

ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ ДИЕТИЧЕСКОГО МЕНЮ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Раздел VIII. Особенности организации общественного питания детей

8.2. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано **специалистом-диетологом** с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

8.2.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

**Приложение №11. Таблица замены
пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Приложение №11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина		Мясо кролика	
		Печень говяжья	
		Мясо птицы	
		Рыба (треска)	
		Творог с массовой долей жира 9%	
		Баранина II кат.	
		Конина I кат.	
		Мясо лосося (мясо с ферм)	

		Оленина (мясо с ферм)	
		Консервы мясные	
Молоко питьевое с массовой долей жира		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	
		Сгущено-вареное молоко	
		Творог с массовой долей жира 9%	
		Мясо (говядина I кат.)	
		Мясо (говядина II кат.)	
		Рыба (треска)	
		Сыр	
		Яйцо куриное	
	Творог с массовой долей жира 9%		Мясо говядина
		Рыба (треска)	
Яйцо куриное (1 шт.)		Творог с массовой долей жира 9%	
		Мясо (говядина)	
		Рыба (треска)	
		Молоко цельное	
		Сыр	
Рыба (треска)		Мясо (говядина)	
		Творог с массовой долей жира 9%	
Картофель		Капуста белокочанная	
		Капуста цветная	
		Морковь	
		Свекла	
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	
		Горошек зеленый	
		Горошек зеленый консервированный	
		Кабачки	
Фрукты свежие		Фрукты консервированные	
		Соки фруктовые	
		Соки фруктово-ягодные	
		Сухофрукты: Яблоки Чернослив Курага Изюм	

2.6. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

.6.2. К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба.

В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

2.5.5. С целью обеспечения безопасного и здорового питания детей с пищевой аллергией, администрации организации совместно с родителями рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя (воспитателя), работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.