



ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора



Мониторинг питания и здоровья

Докладчик – заместитель директора по научной работе
ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора,
к.м.н.
Романенко Сергей Павлович



Официальный сайт
ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»
Роспотребнадзора

www.niig.su

г. Новосибирск – 18.10.2022

Мониторинг питания и здоровья

Цель – организация действенной системы мониторинга, обеспечивающей содействие в реализации принципов здорового питания и снижении рисков нарушений здоровья у детей, связанных с пищевым фактором улучшение здоровья детей, снижение интенсивности воздействия факторов риска здоровью, научное обоснование практики включения в меню инновационных блюд и блюд национальной кухни

Инструменты:

1. Программное средство «Мониторинг питания и здоровья» (свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2019665482);
2. Типовые меню;
3. Единые сборники рецептур и технологические карты.

Официальный сайт
ФБУН Новосибирский НИИ гигиены
Роспотребнадзора
niig.su





Интуитивно понятный интерфейс, цикл видеоуроков и чат поддержки



Объединение разных участников процесса в едином информационном поле с адаптированным функционалом для каждого (образовательные и оздоровительные организации/операторы питания/органы управления образованием/Роспотребнадзор)



Реализация внутреннего дистанционного мониторинга и контроля с формированием отчетов по детям, возрастным группам, образовательным организациям, муниципальным образованиям, субъекту

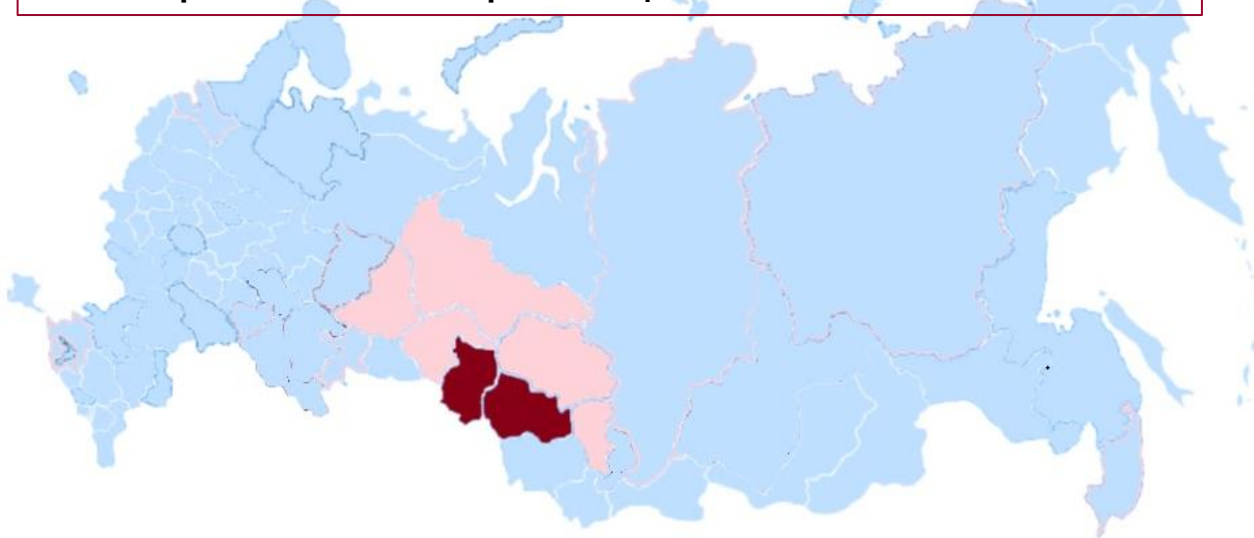


Национальный проект «Демография»
(дети)



