

Предлагаемый перечень «Столов» для организации лечебного (диетического) питания обучающихся в учреждениях дошкольного образования

1. Стол «Г/А 1» - неспецифический гипоаллергенный

исключить: цельное молоко, кофе, какао, цитрусовые, рыба, орехи, мед, яйцо цельное;

Стол «Г/А 2» при наличии показаний – дополнительно исключить продукты питания с учетом индивидуальной непереносимости: морковь, свекла, томаты, капуста, бобовые, сыр, гречка, пшеница, кофе, птица, рис, овес, др.;

Для организации индивидуальной гипоаллергенной диеты (Стол «Г/А 2») - при индивидуальной непереносимости отдельных продуктов питания (морковь, свекла, капуста, томаты, бобовые, гречка, пшеница, рожь, курица, говядина, изюм, сыр):

- необходимо разработать перечень блюд, которыми можно заменить блюда из примерного 10-дневного меню, содержащие данные продукты:

Исключаемый продукт	Блюда из примерного 10-дневного меню, содержащие данный продукт	Блюда для замены

- разработать технологические карты, позволяющие готовить диетические блюда, аналогичные блюдам из примерного десятидневного меню, но с исключением вышеперечисленных продуктов;

- внести технологические карты и другую необходимую для организации диетического питания информацию в компьютерную программу по составлению ежедневного меню.

2. Стол «Б/М» - безмолочный (при индивидуальной непереносимости молока и молочных блюд)

исключить: цельное молоко, молочные супы и каши, кисло-молочные продукты (творог, кефир, творожные сырки, сметана, йогурт);

3. Стол «Д» - при сахарном диабете, метаболическом синдроме

исключить: кондитерские, сдобные изделия, сладости, напитки, соки, содержащие сахар, макароны, рис, манка;

4. Стол «Лечебный»

- **при целиакии** в соответствии с приказом МЗ РБ от 13.07.2012 г. № 801 «О совершенствовании организации лечебного (диетического) питания детей с целиакией»

исключить: продукты, содержащие глютен - макароны, хлебобулочные изделия и все продукты, в состав которых входят рожь, пшеница, овес (манная, перловая, ячневая, овсяная, пшеничная крупы; пшеничная, ржаная, ячменная мука и ржаные, пшеничные отруби, толокно, макароны; все виды пшеничного и ржаного хлеба, сдобные булочки, сухари, вафли, торты, пирожные, вареная колбаса, сардельки, сосиски, соусы, кетчупы, рыбные консервы, сухие супы, бульонные кубики, имитация морепродуктов (крабовые палочки), квас, шоколад, мороженое, майонез, мясные консервы, паштет).

- **при фенилкетонурии** - использовать **Примерный рацион питания** для детей с диагнозом фенилкетонурия (в соответствии с приказом МЗ РБ от

14.07.2017 г. №793 «О некоторых вопросах организации питания детей с фенилкетонурией»)

исключить :продукты животного и растительного происхождения с высоким содержанием белка, использование разрешенных продуктов растительного происхождения и специальных низкобелковых продуктов на основе крахмалов.

Список детей _____, нуждающихся в диетическом питании.			
Стол «Г/А 1» - неспецифический гипоаллергенный.			
Характеристика: исключить цельное молоко, кофе, какао, цитрусовые, рыба, орехи, мед, яйцо цельное;			
№	группа	Фамилия, Имя учащихся	Примечания
Стол «Г/А 2» - индивидуальный гипоаллергенный.			
Характеристика: исключить продукты питания с учетом индивидуальной непереносимости: морковь, свекла, томаты, гречка, пшеница, кофе, какао, цитрусовые, рыба, птица, орехи, мед, яйцо цельное;			
Стол «Б/М» - при индивидуальной непереносимости молока и молочных блюд.			
Характеристика: исключить цельное молоко, молочные супы и каши, кисломолочные продукты (творог, кефир, творожные сырки, сметана, йогурт).			
Стол «Д» - при сахарном диабете, метаболическом синдроме.			
Характеристика: исключить сахар, кондитерские, сдобные изделия, сладости, напитки, соки, содержащие сахар, макароны, рис, манка.			
Стол «Лечебный» - при целиакии в соответствии с приказом МЗ РБ от 13.07.2012 г. №801 «О совершенствовании организации лечебного (диетического) питания детей с целиакией»			
Характеристика: исключить макароны, хлебобулочные изделия, запрещаются все продукты в состав которых входят рожь, пшеница, овес.			
Стол «Лечебный» - при фенилкетонурии в соответствии с приказом МЗ РБ от 14.07.2017 г. № 793 «О некоторых вопросах организации питания детей с фенилкетонурией».			
Характеристика: исключить продукты животного и растительного происхождения с высоким содержанием белка, использование разрешенных продуктов растительного происхождения и специальных низкобелковых продуктов на основе крахмалов.			

В УДО все питание организовано на основании Стола «П»

Стол "П" —при заболеваниях органов пищеварения в стадии неполной ремиссии (хр. гастрит, хр. гастродуоденит, панкреатит, холецистит).			
Характеристика: показаны блюда, для приготовления которых используются такие способы кулинарной обработкой, как варение, тушение, запекание, приготовление на пару с исключением жареных, копченых, пряно-соленых и маринованных блюд.			