

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ г. Магадана  
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение г. Магадана  
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 3»  
г. Магадан, ул. Пролетарская, дом 63, корпус 2, тел. 61-81-64  
E-mail: [MDOUTRI@yandex.ru](mailto:MDOUTRI@yandex.ru)

---

ДОКЛАД на тему:  
**«Организация питания для детей  
дошкольной образовательной  
организации с аллергопатологией»**

Подготовлен:  
старшей медсестрой  
МАДОУ № 3  
Камаловой-Голь О.А.

Магадан, 2021 год

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОО С АЛЛЕРГОПАТОЛОГИЕЙ.**

Организация питания для детей с аллергопатологией в детских садах вызывает всегда немало вопросов. Сразу хочу отметить, что четко прописанных нормативных документов по организации аллергопитания в дошкольной организации нет. Поэтому могут быть различные варианты договоренностей об организации питания ребенка-аллергика между родителями и руководством ДОО: отдельный диет-стол или свое питание (в соответствии п 8.2.3 СанПиН), но это не значит, что мы можем отказать родителям (законным представителям) в возможности организации питания ребенка-аллергика, посещающего обычную группу детского сада.

Не стоит забывать, что деятельность ДОО регулируется законами РФ и иными нормативными актами. Так согласно п. 1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - организация питания возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность, а в подпункте 15 п. 3. ст.28 сказано, что к компетенции образовательной организации ...относятся создание необходимых условий для организации питания обучающихся организации.

В рамках решения задачи по охране здоровья и организации питания детей дошкольные учреждения обязаны руководствоваться в том числе обязательными санитарными нормами и правилами – СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Подпункт 8.2.3 п.8.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) отмечено:

дети, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, в праве теперь питаться не только по индивидуальному меню, но и пищей из дома. Если родители воспитанников выбрали второй вариант, в помещение, где будет происходить прием пищи, должны быть умывальники, столы и стулья по количеству детей, а также холодильник и микроволновка.

Таким образом, в каждом ДОО этот вопрос решается отдельно. Но в любом случае, администрация ДОО обязана (желательно совместно с родителями) продумать, как можно помочь ребенку. Для этого потребуется:

1 – сбор информации о состоянии каждого ребенка, определение той или иной патологии: т е еще до зачисления ребенка в дошкольное учреждение медицинскими работниками изучается анамнез поступающего ребенка и проводится беседа с родителями (законными представителями) о непереносимости ребенком тех или иных продуктов. Список непереносимых продуктов формируется при непосредственном участии врача-аллерголога на основании специальных проб. Но так как до 3 лет пробы на непереносимость тех или иных продуктов или веществ не делаются ввиду возрастных особенностей, а дети зачисляются в дошкольное учреждение до 3 лет, то список запрещенных продуктов формируется врачом-аллергологом совместно с родителями. Справку с рекомендациями врача-аллерголога родители предоставляют в детский сад.

Родитель или законный представитель заполняет специальный бланк за личной подписью, где указываются продукты, подлежащие исключению из рациона ребенка с аллергопатологией. Этот бланк вклеивается в медицинскую карту воспитанника, а на группу медицинская сестра выдает по фамильную карту-свод, с указанием запрещенных продуктов. Данная карта-свод находится в буфетной комнате и позволяет держать на

постоянном контроле перечень продуктов, которые запрещены к употреблению в пищу тому или иному ребенку.

Параллельно на пищеблок так же выдается карта-свод, где указывается наименование группы и фамилия ребенка с запрещенными к употреблению продуктами с указанием замены на другие продукты;

2 – разработка гипоаллергенного питания: замена исключенных продуктов адекватными по пищевой ценности продуктами. При этом необходимо учитывать:

- сбалансированность питания, выполнение установленных норм (белков, жиров, углеводов);

- контроль за технологией приготовления пищи (правильность кулинарной обработки с учетом уменьшения аллергенных свойств продуктов);

3– составление индивидуального меню с учетом замены продуктов, исходя из характера пищевой непереносимости, на основании справок от врача-аллерголога. Полный список продуктов-заменителей указан в приложении 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Например: - молоко, рыбу, творог, яйцо заменяем мясом; морковь, свёклу, помидоры заменяем увеличением овощей без аллергена – капустой, огурцом, кабачком;

-компот из сухофруктов заменяем компотом из свежих фруктов;

- 100 г говядины можно заменить на 96 г кролика.