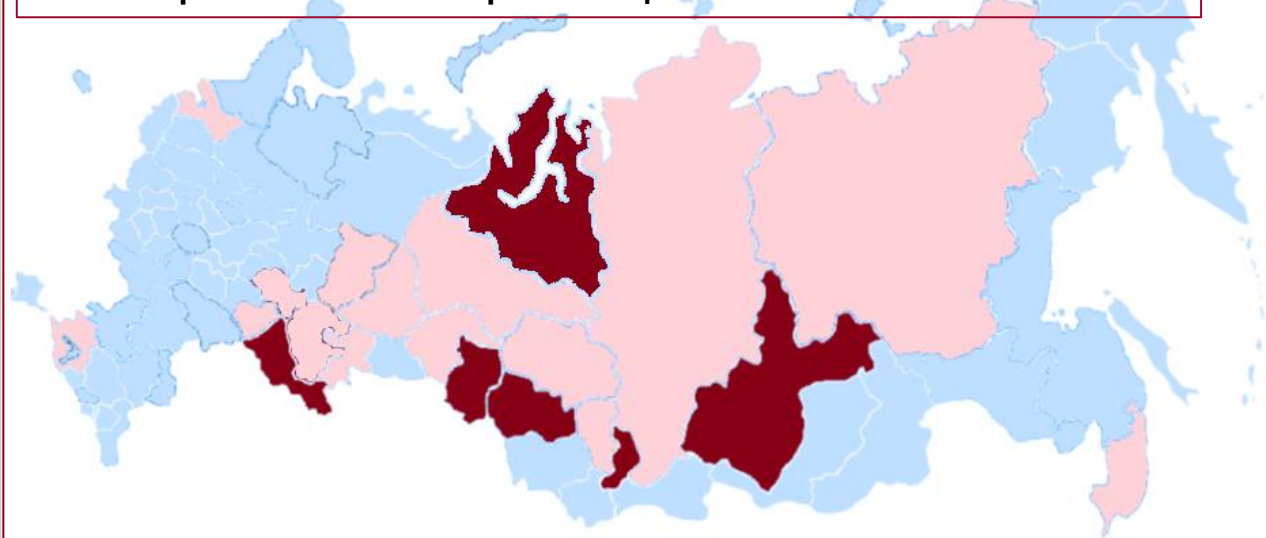
на 15.12.2020 г.

зарегистрировано 7 субъектов, из них 2 с полным циклом;
1910 образовательных организаций



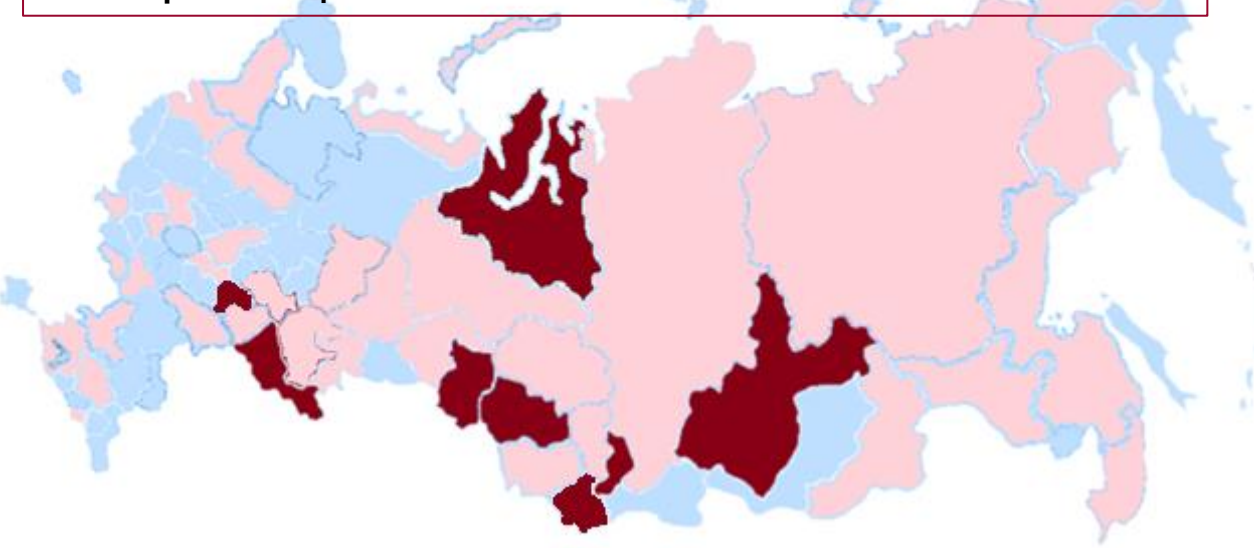
на 15.10.2021 г.

