



# FORMULARIO DE SOLICITUD DE COMIDAS MODIFICADAS DE LA AUTORIDAD MÉDICA

Servicios de Alimentos y Nutrición

Distrito Escolar U-46

Se pueden hacer adaptaciones razonables para las comidas de los estudiantes con discapacidades o necesidades dietéticas especiales como alergias alimentarias. Si está solicitando una acomodación o sustitución de comidas para su estudiante, devuelva el formulario completo y firmado a **Judith Naughton, Dietista U-46** a [Judithnaughton@u-46.org](mailto:Judithnaughton@u-46.org) o envíelo por fax 847-931-2274.

PARA SER COMPLETADO POR UNA AUTORIDAD MÉDICA (con licencia del Estado de Illinois para recetar medicamentos)

Las necesidades dietéticas a continuación están relacionadas con (por ejemplo, Enfermedad Celiaca, Intolerancia a la lactosa, Diabetes, Alergia Alimentaria

PARA SER COMPLETADO POR EL PADRE O TUTOR

Nombre del Estudiante (Apellido, Nombre): \_\_\_\_\_ Grado: \_\_\_\_\_

Escuela: \_\_\_\_\_

Correo Electrónico de Padre/Tutor: \_\_\_\_\_ Número de Teléfono durante el día: \_\_\_\_\_

Con base en la información que se enumera a continuación, mi hijo(a) requerirá una modificación del menú en lo siguiente:  Desayuno  Almuerzo

Merienda después de la escuela  Cena  Otro \_\_\_\_\_

**Entiendo que es mi responsabilidad renovar este formulario cada año escolar y/o cada vez que cambien las necesidades médicas o de salud de mi hijo(a).**

IMPRESA Nombre del Padre/Tutor

FIRMA del Padre/Tutor

Fecha

Anafiláctica)

Alimentos que DEBEN OMITIRSE de la dieta\* (Marque las casillas correspondientes a continuación)

- Lácteos** – Leche fluida, queso, yogur y otros ingredientes lácteos como la caseína y el suero de leche.
- Leche Fluida** – Leche para beber
- Cacahuetes** – Cacahuetes, Mantequilla de cacahuete, Aceite de cacahuete
- Nueces de Árbol** – Almendras, avellanas y anacardos.
- Trigo**– Granos a base de trigo, como bollos, galletas saladas, pasta y trigo como ingrediente.
- Gluten** – Trigo, centeno, cebada y avena no certificada.
- Pescado**– Pescado con aletas como el bacalao y la tilapia
- Mariscos** – Camarones y cangrejos
- Huevo** – Huevo visible en un plato como un omelet
- Ingredientes de huevo** – Clara de huevo, yema de huevo o huevo entero como ingrediente
- Sésamo** – Semillas, Tahini (pasta), aceite
- Soja** – Proteína de Soja Texturizada, Proteína Vegetal Texturizada, tofu y soja entera (edamame).
- Ingredientes de soja** – Concentrado de proteína de soja, salsa de soja, harina de soja y aceite de soja sin refinar
- Otro**- \_\_\_\_\_

\*Los ejemplos de alérgenos alimentarios individuales proporcionados no incluyen todos, pueden aplicarse otros alimentos.

Ajuste a la preparación de la comida (es decir, puré de alimentos) y / o tiempo(s) de servicio:

Plan de Manejo de Alimentos

¿Cuáles son las posibles reacciones/síntomas del estudiante a los alérgenos o afecciones indicados?

REQUERIR: Haga una lista de todos los sustitutos de alimentos o bebidas aceptables y seguros: \_\_\_\_\_

Comentarios: \_\_\_\_\_

Impresión Nombre del Médico/Autoridad Médica que prescribe

Fecha

Firma del Médico/Autoridad Médica que Prescribe

PARA NOTAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS (Otra información consulte la parte posterior)

Fecha de Recepción: \_\_\_\_\_ Por: (firma del empleado)

Fecha de Aplicación: \_\_\_\_\_ Por: (firma del empleado)

Otra información: \_\_\_\_\_

