**PROTOCOLO PARA SOLICITUD DE MENÚS ESPECIALES**

**(intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan)**

Con el fin de protocolizar la solicitud de menús especiales y siguiendo las recomendaciones tanto del ***Documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos*** como del ***Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex,*** ambos del Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad:

El centro escolar ha organizado el siguiente protocolo de actuación:

**FAMILIA**

La familia debe informar al centro sobre la alergia, intolerancia u otra enfermedad susceptible de necesitar una menú especial. Para ello:

* Rellenará la **FICHA DE SOLICITUD DE MENÚ ESPECIAL.**
* Adjuntará **INFORME MÉDICO** detallado con tratamiento dietético a realizar.
* Si procede, adjuntará supervisado y autorizado por el alergólogo/pediatra el **PLAN DE ACTUACIÓN ANTE REACCIÓN ALÉRGICA** y la **AUTORIZACIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS** autorizada por el alergólogo/pediatra, padre/madre/tutor(a) legal.

**CENTRO ESCOLAR (Equipo educativo-Comedor-Cocina)**

**Equipo educativo:**

* Facilitará a los padres, por escrito, la programación de menús mensual.
* Tendrá el plan de actuación ante una reacción alérgica en un lugar visible (aula, sala de profesores, comedor).
* Mantendrá el botiquín individual del alumno(a) en un lugar conocido y accesible durante la permanencia del alumno(a) en el centro.
* Todo el equipo educativo conocerá dónde se guarda la medicación que se tiene que administrar en caso de reacción alérgica: tipo, vía de administración y dosis.
* Diseñará las medidas necesarias en cuanto a material escolar, fiestas y/o aniversarios y salidas extraescolares.

**Comedor-Cocina:**

* Todo el equipo de comedor conocerá dónde se guarda la medicación que se tiene que administrar en caso de reacción alérgica: tipo, vía de administración y dosis.
* El alumno(a) tendrá asignado un lugar específico, junto a sus compañeros de clase, identificado con una tarjeta en la que se reflejarán el/los alimento(s) a los que es alérgico. Preferentemente se situará en una lateral de las mesas.
* El personal de cocina tendrá en un lugar visible la información de alimentos a los que es alérgico el alumno(a).
* El personal de cocina manipulará de manera adecuada los utensilios en la cocina para evitar contaminaciones cruzadas, cocinando en primer lugar el menú del alumno(a) con necesidad especial por alergia alimentaria.
* El personal de cocina entregará el menú especial identificado al personal de comedor.