

PROTOCOLO A SEGUIR CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- En cocina tendrán un listado oficial entregado por la dirección del centro con todos los alumnos y alumnas que tengan algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.
- Será una única persona (cocinera/ayudante de cocina), la encargada de realizar los menús de estos comensales, así como de su identificación y custodia hasta la hora del servicio de los mismos.
- La coordinadora de monitoras, será la encargada de servir la comida a estos alumnos y alumnas, todos los días sin excepción. De manera que la manipulación de la comida de estos alumnos y alumnas pase por las menos manos posibles. En caso de ausencia de la coordinadora, si hay alguien que asume su puesto, será la persona encargada de realizar esta tarea, si no hubiese ninguna compañera que la sustituya, será la propia cocinera/ayudante de cocina, la persona encargada de realizar esta labor.
- Los sitios donde se sientan los alumnos y alumnas con alergias e intolerancias, además de ser siempre los mismos, estarán identificados con un cartel en la mesa y en la silla en los que se especifique el tipo de alergia o intolerancia alimentaria que padece. La vajilla que utilizan estos alumnos y alumnas es de color rojo, para que sea más fácil su identificación por parte del personal que está con ellos.