

ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСЙСК
ХАНТЫ-МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 7
ИМЕНИ ДУНИНА-ГОРКАВИЧА АЛЕКСАНДРА АЛЕКСАНДРОВИЧА»
(МБОУ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 7 им. Дунина-Горкавича А.А.»)

628007, Российская Федерация, Тюменская область
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра,
г. Ханты-Мансийск, ул. Строителей, 906

Тел./факс: 8 (3467) 38-88-31
Электронная почта: school7.hm @ yandex.ru
Сайт: http://school7-hm.ucoz.net/

«Согласовано»
Председатель Управляющего Совета
Фурсова Е.И.
Протокол № _____ от «31» августа 2023 г.



«Утверждено»
Директор
Букренива К.Г.
Приказ № 754 от «23» августа 2023 г.



Примерное меню Безмолочная диета

с 12 до 18 лет в общеобразовательных организациях

г. Ханты-Мансийск

2023 г.

Пояснительная записка

к типовому диетическому (лечебному) меню, разработанному для обеспечения питанием детей с непереносимостью белка коровьего молока, обучающихся в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского городского округа

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 на основании представленных 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 различные виды аллергий, в том числе на белок коровьего молока, а также аутоиммунные заболевания, в том числе непереносимость лактозы.

Диетическое (лечебное) питание для таких детей строится в соответствии с физиологическими принципами в виде индивидуальных пищевых рационов, именуемых диетами.

Представленное типовое диетическое (лечебное) меню (Приложение № 1 к Акту по Договору от 19.09.2022 г. № 117ЕП22 – в формате MS Excel) для

Применяемые в образовательной организации диетические (лечебные) меню в обязательном порядке должны предоставляться законному представителю ребенка и лечащему врачу для определения возможности применения данного меню или выдаче рекомендаций по его корректировке с учетом заболевания ребенка. За состоянием здоровья детей, требующими специализированного питания, а также организацией питания при приготовлении нескольких рационов на одном пищеблоке должно быть организовано медицинское наблюдение и сопровождение.

1. Обязанности организации питания обучающихся с непереносимостью коровьего молока

При разработке данного вида типового диетического (лечебного) меню применен подход, позволяющий организовать питание в условиях общеобразовательной организации как для детей с аллергией на белок коровьего молока, так и для детей с непереносимостью лактозы. Совмещение диет обусловлено сложной дифференциальной диагностикой между двумя заболеваниями и частым осложнением в виде лактазной недостаточности на фоне других патологий. Для унификации понятий, в рамках применения типового диетического (лечебного) меню используются термины «непереносимость молока» и «безмолочная диета» (далее сокращенно - БМД).

Ввиду недостаточной регламентации в нормативных документах (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и Методических рекомендациях вопросов организации питания (в условиях образовательных организаций) больных с непереносимостью коровьего молока в детских организованных коллективах, при разработке меню БМД применялась практика диетотерапии для данного вида заболеваний.

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

«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 рецептов блюд и кулинарных изделий обучающихся образовательных организаций» под редакцией В.Р. Кучма, изд. — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016., «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава: практическое руководство для врачей-диетологов, диетсестер, специалистов общественного питания» под редакцией Тутельяна В. А.,- М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2008.

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.

Приложение №3
Химико-энергетические характеристики 10-ти дневного проекта меню диетического (безмолочная диета) питания для учащихся в общеобразовательных организациях г. Ханты-Мансийск 12-18 лет