зарегистрирован 21 субъект, из них 6 с полным циклом;
3832 образовательных организаций



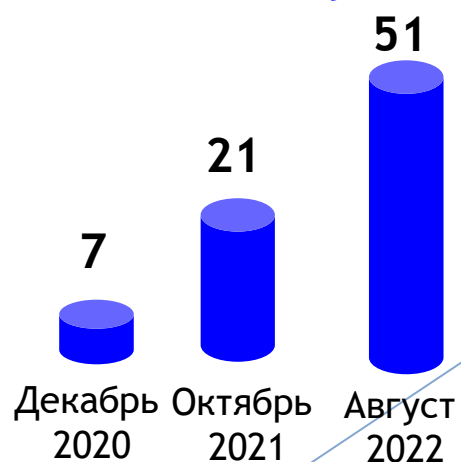
на сегодня

зарегистрировано 51 субъектов РФ, 14 529 пользователей,
5252 организаций



- Субъекты, муниципалитеты и образовательные организации (Омская, Новосибирская, Оренбургская области, Р. Татарстан, Р. Хакасия, Иркутская область, ЯНАО, Ульяновская область, Р. Алтай)
- Отдельные школы работают в ПС «Мониторинг питания и здоровья» самостоятельно

Количество субъектов



Количество организаций



Сервисы ПС «Мониторинг питания и здоровья детей»

Программа реализуется в образовательных и оздоровительных организациях для детей (6867 организаций в 51 субъекте РФ):

- 1) Дошкольные организации - 649 организаций в 37 субъектах РФ;
- 2) Школы - 5153 в 51 субъекте РФ;
- 3) Организации отдыха и оздоровления - 1017 организаций 34 субъектов РФ;
- 4) Организации интернатного типа - 48 организаций 12 субъектов РФ;
- 5) Региональные Министерства образования - 14, муниципальные органы управления образованием (173).

Инструменты: действующие нормативные и методические документы, таблицы химического состава пищевых продуктов; типовые меню, единые сборники рецептур и технологические карты

Разработка меню

Экспертиза меню

Адаптация меню для детей с сахарным диабетом и пищевой аллергией

Работа по меню, построение ежедневного меню и меню-раскладок в автоматическом режиме

Построение отчетов

Архив собственных и типовых меню

Мониторинг технологической оснащённости пищеблоков

Мониторинг здоровья детей и региональных особенностей здоровья

Информирование родителей о фактическом питании и принципах здорового питания

Родительский контроль

Мониторинг цен





Пользователи программного комплекса



В программном средстве **размещены типовые варианты меню** для детей по возрастным группам 3-7 лет, 7-11 лет, 11 лет и старше, в том числе для детей с :

- целиакией;
- муковисцидозом;
- Фенилкетонурией.

На базе типовых меню участниками мониторинга **разработано** 95 меню для детей с целиакией; 57 меню - для детей с фенилкетонурией; 61 меню для детей с муковисцидозом; **адаптировано** - 300 меню для детей с сахарным диабетом и 82 - для детей с пищевой аллергией

