

PROTOCOL PER GESTIONAR CORRECTAMENT ELS ALIMENTS A L'ESCOLA PER A PERSONES AMB AL·LÈRGIES / INTOLERÀNCIES / DIETES

Data d'actualització: novembre del 2023

El propòsit d'aquest document és recollir el funcionament, organització i responsabilitats de totes les persones que participen en la cadena des de la confecció dels menús mensuals de l'escola fins que l'àpat és servit a la taula dels infants i joves.

És important que les persones que tinguin relació amb els infants que tenen al·lèrgies alimentàries disposin de la informació necessària i de protocols d'actuació en cas d'incidències, i tenir sempre en compte la no discriminació de l'alumne.

El paper de cada agent:

Les famílies han de...

- Mantenir l'informe mèdic actualitzat i proporcionar les actualitzacions al centre (mínim sempre al setembre coincidint amb l'inici de curs).
- Lliurar i actualitzar la medicació prescrita (autoinjector d'adrenalina i altre tipus de medicació específica), sempre al setembre coincidint amb l'inici de curs. Es demana que sigui dins d'un estoig i marcat amb el nom de l'infant.
- Renovar el material relacionat amb el tractament quan sigui necessari, i en condicions adequades (revisar caducitats).
- Adjuntar les pautes de medicació prescrites pel metge i/o al·lèrgòleg.
- Omplir el full de seguiment de pauta d'actuació lliurat pel centre. I el que li facilitarà L'Esguard específic per al seu infant (model adjuntat a l'Annex).

L'escola ha de...

- A inici de cada any escolar i en noves escolaritzacions de mig curs, cal: demanar l'informe mèdic, la medicació prescrita i les pautes d'administració, i mantenir-ho sempre actualitzat.
- Entregar còpia de l'informe al cap de cuina (signat) perquè ho tingui en compte a l'hora d'elaborar els menús, i també a la coordinació de migdia.
- Mantenir la medicació en condicions adequades i a l'abast del personal del centre. Deixar prop de la farmaciola el document de pautes d'actuació en cas d'al·lèrgia (empenat), en un lloc visible i conegut per tot el personal del centre (personal docent i personal no docent).

Des de cuina han de...

- Sol·licitar la informació necessària sobre els aliments que no poden consumir.
- Recollir la informació i elaborar un pla d'al·lèrgens segons la distribució de la cuina, al·lèrgies presentades pels alumnes, dietes, etc.
- Formar el personal de cuina seguint el pla d'al·lèrgens.
- Disposar d'utensilis de cuina especials per a l'elaboració dels àpats.
- Disposar d'espais de treball diferents i/o de separació en el temps.

Des de l'equip d'educadores de migdia han de...

- El personal del menjador ha de conèixer i identificar bé tots els alumnes amb menú especial per evitar errades en el servei.
- Abans d'iniciar el servei, han de saber quin menú hi ha aquell dia i conèixer les al·lèrgies del dia.
- Preguntar en cas de dubte sobre l'àpat o la seva manipulació a cuina. No s'ha de prendre cap decisió immediata sense haver-ho consultat abans.
- Qualsevol símptoma (picor d'ulls, petites erupcions, esternuts repetits, etc.) ha de comunicar-se a la coordinació del migdia, que ha de contactar immediatament amb la família.
- Assegurar-se que les persones afectades no intercanvien el menjar amb altres usuaris del menjador.
- Treballar amb el grup-classe el respecte a la diversitat, atenent que no tots els infants mengen el mateix i cap infant s'ha de sentir discriminat.
- Seguir el protocol d'organització interna establert per la gestió correcta dels aliments a l'escola (aquest mateix document), i signar el document conforme es complirà amb el que està escrit.
- Des de L'Esguard, formar a l'equip seguint el pla d'al·lèrgens, de manera que sàpiguen com han d'actuar en cada cas. Sempre a inici de curs es farà una formació on, si la coordinació ho considera, demanarà l'acompanyament del personal de cuina per tractar aquest punt. Per a noves incorporacions a mig curs, se'ls farà un acompanyament específic del protocol abans de començar a treballar.
- El personal de menjador que tingui infants amb un menú especial adaptat a la seva classe ha de disposar d'una còpia impresa que portarà sempre a sobre durant el servei.

Pautes d'actuació a la cuina a l'escola Anglesola

Seguim un protocol d'autocontrol alimentari supervisat per una empresa externa de seguretat alimentària (SAIA), per tal de poder controlar els ingredients, la procedència i les traces de tot el que servim a cuina. Aquest protocol està redactat i imprès al manual d'autocontrols de cuina (apartat al·lèrgies). Es pot consultar a la cuina sempre que es consideri oportú.

Procurem utilitzar productes amb el menor contingut d'al·lèrgens possibles. D'aquesta manera garantim un producte de més qualitat, minimitzem riscos i reduïm el nombre de menús especials de cada dia.

