

**PROCEDURA POSTĘPOWANIA  
W PRZYPADKU UCZĘSZCZANIA DO PRZEDSZKOŁA im. ELŻBIETY SOJKI W  
LUBOMI  
DZIECKA Z ALERGIĄ POKARMOWĄ**

**Podstawa prawna:**

- Ustawa z 14 grudnia 2016 r.- Prawo oświatowe- art. 108 pkt 4, art.155 (tekst jedn.: Dz.U 2021r. poz. 1082)
- Rozporządzenie MENiS z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (tekst jedn.: Dz.U. z 2020 r., poz. 1604)
- Statut Przedszkola im. Elżbiety Sojki w Lubomi

**I. Cel procedury**

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

**II. Zakres procedury**

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

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

- 1) Na etapie rekrutacji dziecka do przedszkola rodzice są zobowiązani do poinformowania dyrektora przedszkola o stanie zdrowia dziecka. Informacja ta powinna być poparta odpowiednią dokumentacją, tj. zaświadczeniem od lekarza specjalisty, w treści którego powinny znaleźć się wskazania lub przeciwwskazania do samego uczęszczenia dziecka do przedszkola.
- 2) O obecności dziecka z alergią w grupie przedszkolnej powinien zostać poinformowany cały personel pedagogiczny oraz administracyjno- obsługowy (w szczególności intendent, kucharki, pomoce kuchenne i osoba wydająca posiłki w sali).
- 3) W salach, w których na co dzień przebywają dzieci z alergiami, powinien znajdować się w określonym miejscu wykaz indywidualnych diet pokarmowych poszczególnych dzieci z nazwiskami tych dzieci (kto, na co jest uczulony) oraz zasady postępowania – skonsultowane i podpisane przez rodzica danego dziecka.
- 4) Ustalenie diety dla dzieci z alergiami pokarmowymi powinno odbywać się w ścisłym porozumieniu i współpracy z rodzicami dziecka (dodatkowo, jeśli istnieje taka możliwość z

lekarzem prowadzącym i dietetykiem).

- 5) Należy przestrzegać rygorystycznych zasad dotyczących indywidualnych diet pokarmowych dzieci z alergiami uczęszczających do przedszkola w ścisłej współpracy z rodzicami dziecka.
- 6) W przypadku wystąpienia niepokojących objawów u dziecka z alergią podczas pobytu w przedszkolu, dyrektor lub nauczyciel powinien niezwłocznie poinformować o zaistniałej sytuacji rodziców /opiekunów prawnych. Jeśli nie może się z nimi skontaktować, wzywa Pogotowie Ratunkowe.
- 7) Pracownicy przedszkola powinni zostać przeszkoleni w zakresie postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia dziecka (pierwsza pomoc przedmedyczna).
- 8) Do obowiązków dyrektora należy sprawowanie nadzoru nad wszystkimi pracownikami przedszkola w realizacji zadań dotyczących opieki nad dzieckiem alergicznym.

#### **IV. Działania przedszkola w sytuacji, gdy do przedszkola uczęszcza dziecko z alergią pokarmową**

- 1) Pracownicy pedagogiczni i personel obsługowy zobowiązani są do szczegółowego zapoznania się z dietą każdego dziecka.
- 2) Należy prowadzić dokładny opis diety każdego dziecka z alergią – wykaz indywidualnych diet powinien być dostępny w określonym miejscu dla każdego pracownika opiekującego się dzieckiem.
- 3) Nauczyciel zobowiązany jest rejestrować na bieżąco wszelkie zmiany w diecie dzieci z alergiami na podstawie pisemnych zgłoszeń rodziców i przekazywać je intendentowi.
- 4) Wszyscy pracownicy zobowiązani są do ścisłej współpracy z rodzicami.
- 5) Pracownicy przedszkola zobowiązani są do wzajemnej współpracy – nauczyciele – intendent – kuchnia – personel obsługowy:

- ogólny jadłospis przygotowuje intendent w porozumieniu z kucharką,

- nauczyciel lub personel obsługowy codziennie dostarcza informacje do kuchni o obecności w przedszkolu dziecka z alergią,

- na podstawie dostarczonych informacji z poszczególnych grup pracownicy kuchni w porozumieniu z intendentem przygotowują posiłki dla dzieci, uwzględniając indywidualne diety,

- przygotowane posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) dostarczane są do poszczególnych grup, gdzie zanim zostaną rozdane dzieciom, są ponownie sprawdzane przez nauczycielki i personel obsługowy pracujący w danej grupie,

- w sytuacji najmniejszych wątpliwości przygotowany posiłek jest konsultowany z pracownikami kuchni i intendentem,

- posiłki dla dzieci z dietami eliminacyjnymi, szczególnie skomplikowanymi, są dodatkowo podpisywane imieniem danego dziecka,

- nad przygotowaniem posiłków dla dzieci czuwa intendent i kucharka.

- 6) Wszyscy pracownicy są zobowiązani do szczególnej ostrożności i czujności w opiece nad dziećmi z alergiami.
- 7) W sytuacji wystąpienia nagłych i silnych reakcji alergicznych u dziecka, nauczyciel lub dyrektor przedszkola niezwłocznie informuje rodziców dziecka o zaistniałej sytuacji. Jeśli istnieje zagrożenie zdrowia lub życia dziecka wzywane jest Pogotowie Ratunkowe.