	масса порции г/д	Липидные вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)																				
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe													
Итого за: Завтрак														6 760	308,45	224,04	904,76	6 926,25	5,13	601,98	4 438,77	73,85	1295,98	3 928,50	1 416,48	83,83
Среднее значение														676	30,85	22,40	90,48	692,63	0,51	60,20	443,88	7,39	129,60	392,85	141,65	8,38
Выполнение СанПиН, % от суточной нормы															34%	24%	24%	25%	39%	88%	49%	57%	11%	33%	47%	47%
Выполнение критериев практической диетологии для Крайнего Севера, % от суточной нормы															28%	19%	23%	22%	34%	57%	33%	38%	11%	33%	47%	47%
Итого за: Обед														9 390	410,61	372,91	1 156,90	9 704,72	9,42	970,07	7 602,86	118,95	1 527,32	5 963,90	1 895,04	98,48
Среднее значение														939	41,06	37,29	115,69	970,47	0,94	97,01	760,29	11,90	152,73	596,39	189,50	9,85
Выполнение СанПиН, % от суточной нормы															46%	41%	30%	36%	67%	139%	84%	92%	13%	50%	63%	55%
Выполнение критериев практической диетологии для Крайнего Севера, % от суточной нормы															38%	31%	29%	32%	63%	92%	56%	61%	13%	50%	63%	55%
Итого за весь период														16 150	719	597	2 062	16 631	15	1 572	12 042	193	2 823	9 892	3 312	182
Среднее значение														1 615	72	60	206	1 663	1	157	1 204	19	282	989	331	18
100 % Норма СанПиН															90	92	383	2 720	1	70	900	13	1 200	1 200	300	18
Норматив для районов Крайнего Севера 12-18 лет															109	121	383	3 079	1,5	105,0	1350,0	19,5	1 200	1 200	300	18
Выполнение СанПиН, % от суточной нормы															80%	65%	54%	61%	104%	225%	134%	146%	24%	82%	110%	101%
Выполнение критериев практической диетологии для Крайнего Севера, % от суточной нормы															66%	50%	52%	54%	67%	150%	89%	97%	24%	82%	110%	100%

Проект типового 10-ти дневного меню диетического питания (безмолочная диета) для общеобразовательных учреждений г. Ханты-Мансийск

Возрастная группа 12 - 18 лет

Сезон осенне-зимне-весенний

День: понедельник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции г/д	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Завтрак																		
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное с соусом шпинатный, 100/40	140	34,62	16,82	2,43	299,72	0,2	26,12	312,69	7,98	58,81	282,36	155,95	7,49				
171/М/БМД	Каша пшеничная рассыпчатая	180	4,4	0,48	27,4	131,6	0,12			0,68	18,21	110,85	24,13	1,9				
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимонном, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9				
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8				
338/М	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,05	15	7,5	0,3	24	16,5	13,5	3,3				
Итого за Завтрак		710	43,04	18,33	75,11	643,61	0,38	44,02	320,69	9,49	118,3	454,29	212,02	14,39				
Обед																		
69/М/ССЖ	Винегрет с сельдью	100	4,32	6,35	7,67	105,73	0,07	9,5	278,55	1,88	32,53	80,17	31,2	0,98				
96/М/БМД	Рассольник ленинградский (крупа)	270	7,44	10,97	17,28	198,33	0,15	17,1	243	3,14	25,74	125,65	34,7	2				
268/М/БМД	Котлеты из баранины	100	13,36	11,77	12,97	211,97	0,13	1,1		1,63	17,28	149,38	26,42	2,08				
143/М/ССЖ	Рагу овощное	180	4,34	12,54	20,74	215,04	0,31	59,64	484,36	5,62	52,43	115,08	48,05	2,17				
349/М/ССЖ	Компот из смеси сухофруктов, 200/11	200	0,59	0,05	18,58	77,94	0,02	0,6		0,83	24,33	21,9	15,75	0,51				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	7,5	23,5	1,95				
Итого за Обед		930	35,72	42,58	111,55	978,51	0,82	87,94	1005,91	14,19	173,71	593,28	189,56	9,98				
Итого за день		1 640	78,76	60,91	186,66	1622,12	1,2	131,96	1326,6	23,68	292,01	1047,57	401,58	24,37				

