

МОО «Российская диабетическая Ассоциация» (РДА М. Богомолова) уже более 20 лет проводит встречи своих друзей, Экспертные Советы, Советы директоров, заседания своих клубов «Школа здоровья им. Эрнесто Рома»; «Диа-Спорт» и др. в своем клубном кафе в центре Москвы. Через различные государственные и негосударственные структуры РДА

уже более 20 лет отстаивает права на возможность получения здорового питания в средних и высших учебных заведениях, столовых предприятий; в фитнесс-клубах; в тюрьмах; в кафе и буфетах вокзалов, аэропортов и других общественных мест. Для оценки полезности или вредности ассортимента блюд, продуктов, предприятий общественного питания разработан и внедрен индекс Богомолова http://www.diabetes-ru.org/ru/news/ololo/pischevoj-indeks-m-bogomolova.

Мы рады, что на двухдесятилетний опыт работы РДА в данном направлении обратили внимание наши бельгийские коллеги. При содействии Бельгийской диабетической лиги было издано первое Руководство с адресами и с меню 150 бельгийских ресторанов, предлагающих блюда со сниженной калорийностью и со сниженной углеводной ценностью, приемлемые для потребления посетителями с сахарным диабетом. Данное руководство также содержит ответы на практические вопросы, данные экспертами в области питания.

РДА в 2014 сдала в печать 9-ое издание «Методического пособия по составлению функционального, диетического и диабетического ассортимента продуктов для продовольственных сетей и для предприятий общественного питания» впервые изданное в 1996 г.



Приемлемость меню ресторанов для людей с ожирением, атеросклерозом, артериальной гипертензией и сахарным диабетом может быть разделена на 3 категории:

Предприятия первого уровня уделяют особое внимание блюдам здорового питания и крайне гибки в изменении рецептуры блюд по содержанию поваренной соли, жирах,

коровьего молока, глютена, яиц, углеводов и иных компонентов. Персонал ресторанов обучен принципам здорового питания.

Предприятия второго уровня имеют в своем меню обозначения хлебных единиц, гликемического индекса или гликемического эффекта, калорийности.

Предприятия третьего уровня представляют в меню учет хлебных единиц РДА.

Предприятия первого уровня в России на передней странице обложки своего меню имеют **три** куполообразных логотипа РДА; второго уровня – **два,** третьего уровня – **один.**

Буквально в октябре 2014 г. РДА предъявила свои претензии компании «Аэрофлот» по поводу дискредитации фруктозы диетическом меню авиакомпании:

Мы ознакомились с содержанием журнала «Аэрофлот» за октябрь 2014 г.

На стр. 248 при упоминании диабетического питания (DBMM) указано: «исключены жареные продукты и пища с высоким содержанием фруктозы, сахара, жира….». Должны обратить внимание менеджмента глубокоуважаемой нами компании, что в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» в РФ не существует стандарта «диабетическое питание» 1 уровня – Технического Регламента; стандарта 2 уровня – отраслевого стандарта. С 1996 года существуют Стандарты нашей организации МОО «Российская диабетическая Ассоциация» - третьего уровня. В соответствии с имеющимся стандартом как раз фруктоза активнейше используется в диабетическом питании в РФ – продукты десятков фирм на фруктозе рекомендованы РДА. Во всем мире фруктоза и другие подсластители активно используются в питании людей с диабетом. Ограничение жира не относится к рекомендациям для людей с сахарным диабетом 1 типа. Люди с сахарным диабетом 2 типа и ожирением пользуются не низкоуглеводным питанием, а низкокалорийным отнесенным в вашей классификации в класс LC ML. Предлагаем вашим менеджерам ознакомиться http://www.diabetes-ru.org/files/prodavcu-proizvoditelyu/Standarty-kachestvaRDA.pdf

Вполне допускаем, что существует некоторая международная классификация питания принятая для воздушных перевозчиков. Если это так, Аэрофлоту необходимо инициировать активности по изменению этой классификации, устаревшей приблизительно на 30-35 лет.

Экспертный Совет РДА.