

Я.А. Острожский
ЭЛЕКТРОННЫЙ МОДУЛЬ «РАЦИОНЫ
ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РАБОТНИКОВ»

Научный руководитель: канд. мед. наук, доц. Н.Л. Бацукова

Кафедра общей гигиены

Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск

Y.A. Astrazhynski
ELECTRONIC MODULE «DIETS OF THERAPEUTIC
AND PREVENTIVE FOOD FOR EMPLOYEES»

Tutor: associate professor N.L. Batsukova

Department of General Hygiene

Belarusian State Medical University, Minsk

Резюме. Для профилактики профессиональных заболеваний предназначены рационы лечебно-профилактического питания. Разработанный электронный модуль поможет контролировать обеспеченность организма работников эссенциальными нутриентами.

Ключевые слова: условия труда, гигиена питания, лечебно-профилактический рацион.

Resume. For the prevention of occupational diseases, rations of therapeutic and preventive nutrition are intended. The developed electronic module will help to control the provision of the body of workers with essential nutrients.

Keywords: working conditions, food hygiene, therapeutic and prophylactic diet.

Актуальность. Питание является одним из самых важных условий в поддержании нормальной жизнедеятельности организма, ведь с ней человек получает все необходимые макро- и микронутриенты [1, 2]. В связи с воздействием на работающих вредных производственных факторов предъявляются особые требования к организации лечебно-профилактического питания для лиц различных профессий.

Контролю соответствия потребления основных макро- и микронутриентов в составе рационов лечебно-профилактического питания потребностям организма при разных видах работ и посвящено данное исследование.

Цель: разработка интегрированного в систему контроля питания «Nutricio» модуля для контроля обеспеченности организма эссенциальными нутриентами при работе с вредными и (или) опасными условиями труда.

Материалы и методы. В качестве инструмента создания базиса используются актуальные среды программирования.

Для создания и наполнения баз данных информации используются действующие технически-нормативные правовые акты, учебно-методические пособия, таблицы химического состава продуктов (И. М. Скурихин, В. А. Тутельян, американская база Министерства сельского хозяйства США), ЭУМК кафедры общей гигиены УО «БГМУ» [4].

Результаты и их обсуждение. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП) – это рациональное питание, построенное с учетом метаболизма чужеродных соединений в организме и роли отдельных компонентов пищи, оказывающих защитный эффект при воздействии химических соединений или вредного влияния физических факторов производства. Выделяют следующие виды лечебно-профилактического питания: рационы ЛПП (РЛПП; представлены горячими завтраками, обедами), молоко,

витамины, пектины, пектинсодержащие продукты или равноценные продукты.

В основе эталонных значений рационов ЛПП лежат данные, указанные в Приложениях 1 и 2 к постановлению Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь 17.06.2014 №51/41 «Об установлении перечня производств, работ, профессий и должностей, дающих право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания, и рационов лечебно-профилактического питания, выдаваемого бесплатно работникам, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» [3].

На каждую профессию указан 1 из 11 рационов лечебно-профилактического питания (РЛПП), в которых прописаны фиксированные значения (в массе нетто) продуктов и витаминных препаратов к выдаче лицу на работе с вредными/опасными условиями труда.

Реализовано сравнение карты питания в «Nutricio» с РЛПП по килокалориям, белкам, жирам и углеводам (КБЖУ). Определяются эталонные продукты питания для возможности проведения сравнения по всем возможным в системе контроля питания «Nutricio» макро- и микроэлементам. Для определения соответствия карты питания рациону ЛПП (на примере КБЖУ) между каждым из элементов КБЖУ в карте питания и соответствующим элементом в РЛПП высчитывается процентная разница (разница между элементами КБЖУ, деленная на эталон элемента КБЖУ в РЛПП, умноженная на 100%). Далее вычисляется среднее арифметическое всех процентных разниц, которое является степенью расхождения карты питания с РЛПП. Процентная разница между элементами КБЖУ, равно как и степень расхождения свыше 10% считаются неудовлетворительным результатом и показывают значимое несоответствие карты питания рациону ЛПП (рисунок 1).

