

Информация

о порядке предоставления родителями (законным представителями) сведений об организации специализированного питания детей, в нем нуждающихся, в КОУ ВО "Борисоглебская школа-интернат"

Настоящий порядок разработан в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родитель ребенка (законный представитель) обращается к директору школы-интерната с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов директор школы-интерната, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Директор школы-интерната информирует диетбрата, классного руководителя, воспитателя и работников столовой о наличии в классе или группе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики при ухудшении здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом необходимо дополнительно проинформировать учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в школе-интернате цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами размещается на сайте образовательной организации.

В случае, если принимается решение об организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома, то определяется порядок их хранения, упаковки и маркировки; создаются условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определяется режим питания ребенка.