

## Októberi beszámoló Táplálékallergiás gyermekek étkeztetése

Az októberi hónapban a diétás étkeztetést ellenőriztem a Hpm Plus Kft.-nél. A táplálékallergiás gyermekek étkeztetésére különös figyelmet kell fordítani minden közétkeztetőnek, hiszen egészségi állapotuk nagyon nagymértékben függ az ételek alapanyagától és elkészítésétől. Fontosnak tartom erről a témáról külön beszélni ebben a beszámolómban.

A Hpm Plus Kft. nagyon odafigyel a diétás étkeztetés szabályaira. 60 gyermeket látnak el diétás ételekkel és minden diétát külön alapanyag rendszer alapján készítenek el. Legtöbb gyermek laktózmentes, tejmentes, tojásmentes és gluténmentes diétát kap, valamint ezeknek a diétáknak a kombinációját. A diétás étkeztetésnél az alábbi termékeket használja a közétkeztető.

- ✓ Gyümölcsjoghurtok helyett laktózmentes diétában Magic Milk gyümölcsjoghurtot és tejmentes diétában Alpro gyümölcsjoghurtot.
- ✓ Puding helyett Alpro pudingot kapnak, laktóz és tejmentes diétában.
- ✓ Péksütemények helyett Mester családi pékség péksüteményeit kapják szinte minden diétánál, hiszen a legtöbb termékük mindenmentes.
- ✓ Kenyeret Schar mix b lisztből sütnek a gluténmentes diétában. Tészták helyettesítésére Schar tésztát használnak.
- ✓ Gabonapehely helyett Schar gabonapelyhet, müzliszelet és Cerbona speciális müzliszeletet adnak.
- ✓ Tej helyettesítésére rizstejet, mandulatejet, és laktózmentes tejet használnak. Sűrítéshez rizstejszint, laktózmentes tejfölt használnak.
- ✓ Sajt helyettesítésére Violife natúr és füstöl növényi sajtot valamint laktózmentes sajtot adnak.
- ✓ Ünnepekkor speciálisan készítenek jégkrémet, Mikulás csokit, szaloncukrot, túró rudít (tejmentesen is).
- ✓ Kalács helyett is sütnek mentes kalácsot.

Az ételek külön készülnek, tehát túldiétázás nincs, a laktózmentes diétánál laktózmentes termékekkel készítik az ételt, míg a tejmentesnél növényi alapanyagú tejhelyettesítőkkel. Aki laktózmentes diétát kap, nem laktóz-gluténosot kap, tehát nem vonják össze a diétákat. Minden gyermek névre és diétára szólóan, egyszer használatos edényben kapja az ételt. Ilyen mértékű odafigyelést egyik közétkeztetőnél sem tapasztaltam eddig.

Látogatásim az élelmezésre (étel ellenőrzési dokumentáció csatolva a beszámolóhoz):

- október 01
- október 07.
- október 17.
- október 23.

Kelt: Martonvásár, 2019.11. 14.

Seres Daniella, dietetikus

## Éteellenőrzési dokumentáció

Nap	Kóstolt étel	Adag mennyiség	Konzisztencia	Íz
01.okt	Citromfűves kertileves	Megfelelő	Kissé híg	Kissé íztelen
01.okt	Rakott savanyúkáposzta	Megfelelő	Megfelelő	Finom
07.okt	Nyírségi gombócleves Tejmentes	Megfelelő	Megfelelő	Finom
07.okt	Mester család vaníliás pudingos párna Glutén és tejmentes	Megfelelő	Megfelelő	Finom
17.okt	Fahéjas szilvaleves Tejmentes	Megfelelő	Megfelelő	Édes
17.okt	Húsos-zöldséges réteges gluténmentes	Megfelelő	Megfelelő	Finom
23.okt	Minestrone leves	Megfelelő	Megfelelő	Kissé íztelen
23.okt	Rakott burgonya laktózmentes	Megfelelő	Megfelelő	Finom