

Procedura organizacji żywienia uczniów wymagających stosowania diet specjalnych i eliminacyjnych w Szkole Podstawowej nr 71

§ 1. Cel procedury

1. Celem niniejszej procedury jest określenie zasad organizacji żywienia uczniów korzystających ze stołówki szkolnej, którzy wymagają stosowania diety specjalnej lub eliminacyjnej.
 2. Procedura ma na celu w szczególności:
 1. zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego uczniów;
 2. określenie zasad zgłaszania przez rodziców potrzeby stosowania diety;
 3. określenie informacji niezbędnych do prawidłowego przygotowania posiłków;
 4. określenie odpowiedzialności rodziców, dyrektora szkoły oraz pracowników odpowiedzialnych za żywienie;
 5. ograniczenie ryzyka podania uczniowi produktu lub składnika, którego nie powinien spożywać;
 6. określenie zasad postępowania w przypadku alergii pokarmowych i diet wymagających szczególnego sposobu przygotowania posiłku.
-

§ 2. Zakres procedury

1. Procedura dotyczy uczniów korzystających z posiłków przygotowywanych w stołówce szkolnej.
 2. Procedura obejmuje w szczególności:
 1. dietę bezglutenową;
 2. dietę bezmleczną;
 3. dietę bezlaktozową;
 4. diety eliminacyjne;
 5. diety związane z alergiami pokarmowymi;
 6. inne diety wynikające ze stanu zdrowia ucznia;
 7. inne szczególne potrzeby żywieniowe, jeżeli szkoła ma możliwość ich realizacji.
 3. Dieta wynikająca ze względów zdrowotnych wymaga szczególnej ostrożności podczas planowania, przygotowania, przechowywania i wydawania posiłku.
-

§ 3. Zgłoszenie potrzeby stosowania diety

1. Rodzic lub opiekun prawny ucznia zgłasza dyrektorowi szkoły potrzebę stosowania przez dziecko diety specjalnej lub eliminacyjnej.
2. Zgłoszenie powinno mieć formę pisemną i zawierać co najmniej:
 1. imię i nazwisko ucznia;
 2. klasę;
 3. rodzaj wymaganej diety;
 4. dokładny wykaz produktów lub składników, których dziecko nie może spożywać;
 5. informacje dotyczące sposobu przygotowania posiłku, jeżeli są one istotne dla bezpieczeństwa dziecka;
 6. dane kontaktowe rodzica lub opiekuna.
3. Szkoła nie realizuje specjalnej diety wyłącznie na podstawie ustnego zgłoszenia rodzica.
4. Rodzic jest zobowiązany do przekazania szkole wszystkich informacji, które są istotne dla bezpiecznego przygotowania posiłku.

5. Rodzic ponosi odpowiedzialność za prawdziwość i aktualność przekazanych informacji dotyczących diety dziecka.
-

§ 4. Informacje dotyczące stanu zdrowia i zaleceń dietetycznych

1. W przypadku diety związanej ze stanem zdrowia rodzic przekazuje dyrektorowi informacje o konieczności stosowania określonej diety oraz o produktach lub składnikach, które powinny być wyeliminowane.
 2. Jeżeli rodzic posiada zaświadczenie lekarskie, zalecenie lekarza, dietetyka lub inną dokumentację określającą zasady żywienia dziecka, może ją przekazać szkole.
 3. W przypadku wątpliwości co do rodzaju diety, zakresu produktów wykluczonych lub zasad jej stosowania szkoła może zwrócić się do rodzica o dodatkowe wyjaśnienia lub aktualne zalecenia dotyczące żywienia dziecka.
 4. Szkoła nie wymaga przekazywania pełnej dokumentacji medycznej dziecka. Przekazane informacje powinny ograniczać się do zakresu niezbędnego do zapewnienia uczniowi bezpiecznego żywienia.
 5. W szczególności szkoła powinna uzyskać informację:
 1. jaki rodzaj diety należy stosować;
 2. jakich produktów lub składników należy bezwzględnie unikać;
 3. czy konieczne jest zapobieganie zanieczyszczeniu krzyżowemu;
 4. czy występuje ryzyko gwałtownej reakcji alergicznej;
 5. czy istnieją inne szczególne zasady dotyczące przygotowywania lub wydawania posiłku.
 6. W przypadku diety bezglutenowej rodzic powinien jednoznacznie wskazać, czy dziecko wymaga ścisłej diety bezglutenowej oraz czy konieczne jest zapobieganie zanieczyszczeniu posiłku glutenem.
 7. W przypadku alergii pokarmowej rodzic powinien wskazać dokładnie alergen lub alergeny, których należy unikać.
 8. Informacje dotyczące stanu zdrowia dziecka są wykorzystywane wyłącznie w zakresie niezbędnym do zapewnienia odpowiedniej opieki i bezpiecznego żywienia.
-

