

Muy Señor/a nuestro/a:

Le hacemos llegar este documento para explicar las Normas de Funcionamiento de Ausolan-Igmo, ante la solicitud de una Dieta Especial para su hijo/a en el comedor escolar. Porque al igual que a Usted, nos preocupa este tema, y queremos que su hijo/a tenga un menú adaptado a su situación médica y esté bien controlado todo el proceso, desde que se solicita la dieta, hasta que el niño/a la consume en el centro escolar.

Si la dieta especial que Vd ha solicitado para su hijo/a es por una cuestión médica del tipo alergia/intolerancia, diabetes, enfermedad metabólica, etc., necesitamos que nos envíen la siguiente documentación:

- **INFORME CLÍNICO DEL NIÑO/A.**
- **EL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE INGESTA ACCIDENTAL.**

El **informe médico** es necesario para poder determinar, a partir de un diagnóstico médico, qué alimentos no podemos incluir en la dieta del niño. Es decir, el pediatra, especialista o el alergólogo al que acude el niño, deberá describir de la manera más concreta posible a qué productos presenta el niño/a alergia o intolerancia según el caso, o qué tipo de dieta debe seguir el niño/a. Además, debe describir los síntomas asociados, diagnóstico y actuación en caso de ingesta accidental. A partir de esta información, el Dpto. SGQMA de Ausolan, estando en conocimiento de todos los ingredientes de los platos que elaboramos, planifica un menú excluyendo aquellos ingredientes o platos que el niño/a no puede consumir.

Sólo se admitirán informes médicos sellados o firmados y con N^o de Colegiado y descripción de la especialidad, como garantía de la veracidad de los datos que aporta. **Este informe debe describir síntomas asociados, diagnóstico y actuación en caso de ingesta accidental** Asimismo, los informes médicos serán revisados, reservándose Ausolan el derecho de no admitirlos, cuando la dieta solicitada no responda estrictamente a criterios médicos y de salud justificables.

El personal de Ausolan-Igmo que trabaja en el centro escolar, tanto cocineros como monitores o personal de office, **al no tener formación sanitaria, no podrá administrar ningún tipo de medicamento**, del mismo modo los medicamentos no se pueden guardar en las instalaciones de cocina/comedor por prohibición expresa de la reglamentación aplicable.

No se aceptarán aquellas dietas correspondientes a procesos de tolerancias (ingesta progresiva), por el riesgo que implica para el comensal ya que no disponemos de la información del número de ingestas del alérgeno durante el resto de comidas realizadas fuera del entorno escolar.

En el caso de que su hijo/a tenga **antecedentes de shock anafiláctico**, (en alergias extremas) las actuaciones por parte del personal serán las recogidas en el protocolo de actuación en caso de ingesta accidental y en su defecto, se actuará según lo recogido en nuestro protocolo de actuación para regular el suministro de menús especiales.

CASOS EN LOS QUE NO SE SUMINISTRARÁN DIETAS ESPECIALES

- **Hasta no tener el informe médico y la ficha de comensal correctamente cumplimentada** y firmada por los padres y autorizada por los responsables de la empresa.
- La petición de las dietas especiales (mediante la entrega del informe médico y la ficha de comensal) debe realizarse **con al menos 7 días de antelación**, a fin de que haya tiempo suficiente para programar y elaborar la dieta. Asimismo, la **solicitud de baja de una dieta especial requerirá al menos 7 días**, para hacerse efectiva.

El plazo de 7 días de antelación de la baja de una dieta es importante, para reducir el impacto del desperdicio alimentario en los comedores escolares.

Sin informe médico, únicamente se suministrarán **dietas blandas**, solicitadas por los padres cuando sean necesarias puntualmente y no supongan riesgo para el comensal. En estos casos la petición podrá hacerse con el mismo día, antes de las 9:30 h de antelación. En estos casos el suministro será de arroz blanco, jamón cocido y yogur natural.

EN EL COMEDOR SE TOMARÁN LAS SIGUIENTES MEDIDAS

- Tendremos la ficha del comensal y Protocolo de Actuación en caso de Ingesta Accidental (PAIA) en un lugar accesible para el personal de comedor.
- El personal del comedor, a cargo del comensal, comprobará, a diario que el menú recibido es el correcto para su caso, para ello contará con la plantilla de menú.
- Control exhaustivo del niño.
- Sentaremos siempre al niño en el mismo lugar y estará al cuidado la misma monitora.
- En caso de sustitución del monitor/a, el responsable del comedor deberá de poner al corriente al sustituto/a de todas las medidas protocolarias que debe de tener en cuenta con el comensal.
- En caso de ingesta accidental se pondrá en marcha las pautas recogidas en el PAIA y se avisará a los padres. En caso de no disponer de PAIA, se procederá a llamar al 112 y se actuará según las indicaciones del médico coordinador del servicio 112.
- En caso de que desde el servicio del 112 nos aconsejaran desplazarnos a un Centro de Salud acudiríamos en Taxi.

Para cualquier duda o información que necesite, puede ponerse en contacto con el/la responsable del comedor de su hijo, que le proporcionará la información necesaria.

Noviembre 2017