Возрастная группа 12 - 18 лет
 Осенне-зимне-весенний

Сезон
 День: вторник

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Завтрак																		
256/М/БМД	Мясо тушеное (баранина)	100	13,53	13,62	6,64	203,94	0,11	2,8	120	1,94	14,25	149,98	24,7	1,89				
202/М/БМД	Макаронные отварные	180	7,92	5,93	50,76	286,26	0,12			1,69	14,78	62,97	11,59	1,18				
376/М/ССЖ	Чай с ягодами, 200/11	200	0,32	0,56	11,62	53,61		20,1	25,5	0,5	7,48	9,14	7,4	0,99				
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8				
338/М	Груша	150	0,6	0,45	15,45	70,5	0,03	7,5	3	0,6	28,5	24	18	3,45				
Итого за Завтрак		670	25,53	20,96	103,79	710,31	0,32	30,4	148,5	5,25	74,21	280,89	74,89	8,31				
Обед																		
32/М/ССЖ	Салат из цветной капусты, помидоров и	100	1,67	8,47	3,67	99,22	0,05	46,83	162,23	4,18	50,8	40,02	22,98	1,03				
104/М/БМД	Суп картофельный с мясными фрикадельками (свинина, баранина),	270	6,27	6,23	17,23	151,31	0,23	21,28	208,23	1,15	21,94	112,17	32,88	1,46				
231/М/ССЖ	Поджарка из рыбы	100	22,9	10,3	10,51	227,23	0,19	6,67	13,33	4,56	74,19	362,02	83,07	1,64				
415/К/ССЖ	Рис припущенный с овощами	180	4,09	12,55	39,24	286,88	0,07	4,8	480	5,64	21,38	104,52	37,56	0,92				
	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92	0,02	4		0,2	14	14	8	2,8				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,92	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95				
Итого за Обед		930	41,60	38,65	125,16	1026,14	0,7	83,58	863,79	16,82	203,71	733,83	217,89	10,4				
Итого за день		1600	67,13	59,61	228,95	1736,45	1,02	113,98	1012,29	22,07	277,92	1014,72	292,78	18,71				

Возрастная группа 12 - 18 лет
 осенне-зимне-весенний

День: среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	порции /ч/	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Завтрак																		
459/К/ССЖ	Рагу из овощей с курицей	280	25,88	22,63	23,95	405,56	1,24	59,54	377,17	2,29	49,25	287,33	62,38	3,41				
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94				
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	4,93	27,89	173,9	0,11	0,07	5,2	1,01	124,26	94,52	36,08	1,14				
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1				
Итого за Завтрак		630	31,50	27,82	71,84	671,39	1,41	127,71	417,38	3,61	215,59	407,6	114,37	5,59				
Обед																		
43/М/ССЖ	Салат из овощей с кукурузой	100	1,37	8,63	4,52	101,52	0,03	24,87	34,47	3,88	26,9	29,77	15,2	0,58				
102/М/БМД	Суп картофельный с бобовыми (горохом) с курицей, 250/25	275	13,54	12,15	19,28	241,05	0,62	12,3	218,3	2,53	37,65	151,9	42,29	2,56				
294/М/БМД	Биточки из курицы с соусом томатным, 100/40	140	15,85	13,63	15	242,8	0,11	8,39	406,6	4,17	32,8	160,75	34,78	1,47				
125/М/БМД	Картофель отварной	180	3,72	5,73	30,32	188,12	0,22	37,2	5,58	0,79	19,7	108,21	42,85	1,7				
342/М/ССЖ	Компот из черной смородины, 200/11	200	0,2	0,08	12,44	52,69	0,01	40	3,4	0,14	7,53	6,6	6,2	0,29				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95				
Итого за Обед		975	40,35	41,12	115,58	995,69	1,13	122,78	668,35	12,6	145,99	558,31	174,72	9,15				
Итого за день		1605	71,85	68,94	187,42	1667,08	2,54	250,49	1085,73	16,21	361,58	965,91	289,09	14,74				

Возрастная группа 12 - 18 лет

Осенне-зимне-весенний

Сезон

День: четверг

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)										
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Завтрак																	
294/М/БМД	Биточки из индейки с соусом томатным, 100/40	140	18,14	14,6	17,70	280,57	0,11	8,8	406,03	6,32	36,36	189,68	37,5	1,70			
125/М/БМД	Картофель отварной	180	3,72	5,73	30,32	188,12	0,22	37,2	5,58	0,79	19,7	108,21	42,85	1,7			
377/М/ССЖ	Чай с сахаром и лимон, 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9			
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8			
338/М	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,05	15	7,5	0,3	24	16,5	13,5	3,3			
Итого за Завтрак		710	25,88	21,32	93,30	680,98	0,44	63,85	419,61	7,94	97,34	358,97	112,31	8,4			
Обед																	
24/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	1,01	5,15	3,82	66,98	0,05	17	67,54	2,6	24,4	32,72	17,04	0,78			
82/М/БМД	Борщ с капустой и картофелем с бараниной, 250/20	270	6,92	9,52	13,09	166,30	0,09	20,15	242	2,56	48,09	107,85	32,50	1,87			
256/М/БМД	Мясо тушеное (баранина)	100	13,53	13,62	6,64	203,94	0,11	2,8	120	1,94	14,25	149,98	24,7	1,89			
171/М/БМД	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	7,04	35,4	235,86	0,27		1,24	1,1	13,5	185,09	124,07	4,18			
388/М/ССЖ	Напиток из шиповника, 200/11	200	0,54	0,22	18,71	89,33	0,01	160	130,72	0,61	9,93	2,72	2,72	0,51			
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6			
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95			
Итого за Обед		930	36,48	36,45	111,97	931,91	0,67	199,95	561,5	9,9	131,57	579,46	234,43	11,78			
Итого за День		1 640	61,36	57,77	205,27	1612,89	1,11	263,8	981,11	17,84	228,91	938,43	346,74	20,18			

