

Утверждаю заведующий ДОУ
Медведицкий МДС №1 «Радуга»



Токарева С.В.

01.09.2020 г.

ПОРЯДОК

Организации питания детей в ДОУ Медведицкий муниципальный детский сад №1 «Радуга» Жирновского района, Волгоградской области страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

В соответствии с Конституцией РФ дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющейся патологии, требующей индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевые аллергии).

Одним из распространенных заболеваний, требующих индивидуального подхода в организации питания детей в организованных коллективах, является сахарный диабет. Сахарный диабет - это группа хронических метаболических (обменных) заболеваний, характеризующихся хронической гипергликемией, связанной с нарушениями секреции инсулина и (или) действия инсулина.

Наличие у ребенка сахарного диабета требует особого внимания как в организации питания, так и организации учебного процесса. Заведующий ДОО совместно с педагогами, медсестрой и родителями решают организационные вопросы организации питания, обеспечения оптимальных условий воспитания и обучения ребенка с сахарным диабетом, включая вопросы контроля уровня сахара в крови и введения инъекций инсулина. Воспитатель, работники пищеблока должны быть проинформированы о наличии у ребенка в группе заболевания сахарным диабетом.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом в приеме пищи не более 4-х часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения - источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Углеводы должны иметь низкий гликемический индекс (овощи - перец сладкий, баклажан; брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты, бобовые, коричневый рис, макаронные изделия из муки твердых сортов или цельнозерновые макаронные изделия). Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания.

Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных детей (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания дополнительных перекусов, этот вопрос должен быть обсужден с родителями, определен порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов для правильного расчета необходимой к введению дозы инсулина, в том числе, с использованием сайта образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, приготовленную родителями, должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф), и разогрева (микроволновая печь). Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также особенностях организации питания.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка т.к. у детей имеются разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков при наличии сахарного диабета и иных заболеваний, сопровождающихся ограничениями в питании в образовательных (оздоровительных) организациях, представлена в приложении 1, рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания данной категории детей по отдельным приемам пищи представлены в приложении 2, технологические карты – в приложениях 3-5.

Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в ДОО

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в ДОО законному представителю ребенка обращается к руководителю ДОО с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в детском садике и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача педиатра.

На основании полученных документов, руководитель ДОО должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребности в пищевых и биологически ценных веществах.

Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем ДОО и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

В договоре рекомендуется указать режим питания с учетом основных и дополнительных приемов пищи, порядок организации питания (1. приготовление блюд на пищеблоке ДОО и выдача их через линию раздачи;

2. доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации;

3) питание детей из продуктов и блюд, принесенных из дома.

В случае организации питания образовательной (оздоровительной) организацией разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. ДОУ составляет на базе действующего меню - 10-ти дневное меню для детей больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-ти дневное меню.

Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте ДОУ.

В случае если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома:

- все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи);

- в ДОУ создаются условия для организации питания детей

- за 1 час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующий разогрев в соответствии с режимом питания ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным.

Воспитателям у которых в группе есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также младшего воспитателя, необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

1. Для детей с сахарным диабетом:

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

2. Для детей с целиакией:

- 1) продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес;
- 2) мука пшеничная и ржаная;
- 3) овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа;
- 4) продукты переработки пшеницы, овса, ржи;
- 5) колбасные изделия вареные, полукопченые, копченые;
- 6) мясные консервы;
- 7) рыбные консервы;
- 8) йогурт;
- 9) кофейный и какао-напитки;
- 10) любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод;
- 11) вафли, вафельная крошка;
- 12) повидло;
- 13) томатная паста;

14) продукты промышленного производства, содержащие скрытый глютен.