§ 5. Ocena możliwości realizacji diety

1. Po otrzymaniu zgłoszenia dyrektor szkoły, w porozumieniu z osobą odpowiedzialną za organizację żywienia oraz pracownikami kuchni, dokonuje oceny możliwości bezpiecznej realizacji zgłoszonej diety.
2. Przy ocenie uwzględnia się w szczególności:
 1. rodzaj diety;
 2. liczbę i rodzaj produktów wykluczonych;
 3. możliwość zakupu odpowiednich produktów;
 4. warunki lokalowe kuchni;
 5. wyposażenie kuchni;
 6. możliwość oddzielnego lub odpowiednio zabezpieczonego przygotowywania posiłków;
 7. możliwość zapobiegania zanieczyszczeniu krzyżowemu;
 8. możliwości organizacyjne i kadrowe szkoły;
 9. wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności.
3. Szkoła podejmuje działania w celu zapewnienia bezpiecznego posiłku, jeżeli posiada warunki organizacyjne i techniczne umożliwiające jego przygotowanie.

4. Jeżeli szkoła nie ma możliwości bezpiecznej realizacji określonej diety, dyrektor informuje rodzica o tym fakcie oraz wskazuje przyczyny organizacyjne, techniczne lub związane z bezpieczeństwem żywności.
 5. W przypadku wątpliwości dotyczących możliwości przygotowania bezpiecznego posiłku nadrzędne znaczenie ma bezpieczeństwo zdrowotne ucznia.
-

§ 6. Przygotowywanie posiłków dietetycznych

1. Pracownicy kuchni są zobowiązani do przestrzegania obowiązujących zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.
 2. Produkty przeznaczone do przygotowywania posiłków dla uczniów wymagających diet specjalnych powinny być sprawdzane pod kątem składu oraz informacji dotyczących alergenów.
 3. Produkty przeznaczone do posiłków dietetycznych należy przechowywać i przygotowywać w sposób ograniczający ryzyko ich pomieszania lub zanieczyszczenia innymi składnikami.
 4. W przypadku diet wymagających całkowitego wyeliminowania określonego składnika należy podjąć działania zapobiegające jego przypadkowemu przeniesieniu do posiłku.
 5. W szczególności przy przygotowywaniu posiłków bezglutenowych należy:
 1. stosować produkty odpowiednie dla diety bezglutenowej;
 2. każdorazowo sprawdzać skład stosowanych produktów;
 3. zapobiegać kontaktowi posiłku bezglutenowego z produktami zawierającymi gluten;
 4. stosować odpowiednio przygotowane, czyste powierzchnie robocze;
 5. stosować odpowiednio przygotowane naczynia i przybory;
 6. przestrzegać zasad higieny rąk;
 7. zabezpieczać gotowy posiłek przed kontaktem z glutenem;
 8. odpowiednio oznaczać przygotowany posiłek.
 6. W przypadku alergii pokarmowych należy zwracać szczególną uwagę na obecność alergenów również w produktach przetworzonych, sosach, przyprawach, dodatkach i półproduktach.
-

§ 7. Jadłospis

1. W miarę możliwości posiłek przygotowywany dla ucznia stosującego dietę specjalną powinien odpowiadać podstawowemu jadłospisowi pod względem wartości odżywczej.
 2. Jeżeli składnik występujący w jadłospisie podstawowym nie może być zastosowany, należy, w miarę możliwości, zastąpić go odpowiednim produktem.
 3. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać obowiązujące przepisy dotyczące żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
 4. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z wymaganiami wynikającymi z aktualnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności oraz żywienia dzieci i młodzieży.
-

§ 8. Oznaczanie i wydawanie posiłków

1. Posiłek przygotowany dla ucznia wymagającego diety specjalnej powinien być odpowiednio oznaczony.
2. Osoba wydająca posiłek jest zobowiązana upewnić się, że wydaje właściwy posiłek właściwemu uczniowi.
3. Nie dopuszcza się samowolnej zamiany posiłku dietetycznego na posiłek z jadłospisu podstawowego.

4. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących składu lub bezpieczeństwa posiłku nie należy wydawać go uczniowi do czasu wyjaśnienia sytuacji.
-

§ 9. Alergie pokarmowe

1. W przypadku ucznia z alergią pokarmową należy dokładnie przestrzegać informacji przekazanych przez rodzica.
 2. Szczególną uwagę należy zwracać na możliwość występowania alergenów w:
 1. produktach przetworzonych;
 2. przyprawach;
 3. sosach;
 4. półproduktach;
 5. produktach używanych jako dodatki.
 3. W przypadku alergii, przy której kontakt z niewielką ilością alergenów może powodować zagrożenie zdrowia, należy stosować szczególne zasady zapobiegania zanieczyszczeniu krzyżowemu.
 4. Jeżeli szkoła nie jest w stanie zapewnić bezpiecznego przygotowania posiłku dla ucznia z określoną alergią, dyrektor informuje o tym rodzica i ustala dalszy sposób postępowania.
-

§ 10. Obowiązki rodzica lub opiekuna prawnego

1. Rodzic zobowiązany jest:
 1. zgłosić szkole potrzebę stosowania diety w formie pisemnej;
 2. przekazać dokładne informacje dotyczące diety;
 3. wskazać wszystkie produkty i składniki, których dziecko nie może spożywać;
 4. przekazać informacje dotyczące szczególnych zasad przygotowania posiłku;
 5. przekazać szkole informacje o zmianie zaleceń dotyczących diety;
 6. niezwłocznie poinformować szkołę o zakończeniu konieczności stosowania diety.
 2. Rodzic powinien, jeżeli posiada takie zalecenia, przekazać szkole aktualne informacje lekarza lub dietetyka dotyczące sposobu żywienia dziecka.
 3. Rodzic jest odpowiedzialny za aktualność przekazanych informacji.
-

§ 11. Obowiązki dyrektora szkoły

1. Dyrektor odpowiada za organizację żywienia w szkole oraz zapewnienie bezpiecznych warunków pobytu uczniów.
 2. Dyrektor:
 1. przyjmuje zgłoszenia dotyczące diet;
 2. zapewnia właściwy przepływ informacji pomiędzy rodzicem, osobą odpowiedzialną za żywienie i kuchnią;
 3. dokonuje oceny możliwości realizacji zgłoszonej diety;
 4. zapewnia pracownikom informacje niezbędne do bezpiecznego przygotowania posiłku;
 5. podejmuje działania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości;
 6. informuje rodzica o braku możliwości bezpiecznej realizacji określonej diety.
-

§ 12. Obowiązki osoby odpowiedzialnej za żywienie

1. Osoba odpowiedzialna za organizację żywienia:
 1. prowadzi wykaz uczniów wymagających diet specjalnych;
 2. przekazuje kuchni aktualne informacje dotyczące diet;
 3. nadzoruje prawidłowe uwzględnianie diet w jadłospisie;
 4. kontroluje oznaczanie posiłków;
 5. informuje dyrektora o problemach związanych z realizacją diet.
 2. Informacje przekazywane pracownikom kuchni powinny być ograniczone do danych niezbędnych do prawidłowego przygotowania i wydania posiłku.
-

§ 13. Obowiązki pracowników kuchni

1. Pracownicy kuchni są zobowiązani do:
 1. przestrzegania zasad higieny;
 2. przestrzegania zasad bezpieczeństwa żywności;
 3. stosowania właściwych produktów;
 4. przestrzegania zasad określonych dla poszczególnych diet;
 5. zapobiegania zanieczyszczeniu krzyżowemu;
 6. prawidłowego oznaczania posiłków;
 7. niezwłocznego zgłaszania osobie odpowiedzialnej za żywienie wszelkich wątpliwości dotyczących przygotowania posiłku.
 2. Pracownik kuchni nie może samodzielnie zmieniać ustalonego sposobu przygotowania posiłku dietetycznego, jeżeli zmiana może mieć wpływ na bezpieczeństwo ucznia.
-

§ 14. Dokumentacja i ochrona informacji

1. Szkoła prowadzi dokumentację dotyczącą diet specjalnych w zakresie niezbędnym do organizacji żywienia.
 2. Szkoła nie gromadzi pełnej dokumentacji medycznej ucznia, jeżeli nie jest ona niezbędna do realizacji zadań związanych z żywieniem.
 3. Informacje dotyczące stanu zdrowia i diety ucznia są udostępniane wyłącznie osobom, którym są one niezbędne do prawidłowego przygotowania, wydania lub nadzorowania posiłku.
 4. Dokumentacja dotycząca diet jest przechowywana w sposób zabezpieczający ją przed dostępem osób nieuprawnionych.
-

§ 15. Aktualizacja informacji o diecie

1. Informacje dotyczące diet specjalnych podlegają aktualizacji w przypadku:
 1. zmiany zaleceń dotyczących diety;
 2. zmiany listy produktów wykluczonych;
 3. zmiany sposobu przygotowywania posiłków;
 4. zakończenia konieczności stosowania diety.
2. Rodzic zobowiązany jest niezwłocznie poinformować szkołę o zmianach, o których mowa w ust. 1.
3. Szkoła może zwrócić się do rodzica o aktualizację informacji, jeżeli przekazane wcześniej informacje są niejasne, nieaktualne lub niewystarczające do bezpiecznej realizacji diety.

