

ПРОЕКТ ЗА ДОПЪЛНЕНИЕ КЪМ НАРЕДБА № 37 ОТ 2025 г. за здравословно хранене на учениците изготвено от Асоциация Цъолиакия България - Живот без глутен

I. Допълнение към Основния текст на Наредбата

Чл. 6а. (1) Рецептурникът за здравословно хранене се актуализира от специалист с цел осигуряване на балансиран и подходящи хранителни стандарти и в съответствие с актуалните научни препоръки.

(2) Към него се изготвя специализиран рецептурник за диетични режими при специални медицински нужди, който да се прилага в случаите на необходимост, съгласно изискванията на Приложение №...

Чл. 6б. (1) Детските и учебни заведения, в които се обучават (или отглеждат) деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от **диетично хранене за специални медицински цели** осигуряват възможност за диетично хранене съгласно поставената медицинска диагноза и указания на специалист.

(2) При наличието на деца, които се нуждаят от диетично хранене в детските учебни заведения се следват изискванията от **Приложение №...** с което да се **гарантира спазването на мерки за безопасност на продуктите и тяхното приготвяне.**

(3) В случаите, когато учебното заведение не може да осигури диетично хранене, се прилагат **алтернативни мерки**, включително:

1. Доставка на храна чрез външен специализиран кетъринг.
2. Създаване на регионални кухни, осигуряващи диетично хранене за специални медицински цели, обслужващо група учебни заведения.
3. Доставка от съществуващи регионални кухни, осигуряващи диетично хранене за специални медицински цели.

II. Приложение № ...: Изисквания за диетично хранене за специални медицински нужди

1. Общи принципи

- 1.1 Специализираното хранене се осигурява на база **медицинска диагноза и предписания от лекар, клиничен диетолог или друг специалист в областта.**
- 1.2 Менютата се разработват съответно наредбата за здравословно хранене, включващи специализираните медицински нужди на диетично хранене.
- 1.3 Диетичното хранене за специални медицински нужди следва стриктни правила за **контрол на съставките, приготвяне, съхранение и сервиране.**

2. Видове диети и специфични изисквания

2.1. Безглутенова диета при Цъолиакия (Глутенова ентеропатия) и глутенова непоносимост

- Всички продукти, използвани за приготвянето на безглутенови храни, трябва да бъдат придружени със **сертификат „БЕЗ ГЛУТЕН“**, удостоверяващ съдържание **под 20 ppm глутен**, съгласно **Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията**, и да са произведени в среда без риск от кръстосано замърсяване.
- Продуктите, които **по природа не съдържат глутен**, трябва да бъдат **гарантирано без следи от глутен** при производството им.
- Ястията се приготвят в **отделни съдове**, с **отделно предназначени продукти за термична обработка**, като **олио, вода и други**. Използват се **отделни прибори** и се готвят разделени по време и/или място от конвенционалната храна, за да се предотврати рискът от **кръстосано замърсяване**. Всички безглутенови продукти се **съхраняват на отделно обособено място**, напълно изолирано от продукти, съдържащи глутен.
- В училищните столове се предлага **безглутеново меню**, съответстващо с наредбата за здравословно хранене в учебните заведения.
- В училищните бюфети и вендинг машини се предлагат поне три **сертифицирани безглутенови солени и три сладки продукта**.

2.2. Диета при лактозна непоносимост

- В училищните столове се предлага **меню без лактоза**, съответстващо с наредбата за здравословно хранене в учебните заведения.
- В училищните бюфети и вендинг машини се предлагат поне **три безлактозни солни и три сладки продукта**.

2.3. Диетично хранене при метаболитни нарушения вкл. инсулинозависим захарен диабет

- Менюто е съставено от **прецизно измерени** количества въглехидрати, мазнини, белтъчини и калории, според рецептурник.
- Персоналът дава информация за съдържанието на менюто във формата на **калорийна и хранителна стойност** (енергия, въглехидрати, протеини, мазнини), на детето при всяко хранене.
- В училищните столове се предлага **цялостно меню**, съответстващо наредбата за здравословно хранене в учебните заведения и съобразено с диетичните нужди.
- В бюфетите и вендинг машините се предлагат поне **три нискогликемични или нисковъглехидратни солени и три сладки продукта**.

2.4. Диетично хранене при алергии

- При наличие на ученици с хранителни алергии, включително към някои от 14-те основни алергена според Регламент (ЕС) № 1169/2011 и Регламент (ЕС) № 828/2014, се прилагат стриктни мерки за елиминиране на алергена от храната и нейното приготвяне.
- Храната за ученици с алергии трябва да бъде подготвяна, съхранявана и сервирана в среда, свободна от съответните алергени, с предотвратяване на всякакво кръстосано замърсяване. (Виж точка 2.1.)
- В училищните столове се предлага **цялостно меню**, според наредбата за здравословно хранене и съобразено с конкретната алергия.
- В бюфетите и вендинг машините се предлага поне **три солени и три сладки продукти без наличието на алергена**.

3. Помещение и персонал

- Учебните заведения респ. Кетъринг компаниите обслужващи учебни заведения са задължени да осигурят обучение на персонала и да осигурят обособено място за приготвяне на храна, съобразено с изискванията за диетично хранене при специални медицински нужди.
- В случаите, когато осигуряването на отделна кухня и оборудване е невъзможно, учебното заведение следва да прилага разпоредбите на чл. 6б, ал. 3 от Наредбата, като използва алтернативни механизми за предоставяне на специализирано хранене.

4. Специални случаи или комбинирани заболявания

- При наличие на ученици с комбинация от заболявания или други допълнителни усложнения, изискващи диетично хранене, се изготвя индивидуален хранителен режим, съобразен с разпоредбите на Наредбата, специфичните нужди на ученика и медицинските указания.