

Alimentación

En cuanto a la alimentación en la escuela, se siguen los siguientes criterios generales:

- La introducción de nuevos alimentos, se realizará en casa, así la familia observará las posibles reacciones e intolerancias.
- En el periodo de adaptación, se respetará los hábitos de alimentación que tienen en casa para que progresivamente se irán introduciendo nuevos hábitos de la escuela.
- Las familias no traerán ningún alimento al centro.
- Para celebrar los cumpleaños se traerán productos envasados donde aparezca la composición, fecha de caducidad... Se fomenta no traer chucherías.
- En las fiestas donde asisten las familias, estas se hacen responsables del consumo, por parte de sus hijos, de los alimentos que el centro ofrece.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

- Es conocido por todo el equipo los niños/as alérgicos. Una vez que las familias informan al centro en la matrícula y en la entrevista, se da a conocer en los claustros al resto del equipo.
- Al comienzo de curso se hace un claustro con personal docente y no docente, donde se informa de las alergias de los alumnos/as y se pasa por escrito una relación de los mismos.
- Al inicio de curso se hace un tablón para colocar en cocina: se informa de la alergia del niño, nivel donde está, etc.... además se acompaña con una foto.

Información de las familias

- Las familias aportan al centro, informe médico donde se indica la/las alergias de sus hijos/as. Aportan información de alimentos que pueden o no comer sus hijos/as.
- Por parte del centro se enseña la cocina y se el personal de cocina les explica que medidas se toman y como se elabora la comida de los niños/as con este problema.

Elección de alimentos

- Se miran todos los ingredientes de los alimentos que habitualmente se utilizan en la escuela. Si alguno de ellos contiene un componente o traza que da alergia a algún niño/a se busca alternativas para ellos. Todos los alimentos alternativos se consultan a las familias.

- Si el proveedor habitual no consigue alimentos especiales, el propio equipo busca alternativas para los niños/as con alergias, desplazándose a centros comerciales, mercado o supermercados.

En cocina

- Se prepara la comida de los alérgicos antes que la comida para los demás niños/as, en cazuelas, sartenes, cazos, etc...diferenciados y de uso exclusivo para comidas alérgicas. No mezclando los utensilios de cocina de una alergia a otra. Una vez elaborados se mantienen tapados y aparte de los otros alimentos.
- Preparación de carros: en los carros de cada aula aparece la foto del niño/a y la alergia o intolerancia que tiene. Los platos para estos niños/as son de distinto color que los del resto y están marcados con su nombre.
- En la mesa térmica no se colocan la comida de los alérgicos, se calentará en cazos minutos antes de preparar los carros.
- El lavado de los utensilios se lleva a cabo con estropajos diferenciados.

En el aula

- Las educadoras que entran en el aula miran el panel de información, y si tienen dudas preguntan en todo momento a la educadora de referencia.
- Si es necesario se valorará el sentarles en troncos o mesas retiradas.
- Después y antes de dar de comer a un niño/a alérgico se lavarán las manos las educadoras.
- Las mesas se mantendrán lo más limpias posibles. Si es necesario se usarán los líquidos desinfectantes.

Aseo

- Antes del aseo del niño/a alérgico se procederá a la limpieza del lavabo, con líquido desinfectante y material que se vaya a utilizar.

Limpieza

- El personal de limpieza acudir antes a las aulas donde haya niños/as con alergias.
- Si se ve necesario se barrerá antes de que el personal de limpieza para recoger el exceso de residuos.

Actuaciones tras una emergencia

En el caso de reacción alérgica, se acudirá al centro de salud, e inmediatamente se informará a la familia, para que si es necesario acuda a la escuela.

Si la reacción alérgica es un shock anafiláctico, se dispondrá de adrenalina en el centro, pero se valorará la situación y siempre que se pueda será personal sanitario que la inyecte.

ALIMENTACIÓN DE ALUMNOS DE OTRAS CULTURAS

Respetamos la alimentación por motivos religiosos. En estos casos se sustituirá los alimentos por otros, elaborando un menú alternativo.