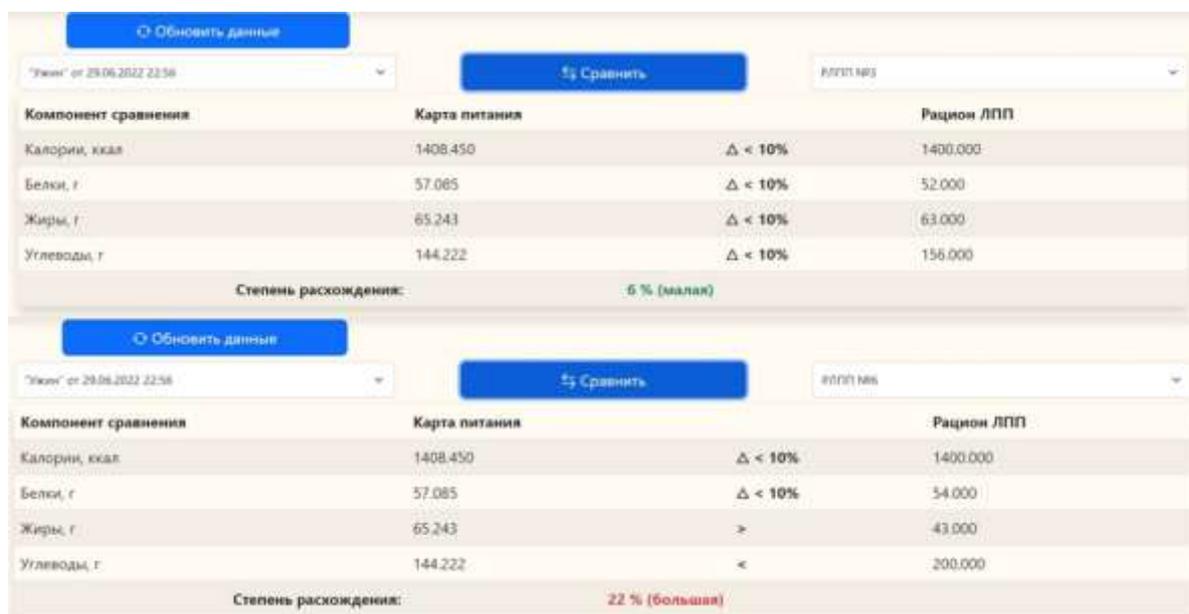


Рис. 1 – Результат сравнения карты питания в «Nutricio» на соответствие разным РЛПП

Заключение. Лечебно-профилактическое питание играет значимую роль в сохранении здоровья работников, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

Созданный электронный модуль «Рационы лечебно-профилактического питания для работников» поможет эффективно контролировать соответствие потребления основных макро- и микронутриентов потребностям организма работающих при различных видах работ/профессий/должностей.

Информация о внедрении результатов исследования. По результатам настоящего исследования опубликовано 2 статьи в сборниках материалов, 1 тезис докладов, получено 3 акта внедрения в образовательный процесс (кафедра общей гигиены БГМУ, кафедра гигиены труда БГМУ, военной эпидемиологии и военной гигиены БГМУ).

Литература

1. Диетология. Руководство для диетологов и студентов старших курсов медицинских вузов / Под ред. А. Ю. Барановского – СПб: Питер, 2017. – 1104 с.
2. Нутрициология. Учебник для студентов медицинских высших учебных заведений / Под ред. Л.З. Тель. – М.: Издательство «Литтера», 2016. – 544 с.
3. Об установлении перечня производств, работ, профессий и должностей, дающих право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания, и рационов лечебно-профилактического питания, выдаваемого бесплатно работникам, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда [Электронный ресурс]: постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь, 17 июня 2014 г., №51/41 // ЭТАЛОН. Законодательство Республики Беларусь / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2014.
4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.