

**Procedura postępowania
w przypadku dzieci z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi oraz podawania leków
w Zespole Szkolno-Przedszkolnym – Samorządowe Przedszkole
w Polance Wielkiej**

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 maja 2001 r. w sprawie ramowych statutów publicznego przedszkola oraz publicznych szkół (Dz. U. z 2001 r. Nr 61 poz. 624 ze zm.),
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 4 września 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. 2020 poz. 1604)
- Statut Samorządowego Przedszkola Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Polance Wielkiej

I. Cel procedury

Określenie szczegółowych obowiązków rodziców, pracowników pedagogicznych i niepedagogicznych podczas sprawowania w przedszkolu opieki nad dzieckiem z alergią i nietolerancją pokarmową.

II. Zakres procedury

Procedura dotyczy sprawowania opieki nad dzieckiem alergicznym w przedszkolu, a w szczególności: rygorystycznego przestrzegania diet, ograniczenia alergenów związanych z alergią i nietolerancją pokarmową i reakcjach alergicznych.

III. Zasady postępowania w sytuacji, gdy do przedszkola uczęszcza dziecko z alergią pokarmową.

1. Na etapie rekrutacji rodzice są zobowiązani do poinformowania dyrektora/wicedyrektora placówki o stanie zdrowia dziecka.
2. Informacja ta powinna być poparta odpowiednią dokumentacją tj. zaświadczeniem od lekarza specjalisty, w treści którego powinny znaleźć się wskazania lub przeciwwskazania do samego uczęszczania dziecka do przedszkola. Lekarz powinien wyszczególnić w zaświadczeniu informację o typie alergii, alergenach i reakcjach alergicznych.
3. O obecności w grupie dziecka z alergią powinien zostać poinformowany zarówno cały personel pedagogiczny, jak i administracyjno–obsługowy przedszkola.
4. W salach, w których na co dzień przebywają dzieci z alergiami, powinien znajdować się w widocznym miejscu wykaz alergenów (kto, na co jest uczulony oraz zasady postępowania - skonsultowany z rodzicem danego dziecka).
5. Ustalenie diety dla dzieci z alergiami pokarmowymi powinno odbywać się w ścisłym porozumieniu i współpracy z rodzicami dziecka oraz intendentem.
6. Kucharz przestrzega rygorystycznych zasad dotyczących indywidualnych diet pokarmowych dzieci z alergiami uczęszczających do przedszkola w ścisłej współpracy z intendentem.

7. Posiłki dla dzieci z dietami eliminacyjnymi, szczególnie skomplikowanymi, są dodatkowo podpisywane imieniem danego dziecka.
8. Przedszkole nie posiada oddzielnej kuchni, w związku z tym eliminowanie alergenów pokarmowych podczas przygotowywania posiłków odbywa się wyłącznie w ramach możliwości placówki.
9. Za przygotowanie posiłków wolnych od alergenów odpowiada kuchnia. Nauczyciele i woźna odpowiadają za spożycie przez dziecko przygotowanego dla niego posiłku..
10. Wszyscy pracownicy są zobowiązani do szczególnej ostrożności i czujności w opiece nad dziećmi z alergiami.
11. Dzieci z alergią pokarmową powinny spożywać posiłek w taki sposób, aby nie miały styczności z potrawami zawierającymi szkodliwy dla dziecka alergen.
12. W przypadku nasilenia choroby u dziecka podczas pobytu w przedszkolu wicedyrektor lub nauczyciel powinien niezwłocznie poinformować o zaistniałej sytuacji rodziców /opiekunów prawnych. W przypadku gdy kontakt z rodzicami/opiekunami dziecka jest niemożliwy, nauczyciel powiadamia Pogotowie Ratunkowe.

IV. Działania Rodziców

Rodzice dziecka z alergią pokarmową zobowiązani są do:

- a. dostarczenia na początku roku szkolnego :
 - zaświadczenia od lekarza specjalisty potwierdzające alergię pokarmową u dziecka, jej rodzaj, produkty - alergeny, na które dziecko jest szczególnie uczulone oraz inne wskazania od lekarza,
 - szczegółowej listę alergenów (na piśmie), które należy wyeliminować z diety dziecka z dodatkowym wypisem reakcji alergicznej na niepożądany alergen (np. wysypka, biegunka, opuchlizna, wstrząs anafilaktyczny).
- b. aktualizowania w ciągu roku szkolnego informacji dotyczących stanu zdrowia dziecka poprzez przekazanie aktualnego zaświadczenia od lekarza specjalisty,
- c. monitorowania jadłospisu na stronie internetowej przedszkola, gazecie przy Sali.

Zmiany w diecie dziecka należy przekazać na piśmie intendentowi oraz opiekunom w grupie, do której uczęszcza dziecko.

W przypadku, gdy planowane posiłki zawierają alergeny, a przedszkole nie jest w stanie zapewnić odpowiedniego posiłku, rodzic do godziny 8:00 może dostarczyć zamienniki posiłków. Posiłki powinny być w odpowiednich podpisanych pojemnikach, zabezpieczone przed kontaktem z alergenem.

