

ESPAI DE MIGDIA DE L'ESCOLA ANGLESOA. PROTOCOL DE GESTIÓ DE LES DIETES ESPECÍFIQUES

Maig del 2025

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

El paper de cada agent:

Les **famílies** han de...

- Mantenir l'informe mèdic actualitzat i proporcionar les actualitzacions a La XupXup quan els sigui demanada, informant de cada canvi que es produeixi que afecti a l'informe mèdic o a la medicació.
- Lliurar i actualitzar la medicació prescrita (autoinjectable d'adrenalina i altre tipus de medicació específica), sempre al setembre coincidint amb l'inici de curs.
- Renovar el material relacionat amb el tractament quan sigui necessari i en condicions adequades (la revisió de les caducitats dels medicaments és responsabilitat de les famílies).
- Adjuntar les pautes de medicació prescrites pel metge o al·lèrgic.
- Omplir el full de seguiment de pauta d'actuació que els hi facilitarà La XupXup, seguint la resta d'indicacions que se'ls comuniquin (fer arribar els informes i la resta d'informació i medicació que pertoqui, etc).

L'**escola** ha de...

- A l'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 a la persona responsable de La XupXup (en Pol o la Laura).
- 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 (emplenat), en un lloc visible i conegut per tot el personal del centre (personal docent i personal no docent).

La **gestora del migdia** ha de ...

- Sol·licitar la informació necessària sobre els aliments que no poden consumir els infants.
- 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 l'espai migdia seguint el pla d'al·lèrgens
- Disposar dins la cuina d'espais de treball diferents i/o de separació en el temps.

Dins de la gestora de migdia, l'**equip de monitoratge** ha de...

- Conèixer i identificar bé tots els alumnes amb menú especial per evitar errades en el servei.
- Preguntar en cas de dubte sobre l'àpat a la persona responsable de cuina. No s'ha de prendre cap decisió immediata sense haver-ho consultat abans.
- Comunicar qualsevol símptoma (picor d'ulls, petites erupcions, esternuts repetits, etc.) 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.

Per a noves incorporacions a mig curs, se'ls farà des de la coordinació de l'espai migdia un acompanyament específic respecte del protocol, abans de començar a treballar.

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

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

A la cuina s'hi utilitzen productes amb el menor contingut possible d'al·lèrgens. D'aquesta manera garantim un producte de més qualitat, minimitzem riscos i reduïm les diferències entre els menús.

Caldrà que dins la cuina els menús específics els prepari sempre la mateixa persona, amb qui es fa un seguiment i acompanyament personalitzat. Aquesta persona serà sempre present a la cuina durant el servei del migdia.

Preparació del control diari de menús especials

- Cada dia es prepara des de la cuina una pissarra que es deixarà al menjador per a l'equip de monitores on poden consultar:

- Quin és el menú del dia.
- Qui són 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).
- Què mengen els infants que tenen dietes especials aquell dia.

- Cada dia es prepara des de la cuina un full de sortides de menús per cada un dels dos espais de menjador existents actualment a l'escola Anglesola (menjador gran i menjador d'I3).

- En aquests fulls és on queden registrades totes les dietes especials que es preparen cada dia.
 - Aquests fulls es guarden durant tot un trimestre
- L'equip de monitores rep cada dia al seu telèfon mòbil i a través del grup de WhatsApp:
- Una foto de la pissarra del menjador.
 - Una altra foto del llistat de tots els infants que fan un menú especial ordenat per grups i per torn de menjador.

Preparació dels plats de menús especials dins la cuina

Els plats especials 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 passi (la barra de la cuina) segons el torn que toqui.

La descripció de cada un dels plats, en quin torn se serveix, i a quin infant s'ha de servir, està recollida a diari al full abans esmentat, que elabora la persona de cuina encarregada de preparar-los, i al costat de cada plat hi ha un espai on el monitor que el servirà ha d'indicar el propi nom per a cada plat que serveix. Aquest full ha d'estar al costat dels plats especials a la barra del passi de cuina.

