

## ANEXO VII

### PROTOCOLO DE COMIDAS DE ALUMNOS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS

1. La norma fundamental para gestionar el servicio de comedor es pedir a los padres el certificado médico que especifique qué alergia o intolerancia padece su hijo. El profesor mandará el certificado a la responsable de cocina o enviarlo por correo electrónico a la persona responsable para poder elaborar un menú adecuado para cada uno de los alumnos con dietas especiales, evitando que pueda suceder cualquier cosa.
2. Todo el personal de cocina tiene que tener conocimientos adecuados para elaborar diferentes menús, que deben ser claros y deben estar expuestos en un lugar visible de la cocina.
3. El recibimiento de la materia prima y su almacenamiento se realizarán por separado y protegidos de los demás alimentos, para evitar contaminaciones cruzadas.
4. Se utilizarán utensilios de trabajo exclusivos para la preparación de los menús, y se cocinarán en espacios diferentes o separados en el tiempo, manteniendo en el segundo caso unas exhaustivas normas de higiene para evitar trazas de alérgenos. Una vez elaborados los menús, serán guardados en termos debidamente etiquetados dentro del armario caliente para su posterior emplatado: es preciso asegurarse de que la temperatura sea superior a los 65°C durante todo este tiempo.
5. La entrega de estos alimentos la realizará la persona encargada de la barra por donde pase el alumno, en una bandeja etiquetada con todo tipo de dietas y el nombre del alumno, que contendrá primer plato, segundo y postres.
6. Todos los alumnos con dietas especiales tienen que pasar los primeros de su turno.
7. El profesor encargado de la barra es el responsable de que esta bandeja llegue al alumno previsto.
8. Los profesores deben conocer a los alumnos con dietas especiales y saber cómo actuar en caso de alguna reacción alérgica.
9. En el comedor del CEI, los niños portarán una medalla colgada con un símbolo de su alergia o intolerancia. En el office, la señora encargada preparará una bandeja por un niño identificada con una tarjeta con su nombre y el tipo de dieta. La señorita será la encargada de llevar la bandeja a la mesa donde esté el niño.

### PROTOCOLO DE LAS COMIDAS DE RÉGIMEN

Será suficiente con marcarlos de manera que la persona que los sirva sepa de qué régimen se trata y darlo al destinatario correcto.