



Государственное бюджетное учреждения здравоохранения
Свердловской области «Красноуфимская районная больница»

Роль среднего медицинского работника в организации профилактического питания у особенных детей в образовательных учреждениях

Медицинская сестра по организации детского
питания дошкольно-школьного отделения
ГБУЗ СО «Красноуфимской районной
больницы»
Лыткина Надежда Павловна



Бол. Турыш

Заря

Подгорная

Гайны

Александровское

Уфимский

Ключики

Чувашково

**В Красноуфимском
районе 35 детских
садов - 1396
воспитанников**

Приданниково

Крылово Усть-Баяк

**В городе
Красноуфимске 20
детских садов - 1905
воспитанников**

Красноуфимск

Криулино

Рахмангулово

Ср. Баяк

Пудлинговый

Кр. Поляна

Сарана

Натальинск

Яндекс



РАСПРОСТРАНЕННОСТЬ ОСНОВНЫХ АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

- * 53 воспитанника нуждаются в индивидуальном приготовлении пищи и отдельного меню, а также с обязательным соблюдением санитарных норм и правил, как дома, так и в образовательных учреждениях.
- * Лактазная недостаточность- 6,4%
- * Атонический дерматит-0,34%
- * Тубконтактные- 0,13%
- * Бронхиальная астма-0,07%
- * Дискинезия – 0,03%
- * ИМВП- 0,03%
- * Целиакия- 0,03%





Лактозная недостаточность



Непереваренные
нутриенты(лактаза)

Синдром
мальнутриции

Пищевая
аллергия/пищевая
непереносимость

Размножение условно-
патогенных
микроорганизмов,
появление бактериальных
токсинов



Увеличение
проницаемости для
макромолекул белков и
сахара



Цель организации питания–

-обеспечение воспитанников полноценным и сбалансированным питанием для сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний

При реализации профилактического питания детей с различными патологиями в образовательных организациях ВАЖНО:

-улучшить структуру питания и его качества как в семье, так и в организованных коллективах;

-создать необходимые условия по замене продуктов-аллергенов с учетом индивидуальных особенностей детей согласно соответствующей патологии.





Нормативное регулирование деятельности образовательных организаций по обеспечению питания детей.

В соответствии с п.2 ст.17 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания в дошкольных и других образовательных организациях обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

Согласно п.1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»⁹ далее- Закон РФ «Об образовании») организация питания возлагается на организацию, осуществляющие образовательную деятельность.

Согласно подп. д) п.4 Приказа Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» одной из задач является учет индивидуальных особенностей (потребность учащихся в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее). Однако следует обратить внимание, что данные нормы носят рекомендательный характер, хотя данное обстоятельство еще не снимает с ДООУ обязанность в предоставлении соответствующего питания ребенку-аллергику.

В соответствии с п. 15.10. Постановления государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-14 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» указывается, что в специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией.



Алгоритм действия при организации питания воспитанников с учетом индивидуальных особенностей с соответствующей патологией

Выписка от врача-специалиста

Справка от участкового педиатра

Заявление от родителей, заведующей ДОУ

Составление индивидуального меню, согласно с соответствующей патологией

Приказ заведующей, о внедрении индивидуального меню

Контроль за организацией индивидуального питания осуществляется за медицинским работником

Ознакомить родителя с меню и приказом под роспись

Ознакомить поваров ООО КОП с меню и приказом под роспись

Ознакомить воспитателя и пом. Воспитателя группы ДОУ с меню и приказом под роспись



**МАДОУ ЦРР - детский сад
Ивановой М.И.**

от родителя ФИО

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу провести коррекцию 20-ти
дневного рекомендуемого меню моему
сыну **ФИО ребенка**, 2014 г.р. с учетом
индивидуальных показателей здоровья.