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 halal (inclou peix + pollastre, ja sigui pit o pernillet de pollastre) / (la carn de vedella i de gall d'indi NO és halal) / (no mengen porc).
- Menú vegà.
- Menús amb al·lèrgies que cal certificar amb un document mèdic. Sense un certificat mèdic oficial no es podrà oferir cap d'aquests menús (un certificat oficial prové d'un centre mèdic públic o d'una persona amb número de col·legiat oficial d'un centre acreditat):
 - Menú sense llet (per tant, no s'ofereixen productes sense lactosa).
 - Menú sense ou.
 - Menú sense peix.
 - Menú sense gluten.
 - Menú sense fruits secs.

A part dels menús especials, cada mes es preparen alguns **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

mensualment i prèviament a les famílies dels infants perquè els puguin consultar i preguntar si tenen algun dubte.

Pautes d'actuació de l'equip de monitoratge a l'escola Anglesola

L'equip de monitores té a la seva disposició dins la seva carpeta i de manera impresa la següent informació:

- Llista d'al·lèrgies actualitzada del seu curs (indicant: nom, cognom, curs i els aliments als quals tenen al·lèrgia i/o intolerància).
- Llistat d'assistència mensual del seu grup, si són fixes o esporàdics al servei de migdia, i altres observacions.
- El menú basal d'aquell mes i els menús personalitzats (només si algun infant del seu grup en necessita un).

Cada monitora té l'obligació i la responsabilitat de conèixer quines són les al·lèrgies alimentàries dels infants del seu grup, així com de seguir fil per randa les indicacions que s'indiquen des d'aquest protocol.

L'equip de monitores ha de saber quin és el menú basal de cada dia a l'iniciar la rotllana a l'aula; aquest menú el pot consultar a l'aula en el moment de passar llista ja que el té imprès amb la resta de documentació.

En cas de tenir un infant amb un menú personalitzat al seu grup, la monitora ha d'informar-li què menjarà aquell dia a la rotllana de començament. Tota aquesta informació la pot consultar a l'aula en el moment de passar llista ja que té imprès el menú personalitzat amb la resta de documentació.

L'equip de monitores ha de deixar constància de cada plat especial que serveixen. La monitora ha de signar el full de sortida/registre plat per plat cada cop que n'agafi un.

Aquest plat l'ha de portar a l'infant corresponent i indicar-li si aquell és el seu primer plat o segon plat.

Ha de treure el paper film davant de l'infant per evitar confusions o accidents amb el vapor.

Els menús especials se serveixen abans que la resta de menús del grup, i sempre han d'anar filmats i amb el nom marcat. Mai es trauran els menús especials més tard que els de la resta del grup ni es deixarà de signar el full de cada plat un per un a mida que s'agafen i s'entreguen. No es pot, per tant, entregar els plats a la taula i després tornar al passi per signar el full. Es validen un per un per evitar errors.

Dinàmiques i pautes d'actuació diària a l'escola Anglesola

Cada dia seguirem les passes següents:

1. La coordinació de l'espai migdia introdueix les absències del dia al programa informàtic per generar la relació real de menús especials que es necessitaran.
2. L'equip de cuina prepara els menús especials d'aquell dia.