Fem servir:

- pasta sense traces d'ou o llet.
- producte fresc sense traces, conservants ni sulfits.
- Hamburgueses de carn i carn picada sense farines de soja, pèsol, farina de blat, ou ni llet ni sulfits o colorants.

Caldrà que dins la cuina les al·lèrgies les prepari sempre la mateixa persona, amb qui s'ha fet una formació específica dins de les seves formacions. Aquesta persona, enguany és la Nàdia.

Preparació del control diari de menús especials

Cada dia es prepara un full (podeu consultar el model a l'Annex) pels dos espais de menjador existents actualment a l'Escola Anglesola (menjador gran i menjador del segon pis). Aquests 2 fulls és on queden registrades totes les dietes especials que es preparen. Aquests fulls es guarden durant tot un trimestre i estaran signats per la persona responsable de cuina que hagi preparat els plats especials i pels monitors que els hagin repartit.

Per la seva banda cuina prepara el full i passa els al·lèrgens del dia a la coordinadora. A les 10 del matí la coordinadora, a partir d'aquest llistat prepara una relació dels infants que necessitaran menú especial i que no hagin avisat de la seva absència. També apuntarà les dietes astringents que li hagin demanat per aquell dia.

Un cop la coordinador té la seva llista, la valida amb la persona de la cuina que ha fet els fulls de cuina i es prepara una pissarra que es deixarà al menjador per a l'equip de monitors/es on poden consultar quin és el menú del dia i els infants que tenen dietes especials (amb nom, cognom i grup), separades per torns (1r i 2n torn) i per plats (1r plat, 2n plat i postres).

Preparació dels plats de menús especials dins la cuina

Els plats especials, es preparen a primera hora i es guarden separats de la resta per tal d'evitar contaminacions creuades.

Els plats especials s'emplanten de manera separada en plats com els de la resta de comensals, es filmen i s'hi posa de manera clara i amb lletra majúscula el nom i el cognom de l'infant i el grup.

Tots aquests plats es deixen al pase (la barra de la cuina) segons el torn que toqui. Es trauran abans que els bols perquè els monitors els puguin repartir abans

El pa per a celíacs es deixa filmat i preparat a la barra amb el nom de cada infant.

A l'Anglesola, s'ofereix:

- Menú basal.
- Menú vegetarià (ni carn ni peix).
- Menú sense carn (però si peix).
- Menú halal (inclou peix + pollastre (ja sigui pit o pernilet de pollastre) / (la carn de vedella i de gall d'indi NO és halal) / (no mengen porc).
- Menús amb al·lèrgies certificades per un document mèdic.
 - Menú sense llet (no té RES de llet, així evitem al·lèrgies a la proteïna de la llet i intoleràncies a la lactosa) per tant, no es fan servir ni llets ni iogurts sense lactosa.
 - Menú sense ou (truites, croquetes, bunyols, musselines del bacallà i pancakes de bacallà, croquetes de pollastre i espinacs i formatge parmesà del pesto.
 - Menú sense peix.
 - Menú sense gluten.
 - Menú sense fruits secs. Aquest és un menú que no es fa per escrit cada mes. Cal eliminar els aliments/plats amb fruits secs i traces: pesto d'alfàbrega, romescos, croquetes de pollastre / espinacs.

Apart dels menús especial, cada mes es preparen menús personalitzats. Aquests menús es fan quan un infant presenta multi-al·lèrgies o unes necessitats que no queden cobertes amb un dels menús especials que es preparen cada mes. Aquests menús s'envien a les famílies dels infants perquè els revisin i donin el vist i plau.

A dia d'avui, a l'Anglesola es preparen cada mes 3 menús personalitzats.

Pautes d'actuació al menjador (entre cuina i monitors/es) a l'escola Anglesola

L'equip de monitors/es té a la seva disposició la següent informació: menú basal del mes, llista d'al·lèrgies actualitzada de tota l'escola (indicant: nom, cognom, curs, aliments als quals tenen al·lèrgia i/o intolerància, si son fixes o esporàdics al servei de migdia, i altres observacions), llistat d'assistència del mes del grup-classe. Aquesta informació es troba en les carpetes personals de cada curs; les utilitzen i les revisen cada dia.