« 09 » сентября 2019г. (подпись)
родителя ФИО

Свердловская область,
г. Новоуральск, ул. Мухоморова, д. 11

Дана гражданину **ФИО**
в том, что он действительно находился на амбулаторном лечении
с « ____ » _____ по « ____ » _____ 20 ____

Диагноз: *атопический дерматит, бимеллежной формы*
*Укислотить: мясное, мясокночное, соевое,
мучное, мажочное поджарки, свободу, мучное фрукты,
овощи в период ремиссии: предное введение
небольшого кол-ва; твердой соев, топпена, леади
творя жаренкой, несладкое печенье, мучное*

8.09.2019 **ФИО**
Заведующий У.Б. **Актрелова**





**Приём (осмотр, консультация) врача – педиатра, гастроэнтеролога
к.м.н., повторный**

Явка для контроля динамики процесса заболевания

ФИО [redacted]

Дата: 31.05.2019

Жалобы: Высыпания на коже, зуд кожи

St. Praesens

ОБСЛЕДОВАНИЕ:

УЗИ органов брюшной полости - норма без патологий

КЛИНИЧЕСКИЙ ДИАГНОЗ:

ОСНОВНОЙ: Атопический дерматит, бляшечная форма, период умеренного обострения.

СОПУТСТВУЮЩИЙ: Дефицит веса легкой степени. Группы здоровья 3

РЕКОМЕНДАЦИИ И ЛЕЧЕНИЕ

НАБЛЮДЕНИЕ педиатра по месту жительства

Диета с исключением молока, кисломолочных продуктов по переносимости и в период ремиссии - пробное введение небольшого количества твердого сыра, топленое масло, творог запеченный, кисельное лечение, кефир, мажорить слив, мушкет, мажорные подливы, слабо; сырые фрукты, овощи.

Возможен прием интервалами смесей:

Смесь Клинурен Дюнуир (Нутрилон Дюнуир) по 100-150 мл*2 раза в день - дробными порциями - 4 черные ложки на 300 мл воды

Лечение:

Мазиопор - 1 таб* 2 раза в день - 7 дней, затем продолжить.

Микросфера - Крем 10.000 по 1 капсуле*5 раз в день по прием еда - по 14 дней в месяц по 4 месяца, в остальные дни по требованию.

И 1 таб от дача от фермента Бициформ 1 кап* 2 раза в день - 15 дней или примадофлус по 1 ч.л. - 4 недели, повторить пробный курс через 2.5-3 месяца.

Препараты Йода: Йодомарин по 100 мгт в сутки

По м.жительства - витаминерама 1 раз в 3 мес

Засвидетельствовано в двух экземплярах, один из которых выдан на руки пациенту, другой - 15 лет или законному представителю пациента. Информацию о состоянии пациента, диагнозе, рекомендациях мед.областной поликлиники подпись пациента старше 16 лет

законного представителя пациента)
Явка по показаниям



Врач педиатр: Березинская

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«-ДЕТСКИЙ САД»**

ПРИКАЗ

От «01» февраля 2019г.
г. Красноуфимск:

№ 12/1-ОД

«О замене блюд согласно примерного 20-дневного меню для организации питания воспитанника ФНО с учетом индивидуальных показателей здоровья»

На основании выписки (справки) и с целью организации питания с учетом индивидуальных показателей здоровья воспитанника - детский сад (ул.)ФНО (группа №)

приказываю:

1. Согласно рекомендуемому примерному 20-дневному меню исключить:

-2-

Согласно рекомендуемому примерному 20-дневному меню рекомендовано:

-2-

Довести вышеизложенное до сотрудников ООО «Комбинат общественного питания»: поварами, ФНО,

воспитателя и м.д. воспитателя группы, медицинского работника

2. Ознакомить родителей (законных представителей) ФНО ВОСП с данными рекомендациями в меню под роспись.

Ответственный: ?ФНО

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующего - детский сад ФНО

Ознакомлены и согласны:

С приказом -детский сад «О замене блюд, согласно примерного 20-дневного меню, для организации питания воспитанника фно, с учетом индивидуальных показателей здоровья» от.2019г. ознакомлены и согласны.