**Вариативное меню для организации питания детей в организации
отдыха и оздоровления**

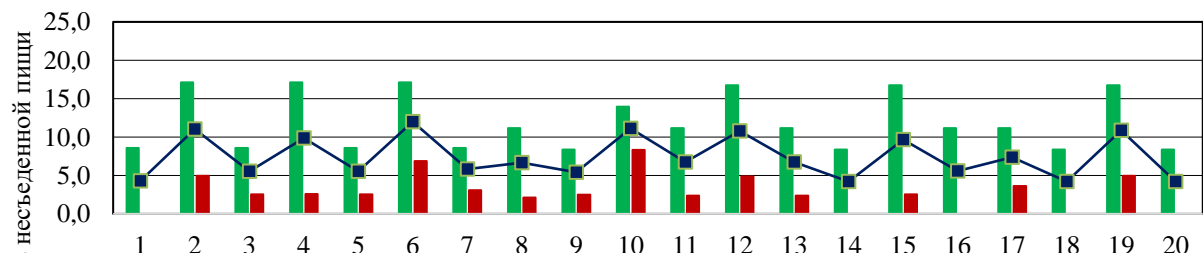
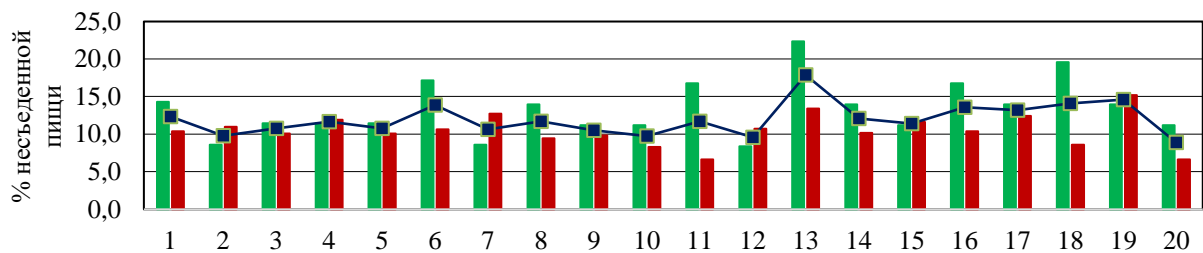
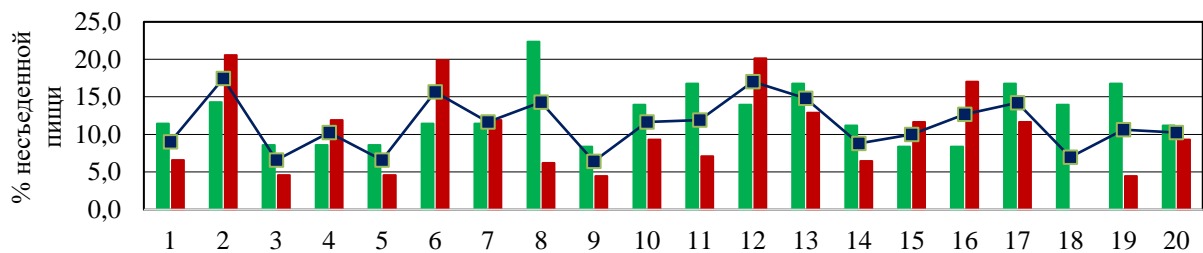
№ рецептуры ¹	Название блюда	Масса	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
		г	г	г	г	Ккал
	Понедельник, 1 неделя					
	Завтрак					
53-19з	Масло сливочное (порциями)	20	0,2	14,5	0,3	132,2
54-4з	Овощи в нарезке (Перец) ⁴	30	0,4	0	1,5	7,7
54-29к	1 Каша вязкая из хлопьев овсяных "Геркулес"	250	10,2	14	40,5	328,8
54-1т	2 Запеканка из творога	200	39,5	14,2	29,7	404,9
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	Зефир	20	0,2	0	16	64,7
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
Пром.	Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
	Итого за Завтрак	575	36,2	32,9	100	840,25
	Второй Завтрак					
Пром.	Напиток плодовоовощной (значения приведены по абрикосовому соку) ⁵	200	1	0	43,4	177,6
	Итого за Второй Завтрак	200	1	0	43,4	177,6
	Обед					
54-5з	1 Салат из свежих помидоров и огурцов	80	0,8	4,1	2,5	49,9
54-31з	2 Овощи в нарезке (Капуста) ⁴	80	1,4	0,1	3,8	21,5
54-11с	1 Суп крестьянский с крупой (крупя рисовая)	300	7,4	8,7	16,9	175,4
54-2с	2 Борщ с капустой и картофелем со сметаной	300	7,1	8,5	15,2	165,6
54-2г	1 Макароны отварные с овощами	200	6,3	8,3	35,4	241
54-10г	2 Картофель отварной в молоке	200	6	7,3	35,4	231,5
54-1м	1 Бефстроганов из отварной говядины	120	18	18,6	2,9	251,1
54-1р	2 Котлета рыбная (треска)	100	14,1	2,4	8,6	112,7
54-1соус	Соус сметанный	25	0,4	2,1	0,8	23,3
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
Пром.	Хлеб пшеничный	80	6,1	0,6	39,4	187,5
Пром.	Хлеб ржаной	60	4	0,7	20	102,5
	Итого за Обед	1043	41,9	31,5	135,8	992,9