Возрастная группа 12 - 18 лет
 Осенне-зимне-весенний

День: пятница

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)				ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У	6		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
Завтрак																			
229/М/ССЖ	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	11,6	4,66	2,43	98,77	0,1	3,1	387	2,08	38,9	185,64	48,13	0,83					
415/К/ССЖ	Рис припущенный с овощами	180	4,09	12,55	39,24	286,88	0,07	4,8	480	5,64	21,38	104,52	37,56	0,92					
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/11	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87					
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	27,72	171,5	0,1		0,09	1,88	51,5	53,41	21,9	0,92					
338/М	Банан	100	1,5	0,5	21	96	0,04	10		0,4	8	28	42	0,6					
Итого за Завтрак																			
		630	21,59	22,64	104,15	708,02	0,31	18,23	870,89	10,03	126,41	379,81	153,99	4,14					
Обед																			
64/М/ССЖ	Салат из морской капусты и моркови с	100	2,05	6,96	6,31	96,7	0,05	3,15	921,93	1,28	36,39	65,27	94,67	7,73					
116/М/БМД	Суп рисовый с томатом с курцией, 250/25	250	13,08	12,34	17,05	232,28	0,6	5,57	23,9	1,46	17,24	137,11	26,66	1,25					
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное с соусом брусничным, 100/30	130	33,47	6,82	4,77	215,69	0,1	6,87	14,85	2,82	19,19	245,74	123,22	2,09					
202/М/БМД	Макаронны отварные	180	7,92	5,93	50,76	288,26	0,12			1,69	14,78	62,97	11,59	1,18					
342/М/ССЖ	Морс из брусники, 200/11	200	0,14	0,1	12,62	53,09		3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11					
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6					
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95					
Итого за Обед																			
		965	62,33	33,05	125,82	1055,52	0,98	18,59	962,28	8,54	114,33	615,39	290,94	14,91					
Итого за день																			
		1595	83,92	55,69	229,97	1763,54	1,29	36,82	1833,17	18,57	240,74	995,2	444,93	19,05					

Возрастная группа 12 - 18 лет
 Осенне-зимне-весенний
 Сезон

День: понедельник

Неделя: 2

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Завтрак																		
293/М/ССЖ	Куриное филе запеченное с соусом шпинатным, 100/40	140	34,62	16,82	2,43	299,72	0,2	26,12	312,69	7,98	58,81	282,36	155,95	7,49				
202/М/БМД	Макаронные отварные	180	7,92	5,93	50,76	288,26	0,12			1,69	14,78	62,97	11,59	1,18				
376/М/ССЖ	Чай с ягодами, 200/11	200	0,32	0,56	11,62	53,61		20,1	25,5	0,5	7,48	9,14	7,4	0,99				
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8				
338/М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1				
Итого за Завтрак			660	46,82	23,91	91,63	773,59	0,39	84,22	348,19	10,89	125,27	406,27	199,14	10,56			
Обед																		
39/М/ССЖ	Салат из картофеля, кукурузы консервированной, огурца соленого и лука	100	1,49	5,46	8,8	90,46	0,05	8,07	361,75	2,33	18,16	43,71	19,15	0,61				
99/М/БМД	Суп из овощей с бараниной, 250/20	270	6,78	8,60	10,9	148,58	0,12	23,8	242,1	2,08	28,24	104,49	28,66	1,44				
279/М/БМД	Тертели из баранины со свинойной	100	15,39	14,29	9,12	228,6	0,31	3,2	0,58	0,92	19,87	184,35	27,67	1,84				
415/К/ССЖ	Рис припущенный с овощами	180	4,09	12,55	39,24	286,88	0,07	4,8	480	5,64	21,38	104,52	37,56	0,92				
348/М/ССЖ	Компот из кураги, 200/11	200	0,78	0,05	18,63	78,69	0,02	0,6	87,45	0,83	24,33	21,9	15,75	0,51				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95				
Итого за Обед			930	34,20	41,85	121,00	1002,71	0,71	40,47	1171,88	12,89	133,38	560,07	162,19	7,87			
Итого за день			1 590	81,02	65,76	212,63	1776,3	1,1	124,69	1520,07	23,78	258,65	966,34	361,33	18,43			