Родители (законные представители):

_____	ФИО полностью	_____
_____	подпись	_____
_____	ФИО полностью	_____
_____	подпись	_____



При коррекции блюд и кулинарных изделий основным принципом является:

соблюдении возрастных норм
потребления основных пищевых
веществ и энергии

исключение
или
ограничение
в питании
продуктов-
носителей

причинно-
значимых
аллергенов

Контроль за исполнением
возлагается на медицинского
работника

обеспечение
санитарно-
гигиенической
безопасности питания
к состоянию
пищблока

поставляемым
продуктам питания их
транспортировке

хранению и
приготовлению ,
раздаче блюд и
кулинарных изделий
нению и
приготовлению



Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование (маркетинг изделия) (бренд): Молоко с яблоками и корицей

Тип изделия: 194

Наименование (форма рецептур): Сборник технических карт Белоруссия Бел

Наименование сырья		Ед. изм.	количество
Мука пшеничная		кг	4
Молоко с яблоками и корицей		кг	4
Масло сливочное		кг	4
Соль поваренная		кг	0,01
Вода		кг	0,01
Порошок пекарный		кг	0,01

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и температуры приготовления: Муку просеивают, добавляют корицу. В молоко добавляют муку, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сахаром форму и выпекают при температуре 200-220 градусов в течение 20-30 мин. Готовые изделия нарезают 3-10 мм толщиной, добавляют до начинки, сливочным маслом.

Энергетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию	
Энергетическая ценность (ккал)	224
Белки (г)	7
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	38
Витамин А (г)	18
Витамин В1 (г)	0,01
Витамин В2 (г)	0,01
Витамин С (г)	0,01
Витамин РР (г)	0,01
Витамин Е (г)	0,01
Кальций (г)	0,01

Свойства блюда: Сладкое

Технологическая карта кулинарного изделия (рецептура на 1 кг)

Наименование (маркетинг изделия) (бренд): Молоко с яблоками и корицей

Тип изделия: 194

Наименование (форма рецептур): Сборник технических карт Белоруссия Бел

Наименование сырья	Рецептура на 1 кг продукта			
	1 порц.		10 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	40	40	4	4
Молоко с яблоками и корицей	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Соль поваренная	1	1	0,1	0,1
Вода	0	0	0	0
Порошок пекарный	-	0,01	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и температурными режимами: Муку просеивают, добавляют корицу. В молоко добавляют муку, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сахаром форму и выпекают при температуре 200-220 градусов в течение 20-30 мин. Готовые изделия нарезают 3-10 мм толщиной, добавляют до начинки, сливочным маслом.

Энергетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию	
Энергетическая ценность (ккал)	224
Белки (г)	7
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	38
Витамин А (г)	18
Витамин В1 (г)	0,01
Витамин В2 (г)	0,01
Витамин С (г)	0,01
Витамин РР (г)	0,01
Витамин Е (г)	0,01
Кальций (г)	0,01

Свойства блюда: Сладкое

Технологическая карта №194 ТР ТС 010/2011

Изделие из муки с начинкой

Наименование сырья и сырьевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука	11,0	10,0	110,0	100,0
Молоко	28,0	27,0	280,0	270,0
Масло сливочное	4,0	4,0	40,0	40,0
Соль поваренная	1,0	1,0	10,0	10,0
Вода	0,0	0,0	0,0	0,0
Порошок пекарный	0,0	0,0	0,0	0,0
Витамин А	18,0	18,0	180,0	180,0
Витамин В1	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин В2	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин С	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин РР	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин Е	0,01	0,01	0,01	0,01
Кальций	0,01	0,01	0,01	0,01

Технологический процесс: Муку просеивают, добавляют корицу. В молоко добавляют муку, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сахаром форму и выпекают при температуре 200-220 градусов в течение 20-30 мин. Готовые изделия нарезают 3-10 мм толщиной, добавляют до начинки, сливочным маслом.