3. La responsable de cuina apunta a la pissarra del menjador el menú del dia i els infants que tenen dietes especials. En aquesta pissarra apareixen el nom, cognoms i curs dels infants i el plat que mengen aquell dia.
4. La coordinació de l'espai migdia fa una fotografia d'aquesta pissarra i passa la informació a l'equip de monitores a mig matí. Juntament amb aquesta fotografia, també s'envia una captura del llistat que registra totes les dietes especials del dia separades per grups.
5. Quan les monitores arriben a l'aula llegeixen i comproven la informació del punt 4 que han rebut al seu telèfon. També rebran a l'entrar la llista d'assistències d'aquell dia indicant segons el cas: quins infants tenen un menú especial, o aclarint quins aquell dia no hi son o no tenen menú especial.
6. A la rotllana, el monitoratge comunicarà a aquells infants que tenen un menú especial quin serà el seu menú aquell dia.
7. 7.A l'hora de servir els plats, primer se serveixen els plats especials. Estaran visibles damunt la barra d'on surt el dinar, filmats i amb el nom i curs de l'infant.
8. Les monitores no podran agafar cap plat especial que no estigi degudament filmat i etiquetat. En cas de dubte, caldrà que preguntin únicament a la persona de cuina encarregada.
9. La idea és evitar que un infant amb menú especial se serveixi d'un bol de la taula.
10. Quan la monitora recull els plats especials per a servir-los, firma al moment el full de registre. En cap cas serveix els plats i torna per signar; és preferible fer més d'un viatge i tornar a recollir un altre plat que fer-ho tot de cop sense comprovar un per un cada plat.
11. El full de registre de sortides és d'obligada consulta per a totes les monitores que estan al menjador aquell dia; d'aquesta manera s'evita que es puguin oblidar d'un plat o que només es treguin els plats que tenen al passi sense verificar que n'hi ha algun que per exemple s'hagués quedat dins a la taula calenta. Quan el plat especial està apuntat al full de sortides és responsabilitat de la monitora comprovar que està preparat i a punt per servir, i que no ha quedat cap plat de la llista sense servir.
12. Els plats quedaran filmats tota l'estona, fins que l'infant en qüestió s'assegui a taula i la monitora li retiri el paper film (a vegades pot cremar).
13. Després, la monitora s'encarrega d'anar a buscar els bols amb el menjar del menú basal per la resta d'infants.

14. Un cop tots estan amb el primer plat, toca servir els segons plats, fent servir el mateix procediment. I igual amb les postres.
15. Al menjador d'I3 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 "gastronorms" dels isotèrmics.
16. És important que si un infant amb menú especial no ha vingut i no ha avisat, i per tant no es necessita el seu plat, s'informi a cuina perquè no es pensin que aquell plat ha quedat sense servir. Si l'equip de cuina veu que això no passa ha d'avisar a la coordinació del migdia.
17. Davant del dubte d'un plat i una al·lèrgia, cal aturar qualsevol entrega del plat a l'infant. Aquest dubte pot ser expressat tant per l'infant com tenir-lo la mateixa monitora. En aquest cas, cal preguntar a la coordinació, i si aquesta també té algun dubte el traspasarà als responsables de les dietes de La Xupxup. Si aquest dubte no es pogués resoldre al moment des de cuina, s'oferirà una dieta astringent a l'infant per evitar qualsevol risc. Mai se servirà un plat que ens generi un dubte que no hem pogut resoldre.

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

Primer de tot, caldrà apartar l'infant i portar-lo a 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.

No es deixarà mai a l'infant desatès.

Davant d'una reacció de caràcter lleu (síntomes cutanis o gastrointestinals):

- El primer pas és trucar a la família de l'alumne perquè autoritzi a prendre les mesures oportunes.
- Si no localitzem a la família aplicarem el protocol que aquesta ens ha descrit i autoritzat al full de pautes d'actuació.

En cas de reacció greu (síntomes respiratoris i sensació d'ofecs, inflamació a les parpelles, altres):

1. La primera prioritat és auxiliar l'alumne.
2. Consultar la informació facilitada per la família i que es troba al necesser de cada infant per a aquests casos, a la consergeria de l'escola.
 - En aquesta bossa hi ha la medicació i les pautes d'actuació indicades per la família. Aquestes són les pautes i passes que hem de seguir.
3. Paral·lelament s'ha d'alertar immediatament els serveis mèdics (trucar al 112).
4. I després trucar a la família (ho ha de fer una altra persona, mai s'ha de deixar a l'infant sense atendre per fer una trucada).