Возрастная группа 12 - 18 лет
 осенне-зимне-весенний

День: вторник
 Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищ												
			Б	евые вещества (г)		ЭЦ	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
1	2	3	4	Ж	У	(ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe	
Завтрак															
268/М/БМД	Котлеты из баранины	100	13,36	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
71/М	Подгариновка из свежих помидоров	30	0,33	11,77	12,97	211,97	0,13	1,1		1,63	17,28	149,38	26,42	2,08	
143/М/ССЖ	Рагу овощное	180	4,34	0,06	1,14	7,2	0,02	7,5	39,9	0,21	4,2	7,8	6	0,27	
376/М/ССЖ	Чай с сахаром, 200/11	200	0,2	12,54	20,74	215,04	0,31	59,64	484,36	5,62	52,43	115,08	48,05	2,17	
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,02	11,05	45,41		0,1	0,5		5,28	8,24	4,4	0,85	
338/М	Яблоко	150	0,6	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8	
Итого за Завтрак		700	21,99	0,6	14,7	70,5	0,05	15	7,5	0,3	24	16,5	13,5	3,3	
Обед				25,39	79,92	644,12	0,57	83,34	532,26	8,28	112,39	331,8	111,57	9,47	
27/М/ССЖ	Салат из свежих помидоров и перца	100	1,12												
212/М/ССЖ	Суп-лапша домашняя с курцией, 250/25	275	18,39	6,82	3,8	82,73	0,05	65,17	176,98	3,63	23,77	22,88	15,85	0,78	
229/М/ССЖ	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	11,6	20,21	14,39	313,22	0,79	3,16	66,2	3,23	23,5	166,83	21,64	1,55	
147/М/ССЖ	Картофель запеченный по-деревенски	180	5,4	4,66	2,43	98,77	0,1	3,1	387	2,08	38,9	185,64	48,13	0,83	
388/М/ССЖ	Напиток витаминный, 200/11	200	0,49	3,48	44,02	229,48	0,32	54	8,1	1,33	29,21	157,1	62,23	2,45	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,16	21,67	93,99	0,02	84,59	69,46	0,36	12,16	12,32	4,98	0,54	
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6	
Итого за Обед		935	42,67	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95	
Итого за день		1 635	64,66	36,23	120,62	987,69	1,42	210,02	707,74	11,72	148,95	645,87	186,23	8,7	
				61,62	200,54	1631,81	1,99	293,36	1240	20	261,34	977,67	297,8	18,17	

Возрастная группа 12 - 18 лет

Сезон осенне-зимне-весенний

День: среда

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Завтрак																		
290/М/ССЖ	Гуляш из индейки	100	18,62	6,57	4,46	157,34	0,06	2,8	7,11	2,39	14,41	170,29	19,12	0,91				
171/М/БМД	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,81	7,04	35,4	235,86	0,27		1,24	1,1	13,5	185,09	124,07	4,18				
376/М/ССЖ	Чай с шиповником, 200/11	200	0,3	0,06	12,5	53,93		30,1	25,01	0,11	7,08	8,75	4,91	0,94				
428/М/БМД	Булочка постная с маком	50	4,52	4,93	27,89	173,9	0,11	0,07	5,2	1,01	124,26	94,52	36,08	1,14				
338/М	Груша	150	0,6	0,45	15,45	70,5	0,03	7,5	3	0,6	28,5	24	18	3,45				
Итого за Завтрак																		
		680	31,85	19,05	95,70	691,53	0,47	40,47	41,56	5,21	187,75	482,65	202,18	10,62				
Обед																		
18/М/ССЖ	Салат зеленый с огурцами	100	0,98	5,14	2,07	57,95	0,02	5,3	5,3	2,25	10,11	16,23	7,49	0,27				
88/М/БМД	Щи из капусты с картошкой с Бараниной, 250/20	270	7,44	10,64	11,61	172,66	0,12	48,1	303,03	3,02	49,62	114,97	34,8	1,66				
251/М/БМД	Поджарка из свинины	100	21,64	15,27	4,44	248,79	0,98	8,23	2,1	1,26	31,61	231,9	31,46	1,32				
202/М/БМД	Макаронны отварные	180	7,92	5,93	50,76	288,26	0,12			1,69	14,78	62,97	11,59	1,18				
349/М/ССЖ	Компот из смеси сухофруктов, 200/11	200	0,59	0,05	18,58	77,94	0,02	0,6		0,83	24,33	21,9	15,75	0,51				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95				
Итого за Обед																		
		930	44,24	37,93	121,77	1015,1	1,4	62,23	310,43	10,14	151,85	549,07	134,53	7,49				
Итого за день																		
		1 610	76,09	56,98	217,47	1706,63	1,87	102,7	351,99	15,35	339,6	1031,72	336,71	18,11				