Спецификационные показатели качества: Внешний вид - равномерные кусочки овальной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, пятна сливочным маслом. Цвет - белый - желтый, на разрезе - белый-кремовый. Консистенция - мягкая, рассыпчатая. Запах - специфичный для муки в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без посторонних. Вкус - характерный для указанного сырья в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без посторонних. Информации о пищевой ценности (на 100 г):

Показатели	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы	С.к.м	Р.к.м	В.ж	В.м	С.м
100 г	224	7	6	38	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01

Технологическая карта №194 ТР ТС 010/2011

Изделие из муки с начинкой

Наименование сырья и сырьевых продуктов	Масса, г		Расход сырья, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука	11,0	10,0	110,0	100,0
Молоко	28,0	27,0	280,0	270,0
Масло сливочное	4,0	4,0	40,0	40,0
Соль поваренная	1,0	1,0	10,0	10,0
Вода	0,0	0,0	0,0	0,0
Порошок пекарный	0,0	0,0	0,0	0,0
Витамин А	18,0	18,0	180,0	180,0
Витамин В1	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин В2	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин С	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин РР	0,01	0,01	0,01	0,01
Витамин Е	0,01	0,01	0,01	0,01
Кальций	0,01	0,01	0,01	0,01

Технологический процесс: Муку просеивают, добавляют корицу. В молоко добавляют муку, сахар, соль и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанную растительным маслом и посыпанную сахаром форму и выпекают при температуре 200-220 градусов в течение 20-30 мин. Готовые изделия нарезают 3-10 мм толщиной, добавляют до начинки, сливочным маслом.

Спецификационные показатели качества: Внешний вид - равномерные кусочки овальной или прямоугольной формы, поверхность ровная без трещин, пятна сливочным маслом. Цвет - белый - желтый, на разрезе - белый-кремовый. Консистенция - мягкая, рассыпчатая. Запах - специфичный для муки в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, без посторонних. Вкус - характерный для указанного сырья в сочетании с продуктами, входящими в рецептуру, сладковатый, без посторонних. Информации о пищевой ценности (на 100 г):

Показатели	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы	С.к.м	Р.к.м	В.ж	В.м	С.м	Энергетическая ценность
100 г	224	7	6	38	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	224





Немолоко овсяное классическое 3,2% не содержит добавленный сахар

В состав добавлены только те компоненты, которые необходимы, чтобы продукт получился, а именно настоящей растительной **альтернативой молоку. Продукт «Немолоко» обрел огромную популярность среди молодых мам, чьи дети не переносят лактозу.**



Немолоко овсяное классическое Экстралайт – это отличный вариант для обычного и, особенно, для диетического рациона питания. Всего 35 Ккал в 100 мл продукта.



