

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа
д.Рыбная Ватага Кильмезского района Кировской области
Кильмезского района Кировской области**

д. Рыбная Ватага ул.Школьная д.1, тел.(83338)79-271

Заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания:сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия.

**Алгоритм организации индивидуального питания
в МКОУ СОШ д.Рыбная Ватага**

1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в школе родителю ребенка (законному представителю) необходимо обратиться к директору школы с заявлением 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.

2. На основании полученных документов, директор школы, совместно с родителем (законным представителем) 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.

3. Директор школы информирует классного руководителя (воспитателя, вожатых) и работников столовой о наличии в классе (группе, отряде) детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. Дополнительно информирует учителя физической культуры о наличии детей с сахарным диабетом, проинструктировав 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, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

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

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