

**PROCEDURA POSTĘPOWANIA
W PRZYPADKU UCZNIÓW Z ANAFILAKSIĄ ALERGIAMI POKARMOWYM, CELIAKIĄ, ALERGIAMI
WZIEWNYMI I KONTAKTOWYMI
UCZĘSZCZAJĄCYMI DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ W OSTASZEWIE**

*Podstawa prawna: Rozporządzenie MENiS z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U. z 22 stycznia 2003 r. Nr 6, poz. 69 z późniejszymi zmianami; tekst jedn.: Dz. U. z 2020 r., poz. 1604), art. 21 ust. 4 ustawy z dnia 12 kwietnia 2019 r. o opiece zdrowotnej nad uczniami (Dz. U. poz. 1078),
OBWIESZCZENIE MINISTRA ZDROWIA z dnia 3 listopada 2022 r., poz. 116, w sprawie zaleceń postępowania dotyczących opieki nad uczniami z anafilaksją, astmą oskrzelową, alergicznym nieżytem nosa, atopowym zapaleniem skóry i pokrzywką w szkole.*

- I. Cel procedury: Określenie szczegółowych obowiązków rodziców, pracowników pedagogicznych i niepedagogicznych podczas sprawowania w szkole opieki nad dzieckiem z alergią pokarmową, celiakią, alergią wziewną i kontaktową.
- II. Zakres procedury: Procedura dotyczy sprawowania opieki nad dzieckiem alergicznym w szkole, które nie posiada oddzielnej kuchni oraz podania dziecku adrenaliny w sytuacji zagrożenia życia.

III. Uczestnicy postępowania - zakres odpowiedzialności:

- 1) W sytuacji rekrutacji do oddziału przedszkolnego i szkoły dziecka z alergią pokarmową, celiakią oraz alergią wziewną i kontaktową:
 1. Rodzice są zobowiązani do poinformowania dyrektora szkoły o stanie zdrowia dziecka na etapie rekrutacji.
 2. Rodzice ucznia oddziału przedszkolnego i szkoły w sytuacji, gdy uczeń zachorował się w trakcie uczęszczania już do szkoły zobowiązani są do poinformowania dyrektora szkoły o stanie zdrowia dziecka.
 3. Informacja o stanie zdrowia dziecka powinna być poparta zaświadczeniem (zaleceniami) od lekarza specjalisty zawierającym wskazania lub przeciwwskazania dotyczące alergii dziecka.
- 2) O obecności w grupie dziecka z alergią powinien zostać poinformowany zarówno cały personel pedagogiczny, administracja i obsługa szkoły.
- 3) Szkoła nie posiada oddzielnej kuchni, w związku z tym eliminowanie alergenów pokarmowych podczas przygotowywania posiłków odbywa się w tym samym pomieszczeniu co pozostałe posiłki.
- 4) W przypadku nasilenia choroby u dziecka podczas pobytu w szkole dyrektor lub nauczyciel powinien niezwłocznie poinformować o zaistniałej sytuacji rodziców /prawnych opiekunów. W przypadku gdy kontakt z rodzicami/opiekunami dziecka jest niemożliwy, nauczyciel powiadamia Pogotowie Ratunkowe.

IV. Sposób prezentacji procedur:

- 1) Zapoznanie rodziców z obowiązującą w placówce procedurą na zebraniach organizacyjnych we wrześniu każdego roku szkolnego lub w momencie przekazania szkole informacji przez rodziców o chorobie dziecka.
 - 2) Zapoznanie wszystkich pracowników szkoły z treścią procedury.
 - 3) Udostępnienie dokumentu na stronie internetowej szkoły.
- V. Tryb dokonywania zmian w procedurze:
- 1) Wszelkich zmian w niniejszej procedurze może dokonać z własnej inicjatywy lub na wniosek rady pedagogicznej dyrektor placówki.

VI. Opis procedury.

1. Rodzice dziecka z alergią pokarmową, celiakią, alergią wziewną i kontaktową powinni:

- 1) dostarczyć na początku roku szkolnego lub w momencie stwierdzenia choroby przez lekarza:
 - a. Zaświadczenie od lekarza specjalisty potwierdzające alergię pokarmową u dziecka, jej rodzaj, produkty - alergeny, na które dziecko jest szczególnie uczulone oraz inne wskazania od lekarza i obowiązkowo:
 - b. Oświadczenie rodzica o alergii dziecka.
 - c. Szczegółową listę alergenów (na piśmie), które należy wyeliminować z diety dziecka z dodatkowym opisem reakcji alergicznej na niepożądany alergen (np. wysypka, biegunka, opuchlizna, wstrząs anafilaktyczny).

2) Rodzice zobowiązani są również do:

- a. aktualizowania informacji dotyczących stanu zdrowia dziecka poprzez przekazanie w trakcie roku szkolnego.
- b. do monitorowania jadłospisu.

*W przypadku, gdy planowane posiłki zawierają alergeny, rodzic do godziny 8 : 30 może dostarczyć zamienniki posiłków.

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

2. Podawanie leków w szkole:

- 1) Dopuszcza się możliwość podania dziecku w szkole leku wyłącznie w sytuacji zagrożenia życia – adrenalina.
- 2) Rodzice zobowiązani są dostarczyć:
 - a. lekarskie zlecenie na podanie adrenaliny,
 - b. pisemne upoważnienie dla pracownika szkoły do podania leku oraz wykonania innych czynności (załącznik w ANEKS DO PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA UCZNIĄ W SZKOLE PODSTAWOWEJ W OSTASZEWIE znajdujący się na stronie szkoły – Dokumenty szkolne,
 - c. adrenalinę.

