

Procedimientos para solicitar una modificación especial dietética:

1. El primer paso es imprimir el formulario de declaración médica de **“Food And Child Nutrition Services Dietary Request Form”** que se encuentra en el sitio web de Dallas ISD (FCNS): <https://www.dallasisd.org/childnutrition> bajo *“Special Diets and Forms”*
 - También, la enfermera de la escuela le puede facilitar una copia de este formulario.
2. El padre o tutor legal debe devolver el formulario completo y firmado a la enfermera de la escuela. No se aceptarán los formularios incompletos y sin firmar. Es un requisito obtener toda la información necesaria para que la escuela haga cualquier modificación en los alimentos.
3. Las enfermeras de la escuela enviarán por correo electrónico el formulario completo a la nutricionista de FCNS a specialdiets@dallasisd.org.
4. La nutricionista evaluará la solicitud para la modificación adecuada de los alimentos. En caso de que haya preguntas o ajustes necesarios en la modificación alimenticia, la nutricionista o la enfermera enviarán un correo electrónico o llamarán a los padres o tutores utilizando la información de contacto proporcionada en el formulario.
5. Las solicitudes de modificación especial de la dieta serán procesadas por orden de llegada.
6. Si es necesario, se le recomienda a los padres o tutores legales que temporalmente le preparen al alumno los alimentos en su hogar mientras se procesa la solicitud de modificación y equipo especial necesario de la dieta.
7. El supervisor de la cafetería de la escuela y la enfermera de la escuela recibirán una notificación del nutricionista de FCNS sobre el plan final de modificación de alimentos y equipo necesario.

Declaración médica para niños con discapacidades

Un niño con una discapacidad debe recibir sustituciones razonables en los alimentos cuando esa necesidad esté respaldada por una declaración firmada por un médico, asistente médico o enfermera profesional licenciada. La declaración del médico debe identificar:

- La discapacidad del niño
- Una explicación de por qué la discapacidad restringe la dieta del niño
- La principal actividad de la vida afectada por la discapacidad
- Los alimentos que deben omitirse de la dieta del niño y la comida o la elección de los alimentos que se piden como una sustitución.

Modificaciones de menú para niños sin discapacidades

El personal indicado del departamento de alimentos escolares decidirá estas situaciones caso por caso. Esta disposición cubre a los estudiantes con intolerancias alimentarias o alergias que no afectan una actividad principal de la vida.

- El Dallas ISD hará una solicitud adicional de modificación para alumnos sin discapacidades con respecto a creencias religiosas/culturales si se ha presentado una solicitud especial de modificación de la dieta.
- El Dallas ISD no hará modificaciones de alimentos por preferencias de los mismos. Se ofrece una variedad diaria de opciones de alimentos para que los estudiantes elijan sus preferidos.
- Los estudiantes no están obligados a tomar leche. También tienen la opción de tomar agua todos los días. El Dallas ISD proporcionará una sustitución de leche si se ha enviado una solicitud de modificación especial de la dieta.

Control de alérgenos alimenticios

La Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor (FALCPA) fue aprobada por el Congreso de los EE.UU. en 2004, identificó ocho alérgenos alimentarios principales responsables del 90% o más de las reacciones adversas graves ocasionadas por los alimentos en EE.UU. En 2021, se actualizó a nueve alérgenos alimentarios principales. Según FALCPA, los productos deben enumerar claramente los alérgenos alimentarios en la etiqueta.

La FDA exige los aceites alimentarios altamente refinados como la soya, el maíz, el pescado, el maní y el sésamo de la etiqueta de los alimentos, en los que prácticamente toda la proteína alimenticia que causa la reacción alérgica se elimina en el procesamiento. Como precaución y posibilidad de que el aceite de cacahuate o maní pueda contaminarse con proteína de maní durante la fabricación, el Dallas ISD continuará considerando el aceite de maní como alergia a la proteína. Generalmente reconocidos como seguros para las personas con alergias a los alimentos están la lecitina de soya, aceite de maíz altamente refinado, jarabe de maíz, jarabe de maíz con alto contenido de fructosa, sólidos de jarabe de maíz y malto-dextrina ya que estos no contienen las proteínas que provocan los alérgenos; por lo tanto, estos componentes se permitirán en las dietas de alérgenos de soya y maíz.

Cuando un alérgeno alimentario, que no es uno de los nueve principales alérgenos alimentarios (lácteos, huevos, trigo, maní, nueces, pescado, mariscos, soya y sésamo) se encuentra en la lista de ingredientes de los alimentos como un 2% o menos, este alimento se considera seguro para ser consumido y se permitirá. (por ejemplo: el ajo se encuentra en el 2% o menos en la lista de ingredientes, por lo tanto, el ajo no se encuentra en la lista de alérgenos de ese alimento).