



Falkenberg

Informationsbrev angående specialkostintyg medicinska och etiska/kulturella skäl

Läs detta informationsbrev innan du fyller i e-tjänsten! Du kan ge värdefull information så att vi inte ändrar maten mer än vad som behövs. Om du har information om något av nedanstående så fyll i det under "Övrigt" på specialkostblanketten.

Vid sjukdom eller ledighet, ring köket före kl. 8.00 för att undvika att specialkost tillagas och slängs. Vid ändrade förhållanden ansvarar vårdnadshavaren för att meddela köket.

Kökets telefonnummer:

Vid eventuella frågor angående formuläret, kontakta:

Laktosintolerans hos små barn

Laktosintolerans är extremt ovanligt hos barn under fem-sex år (*Läkartidningen 31 januari 2012*). Om ett barn har problem med magen är det därför troligare att det beror på något annat än laktosintolerans. Om misstanke finns att barnet reagerar på mjölk är det viktigt att söka vård för att få rätt diagnos och inte på egen hand börjar med laktosreducerad kost innan orsaken till besvären är utredda. Det man tror är laktosintolerans kan vara en mjölkproteinallergi eller annan medicinsk orsak t.ex. en obehandlad glutenintolerans.

Hur mycket laktos klarar barnet/eleven av att äta?

Laktosintolerans är inte en sjukdom, en stor del av världens befolkning har en nedsatt förmåga att bryta ner laktos. De flesta laktosintoleranta klarar av att få i sig ca 5-10 g laktos/dag jämt fördelat under dagen. En viss nedbrytning av laktos verkar vara bra för tjocktarmen (*Läkartidningen 31 januari 2012*). Om barnet/eleven klarar av att äta vanlig mat men behöver laktosfri mjölk till maten, kryssa i ruta 1. Om även laktoslag mat behövs, kryssa i ruta 2.

Glutenintolerans och mjölkproteinallergi

Om barnet/eleven har både glutenintolerans och mjölkproteinallergi vill vi veta om ni använder Oatlys produkter. De är inte märkta med "mycket låg glutenhalt" men innehåller enligt tillverkaren inte mer än 100 ppm gluten. Meddela under "Övrigt" om det tillåts i barnets/elevens mat.

Sädeslagsallergi

En del sädeslagsallergiker klarar av att få i sig en liten mängd av sädeslagsprotein. 2012 sänktes glutenmängden i glutenfria livsmedel till 20 ppm gluten. Klarar barnet/eleven denna mängd, fyll i det under "Övrigt".

Tål i små mängder

Ibland kan man äta små mängder av det man vanligtvis inte tål exempelvis paprika eller lök i kryddblandningar. Fyll i den informationen under "Övrigt".

Tål exempelvis äpple, morot och tomat när det är upphettat.

Vissa frukter och grönsaker tolereras inte råa men kan ätas i upphettad form, exempelvis äpple. Fyll i den informationen under "Övrigt".

Sojaproteinallergi

I sällsynta fall kan sojaproteinallergiska personer även reagera på produkter som utvinns från sojabönan, t.ex. sojalecitin (E322) eller sojabönshemicellulosa (E426). Fyll i den informationen under "Övrigt".



Falkenberg

Konsistensguide:

Förändrad konsistens kan vara motiverad vid ett eller följande symtom

- Äter under längre tid än normalt
- Mat och dryck rinner ut ur munnen
- Mat samlas i kinderna
- Bitar av mat plockas eller spottas ut ur munnen
- Mat hålls länge innan sväljning
- Viss mat kan ej tuggas
- Skadad eller känslig munhåla
- Hosta eller harklingar
- Rossling eller gurgling
- Klumpkänsla i halsen
- Ätandet tröttar
- Motoriska problem

Välj rätt konsistens:

Diakutera med sakkunnig personal (ev logoped, dietist, pedagog) innan ni väljer.

1. Hel eller delad konsistens
Normal konsistens, eventuellt delad i mindre bitar.
2. Grov patékonsistens
Vid lättare ätsvårigheter, motoriska problem och orkeslöshet.
-Luftig, mjuk och grovkornig konsistens. (Typ saftig och mjuk köttfärslimpa)
3. Timbalkonsistens
Vid tugg- och sväljsvårigheter, bräck eller förträngningar i matstrupen. Passar för den som hamstrar mat i kinderna eller där måltiden tar lång tid.
-Mjuk, slät, kort och sammanhållande konsistens. (Typ omelett)
4. Gelékonsistens
Vid stor sväljsvårighet, trögutlöst sväljreflex och skadad eller känslig munhåla.
-Mjuk och hal konsistens (Typ fromage)
5. Flytande konsistens
Vid kräkfixering, förträngningar eller skador i svalg och matstrupe.
-Släta berikade varma och kalla soppor. (Typ tomatsoppa)
6. Tjockflytande konsistens
Vid nedsatt rörlighet i munhåla och svalg, allmänna sväljsvårigheter förträngningar eller skador i svalg och matstrupe.
-Släta tjockflytande berikade varma och kalla soppor. (Typ löst vispad grädde)