



Nationaal Schoolontbijt met Coeliakie_Checklist voor **Leerkrachten en hulpouders**

Deze checklist biedt een overzicht van de te nemen stappen om ervoor te zorgen dat ook kinderen met Coeliakie onbezorgd mee kunnen doen met Het Nationaal Schoolontbijt 2011. Het schoolontbijt vindt plaats van 1 tot en met 4 november. De checklist is bedoeld voor leerkrachten op scholen die actief meedoen aan Het Nationaal Schoolontbijt en kinderen in de klas hebben met coeliakie of een andere voedselovergevoeligheid.

Twee weken van tevoren

1. Wijs op uw school een leerkracht aan die verantwoordelijk is voor de organisatie van het schoolontbijt voor kinderen met coeliakie en/of een voedselallergie (de coördinator).
2. De coördinator inventariseert of er bij u op school kinderen zijn met coeliakie (en/of een andere voedselallergie) en maakt hier per klas een lijst van waarop staat welke producten deze kinderen wel/niet mogen hebben.
3. U kunt via de site www.schoolontbijt.nl nagaan welke belegproducten in de doos zitten. U kunt hier ook een lijst downloaden met daarop alleen de belegsoorten uit het ontbijt die geschikt zijn voor kinderen met coeliakie. Omdat veel kinderen met coeliakie ook een lactose-intolerantie hebben, staat op deze lijst ook informatie over de producten die geschikt zijn voor deze kinderen. NB: ook voor andere veel voorkomende voedselallergieën staan de geschikte belegsoorten in het overzicht.
4. Zorg dat de coördinator per klas een verantwoordelijke aanwijst die zorgt voor verstrekking van de juiste producten aan deze kinderen op de dag van het schoolontbijt (de klasverantwoordelijke).
5. Laat de coördinator en/of de klasverantwoordelijke ruim vooraf contact opnemen met de ouders/verzorgers van de betreffende kinderen. Bespreek met de ouders welke maatregelen er nodig zijn om het kind zo zorgeloos mogelijk mee te kunnen laten doen aan het ontbijt (zie ook 'NSO en Coeliakie_checklist voor ouders').
6. Check of er voldoende schone plastic bakjes op school aanwezig (kunnen) zijn voor het ompakken van het glutenvrije beleg ter preventie van kruisbesmetting (zie 'Dag zelf')
7. Kijk of het mogelijk is om in de weken voorafgaand aan het schoolontbijt (in de klassen waar kinderen met coeliakie zitten) ook aandacht te schenken aan glutenvrij. Hiervoor kunt u bijvoorbeeld gebruik maken van de [coeliakie stripposter](#)*.
8. Print deze checklist uit en ook de checklist voor ouders en geef ze aan de coördinator, klasverantwoordelijke en eventuele hulpouders. Zo weet u van elkaar wie wat doet!

Dag van tevoren

1. Vraag (hulp)ouders om medewerking voor de volgende dag. Check of alle voorbereidingen zijn getroffen. Spreek af wie wat doet de volgende dag.
2. Vraag de ouders van de betreffende kinderen om een schaal of dienblad mee te nemen waarop de producten voor hun kind komen. Laat hen eventueel ook eigen huishoudfolie meenemen of koop het nieuw.

Dag zelf

Ouder en/of leerkracht/hulpouder:

1. Het beleg voor het schoolontbijt wordt geleverd in dozen met hoeveelheden voor 25 kinderen. Haal de belegsoorten geschikt voor de kinderen op de lijst uit een van deze ontbijtdozen en houd deze apart of pak ze, samen met de ouders, om in schone plastic bakjes (zie punt 6 onder 'twee weken van tevoren').
 - a. Per doos is er 1 kuipje halvarine aanwezig. Er kan vooraf halvarine uit de volle kuip worden "omgepakt". Dit bakje is dan speciaal voor uw kind (en eventueel andere "glutenvrije" kinderen in de klas).



- b. Van de fruitstroop is er 1 pot per doos. U kunt deze net als de halvarine vooraf ompakken en een schoon bakje gebruiken om hier een beetje fruitstroop in te doen voor uw leerling/zoon/dochter.
 - c. Elke doos heeft 4 kuipjes smeerkaas. 1 kuipje kan apart gehouden worden voor uw leerling/zoon/dochter.
 - d. De melk en de hagelslag¹ worden "geschonken/gestrooid". Bij deze producten is de kans op kruisbesmetting daardoor minimaal. Uw kind kan hiervan gewoon mee eten met de rest van de kinderen. Ook voor de gekookte eieren geldt een minimaal risico op kruisbesmetting, maar hiervan kunt u er natuurlijk ook gemakkelijk 1 apart houden.
2. Sticker alle relevante producten met plaatje/naam kind.
 3. Laat de ouders van kinderen met coeliakie het zelf meegenomen brood samen met het gestickerde beleg op hun eigen schaal of dienblad leggen. Daarbij komt het apart gehouden bestek, bord en placemat uit de schoolontbijt doos. Zorg ook voor voldoende schone messen voor het smeerbare beleg. Plak deze eventueel ook aan elkaar met een naamsticker/glutenvrij sticker.
 4. Zorg dat leerkrachten/hulpouders erop toezien dat alleen de kinderen voor wie het bedoeld is gebruik maken van deze producten. Neem hierbij maatregelen uit het onderstaande kader in acht.
 5. Zorg ervoor dat de klasverantwoordelijke in het bezit is van het telefoonnummer van de ouders, zodat u hen kunt bereiken bij vragen of problemen.

Een glutenvrije maaltijd op school

Voor uitgebreide informatie over bereiding van glutenvrije maaltijden kunt u ook kijken in de [richtlijn voor de horeca van de Nederlandse Coeliakie Vereniging](#). Hieronder de belangrijkste regels om in acht te nemen.

Vorbereiding:

- Maak het werkblad schoon (met een schoon vaatdoekje)
- Gebruik schone keukenmaterialen
- Bereid een glutenvrije maaltijd apart om mogelijke kruisbesmetting te voorkomen

Ook tijdens het eten moet er rekening worden gehouden met het kind met coeliakie

- Zorg ervoor dat klasgenootjes niet met hun vingers aan de glutenvrije maaltijd komen.
- Zorg ervoor dat klasgenootjes niet snoepen uit bijvoorbeeld de pot appelstroop bedoeld voor het kind met een glutenvrij dieet.
- Let op dat het kind met coeliakie niet de boterham of kruimels eet van een kind dat een glutenbevattende boterham eet.
- Kinderen met coeliakie moeten zeker niet afgezonderd worden tijdens een maaltijd. Een normale sociale omgang is voor het kind van groot belang.
- Wanneer de andere kinderen in de klas op de hoogte zijn van de noodzaak van het glutenvrije dieet is er vaak ook een snelle acceptatie en een basis voor een normale omgang met elkaar.

Per ongeluk toch gluten gegeten?

Hoe goed u ook oplet, soms kan het gebeuren dat een kind toch gluten binnenkrijgt. Dit is erg vervelend omdat het kind hierdoor klachten kan krijgen. U kunt niets doen om deze klachten te verminderen. Belangrijk is om contact op te nemen met de ouders, zodat zij weten dat er iets is misgegaan. Zij kunnen hierdoor beter inspelen op de klachten en hebben mogelijk tips hoe u het beste met het kind om kunt gaan. Wel is het belangrijk om de oorzaak te achterhalen om een soortgelijke situatie in de toekomst te voorkomen.

¹ Wordt in een bedrijf verwerkt waar ook tarwe zetmeel wordt verwerkt.