Возрастная группа 12 - 18 лет
 осенне-зимне-весенний

День: четверг

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				
Завтрак																		
291М/ССЖ	Плов с отварной птицей, 100/180	280	31,12	18,33	47,19	473,03	0,2	3,7	900,44	3,08	34,14	358,26	74,18	2,05				
71М	Поджаренная из свежих орехов	30	0,24	0,03	0,75	4,2	0,01	3	3	0,03	5,1	9	4,2	0,15				
377М/ССЖ	Чай с сахаром и лимон. 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79		2,9	0,5	0,01	8,08	9,78	5,24	0,9				
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8				
338М	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	17	11	0,1				
Итого за Завтрак		650	35,58	18,99	86,02	657,02	0,33	47,6	913,94	3,84	91,52	428,84	107,82	4				
Обед																		
55М/ССЖ	Салат из свежкы с соевым соусом	100	1,23	3,1	6,19	58,33	0,02	8,15	2,89	1,43	34,29	37,78	18,64	1,09				
102М/БМД	Суп картофельный с бобовыми (фасолью) бараниной, 250/20	270	10,62	9,96	19,36	211,57	0,21	11,8	241,5	2,62	52,32	195,1	46,28	2,53				
294М/БМД	Биточки из индейки	100	16,94	6,5	10,99	175,26	0,07	0,6	6,03	2,56	15,25	156,69	20,8	1,08				
143М/ССЖ	Рагу овощное	180	4,34	12,54	20,74	215,04	0,31	59,64	484,36	5,62	52,43	115,08	48,05	2,17				
342М/ССЖ	Компот из вишни, 200/11	200	0,16	0,04	13,1	54,29	0,01	3		0,06	7,73	6	5,2	0,13				
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6				
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95				
Итого за Обед		930	38,96	33,04	104,69	883,99	0,76	83,19	734,78	13,38	183,42	611,71	172,37	9,55				
Итого за день		1580	74,54	52,03	190,71	1541,01	1,09	130,79	1648,72	17,22	274,94	1040,55	280,19	13,55				