<p>Завтрак: Каша пшеничная на воде Чай с лимоном Батон</p>	<p>Завтрак: Каша кукурузная на воде чай Батон</p>	<p>Завтрак: Вермишель отварная чай батон</p>	<p>Завтрак: Каша рисовая на воде Чай Батон</p>	<p>Завтрак: Каша пшеничная на воде Чай батон</p>
<p>2-й завтрак: сок</p>	<p>2-й завтрак: сок</p>	<p>2-й завтрак: Сок</p>	<p>2-й завтрак: Сок</p>	<p>2-й завтрак: Сок</p>
<p>Обед: Икра кабачковая Суп из сборных овощей с мясом Рис рассыпчатый Гуляш из отварного мяса говядины Компот из сухофруктов с аск. кис-той Хлеб ржаной Хлеб пш. обогащенный «Валетек8»</p>	<p>Обед: Пюре морковное Щи из свежей капусты с мясом Картофельное пюре на воде Биточки из мяса говядины Напиток из шиповника с аскорб. Хлеб пш. обог. «Валетек8» Хлеб ржаной</p>	<p>Обед: Фасоль консер. Суп-пюре гороховый на м`курином бульоне Каша гречневая вязкая Биточки из курицы Компот из кураги и изюма с аск. Хлеб пш. обог. «Валетек8» Хлеб ржаной</p>	<p>Обед: Суп «Бабушкин» с мясом Гарнир овощной сборный Фрикадельки из мяса говядины Кисель из черной смородины Хлеб пш. обог. «Валетек8» Хлеб ржаной</p>	<p>Обед: Зеленый горошек Суп картофельный с рыбой Макаронные изд. отв. Бефстроганы из отв. мя Компот из сухофруктов с аск. Хлеб пш. обог. «Валетек8» Хлеб ржаной</p>
<p>Полдник: Жаркое по- домашнему Чай Хлеб пшеничный «обогащенный с валетек8» Фрукты(кроме красного яблока) Печенье промышленное-домой</p>	<p>Полдник: Кнели рыбные с рисом (без яйца) т\к№12\7 Чай с сахаром Хлеб пш. обог. «Валетек8» Фрукты(кроме красного яблока)</p> <p><i>Исключить: яйцо и все блюда содержащие яйцо, молоко, блюда и кулинарные изделия сод. молоко, борщ, свеклу,</i></p>	<p>Полдник Греча рассыпчатая с овощами чай Хлеб пш. обог. «Валетек8» Фрукты(кроме красного яблока)</p> <p><i>творог, сыр, сметану, масло сливочное, соусы, выпечку, яблоко красное</i></p>	<p>Полдник: Капуста тушеная Фрикадельки из мяса говядины Чай Хлеб пш. обог. «Валетек8» Фрукты(кроме красного яблока)</p>	<p>Полдник: Голубцы с мясом гов. с рисом(ленивые) т\к32\8 Чай с сахаром Фрукты(кроме красного яблока)</p>



Утверждаю:



Мельниченко Н.И.

**Примерное рекомендуемое 20-ти дневное меню приготавливаемых блюд:
для [REDACTED] при 10-ти часовом режиме пребывания
в МАДОУЦРР- детский сад**

Составляю,

13.08.2019г.

Лаву

2019г.

Врач Воронина С.И.
Мед. Кузнецов Н.Р.
Вос. Васильева Л.А.
Физ. Оболенский Ю.Е.
Мат. Мешавкина А.И.



РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С ОСОБЕННЫМИ ДЕТЬМИ

Результат:

По результатам контроля со стороны родителей, персонала дошкольного учреждения и медицинского работника за период работы отмечается положительная динамика, у 8,5% воспитанников снят диагноз и питаются по типичному меню.

Сотрудничество

В администрациях города и района регулярно проводятся ведомственные совещания, с присутствием представителей отдела образования, Роспотребнадзора, медицинской организации, оператором питания, где выносятся на обсуждение и решение все возникшие проблемы по вопросам охраны здоровья и детского питания.

Перспективные планы:

- улучшение структуры питания и его качества-как в семье, так и в организованных коллективах;
- создание необходимые условия для охраны и укрепления здоровья, по замене продуктов-аллергенов с учетом индивидуальных особенностей, согласно соответствующей патологии, в детских садах **и школах**;
- создание специализированных ДОУ или специализированных групп в обычных ДОУ;
- пропаганда и обучение населения в области здорового питания;



Работа с родителями и отзывы



*При совместной работе в детском саду созданы все условия для питания моего ребенка, составлено отдельного меню, готовят пищу отдельно. Спасибо.
Мама Пятковой Анны.*

*Мой ребенок посещает МАДОУЦРР-детский сад, я благодарна за разработанное индивидуальное меню, по замене блюд, которые запрещены моему ребенку.
Мама Томилова Матвея.*



Спасибо за внимание



Контактные данные:

Лыткина Надежда Павловна

Сотовый телефон - 89126385102

Адрес электронной почты – nadlitkina@mail.ru