3) Для детей с фенилкетонурией:

- 1) мясо и мясные изделия: баранина, говядина, свинина, мясо птиц, колбасы, паштеты, сардельки, сосиски, субпродукты, мясные деликатесы;
- 2) рыба и рыбные продукты: рыба речная и морская, рыбные консервы, икра, крабовые и рыбные палочки, креветки, моллюски, пасты и паштеты, ракообразные;
- 3) творог, творожки, творожные массы, творожные сырки, брынза, сыры твердые и мягкие, сыры и сырки плавленые;
- 4) мука (пшеничная, ржаная, овсяная, гречневая, рисовая, кукурузная), хлеб белый и черный, хлебные палочки, баранки, сушки, булочки, печенье, пирожные, торты;
- 5) крупы и хлопья: крупа гречневая, кукурузная, манная, перловая, ячневая, рис, пшено, толокно, хлопья овсяные;
- 6) все виды яиц;
- 7) все виды орехов;
- 8) подсластитель аспартам;
- 9) желатин;
- 10) молоко, кефир, ряженка, простокваша, йогурты; 11) соевые продукты.

4) Для детей с муковисцедозом: ограничений в пищевых продуктах нет.

5) Для детей с пищевой аллергией: продукты с индивидуальной непереносимостью.

Таблица 1. - Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом (нетто, в г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Завтрак			Второй завтрак			Обед			Полдник			Ужин			Второй ужин			Итого за сутки		
		3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18	3-6	7-11	12-18
1	Хлеб ржаной	30	50	70	0	0	0	25	50	60	0	0	0	15	50	70	0	0	0	80	150	200
2	Хлеб пшеничный	15	30	40	0	0	0	20	30	50	0	0	0	10	20	30	0	0	0	50	80	120
3	Мука пшеничная	3	3	4	0	0	0	3	3	4	6	6	6	3	3	6	0	0	0	15	15	20
4	Крупы, бобовые	13	15	17	0	0	0	14	15	16	0	0	0	13	15	17	0	0	0	40	45	50
5	Макаронные изделия	4	5	7	0	0	0	4	5	7	0	0	0	4	5	6	0	0	0	12	15	20
6	Картофель	19	22	22	0	0	0	80	100	100	9	12	12	32	53	53	0	0	0	140	187	187
7	Овощи	48	54	60	0	0	0	116	132	148	8	10	12	108	124	140	0	0	0	280	320	360
8	Фрукты свежие	15	20	20	20	30	30	25	30	30	20	20	20	0	0	0	0	0	0	80	100	100
9	Орехи, сухофрукты (чернослив, курага, яблоко, груша)	20	30	35	0	0	0	20	30	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	60	70
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные (без сахара)	0	0	0	75	100	100	0	0	0	75	100	100	0	0	0	0	0	0	150	200	200
11	Мясо жилованное	0	0	0	0	0	0	28	37,5	42,5	0	0	0	27	37,5	42,5	0	0	0	55	75	85
12	Птица (цыплятабройлеры потрошенные – 1 кат)	0	0	0	0	0	0	15	20	30	0	0	0	15	20	30	0	0	0	30	40	60
13	Рыба (филе)	0	0	0	0	0	0	15	24	31	3	5	7	19	29	31	0	0	0	37	58	77
15	Молоко	30	30	30	0	0	0	15	15	15	40	40	40	15	15	15	200	200	200	300	300	300
16	Кисломолочные продукты	50	50	50	0	0	0	0	0	0	70	70	100	0	0	0	30	30	30	150	150	180

17	Творог	20	20	25	0	0	0	0	0	0	0	10	10	10	20	25	0	0	0	0	0	0	40	50	60
18	Сыр	3	3	4	0	0	0	2	2	3	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	5	6	8
19	Сметана	1	2	2	0	0	0	4	5	5	2	2	2	1	1	1	0	0	0	0	0	0	8	10	10
20	Масло растительное	1	1	1	0	0	0	5	7	9	2	2	2	3	5	6	0	0	0	0	0	0	11	15	18
21	Яйцо	10	20	20	0	0	0	2	4	4	6	8	8	6	8	8	0	0	0	0	0	0	24	40	40
22	Заменитель сахара (сорбит, ксилит, стевия)	11	15	15	0	0	0	4	5	5	11	15	15	4	5	5	0	0	0	0	0	0	30	40	40
23	Чай	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,3	0,3	0,3	0	0	0	0	0	0	0,4	0,4	0,4
24	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0,5	0,5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
25	Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	4	4