

PROTOCOLO ALERGIAS Y MENÚS ESPECIALES

El comedor de CEM HIPATIA-FUHEM, sirve más de 1.000 comidas diarias entre el alumnado y los trabajadores/as del Centro. Diariamente se elaboran en torno a 140 menús distintos atendiendo a las distintas necesidades de nuestros comensales motivados por temas de Salud o de carácter ideológico. Para que el servicio funcione adecuadamente es necesario establecer protocolos que permitan que el servicio se atienda y funcione atendiendo a todas las casuísticas de nuestro alumnado. Tan importante es que desde el Centro estos procedimientos se cumplan como que las familias nos faciliten toda la información y documentación necesaria para que esto sea así.

Lo primero que el centro necesita de las familias es que nos facilitéis actualizado y perfectamente descrito el informe sobre la alergia o intolerancia alimentaria (informe médico) o bien la petición de un menú específico por motivos religiosos o ideológicos. Una vez contamos con este informe, el mismo pasa a formar parte del expediente del alumno y es custodiado en la secretaría del Centro por el responsable del comedor que a su vez facilita la información concreta a la nutricionista y enfermera de la empresa que presta el servicio de comedor en el colegio.

El equipo de nutrición de la empresa encargada del comedor adapta el menú general aprobado por el equipo Alimentando otros modelos de Fuhem, atendiendo a los informes y/o solicitudes de los distintos menús.

Las dos nutricionistas que prestan el servicio en el comedor del colegio diariamente elaboran una ficha por cada menú con los ingredientes que deben de tener cada uno de ellos. De esta manera los cocineros pueden elaborar los distintos menús.

Una vez elaborado, y para evitar posibles errores, estos menús se sirven en una bandeja azul o roja, dependiendo del grado de alergia, para que todo el equipo de monitoras y monitores tengan especial cuidado con el contenido de cada bandeja, que debe de ser siempre el prescrito por la nutricionista, que es la persona que sirve estas bandejas.

Todo este funcionamiento se ajusta a las distintas edades del alumnado, así que el funcionamiento operativo se produce de la siguiente manera:

En el **comedor de infantil** se les sirve a todos y todas antes de que entren en el comedor. Los niños y niñas están sentados en sitios concretos en los que a través de una etiqueta, los monitores saben el curso, nombre y alergia del alumno/a. Cuando se sirven las bandejas con el menú general, se dejan libres los huecos en los que aparece la etiqueta, siendo la nutricionista la que sirve estas bandejas controlando que el alimento se corresponde con la alergia, intolerancia o solicitud.

En el comedor de **primaria se sirve a 1º y 2º** antes de que entren en el comedor, por lo que también tenemos etiquetas en las mesas correspondientes con el nombre, curso y alergia. En este caso y como los alumno/as ya recogen por si mismos las bandejas lo hacen en una línea de servicio concreta atendida por la nutricionista que les sirve el menú adecuado a su dieta.

A partir de 3º de primaria, todo el alumnado pasa ya por la línea general, así que el alumnado con alergia, intolerancia o menú distinto, pasan también por la línea de la nutricionista, en este caso no tienen etiquetas en las mesas, pero en las listas de cada curso tenemos un apartado de observaciones donde se indica si algún alumno o alumna tiene alergia o intolerancia o un menú distinto para que los y las monitoras sepan que alumnado tiene que estar en la línea de alergias e intolerancias.

Este es el procedimiento de trabajo que se aplica de forma generalizada, pero también se atienden las circunstancias puntuales que ocurren cotidianamente como son las dietas blandas por dolores estomacales o denticiones. En este caso la familia tiene que avisar al centro a través de la [APP](#), en el apartado “gestionate” o por el formulario que se encuentra en la web, en el apartado de comedor, “altas y bajas” indicando la necesidad de una dieta blanda. En ese momento se informa a la nutricionista así como a los monitores/as correspondiente para que el menú que se sirva sea el adecuado.