Przedszkole nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie reakcje alergiczne na niezgłoszone uprzednio (na piśmie) produkty, na które dziecko jest uczulone.

V. Sposób prezentacji procedur

1. Zapoznanie rodziców z obowiązującą w placówce procedurą na zebraniach organizacyjnych.
2. Zapoznanie wszystkich pracowników przedszkola z treścią procedury.
3. Udostępnienie dokumentu na stronie internetowej przedszkola.

VI. Podawanie leków w przedszkolu

Wobec wychowanków na terenie placówki nie są stosowane żadne zabiegi medyczne oraz nie podaje się żadnych leków z uwagi na brak profesjonalnej opieki medycznej.

W sytuacjach nagłych, gdy stan zdrowia dziecka wymaga natychmiastowej interwencji lekarskiej, pracownicy są zobowiązani do udzielenia pomocy przedmedycznej w zakresie posiadanych umiejętności, wezwania Pogotowia Ratunkowego oraz zawiadomienia rodziców i dyrektora/wicedyrektora o zaistniałym zdarzeniu.

VII. Tryb dokonywania zmian w procedurze

Wszelkich zmian w niniejszej procedurze może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek Rady Pedagogicznej dyrektor/wicedyrektor placówki. Wnioskodawcą zmian może być również Rada Rodziców.

VIII. Dodatkowe informacje dotyczące alergii

Alergia pokarmowa jest to nadwrażliwość organizmu na pewne składniki (alergeny) żywności, której objawy są związane z układem immunologicznym (odpornościowym). W rzeczywistości alergenami nie są produkty spożywcze, lecz zawarte w nich specyficzne substancje. Jednak w związku z tym, że jadalospis składa się z artykułów żywnościowych mówi się zwykle o alergii na mleko czy orzechy, a nie na ich części składowe.

Większość alergii jest wywoływana przez związki (głównie białka) obecne w tzw. wielkiej ósemce, czyli ośmiu popularnych produktach żywnościowych tj.: mleku, jajach, orzeszkach ziemnych (arachidowych), pozostałych orzechach, rybach, skorupiakach, soi i pszenicy. Reakcje alergiczne mogą wystąpić w ciągu kilku do kilkunastu minut po kontakcie z alergenem lub dopiero po upływie 24-48 h po jego spożyciu. Wysoka temperatura podczas procesów technologicznych może wpływać na własności alergenne jakiegoś produktu, np. poprzez działanie na strukturę białek (ich denaturację, czyli zniszczenie).

Niestety w większości przypadków alergeny zachowują zdolność do wywoływania alergii nawet po obróbce termicznej produktu. Zdarza się również, że ogrzewanie może zwiększyć jego alergenicność. W związku z tym alergicy powinni starannie unikać artykułów spożywczych, na które mają uczulenie, bez względu na ich formę. Niektóre z typów alergii charakteryzują się lokalnym występowaniem objawów np. pieczeniem ust, inne natomiast posiadają charakter ogólnoustrojowy. Symptomami ze strony przewodu pokarmowego są przede wszystkim: biegunka lub zaparcia, nudności, wymioty, wzdęcia, kolki jelitowe, nieprzyjemny zapach z ust, utrata łaknienia oraz zapalenie warg. Alergia pokarmowa może się również objawiać: przewlekłym katarzem i/lub kaszlem, astmą, nawracającym nieżytem krtani, nawracającym zapaleniem oskrzeli i/lub płuc, zapaleniem ucha środkowego, mimowolnym moczeniem w dzień lub w nocy, krwimoczem, obrzękami stóp i dłoni, pokrzywką, atopowym zapaleniem skóry, liszajem, nadmierną sennością, bólami głowy, trudnościami w koncentracji, zmęczeniem lub wręcz przeciwnie: nadpobudliwością. Konsekwencją alergii pokarmowej może być reakcja wstrząsowa (wstrząs anafilaktyczny), prowadząca nawet do zagrożenia życia, w związku z tym nie należy bagatelizować wystąpienia jakichkolwiek objawów u dziecka, lecz jak najszybciej zgłosić się do lekarza.

Większość dzieci cierpiących na symptomy alergii ze strony przewodu pokarmowego wyrasta z niej do 3 roku życia. Natomiast do 5 roku życia aż u 85% dzieci przemija alergia na białka mleka krowiego,

pszenicy, jaj oraz soi. Reakcja alergiczna na białka ryb, orzechów i skorupiaków najczęściej nie zanika nawet u osób dorosłych.

W ostatnich latach znacząco wzrosła częstotliwość występowania alergii pokarmowej, szczególnie wśród dzieci. W związku z tym zwiększyła się również liczba alergików uczęszczających do przedszkoli, którym należy zapewnić odpowiedni sposób żywienia, ponieważ spożycie pokarmu alergennego może wywołać objawy choroby lub doprowadzić do reakcji wstrząsowej. Rodzice wiedząc, że ich dziecko jest alergikiem powinni stworzyć listę alergenów i przekazać ją opiekunom dziecka oraz bezpośrednio osobom odpowiedzialnym za żywienie w przedszkolu.