		Полдник					
Пром.		Кисломолочный напиток (Бифидок) ⁸	200	6,8	5	11	116,2
54-14в		Ватрушка с повидлом	80	5	2,2	51,8	247,1
Пром.		Фрукт (Яблоко) ²	200	0,8	0,8	19,6	88,8
		Итого за Полдник	480	12,6	8	82,4	452,1
		Ужин					
54-12з		Икра морковная	100	2,1	7,1	10,1	113,2
54-9м		Жаркое по-домашнему	250	25,1	23,4	21,5	397,4
54-46гн		Чай с яблоком и сахаром	200	0,2	0,1	7,5	31,7
Пром.		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
Пром.		Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
		Итого за Ужин	600	30,9	31,2	58,9	640,4
		Второй Ужин					
Пром.		Кисломолочный напиток (Кефир) ⁸	200	5,8	5	8	100,2
Пром.		Батончик злаковый	20	1,4	2,6	12,1	77,4
Пром.		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
		Итого за Второй Ужин	240	8,7	7,8	29,9	224,5
		Итого за день	3138	131,2	111,35	450,4	3327,75
		Вторник, 1 неделя					
		Завтрак					
54-1з		Сыр твердых сортов в нарезке	20	4,6	5,9	0	71,7
54-3з		Овощи в нарезке (Помидор) ⁴	30	0,3	0,1	1,1	6,4
54-2к	1	Каша вязкая молочная кукурузная	250	9,1	11,5	55	359,7
54-18к	2	Суп молочный с рисом	250	6,1	5,6	23	166,8
Пром.		Батончик орехово- фруктовый	20	1,3	1,9	11	66,3
54-2гн		Чай с сахаром	200	0,2	0	6,4	26,8
Пром.		Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
Пром.		Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
		Итого за Завтрак	600	19,8	17,3	92,1	602,9
		Второй Завтрак					
Пром.		Банан	200	3	1	42	189
		Итого за Второй Завтрак	200	3	1	42	189
		Обед					
54-6з	1	Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами	80	1,8	8,8	2,9	98
54-32з	2	Овощи в нарезке (Морковь) ⁴	80	1	0,1	5,5	27
54-9с	1	Суп фасолевый	300	10,2	6,9	21,6	188,9

Функционал - внутренний и родительский контроль - показатель несъедаемости блюд (по дням цикла, по месяцам, приемам пищи, переменам, контингентам питающихся)