3. Pracownicy szkoły przyjmując zadanie podania leku muszą wyrazić na to pisemną zgodę „Oświadczenie pracownika szkoły o wyrażeniu zgody na podanie leku dziecku przewlekle choremu” - *ZGODA NAUCZYCIELA/PRACOWNIKA PLACÓWKI NA PODAWANIE LEKÓW DZIECKU Z CHOROBA PRZEWLEKŁĄ*. Podawanie leków podczas pobytu ucznia w szkole przez pracowników szkoły może odbywać się wyłącznie za ich pisemną zgodą oraz na podstawie upoważnienia przez rodzica.
4. Postępowanie:
 - 1) wezwij zespół ratownictwa medycznego (nr alarmowy 112 lub 999) oraz powiadom rodzica ucznia – jeżeli możesz poproś o to inną osobę; w przypadku potrzeby, poproś dyspozytora ratownictwa medycznego o wskazówki, jak pomóc uczniowi;
 - 2) w przypadku pojawienia się co najmniej 2 objawów, w miarę dostępności podaj autowstrzykiwacz lub ampułkostrzykawkę z adrenaliną (samodzielne podanie przez ucznia, pielęgniarkę środowiska nauczania lub nauczyciela po odpowiednim przeszkoleniu), w przednioboczną powierzchnię uda w 1/3 jego górnej części, w następujący sposób:
 - a) adrenalina we wstrzykiwaczu:
 1. chwyć wstrzykiwacz tak, aby dłoń była zaciśnięta w pięść wokół wstrzykiwacza, a pomarańczowa końcówka była skierowana w dół, drugą ręką zdejmij niebieskie zabezpieczenie znajdujące się po przeciwnej stronie, trzymaj pomarańczową końcówkę ok. 10 cm od uda i przez ubranie przyciśnij mocno autowstrzykiwacz do uda aż usłyszysz „klik” rozpoczęcia podawania leku, przytrzymaj ok. 10 sekund,
 2. adrenalina w ampułkostrzykawce:
 - a. zdejmij nasadkę igły, nie zdejmuj blokady na tłoku, wbij igłę w udo, nie podawaj przez ubranie, naciśnij tłok aż poczujesz opór, przytrzymaj przez kilka sekund, wyjmij igłę;
 - b. pozwól uczniowi przyjąć dowolną pozycję ciała;
 - c. uważnie obserwuj ucznia i nie pozostawiaj jego bez opieki osoby dorosłej;
 - d. po podaniu adrenaliny sprawdź, czy uczeń posiada przy sobie inne leki przepisane przez lekarza do podania w przypadku wstrząsu anafilaktycznego; podaj zgodnie z zaleceniem, jeżeli jest to możliwe (uwaga, w przypadku utraty przytomności nie podawać leków w postaci doustnej);
 - e. w przypadku braku reakcji na podaną adrenalinę należy podać drugą i trzecią dawkę adrenaliny domięśniowo w odstępach 5–15 minutowych.
5. Wszyscy pracownicy zobowiązani są do ścisłej współpracy z rodzicami.

DZIECKO Z ALERGIĄ POKARMOWĄ I CELIAKIĄ:

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 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 (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.

1. Realizacja diety dla alergika w szkole

W ostatnich latach znacząco wzrosła częstotliwość występowania alergii pokarmowej, szczególnie wśród dzieci. W związku z tym zwiększyła się również liczba alergików uczęszczających do szkół, 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 szkole.

2. 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 szkole:

- 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, sznyce, 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, rogalce), 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, budyń, 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 kiełbasy.

ZALECENIA POSTĘPOWANIA DOTYCZĄCE OPIEKI NAD UCZNIAMI Z ASTMĄ OSKRZELOWĄ, ALERGICZNYM NIEŻYTEM NOSA, ATOPOWYM ZAPALENIEM SKÓRY I POKRZYWKĄ W SZKOLE - ZGODNIE Z OBWIESZCZENIEM MINISTRA ZDROWIA Z DNIA 3 LISTOPADA 2022 R. (POZ. 116).

Procedura zostaje wprowadzona i obowiązuje od 23 września 2024 r.



**ZAŁĄCZNIK 1 DO PROCEDURA POSTĘPOWANIA
W PRZYPADKU UCZNIÓW Z ANAFILAKSIĄ
ALERGIAMI POKARMOWYM,
CELIAKIĄ, ALERGIAMI WZIEWNYMI I
KONTAKTOWYMI
UCZĘSZCZAJĄCYMI DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ
W OSTASZEWIE**

Ostaszewo,

imię i nazwisko rodzica/opiekuna

OŚWIADCZENIE O ALERGII

Informuję, że moje dziecko

Uczęszczające do klasyw Szkole Podstawowej w Ostaszewie.

jest alergikiem pokarmowym, choruje na celiakię, ma alergię wziewną i kontaktową (niepotrzebne skreślić) i

jest uczulone na następujące produkty:

1.....

2.

3.

4.

5.

Oświadczenie składam na rok szkolny

W przypadku pojawienia się zmian w powyższej kwestii zobowiązuję się do jak najszybszego poinformowania Szkoły Podstawowej w Ostaszewie.

data podpis rodzica/opiekuna