Возрастная группа 12 - 18 лет
 Сезон осенне-зимне-весенний

День: пятница
 Неделя: 2

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	масса порции (г)	Пищевые вещества (г)						ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15							
Завтрак																					
234/М/ССЖ	Котлета мясо-рыбная с соусом томатным, 100/40	140	15,95	14,37	16,80	260,69	0,1	9,61	408,78	6,31	45,37	211,02	45,54	1,56							
125/М/БМД	Картофель отварной	180	3,72	5,73	30,32	188,12	0,22	37,2	5,58	0,79	19,7	108,21	42,85	1,7							
376/М/ССЖ	Чай с джемом, 200/1	200	0,23	0,03	13,76	54,87		0,33	3,8	0,03	6,63	8,24	4,4	0,87							
428/М/БМД	Булочка постная с кунжутом	50	4,17	4,9	27,72	171,5	0,1		0,09	1,88	51,5	53,41	21,9	0,92							
338/М	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,05	15	7,5	0,3	24	16,5	13,5	3,3							
Итого за Завтрак																					
Обед		720	24,67	25,63	103,30	745,68	0,51	62,14	425,75	9,31	147,2	397,38	128,19	8,35							
49/М/ССЖ	Салат витаминный /2 вариант/	100	2,1	5,18	7,77	86,35	0,06	34,35	276,5	2,38	39,42	46,16	20,44	0,69							
81/М/ССЖ	Борщ с курицей, 250/25	275	9,22	11,73	10	182,98	0,40	21,17	218,1	2,48	41,80	105,62	28,1	1,51							
256/М/БМД	Мясо тушеное (баранина)	100	13,53	13,62	6,64	203,94	0,11	2,8	120	1,94	14,25	149,98	24,7	1,89							
171/М/БМД	Каша пшеничная рассыпчатая 180	180	4,4	0,48	27,4	131,6	0,12			0,68	18,21	110,85	24,13	1,9							
342/М/ССЖ	Морс из брусники, 200/11	200	0,14	0,1	12,62	53,09		3	1,6	0,2	5,33	3,2	1,4	0,11							
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,05			0,39	6,9	26,1	9,9	0,6							
	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	0,09			0,7	14,5	75	23,5	1,95							
Итого за Обед																					
		935	35,06	32,01	98,74	827,46	0,83	61,32	616,2	8,77	140,41	516,91	132,18	8,65							
Итого за день																					
		1 655	59,73	57,64	202,04	1573,14	1,34	123,46	1041,95	18,08	287,61	914,29	260,37	17							

Заключение

к типовому диетическому (лечебному) меню, разработанному для обеспечения питанием детей с непереносимостью белка коровьего молока, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Ханты-Мансийска

Заявитель: АНО «Институт отраслевого питания»

Наименование проектной документации:

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания детей с сахарным диабетом обучающихся в общеобразовательных организациях г. Ханты-Мансийска

Типовое диетическое (лечебное) меню для организации питания детей с непереносимостью белка коровьего молока, обучающихся в общеобразовательных организациях г. Ханты-Мансийска

Разработчик проектной документации: АНО «Институт отраслевого питания»

Юридический адрес: 107078. Москва, Б.Харитоньевский пер., д. 21, стр. 1

1. Представленные типовые диетические (лечебные) меню для возрастных групп 7-11 лет и 12-18 лет рассмотрены на соответствие к санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Методическим рекомендациям 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)», а также требованиям практической диетотерапии.

Типовое диетическое (лечебное) меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока на базе типового основного (организованного) меню, разработанного специалистами АНО «Институт отраслевого питания» для обеспечения питанием детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Ханты-Мансийского городского округа, с заменой запрещенных соответствующей диетой, блюд и продуктов.

Целесообразность составления типовых диетических (лечебных) меню на базе типового основного (организованного) меню обусловлена спецификой

Из рациона исключены все молокопродукты, мясо телятины, говядины, субпродукты говяжьей. Выполнен подбор продуктов с учетом их качественных характеристик, щадящие технологические процессы приготовления пищи. В целях компенсации потерь белков животного происхождения, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, по сравнению с типовым меню, в рационе увеличено содержание разрешенных мяса и рыбопродуктов.

В целях частичного восполнения дефицита кальция, вследствие исключения из рациона молока и молокопродуктов, в состав рациона включены шпинат, хлебопродукты и выпечка с кунжутом и маком. Вместе с тем, по научным данным ребенок с аллергией к белкам коровьего молока не нуждается в лекарственном восполнении дефицита кальция. В целях исключения вероятности выдачи учащимся отдельных блюд, напитков из общего меню с содержанием молокопродуктов в большинстве случаев проведена их замена на другие наименования блюд и напитков.

По согласованию с врачом, разрешено к употреблению растительное «молоко» из злаков и орехов, соевых продуктов в случае отсутствия аллергической реакции на данные группы продуктов.

Представленные расчетные показатели химического состава меню отражают выполнение процентного соотношения по приемам пищи.

Заключение:

1. При разработке типового диетического (лечебного) меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока учтены рекомендуемые по соответствующей диете энергетическая ценность и химический состав, 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).

2. Использование запрещенных в соответствующей диете продуктов не выявлено.

3. Представленные типовые диетические (лечебные) меню для детей с непереносимостью белка коровьего молока, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п. 8.1.2. в части не противоречащей положениям МР 2.4. 0162 и требованиям практической диетотерапии).

Примечание:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»