

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ ПРИ РАЗДАЧЕ ПИЩИ



БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ ПИТАНИЕ ПАЦИЕНТОВ В УЧРЕЖДЕНИЯХ УХОДА С ПРОЖИВАНИЕМ

Следите за тем, чтобы безглютеновый продукт не контактировал с продуктами, содержащими глютен, во время раздачи. Проверьте, чтобы диетические пометы на посуде были правильными.

- Разборчиво помечайте блюда без глютена в меню буквой G.
- Следите за тем, чтобы персонал на раздаче знал и проверял состав предлагаемых блюд.
- Подавайте хлеб без глютена на предназначенном для него блюде отдельно от обычного хлеба. Лучше всего закрыть его крышкой или пластиковой пленкой.
- Заведите порционное масло или отдельный контейнер с маслом для больных целиакией.
- При необходимости закупите для отделения хлебобулочные изделия без глютена с длительным сроком хранения (хрустящие хлебцы, кексы) и порционные пакеты безглютеновой овсяной каши (Provena) для пациентов, нуждающихся в кормлении в часы, когда кухня закрыта.
- Заведите отдельные приборы для всех видов пищи без глютена.