

Организация индивидуального питания в организованном детском коллективе

Каждый ребёнок имеет право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Это право гарантируется Конституцией Российской Федерации.

Что нужно сделать родителю для организации индивидуального питания своему ребенку.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе надо обратиться к руководителю образовательной (оздоровительной) организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья. К заявлению потребуется приложить документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов, руководитель (образовательной, оздоровительной) организации, совместно с Вами прорабатывает следующие вопросы:

- Меню и режима питания ребенка;
- Контроль уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома (для детей с сахарным диабетом)

Руководитель (образовательной, оздоровительной) организации информирует классного руководителя (воспитателя, вожатых) и работников столовой:

О наличии в классе (группе, отряде) детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия;

Об особенностях организации питания детей;

О мерах профилактики ухудшения здоровья;

О мерах первой помощи;

О детях с сахарным диабетом надо дополнительно проинформировать учителя физической культуры, 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 организации 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 рекомендуется размещать на сайте образовательной (оздоровительной) организации.

При организации питания детей из продуктов и блюд, принесенных из дома необходимо:

- Определить порядок хранения, упаковки и маркировки продуктов и блюд;
- Создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи;
- Определить режим питания ребенка.

О запрещенных продуктах, о рекомендуемых наборах продуктов по приемам пищи для детей с различными заболеваниями можно узнать в МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях).

Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019).