

**Муниципальное автономное учреждение
«Центр сопровождения образовательных
организаций «Перемена» муниципального
образования «Город Глазов»
(МАУ ЦСОО «Перемена»)**

Руководителя общеобразовательных
учреждений города Глазова Удмуртской
республики
(по списку)

Ленина ул., д. 15«а», г. Глазов, Удмуртская
Республика, 427622
тел/факс: 8(34141) 66-185, e-mail: imc01@glazov-gov.ru
ИНН 1829009455; КПП 183701001;
ОГРН 1021801096228

**«Глазкар» муниципал кылдытэтысь
дышетон ужъюртъёслэсь ужзэс радъяны юрттйсь
«Перемена» центр» аскивалтйсь муниципал ужъюрт
(«Перемена» ДУУРЮЦ АМУ)**

Ленин ур., 15«а» юрт, Глазкар к., Удмурт Элькун,
427622
тел/факс: 8(34141) 66-185, e-mail: imc01@glazov-gov.ru
ИНН 1829009455; КПП 183701001;
ОГРН 1021801096228

25.07.2023 № 01-15/28

Об организации диетического питания

Деятельность МАУ ЦСОО «Перемена» в обеспечении горячим питанием в общеобразовательных учреждениях города Глазова основана на соблюдении правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В настоящее время обеспечение питанием обучающихся, нуждающихся в диетическом питании, осуществляется в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) в адрес образовательной организации (школы) назначениями лечащего врача, и заявлением родителя об организации индивидуального питания для ребенка. На основании обращения образовательной организации по предоставлению индивидуального диетического питания, МАУ ЦСОО «Перемена», осуществляет приготовление блюд для указанной категории детей в соответствии с набором продуктов для данной патологии.

Основным принципом предотвращения проявлений клинической симптоматики пищевой аллергии при обеспечении питанием является исключение из меню пищевых продуктов и блюд, содержащих аллергены. Для адаптации, разработанного меню, к организации питания детей с пищевой аллергией, блюда и продукты содержащие пищевые аллергены заменяются на блюда не содержащие пищевые аллергены, при этом особое внимание уделяется адекватности проводимых замен продуктов и блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов и микроэлементов.

При пищевой аллергии у ребенка на белок коровьего молока из меню исключается коровье молоко и продукты его содержащие (молочнокислые продукты; сыр, сливочное масло, творог, мороженое). Молочные продукты заменяются на иные продукты. Из питания детей указанной категории исключаются пищевые аллергены (колбасные изделия, белый соус, блюда, панированные сухарями, омлеты, макаронные изделия с сыром, картофельное пюре, запеканки, овощные блюда в рецептуре которых присутствует молоко, сметана и сыр; выпечные изделия; напитки с добавлением молока).

При пищевой аллергии на яичный белок из рациона ребенка исключают яйца. Блюда, содержащие яичный белок, заменяются на молочные и кисломолочные продукты, сыр; запеканки - на гарниры, в рецептуру которых не входит яйцо. Исключаются из рациона колбасные изделия, изделия из рубленого мяса, мясные, рыбные и овощные изделия в панировке, яичная лапша, выпечные изделия.

При пищевой аллергии на пшеницу из рациона ребенка в организованном коллективе исключаются продукты, содержащие пшеницу. Из меню исключаются хлеб пшеничный, супы с макаронными изделиями и с клецками, панированные в пшеничной муке мясные, рыбные и овощные блюда, макаронные изделия из пшеничной муки, выпечные и кондитерские изделия при приготовлении которых используется пшеничная мука, мюсли, манная каша.

При аллергии на белок рыбы – рыбные блюда в меню заменяются на мясные.

При аллергии на цитрусовые – исключаются апельсины, мандарины и лимоны, проводится их адекватная замена.

При аллергии на орехи – исключаются все блюда с содержанием орехов, а также колбасные изделия.

В меню включены блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Выдача детям рационов питания осуществляется под контролем ответственных лиц, назначенных в образовательной организации.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам, которые соответствуют требованиям к диетическому питанию.

В связи с тем, что индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача), а в городе Глазове указанные узкопрофильные специалисты отсутствуют, для обеспечения питанием детей нуждающихся в специализированном диетическом питании, МАУ ЦСОО «Перемена» использует адаптационное меню для питания детей от 7 до 11 лет, обучающихся в общеобразовательной организации, страдающих пищевой аллергией, в рецептурнике рекомендованного и подготовленного ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, М.А. Лобкис, Н.А. Зубцовская, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, М.В. Семенихина), Новосибирский государственный технический университет (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России (Ж.Ю. Горелова), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

На разработанное меню получены положительные рецензии - д.м.н., проф. Дегтевой Г.Н. (ФГБОУ «Северный государственный медицинский Университет» Минздрава Российской Федерации), д.м.н., проф. Ефимовой Н.В. (ФГБНУ «Восточно-Сибирский институт медико-экологических исследований).

Меню рекомендовано к использованию при организации питания детей в организованных коллективах.

В целях решения вопроса привлечения стороннего специалиста-диетолога для составления меню для отдельных категорий детей, страдающих пищевой аллергией, в адрес БУЗ УР «Глазовская МБ МЗ УР» было направлено письмо с просьбой организации взаимодействия по разработке диетического меню.

В случае невозможности организовать взаимодействие с БУЗ УР «Глазовская МБ МЗ УР» МАУ ЦСОО «Перемена» планирует обратиться за помощью в Министерство образования, и Министерство здравоохранение Удмуртской Республики.

Приложение:

1. Копия письма Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 30.11.2022 от 01/01-35/10065 По организации общественного питания детей, нуждающихся в диетическом питании на 2 л. в 1 экз.
2. Копия письма БУЗ УР «Глазовская МБ МЗ УР» от 09.01.2023 № 01-15/1 О содействии по разработке меню. на 1 л. в 1 экз.

С Уважением,
Заместитель директора
по производству



Н.А. Касимова