ҚАЗАҚ ТАҒАМТАНУ АКАДЕМИЯСЫ

KAZAKH ACADEMY OF NUTRITION

66 Klochkov Street, 050008, Almaty, Republic of Kazakhstan. Tel. +7 701-555-8743 nutrition@academypm.org

27 февраля 2025г

Экспертиза перспективного меню лечебного питания для Перинатального Центра г.Алматы

Мною, врачом-диетологом, специалистом по питанию Казахской Академии питания Уливановой Вероникой Григорьевной, проведена экспертиза лечебных диет для Перинатального Центра в представленных в сезонных перспективных меню ТОО «БИОН KZ», ТОО «Sary-Arka food», ТОО «NG distribution».

ТОО «БИОН KZ». В представленных перспективных меню (сезон зима-весна, лето-осень) отражены основные лечебные диеты. Диета № 16 используется в педиатрии для физиологического питания детей от 1 года до 3 лет.

Составлены меню для диеты 8а (умеренная редукция) и 8о (максимальная редукция). Данные диеты используются при ожирении тяжелой формы и используются в специализированных клиниках по ожирению. Диеты составлены некорректно: диета 8а не соответствует указанной в меню калорийности – 1300-1500 ккал – по набору блюд и продуктов калорийность значительно выше: только хлеб ржаной в суточном рационе 350 г соответствует 693 ккал. Диета 8о не соответствует указанному содержанию белка, максимальная редукция предусматривает 40-50 г белка в сутки и калорийность 700-800 ккал. (источник «Диетология. Руководство»,А.Ю.Барановски и др).

Во многих диетах рекомендован творог со сметаной (диеты №4б,6,4,11,0в,8 и другие). Запрещено приказом №16 п.133 (творог и сметана без термической обработки исключаются) в организованных коллективах.

Диета № 4 – это максимально щадящая диета при диспепсических расстройствах с резких ограничением механических и химических раздражителей. При данной диете пища протертая и вермишель исключается (суп вермишелевый, суп с фрикадельками, а бульон с фрикадельками можно). 1 неделя 2 день на завтрак гречневая каша и на обед суп гречневый. Повторение продуктов в один день не рекомендовано. В диете хлеб вчерашней выпечки, но таким пациентам рекомендованы только сухари.

В диете № 5 назначены колбаса и кофе, но в гастроэнтерологических отделениях эти продукты не рекомендованы (Постановление № 128).

Диета № 7. Данная диета с пониженным содержанием белка. Но в меню пациентам назначают на обед суп с фрикадельками и куры запеченные (1 неделя 4 день), или суп с фрикадельками и биточки.

Диета №7а. Данная диета назначается при тяжелой форме нефритов с отеками

и олигоанурией. Жидкость резко ограничена.

Диета № 10. В предложенном меню очень часто рекомендуется на ужин суп, что не принято в питании, т.к. супы наименее калорийные, легко усваиваются и ночью пациентов беспокоит голод. Некорректно составлены меню: суп гречневый и на гарнир в этот же прием пшено, суп рисовый и гарнир ячневый. В рекомендациях по составлению меню сказано, что если суп крупяной, то гарнир должен быть овощной, и наоборот.

Диета № 9. Диета рекомендована при сахарном диабете. В разработанных меню имеются дни, когда используется много круп в один день: завтрак – каша ячневая, обед – гарнир пшеничный, ужин – суп молочный геркулесовый или каша гречневая + суп ячневый + суп пшеничный (ужин) + овсяное печенье на ксилите + хлеб и при этом углеводов в суточном рационе 293 гр. Это не может соответствовать реальному содержанию углеводов. Введение в питании большого количество крупяных изделий повышает гликемический индекс.

Диета № 10и. Назначается при инфаркте миокарда и делится на 3 рациона. В рекомендованном 1 рационе (самый щадящий!) калорийность должна быть в пределах 1100-1300 ккал. и жидкости не более 800 мл. В предложенном варианте калорийность 1700 ккал. 2 рацион также с завышенной калорийностью.

Диета № 10а. диета рекомендованы при сердечно-сосудистой недостаточности II Б-III ст., резко ограничена жидкость, блюда в отварном или протертом виде Однозначо, не рекомендованы такие блюда как борщ, плов и другие. Некорректное меню при тяжелом состоянии и постельном режиме пациента. Многие продукты (капуста, бобовые и др.) вызывают вздутие кишечника, метеоризм, кишечник давит на диафрагму, крупные кровеносные сосуды, что приводит к нарушению сердечно-сосудистой системы.

При диете № 13 назначен суп грибной, который не считается диетическим с большим содержанием пуринов.

Особого внимания требуют диеты № 1 (1а,1б). гастроэнтерологическим больным не рекомендованы какао, свежие фрукты (салат свекольный с яблоком). Суп вермишелевый назначают протертый, но в то же время гарнир вермишель отварная. При данной диете можно вермишель, но она должна быть тонкой и мелкой (паутинка).

Диета № 3. Заболевания кишечника с запорами. Ограничение продуктов, тормозящих перистальтику кишечника. Но в меню на ужин предлагают картофельную запеканку без овощей. Или суп перловый и гречневый гарнир одновременно. При организованном питании не рекомендованы супы без тепловой обработки, такие как суп огуречный на кефире или окрошка. Риски инфицирования и возникновения токсикоинфекции.

Проведен анализ карточек-раскладок. Картотека представлена из рецептурного справочника Жангабылова А.К. , 1988. В настоящее время справочник обнавлен и издан «Практическая диетология», 2015 г. В предоставленной картотеке нет перерасчета на другие выходы блюд с учетом уменьшения норм.

Вывод. Предоставленные перспективные меню сезонные меню для лечебного питания ТОО «БИОН KZ» нуждаются в пересмотре, так как не соответствуют физиологическим потребностям в зависимости от заболевания, некоторые диеты с повышенным механическим и химическим воздействием на больной организма.

ТОО ««Sary-Arka food». Перспективные меню на два сезона: зима-весна, лето-осень. Необходимо отметить, что меню разработаны с отражением пищевой и энергетической ценности. Рекомендованные диетические блюда соответствуют лечебным диетам, особенно с механическим и химическим щажением больного организма.

Также проведен анализ пищевой и энергетической ценности лечебных рационов питания, которые соответствуют физиологическим потребностям заболеваний. Карточки-раскладки соответствуют требованиям с указанием массы брутто и нетто, КБЖУ и технологией приготовления. Указаны источники карточек.

ТОО «NG distribution».

Также представлены сезонные перспективные меню, которые также соответствуют требованиям и принципам лечебного питания, физиологическим потребностям больного организма. Представлена картотека блюд , в которой отражены технологии блюда, пищевая и энергетическая ценность, и рекомендованные диеты.

Специалист по питанию
врач-диетолог **В.Г.Уливанова**

«ӨО Казахская академия питания»