

Информация составлена в соответствии с методическими рекомендациями

Роспотребнадзора от 30.12.2019 № МР 2.4.0162 - 19

№ п\п	Наименования заболеваний	Рекомендуемое питание и особенности при заболевании	Перечень пищевой продукции не допускаемый в питании детей	Соответствие требований и условий в общеобразовательном учреждении	Соответствие СанПиН 2.3\2.4.3590-20, пункт 8.2.3.
1	Фенилкетонурия	Питание специализированными смесями	Мясо и мясные изделия Рыба и рыбные продукты Творог, сыры Мука (пшеничная, ржаная, овсянная, гречневая, рисовая, кукурузная) хлеб белый и черный хлеб Крупы и хлопья: гречневая, кукурузная, манная, перловая, ячневая, рис, овсяные хлопья Все виды яиц Рыба и рыбные продукты Желатин Молоко и молочные изделия Все виды орехов	Не соответствуют	Допускается употребление готовых домашних блюд
2	Муковисцидоз	Без сопутствующих заболеваний можно все Прием жирорастворимых витаминов и ферментов поджелудочной железы Дополнительное питание	Жареные блюда; Фастфуд; Колбасные изделия; Маргарин; Колбасности; Сладкие газированные напитки.	Соответствуют предъявляемому меню	Допускается употребление готовых домашних блюд
		Питание специализированными безглютеновыми продуктами питания	продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, просо, ячмень и овес;		

<p>Целиакия</p>	<p>Необходимо отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное отдельными столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой.</p>	<p>Мука пшеничная, овсяная и ржаная;</p> <p>Овсяные, пшеничные и ячменные хлопья, манная крупа;</p> <p>Продукты переработки пшеницы, овса, ржи;</p> <p>Колбасные изделия;</p> <p>Мясные и рыбные консервы</p> <p>Йогурт;</p> <p>Кофейный и какао-напитки;</p> <p>Любые конфеты и шоколад, в составе которых содержится солод;</p> <p>Вафли, вафельная крошка;</p> <p>Повидло;</p> <p>Томатная паста;</p>	<p>Не соответствуют</p>	<p>Допускается употребление готовых домашних блюд</p>
<p>3</p>	<p>Вареные и запеченные изделия, реже – жареные и тушеные. Прием пищи 6 раз в сутки</p> <p>Хлеб и мучные изделия: ржаной, белково-отрубной, белково-пшеничный, пшеничный из муки 2-го сорта, в среднем 300г в сутки</p> <p>Супы: овощные, щи, борщи, свекольники, окрошка, слабые мясные бульоны и рыбные</p>	<p>Белый хлеб, выпечка из слоеного и сдобного теста;</p> <p>Крепкие жирные бульоны;</p> <p>Молочные супы с рисом, лапшой и манной крупой;</p> <p>Жирные сорта мяса (свинина, баранина), птицы (гусь, утка), различные копчености (колбаса, сало);</p> <p>Мясные консервы;</p>		<p>Допускается употребление готовых</p>

4	Сахарный диабет	<p>нежирные мясные, рыбные и грибные бульоны с овощами и разрешенными крупами, картофелем и фрикадельками</p> <p>Соусы и пряности: нежирные соусы на слабых мясных, рыбных и грибных бульонах, овощном отваре.</p> <p>Овощи: капуста, кабачки, тыква, салат, огурцы, томаты, баклажаны, с ограничением: зеленый горошек, картофель, морковь, свекла. Можно в сыром виде</p> <p>Жиры: несоленое сливочное и топленое масло, растительные масла в блюда</p>	<p>Жирные сорта рыбы, соленая рыба, рыба в масле, икра;</p> <p>Жирные сливки, соленый сыр, творожные сырки;</p> <p>Куриные яйца (более 2 шт в день);</p> <p>Рисовая и манная крупа, макароны в большом количестве;</p> <p>Соленые и маринованные овощи;</p> <p>Виноград, изюм, инжир, финики, бананы;</p> <p>Мороженое, варенье, конфеты;</p> <p>Жирные, острые, соленые соусы;</p> <p>Чай и кофе с сахаром;</p> <p>Сладкие соки, газированная вода, энергетические напитки;</p>	<p>Соответствуют Столу № 9</p>	<p>домашних блюд</p>
5	Анемия	<p>яйца;</p> <p>нежирные сорта мяса и птицы;</p> <p>морская нежирная рыба;</p> <p>овсяная, гречневая ячменная, пшеничная каша;</p> <p>осетровая икра;</p> <p>свежие фрукты и ягоды;</p> <p>несвежий хлеб;</p> <p>овощи, зелень;</p> <p>бобовые культуры;</p> <p>творог;</p> <p>дрожжи;</p> <p>рис.</p>	<p>крепкий черный чай, кофе;</p> <p>свежий сдобный хлеб;</p> <p>пирожные;</p> <p>шоколад;</p> <p>фастфуд, копченая, жирная, соленая, пряная, острая пища.</p>	<p>Соответствуют предъявляемому меню</p>	<p>Допускается употребление готовых домашних блюд</p>
	Пищевая	<p>Исключение блюд, включающих продукты с индивидуальной непереносимостью</p>	<p>Продукты, провоцирующие аллергическую реакцию</p>	<p>Соответствуют предъявляемому меню с условием замены на иные блюда, не</p>	<p>Допускается употребление...</p>

6				аллергическую реакцию, обеспечивающую физиологическую потребность	домашних блюд
7	Заболевание органов пищеварения ЖКТ	Нежирные сорта рыбы и мяса; Кисломолочные продукты; Овощи; Фрукты; Чай; Орехи; Яйца; Творог; Питьевой режим; Пища вареная, запеченая или тушеная	Жирные продукты; Острые и жгучие; Копченые; Консервированные; Кофе; Газированные напитки; Мучные изделия с высоким содержанием глютена; Жареные блюда.	Соответствуют предъявляемому меню	Допускается употребление готовых домашних блюд
8	Ожирение	Способы приготовления – на пару, в тушёном или отварном виде.	Полное исключение жареных, жирных, острых и маринованных блюд, а также большого количества сахара и кофеина.	Соответствуют предъявляемому меню	Допускается употребление готовых домашних блюд

Составил:



Начальник службы школьного питания

А.О. "КШП - Глобус"