Nietypowe źródła alergenów

Poniżej znajduje się spis najczęstszych alergenów oraz wykaz dość nietypowych produktów (np. o złożonym składzie), które mogą być ich źródłem. Z pewnością poniższa lista przyda się przy opracowywaniu diety dla alergików w przedszkolu:

- a. soja (jej przetwory obecne są w ponad połowie produktów obecnych na rynku): mleko sojowe, serek tofu, miso, gotowe potrawy obiadowe (np. kotlety sojowe), surówki/sałatki z dodatkiem kiełków sojowych, pieczywo z ziarnem lub mąką sojową (chleby, bułki), pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie, sos sojowy, makaron sojowy, potrawy z kuchni azjatyckiej, olej sojowy i jego pochodne np. margaryny, koncentraty zup i sosów w proszku, konserwy rybne w oleju sojowym, lecytyna sojowa zawarta w słodyczach (np. czekoladach, batonach, cukierkach, ciastkach) oraz majonezach/sosach, niektóre lody, zamienniki kawy, wędliny/kiełbasy i mięso mielone,
- b. orzechy: masło orzechowe, czekolady, batony, bakalie, chałwa, ciastka, wyroby cukiernicze, kremy do ciast, dania kuchni azjatyckiej, pesto, lody, budynie, desery, jogurty, twarożki z dodatkiem orzechów, sery żółte, sałatki warzywne, gotowe masy do ciast (np. makowa), masa marcepanowa, polewy do ciast, sery topione,
- c. jaja: kotlety jajeczne, pasty jajeczne, pieczywo smarowane białkiem, pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie (np. bezy), kremy do ciast i tortów, czekolady i czekoladki nadziewane (m.in. masą adwokatową), praliny, lody i desery lodowe, wata cukrowa, potrawy z mięsa mielonego (np. klopsy, sznycle, pasztety), wyroby garmażeryjne panierowane (np. krokiety, ryby smażone), placki ziemniaczane, nadzienia słodkie i słone do potraw, makarony i inne potrawy mączne (np. naleśniki, racuchy, kluski, kopytka, knedle, pyzy, uszka), majonez i produkty z jego dodatkiem (sałatki, surówki, sosy), obiady dla dzieci w słoikach, gotowe obiady w puszkach i słoikach, suflety,
- d. mleko krowie: pasty serowe do smarowania pieczywa, masło, masło smakowe (np. czosnkowe), mieszanki margaryny i masła do smarowania pieczywa, lody i desery lodowe, kremy do ciast, koktajle mleczne i mleczno-owocowe, desery i musy, omlety, surówki owocowe i warzywne z dodatkiem jogurtu lub śmietany, pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie, cukierki mleczne np. krówki, czekolady, batony i pralinki, zupy i sosy z dodatkiem mleka lub śmietany, obiady w słoikach lub puszkach (np. gołąbki, klopsiki), koncentraty sosów i zup (w proszku), pizza z serem, zapiekanki z serem, tosty z serem, makaron z serem, pieczywo (chleb, bułki, drożdżówki, rogale), wędliny podrobowe np. pasztetowa, kiełbasy homogenizowane np. parówki, przetwory rybne, śledzie w śmietanie, puree ziemniaczane, wyroby garmażeryjne panierowane, pierogi z serem lub ruskie, naleśniki, racuchy, sosy: tatarski /holenderski /beszamelowy/ chrzanowy,
- e. zboża: chipsy, snacki, paluszki, wafle pszeniczne, pralinki, batony i czekolady nadziewane, ciastka, płatki zbożowe, musli, kasza manna i kuskus, gotowe dania obiadowe (np. gulasze, gołąbki, mięsa w sosach), mielonki, wędliny podrobowe, zupy i potrawy (np. kapusta) z dodatkiem zasmażki,

- panierki i wyroby garmażeryjne panierowane, budyni, masy serowe do ciast, kisiele, lody z dodatkami (np. ciasteczkami), wafle, kremy do ciast z dodatkiem budyniu,
- f. kukurydza: mieszanki warzywne mrożone, syrop kukurydziany obecny m.in. w gumach do żucia/ suplementach diety/ cukierkach oraz lodach, olej kukurydziany, płatki kukurydziane, chrupki kukurydziane, posiłki dla dzieci w słoikach, prażynki, chipsy, pieczywo: chleb/bułki i pieczywo chrupkie, kisiele i budynie, koncentraty gofrów i naleśników w proszku lub płynie, popcorn, wyroby garmażeryjne, wędliny podrobowe i kielbasy.

Procedura obowiązuje od **1września 2021 r.**

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Polance Wielkiej
mgr Tomasz Borowiecki

