



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»<sup>9</sup> 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, мясокнорочное, соевое,  
мучное, мажорное поджигать, свободу, мучное фрукты,  
овощи в период ремиссии: предное введение  
небольшого кол-ва; твердой соев, топпена, леама  
творя жаренкой, нежирное печенье, мучное*

9.09.2019 **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 - печени 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 - пробные введения небольшого количества твердый сыр, топленое масло, творог запеченный, кисельное печенье, кофеин, исключить соевы, мушкет, молочные продукты, сладку; сырые фрукты, овощи.

**Возможен прием интервалами смесей:**

Смесь Калорад Дюнуор (Пептаген Дюнуор) 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 пищи - по 14 дней в месяц по 4 месяца, в остальные дни по требованию.

Или таб от дача от фермента Бициформ 1 кап\* 2 раза в день - 15 дней или примадофилус 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

\_\_\_\_\_ (подпись 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 - детского сада (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:





### Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование (маркетинг изделия) (бренд): Молоко сливочное

Тип изделия: 194

Наименование (форма рецептур): Сборник технических карт рецептур БИ

Наименование сырья	Масса, г	
	факт	норм
Молоко сливочное	100	100
Сахар-песок	10	10
Соль поваренная	0,5	0,5
Вода	10	10
Почка ледяная	10	10

Технология приготовления с указанием процесса приготовления и (или) обработки, приемов выкладки: В молоко выкладывают сахар, соль в порядке очередности, выкладывают поваренную соль, доводят до кипения. Температура подачи 85°C.

Энергетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию	
Энергетическая ценность (ккал)	254
Белки (г)	7
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	18
Витамин А (г)	0,00001
Витамин В1 (г)	0,00001
Витамин В2 (г)	0,00001
Витамин С (г)	0,00001
Витамин Е (г)	0,00001
Витамин РР (г)	0,00001
Кальций (г)	0,00001

Свойства блюда: Сливочное

### Технологическая карта кулинарного изделия (рецептура) на 1 порцию

Наименование (маркетинг изделия) (бренд): Молоко сливочное

Тип изделия: 194

Наименование (форма рецептур): Сборник технических карт рецептур БИ

Наименование сырья	Масса, г			
	факт		норм	
	факт	норм	факт	норм
Молоко сливочное	100	100	100	100
Сахар-песок	10	10	10	10
Соль поваренная	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	10	10	10	10
Почка ледяная	10	10	10	10

Технология приготовления с указанием процесса приготовления и технологический режим: В молоко выкладывают сахар, соль, выкладывают поваренную соль и по технологии карты рецептур доводят до кипения.

Энергетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию	
Энергетическая ценность (ккал)	254
Белки (г)	7
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	18
Витамин А (г)	0,00001
Витамин В1 (г)	0,00001
Витамин В2 (г)	0,00001
Витамин С (г)	0,00001
Витамин Е (г)	0,00001
Витамин РР (г)	0,00001
Кальций (г)	0,00001

Свойства блюда: Сливочное

### Технологическая карта №194 ТРГО-2011

Наименование изделия (маркетинг): Молоко сливочное

Тип изделия: 194

Наименование (форма рецептур): Сборник технических карт рецептур БИ

Наименование сырья и сырья-продукты	Масса, г		Расход сырья, кг	
	факт	норм	факт	норм
Молоко сливочное	100	100	100	100
Сахар-песок	10	10	10	10
Соль поваренная	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	10	10	10	10
Почка ледяная	10	10	10	10

Технологический процесс: Приготовить молоко, выложить сахар и поваренную соль в порядке очередности, выложить поваренную соль, довести до кипения. Температура подачи 85°C.

Энергетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Показатель	Значение
Энергетическая ценность (ккал)	254
Белки (г)	7
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	18
Витамин А (г)	0,00001
Витамин В1 (г)	0,00001
Витамин В2 (г)	0,00001
Витамин С (г)	0,00001
Витамин Е (г)	0,00001
Витамин РР (г)	0,00001
Кальций (г)	0,00001

Свойства блюда: Сливочное

### Технологическая карта №194 ТРГО-2011

Наименование изделия (маркетинг): Молоко сливочное

Тип изделия: 194

Наименование (форма рецептур): Сборник технических карт рецептур БИ

Наименование сырья и сырья-продукты	Масса, г		Расход сырья, кг	
	факт	норм	факт	норм
Молоко сливочное	100	100	100	100
Сахар-песок	10	10	10	10
Соль поваренная	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	10	10	10	10
Почка ледяная	10	10	10	10

Технологический процесс: Приготовить молоко, выложить сахар и поваренную соль в порядке очередности, выложить поваренную соль, довести до кипения. Температура подачи 85°C.

Энергетический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Показатель	Значение
Энергетическая ценность (ккал)	254
Белки (г)	7
Жиры (г)	6
Углеводы (г)	18
Витамин А (г)	0,00001
Витамин В1 (г)	0,00001
Витамин В2 (г)	0,00001
Витамин С (г)	0,00001
Витамин Е (г)	0,00001
Витамин РР (г)	0,00001
Кальций (г)	0,00001

Свойства блюда: Сливочное





# **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><b>Завтрак:</b>  <b>Каша пшеничная на воде</b>  <b>Чай с лимоном</b>  <b>Батон</b></p>	<p><b>Завтрак:</b>  <b>Каша кукурузная на воде</b>  <b>чай</b>  <b>Батон</b></p>	<p><b>Завтрак:</b>  <b>Вермишель отварная</b>  <b>чай</b>  <b>батон</b></p>	<p><b>Завтрак:</b>  <b>Каша рисовая на воде</b>  <b>Чай</b>  <b>Батон</b></p>	<p><b>Завтрак:</b>  <b>Каша пшеничная на воде</b>  <b>Чай</b>  <b>батон</b></p>
<p><b>2-й завтрак:</b>  <b>сок</b></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><b>Обед:</b>  <b>Икра кабачковая</b>  <b>Суп из сборных овощей с мясом</b>  <b>Рис рассыпчатый</b>  <b>Гуляш из отварного мяса говядины</b>  <b>Компот из сухофруктов с аск. кис-той</b>  <b>Хлеб ржаной</b>  <b>Хлеб пш. обогащенный «Валетек8»</b></p>	<p>Обед:  Пюре морковное  <b>Щи из свежей капусты с мясом</b>  <b>Картофельное пюре на воде</b>  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><b>Полдник:</b>  <b>Жаркое по- домашнему</b>  <b>Чай</b>  <b>Хлеб пшеничный «обогащенный с валетек8»</b>  <b>Фрукты( кроме красного яблока)</b>  <b>Печенье промышленное-домой</b></p>	<p>Полдник:  <b>Кнели рыбные с рисом ( без яйца) т\к№12\7</b>  Чай с сахаром  Хлеб пш. обог. «Валетек8»  <b>Фрукты( кроме красного яблока)</b></p> <p><i>Исключить: яйцо и все блюда содержащие яйцо, молоко, блюда и кулинарные изделия сод. молоко, борщ, свеклу,</i></p>	<p>Полдник  <b>Греча рассыпчатая с овощами</b>  чай  Хлеб пш. обог. «Валетек8»  <b>Фрукты( кроме красного яблока)</b></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»  <b>Фрукты( кроме красного яблока)</b></p>	<p>Полдник:  <b>Голубцы с мясом гов. с рисом( ленивые) т\к32\8</b>  Чай с сахаром  <b>Фрукты( кроме красного яблока)</b></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.

Лавру

2019г.

Варф. Воронина С.И.  
Мел. Кузнецов Н.Р.  
Васф. Васильева Л.А.  
Алф. Оболенский Ю.Е.  
Лит. 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](mailto:nadlitkina@mail.ru)