§ 16. Brak możliwości realizacji diety

1. Jeżeli szkoła stwierdzi, że z przyczyn organizacyjnych, technicznych lub związanych z bezpieczeństwem żywności nie jest w stanie zapewnić uczniowi bezpiecznego posiłku zgodnego z określoną dietą, dyrektor informuje o tym rodzica.
 2. Informacja powinna zawierać przyczynę braku możliwości realizacji diety.
 3. Szkoła, w miarę możliwości, podejmuje z rodzicem rozmowę w celu ustalenia rozwiązania zapewniającego bezpieczeństwo ucznia.
 4. W szczególności można rozważyć:
 1. zmianę sposobu przygotowania posiłku;
 2. zastosowanie odpowiedniego zamiennika;
 3. zmianę organizacji przygotowywania posiłku;
 4. inne rozwiązanie możliwe do wdrożenia przez szkołę.
 5. Szkoła nie może świadomie wydać uczniowi posiłku zawierającego składnik, o którym została poinformowana jako przeciwwskazany ze względów zdrowotnych.
-

§ 17. Postanowienia końcowe

1. Procedura wchodzi w życie z dniem
2. Procedura obowiązuje wszystkich pracowników szkoły uczestniczących w organizacji, przygotowywaniu i wydawaniu posiłków.
3. Procedura podlega okresowemu przeglądowi i aktualizacji w przypadku zmiany przepisów prawa lub organizacji żywienia w szkole.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą procedurą stosuje się obowiązujące przepisy prawa.

Dyrektor szkoły

.....

Data:

ZAŁĄCZNIK NR 1

ZGŁOSZENIE DIETY SPECJALNEJ LUB ELIMINACYJNEJ

Imię i nazwisko ucznia:

Klasa:

Rodzaj diety:

- ☐ bezglutenowa
- ☐ bezmleczna
- ☐ bezlaktozowa
- ☐ alergiczna
- ☐ eliminacyjna
- ☐ wegetariańska
- ☐ wegańska
- ☐ inna:

Produkty/składniki, których dziecko nie może spożywać:

.....
.....

Czy konieczne jest zapobieganie zanieczyszczeniu krzyżowemu?

- ☐ TAK
- ☐ NIE
- ☐ NIE WIEM

Dodatkowe informacje istotne dla przygotowania posiłku:

.....
.....

Czy rodzic posiada zalecenia lekarza/dietetyka dotyczące diety?

- ☐ TAK – przekazuję w załączeniu
- ☐ TAK – do wglądu
- ☐ NIE

Liczba załączników:

Oświadczam, że przekazane informacje są zgodne z moją wiedzą i zobowiązuję się poinformować szkołę o każdej zmianie dotyczącej diety dziecka.

Imię i nazwisko rodzica:

Telefon:

E-mail:

Data:

Podpis:

ZAŁĄCZNIK NR 2

KARTA DIETY DLA KUCHNI

Imię i nazwisko ucznia:

Klasa:

Rodzaj diety:

Produkty/składniki wykluczone:

1.
2.
3.
4.
5.

Szczególne zasady:

- ☐ zapobieganie zanieczyszczeniu krzyżowemu
- ☐ oddzielne/odpowiednio przygotowane przybory
- ☐ oddzielne/odpowiednio przygotowane naczynia
- ☐ szczególne przechowywanie produktów
- ☐ dodatkowe oznaczenie posiłku
- ☐ inne:

.....

Ważne informacje dla kuchni:

.....

.....

Data sporządzenia karty:

Data aktualizacji:

Osoba odpowiedzialna za żywienie:

.....

Podpis:

Pracownik kuchni:

.....

Podpis:

ZAŁĄCZNIK NR 3

OŚWIADCZENIE RODZICA DOTYCZĄCE AKTUALNOŚCI INFORMACJI O DZIECKU

Ja, niżej podpisany/a,

.....

rodzic/opiekun prawny ucznia

.....

oświadczam, że informacje przekazane szkole dotyczące stosowanej u dziecka diety są aktualne i zgodne z moją wiedzą.

Zobowiązuję się niezwłocznie poinformować szkołę o:

1. zmianie rodzaju diety;
2. zmianie produktów lub składników wykluczonych;
3. zmianie zasad przygotowywania posiłku;
4. zakończeniu konieczności stosowania diety.

Oświadczam również, że poinformowałem/am szkołę o wszystkich znanych mi okolicznościach dotyczących diety dziecka, które mogą mieć znaczenie dla bezpiecznego przygotowania i wydania posiłku.

Data:

Podpis rodzica/opiekuna:

.....