

Памятка по организации лечебного питания в специализированном детском саду для детей, страдающих хроническими аллергическими заболеваниями

При организации питания учитывается весь спектр пищевой непереносимости (т.е. аллергическая реакция на несколько продуктов одновременно), а при составлении меню производится замена на все ингредиенты, входящие в состав готового блюда. Например, для ребенка с непереносимостью нескольких компонентов булочки творожной, таких как сливочное масло, молоко, творог, яйцо, мука, для замены подбирается блюдо, в составе которого нет ни одного из перечисленных продуктов.

Так как ежедневное меню выписывается строго по технологическим картам, на каждое блюдо, в котором имеются компоненты (например, в котлете всегда содержится молоко и яйцо; в запеканке – те же компоненты и манка; в овощных котлетах-овоци, манка, яйцо, молоко, сливочное масло) Таким образом, чаще всего на замену выписываются однокомпонентные отварные блюда (например, овощи, мясо кусочками), а замена кондитерских изделий и выпечки производится только гренками (при отсутствии замены на муку и соответственно хлеб).

Данные требования необходимы в связи с высоким риском развития жизнеугрожающих состояний у детей-аллергиков, утяжеления, даже при употреблении незначительного количества причинно-значимого продукта.