## **V. Działania Rodziców**

1. Rodzice dziecka z alergią pokarmową zobowiązani są:

1) dostarczyć przed rozpoczęciem roku szkolnego:

a) zaświadczenie od lekarza specjalisty potwierdzające alergię pokarmową u dziecka, jej rodzaj oraz inne wskazania lekarza;

b) oświadczenie rodzica o alergii pokarmowej występującej u dziecka (zał. nr 1 do procedury), ze szczegółową listą alergenów które należy wyeliminować z diety z dodatkowym opisem reakcji alergicznej na niepożądany alergen (np. wysypka, biegunka, opuchlizna, wstrząs anafilaktyczny).

2) W ciągu roku szkolnego rodzice są zobowiązani do bieżącej aktualizacji diety dziecka (każdorazowo zmiany w diecie dziecka powinny być przekazane na piśmie nauczycielom w grupie, do której uczęszcza dziecko ).

3) Dopuszcza się przyniesienie poczęstunku z okazji urodzin danego dziecka, ale tylko **po wcześniejszej konsultacji z nauczycielem i ustaleniem, czy te produkty są bezpieczne dla wszystkich dzieci.**

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

5) Wszelkie zmiany dotyczące stanu zdrowia dziecka (nie tylko dotyczące alergii). powinny być zgłoszone natychmiast nauczycielkom i/lub dyrektorowi.

## **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

## **VII. Sposób prezentacji procedury**

1. Zapoznanie wszystkich pracowników przedszkola z treścią procedury
2. Zapoznanie rodziców z obowiązującą w placówce procedurą na zebraniu organizacyjnym we wrześniu każdego roku szkolnego.
2. Udostępnienie dokumentów na stronie internetowej przedszkola.

## **VIII. Tryb dokonywania zmian w procedurze**

Zmian w niniejszej procedurze może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek rady pedagogicznej dyrektor placówki. Wnioskodawcą zmian może być również rada rodziców.

## **IX. Dodatkowe informacje dotyczące alergii pokarmowych**

Alergia pokarmowa jest to nadwrażliwość organizmu na pewne składniki żywności (alergeny), której objawy są związane z układem immunologicznym. W rzeczywistości alergenami nie są produkty spożywcze, lecz zawarte w nich specyficzne substancje. Jednak w związku z tym, że jadłospis 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 (białka) obecne w tzw. wielkiej ósemce, czyli ośmiu popularnych produktach żywnościowych tj.: mleku krowim, jajach kurzych, 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 właściwości alergenowe 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, zaparcia, wymioty, nudności, wzdęcia, kolki jelitowe, nieprzyjemny zapach z ust, utrata łaknienia oraz zapalenie warg. Alergia pokarmowa może się również objawiać: przewlekłym katarą 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 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 z przewodu pokarmowego wyrasta z niej do 3 roku życia. Natomiast do 5 roku życia 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.

#### Realizacja diety dla alergika w przedszkolu.

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 wraz z lekarzem specjalistą listę alergenów i przekazać ją nauczycielkom dziecka oraz bezpośrednio osobom odpowiedzialnym za żywienie w przedszkolu. Każde dziecko z alergią powinno być traktowane indywidualnie.

Modyfikacja diety dziecka powinna być przeprowadzana w konsultacji z jego rodzicami.

Opracowanie jadłospisu nie jest rzeczą łatwą, szczególnie, gdy do jego sporządzenia wykorzystuje się produkty wieloskładnikowe, a przede wszystkim wysoko przetworzone. Przykładowo do wytworzenia produktów pochodzenia zwierzęcego np. wędlin, kielbas, parówek stosuje się obecnie białka sojowe, które pełnią funkcję technologiczną. Dokładne czytanie etykiet powinno ułatwić zakup żywności bez danego alergenu, gdyż zgodnie z regulacjami prawnymi na każdym opakowaniu produktu musi się znaleźć informacja o dokładnym składzie oraz potencjalnej obecności alergenu. Często zdarza się, że w danym produkcie nie występuje alergen, ale jest on obecny w zakładzie produkcyjnym.

#### 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 dostępnych 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 / kielbasy, mięso mielone.

b) Orzechy: masło orzechowe, czekolady, batony, bakalie, chałwa, ciastka, wyroby cukiernicze, krem 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, 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, mieszanki margaryny i masła, lody i desery lodowe, kremy do ciast, koktajle mleczne i mleczno-owoce, 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, rogalce), wędliny podrobowe np. paszтетowa, 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, 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, budyń, masy serowe do ciast, kisiele, lody z dodatkiem (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/lodach, olej kukurydziany, płatki kukurydziane, chrupki kukurydziane, posiłki dla dzieci w słoikach, prażynki, chipsy, pieczywo: chleb/bułki, pieczywo chrupkie, kisiele, budyń, koncentraty gofrów i naleśników w proszku lub płynie, popcorn, wyroby garmażeryjne, wędliny podrobowe i kiełbasy.

#### Unikaniu alergenów przy przygotowywaniu posiłków w przedszkolu sprzyja:

- a) odpowiednie przeszkolenie personelu odnośnie alergenów,
- b) utrzymywanie higieny personelu, czystości sprzętu, urządzeń i naczyń,
- c) dokładne czytanie danych zamieszczonych na etykietach produktów spożywczych,
- d) unikanie żywności niewiadomego pochodzenia,
- e) przygotowywanie posiłków o prostym składzie, z jak najmniej przetworzonych produktów.

Procedura została pozytywnie zaopiniowana przez Radę Pedagogiczną i pozostałych pracowników Przedszkola im. Elżbiety Sojki w Lubomi w dniu 07.04.2022 r.