

Утверждаю:

Директор МБОУ Комской
СОШ №4 _____ А.Е.Ерашова

Приказ № 116/2
от 1.09.2021 г.

Порядок предоставления родителями (законным
представителями) сведений о состоянии здоровья
ребенка и организация специализированного
питания для детей в нем нуждающихся

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 учащегося на индивидуальное питание в МБОУ Комской СОШ №4 родитель ребенка (законный представитель) должен обратиться к Директору МБОУ Комской СОШ №4 с заявлением (обращением) 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, совместно с родителем (законным представителем), врачом и заведующим производством столовой 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 информирует классного руководителя, воспитателя ГИД о наличии в классе учащегося (учащихся) с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

О детях с сахарным диабетом врач дополнительно информирует учителя физической культуры (инструктора по физической культуре) и инструктирует его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

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

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в организации циклическому меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаяющих наличие в меню пищевых аллергенов.

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

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