Внутренний и родительский контроль в удобном для проведения и анализа формате

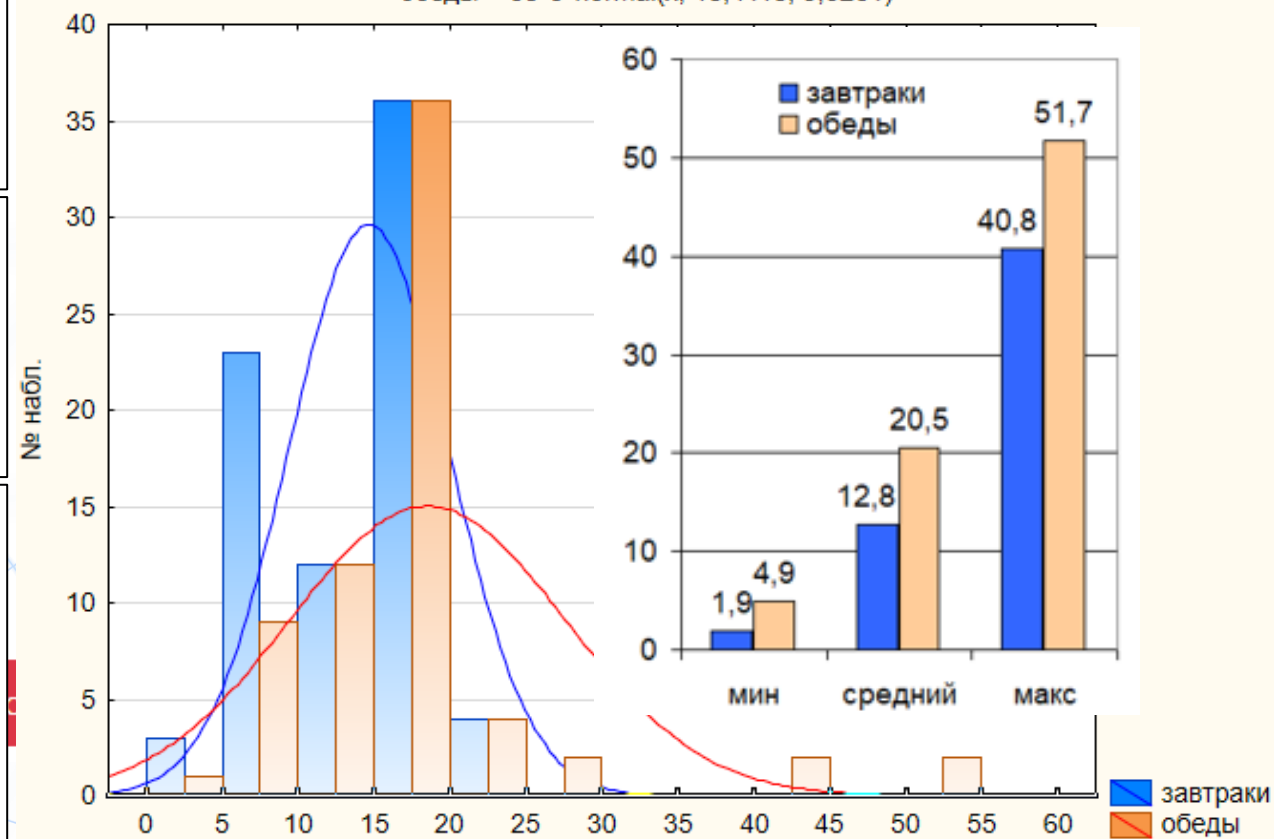


■ % несъеденной пищи (жидкие)
 ■ % несъеденной пищи (густые)
 ■ % несъеденной пищи (в сумме)

Удельный вес не съеденной детьми пищи (в%)

завтраки = $78 \cdot 5 \cdot \text{normal}(x; 14,5641; 5,2535)$

обеды = $68 \cdot 5 \cdot \text{normal}(x; 18,4118; 9,0261)$



Сборники рецептур и типовых меню

Подготовлены в рамках НП «Демография» и прошли апробацию в образовательных организациях :

1. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций

2. Рекомендации по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания детей с пищевой аллергией

3. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в организациях с круглосуточным пребыванием детей

4. Варианты типовых меню для стационарных загородных организаций и лагерей с дневным пребыванием детей, в т.ч. для детей с сахарным диабетом, целиакией и муковисцидозом

5. Сборник рецептур и типовое меню для организации кострового питания в детских лагерях палаточного типа

Каждый сборник включает в себя:

1. Рецептуры блюд, соответствующие принципам здорового питания

2. Информация о пищевой и биологической ценности продуктов и готовых блюд с учетом термической обработки

3. Описание технологии приготовления блюд, начиная с обработки сырья и заканчивая внешним видом готового блюда и его органолептическими свойствами, температуры выдачи блюд соответствующее современному технологическому оснащению пищеблоков ОО

4. **Все рецептуры прошли технологическую отработку, в рецептурах пересмотрены нормы вложения соли и сахара с учетом принципов здорового питания**

5. Типовые варианты меню подготовлены в результате совместной работы с Новосибирским медицинским и Новосибирским технологическим университетами

Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях

Пособие

ББК 51.287+51.230.3
С23

С23 **Сборник** рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.

1. Разработано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И. И. Новикова, С. П. Романенко, М. В. Семенихина, П. А. Вейних, Г. П. Ивлева, А. В. Сорокина, М. А. Лобкис, С. М. Гавриш, И. Ю. Ерофеев), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (М. Г. Балыхин, М. П. Щетинин, И. У. Кусова); при участии ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (Л. Н. Рождественская), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л. А. Шпагина, Е. Г. Кондюрина, О. Н. Герасименко, Е. В. Михеева, М. А. Коваренко), Управления Роспотребнадзора по Омской области (А. С. Крига, М. Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А. Ф. Щербатов, О. Н. Берсон).

2. Согласовано с ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

Содержание

1. Введение	4
II. Рецептуры блюд для завтраков и обедов	5
2.1. Холодные блюда	5
2.2. Первые блюда	27
2.3. Блюда из круп – каши	50
2.4. Гарниры	68
2.5. Блюда из яиц и творога	85
2.6. Блюда из рыбы	96
2.7. Блюда из мяса	114
2.8. Соусы	154
2.9. Горячие напитки	162
2.10. Холодные напитки	187
<i>Приложение 1.</i> Набор типовых меню горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях	206
<i>Приложение 2.</i> Характеристики качества пищевой продукции, используемой для приготовления горячих завтраков и обедов для обучающихся в общеобразовательных организациях (для использования в ежедневной работе и при подготовке конкурсной (контрактной) документации)	260
<i>Приложение 3.</i> Характеристики качества основных групп пищевой продукции (для бракеража сырой продукции)	270
<i>Приложение 4.</i> Нутриентные профили отдельных блюд	272
Библиографические ссылки	273

ББК 51.287+51.230.3



ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора



Мониторинг питания и здоровья

Докладчик – заместитель директора по научной работе
ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора,
к.м.н.
Романенко Сергей Павлович



Официальный сайт
ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»
Роспотребнадзора

www.niig.su

г. Новосибирск – 18.10.2022