваний, ред. А.А. Баранов, изд. Литерра, 2007		Руководство по лечебному питанию детей, ред. К.С. Лододо, Т.Э, Боровик изд. М-Медицина, 2000		СанПиН 2.3/2.4 3590-19	МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»
7-10 лет	15-16 лет	7-10 лет	15-16 лет	5-6 лет	15-19 лет	не регламентирует	не регламентирует
11-14 лет мальчики	18-20	11-14 лет мальчики	18-20	7-9 лет	18-22,5		
11-14 лет девочки	16-17	11-14 лет девочки	16-17	10-11 лет	20-25		
15-18 юноши	19-21	15-18 юноши	19-21	12-13 лет	22-27,5		
15-18 девушки	17-18	15-18 девушки	17-18	14-15 лет	26-31		

Приложения

1. Вариант реализации 10-ти дневного для возрастной категории 7-11 лет, 10-ти и 12-ти дневного для возрастной категории 12-18 лет типового диетического меню для обучающихся общеобразовательных организаций Калининградской области с подтвержденным диагнозом сахарный диабет (Далее – типовое диетическое (сахарный диабет) меню);
2. Приложения к типовым диетическим (сахарный диабет) меню:
 - Расчет химико-энергетических характеристик типового диетического (сахарный диабет) меню;
 - Сравнительная структура типового основного и типового диетического (сахарный диабет) меню;
 - Нормативное, расчетное и фактическое распределение пищевой и энергетической ценности по приемам пищи типового диетического (сахарный диабет) меню;
 - Показатели соотношения пищевых веществ и энергии типового диетического (сахарный диабет) меню;
 - Анализ выполнения натуральных норм выдачи пищевых продуктов типового диетического (сахарный диабет) меню;
 - Расчет себестоимости* Варианта реализации типового дневного диетического меню (сахарный диабет) для обучающихся общеобразовательных организаций Калининградской области
 - Комплект технико-технологических карт к типовому диетическое меню (диабет).

Особенности организации питания обучающихся при непереносимости молока

Ввиду недостаточной регламентации в нормативных документах (СанПиН 2390-20) вопросов организации питания в детских организованных коллективах для больных с непереносимостью коровьего молока при разработке меню применялась практика фармакотерапии для данного вида заболеваний.

В целях реализации положений п.7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» применено двухразовое питание (основное: завтрак или обед), и дополнительное (второй завтрак или полдник).

При разработке меню для обучающихся, страдающих непереносимостью лактозы применен вариант диеты исключающей использование молока и молокопродуктов, в том числе масла коровьего, а также мяса говядины и субпродуктов говяжьих в составе блюд.

В целях компенсации потерь белков животного происхождения, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, по сравнению с типовым меню, в рационе увеличено содержание мяса и рыбопродуктов.

В целях восполнения дефицита кальция, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, в состав рациона включены бобовые, хлебобудничные изделия и выпечка с кунжутом и маком.

Кроме того, для исключения вероятности выдачи учащимся с непереносимостью молока отдельных блюд, напитков из общего меню с содержанием молокопродуктов в большинстве случаев проведена их замена на другие наименования блюд и напитков.

В отдельных случаях, по согласованию с медицинскими специалистами (аллергологом, диетологом) а также законными представителями детей, разрешается использование в рационе молокопродуктов с низким содержанием (в следовых значениях) лактозы (масло сливочное топленое, кефир, некоторые виды йогуртов, твердые сыры).

Также по согласованию с медицинскими специалистами возможно включение в рацион безлактозного молока и продуктов на его основе (творог, сыр, йогурт, кефир и т. д.), растительного «молока» из злаков и орехов, соевых продуктов.

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

При разработке меню использованы Сборники технических нормативов: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся для всех образовательных учреждений под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2017., Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий обучающихся образовательных организаций под редакцией В.Р. Кучма, изд. — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

Все блюда, используемые в типовом меню для питания обучающихся с непереносимостью молока, адаптированы, в рецептуры внесены соответствующие изменения, что отражено прилагаемых в технико-технологических картах.

Особенности организации питания обучающихся при заболеваниях желудочно-кишечного тракта

Ввиду недостаточной регламентации в нормативных документах (СанПиН 2390-20) вопросов организации питания в детских организованных коллективах для больных с заболеваниями желудочно-кишечного тракта при разработке меню применялась практика фармакотерапии для данного вида заболеваний.

Исходя из потребности «дробного» питания а также в целях реализации положений п.7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» применено двухразовое питание (основное: завтрак или обед), и дополнительное (второй завтрак или полдник).

При разработке типового диетического (лечебного) меню при заболеваниях желудочно-кишечного тракта учтены принципы химического и механического щажения.

При разработке меню использованы Сборники технических нормативов: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся для всех образовательных учреждений под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2017., Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания под редакцией Могильного М.П./Тутельяна В.А., изд. ДеЛи плюс, 2013 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий обучающихся образовательных

организаций под редакцией В.Р. Кучма, изд. — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.

Все блюда, используемые в типовом меню для питания обучающихся с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, адаптированы, в рецептуры внесены соответствующие изменения, что отражено прилагаемых в технико-технологических картах.