Cada dia seguirem els següents passos:

1. Primer de tot, l'equip de cuina prepara els menús especials d'aquell dia, i ho deixa apuntat en el full de registre diari. La persona responsable de cuina firma el full de registre dels menús elaborats per aquell dia, i així, deixa constància de les elaboracions realitzades. Paral·lelament, la coordinació de l'espai migdia, revisa el menú del dia i preveu quantes dietes especials s'haurien d'elaborar. Després, amb aquesta informació, les dues persones responsables (de cuina i la coordinació), comproven que la informació d'una i l'altre coincideix.
2. L'equip de cuina apunta a la pissarra del menjador el menú del dia i els infants que tenen dietes especials. En aquesta pissarra apareixen els noms i cognoms dels infants i cursos. L'ordre per apuntar els menús especials serà:
 - Menú del dia

- Menús especials adaptats
- Dietes especials del dia
- Dietes toves del dia

La coordinació de l'espai migdia, fa una fotografia d'aquesta pissarra, i passa la informació a l'equip de monitors/es, per a que en siguin conscients. Juntament amb aquesta fotografia, també s'enviarà una captura de pantalla del document d'excel que registra totes les dietes especials del dia

3. Quan els monitors/es arriben a l'escola, llegeixen i comproven la pissarra; i quan van a recollir el seu grup a l'aula, aprofiten per explicar a la rotllana inicial, el menú del dia.
4. Abans d'entrar al menjador, el monitoratge comunicarà a aquells infants que tenen un menú especial adaptat quin serà el seu menú aquell dia
5. Els grups arriben a l'espai de menjador.

FINS QUE NO S'HAGIN SERVIT ELS PLATS ESPECIALS NO ES PODEN AGAFAR ELS BOLS DE LA RESTA DE MENUS DE CADA TAULA. Els plats especials estaran visibles damunt la barra, d'on surt el dinar.

La idea és evitar que un infant amb menú especial se serveixi d'un bol de la taula; per tant: és convenient que una persona, i sempre la mateixa, sigui l'encarregada de servir els menús sense al·lèrgies de cada grup, per tant, cada monitor/a de grup, és responsable de servir les dietes especials i també de comprovar que el menú s'ajusta a les necessitats de l'alumne.

Quan recull els plats de dietes especials per servir-los, firma també el full de registre. Aquelles monitores que no tinguin cap plat especial també han de llegir el full de registre per comprovar que no s'ha cuinat cap plat especial pel seu grup.

6. Els plats quedaran filmats tota l'estona, fins que l'infant en qüestió s'assegui a taula i el mateix monitor/a li retira el filmat (ja que a vegades pot cremar).
Després, el monitor/a s'encarrega d'anar a buscar els bols amb el menjar del menú basal per la resta d'infants.

Un cop tots estan amb el primer plat, toca servir els segons plats, fent servir el mateix procediment. I igual amb les postres.

*Tots els cursos organitzaran les taules i aquestes es mantindran durant tot el mes. Dins d'una mateixa taula però, els infants poden seure on vulguin. Hi ha un croquis de les taules del menjador per indicar cada mes a quina taula seuran els infants amb menús sense al·lèrgies.

7. Al menjador de 5è i 6è, els plats especials es preparen de la mateixa manera i es posen al carro dins els isotèrmics a dalt de tot i així seran els primers que es veuran quan es treguin les gastrònoms dels isotèrmics.
8. És important que si un infant amb menú sense al·lèrgia no ha vingut i no ha avisat, i per tant, no es necessita el seu plat, cal avisar a cuina, perquè no es pensin que aquell plat ha quedat sense servir. Si veiem que això no passa hem de fer recordatori a l'equip de monitoratge (a la coordinadora).
9. Davant el dubte d'un plat i una al·lèrgia, i si no el podem resoldre i validar al moment amb la família o la coordinació del migdia, des de cuina, s'oferirà un plat diferent al que ens genera el dubte per tal de minimitzar riscos i avisarem a la Laura (de la XupXup) per poder

fer les comprovacions quan es puguin fer. Aquest plat pot ser un arròs blanc amb pollastre a la planxa per evitar riscos.

Com actuar en cas d'una reacció adversa greu i tractament de l'anafilaxi

Primer de tot, caldrà apartar l'infant i portar-lo en un espai més tranquil, amb poca concurrència de gent. La coordinació del migdia haurà d'estar amb ell en tot moment per valorar l'evolució.

Davant d'una reacció de caràcter lleu (síntomes cutanis o gastrointestinals), el primer pas és trucar a la família de l'alumne per prendre les mesures oportunes:

- Traslladar l'alumne a un centre mèdic, si no s'aconsegueix contactar amb els tutors legals (se n'encarregarà la coordinació).
- Anar a recollir l'infant a l'escola.

En el cas de reacció greu (síntomes respiratoris):

1. La primera prioritat és auxiliar l'alumne.
2. S'ha d'alertar immediatament els serveis mèdics (trucar al 112).
3. I després, trucar a la família.

Si la reacció evoluciona a un estadi més greu i es tracta d'una reacció sistèmica (anafilàctica), s'ha d'administrar l'adrenalina. L'únic tractament en el cas de reacció al·lèrgica greu és l'administració del medicament. Totes les persones que estan al càrrec de l'infant han de saber administrar l'autoinjectable.

ANNEX

Annex 1. Model full de seguiment específic de L'Esguard

Annex 2. Model full de control diari

Annex 3. Llista d'al·lèrgens organitzats per al·lèrgies

Annex 4. Llista infants per cursos amb al·lèrgies

Annex 5. Protocol de salut