



POMPTONIAN FOOD SERVICE

3 EDISON PLACE, FAIRFIELD, NJ 07004-3511 • 973-882-8070 • FAKS: 973-882-6645
www.pomptonian.com

Praktyki dotyczące alergii pokarmowych

Bezpieczeństwo i dobre samopoczucie uczniów, którym służymy jest naszym najwyższym priorytetem. Jako kuchnia uwzględniająca potrzeby osób z alergią, żaden posiłek nie jest świadomie przygotowywany za pomocą naszego sprzętu przy użyciu jakiegokolwiek żywności, która zawiera orzechy ziemne/drzewne na liście składników producenta, z wyjątkiem kokosa. Ważne jest aby zauważyć, że paczkowane kanapki z masłem orzechowym i dżemem lub przekąski mogą zawierać orzechy ziemne/drzewne, w zależności od preferencji okręgów szkolnych. Uczniów z alergiami pokarmowymi, innymi niż na orzechy ziemne/drzewne, zachęca się do wcześniejszego zamówienia posiłku.

Należy pamiętać, że personel Pomptonian przygotowuje i gotuje wiele różnych posiłków w kuchniach. Aby zminimalizować ryzyko kontaktu krzyżowego, zamówione wcześniej posiłki są przygotowywane dla uczniów z udokumentowanymi alergiami przy użyciu składników, które nie zawierają znanych alergenów na etykiecie producenta. Należy upewnić się, że w biurze pielęgniarki znajduje się w dokumentacji notatka od lekarza.

Personel, który przygotowuje posiłki dla uczniów ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi przechodzi regularne szkolenia na temat czytania etykiet żywności, procedur kontaktu krzyżowego i alergii pokarmowych. Dyrektorzy ds. gastronomii i kierownicy operacyjni przechodzą comiesięczne szkolenie w zakresie alergii, prowadzone przez naszego dyrektora ds. usług żywieniowych, Toni Bowman, MBA, RDN, SNS. Dodatkowo, nasi kierownicy operacyjni, dyrektorzy ds. gastronomii oraz dyrektor ds. usług żywieniowych posiadają certyfikat ServSafe Allergy.

Prosimy rodziców/opiekunów o wypełnienie miesięcznego formularza zamówienia menu dla alergików każdego miesiąca i zwrócenia go do stołówki przed upływem wskazanego terminu. W przypadku uczniów z wieloma alergiami pokarmowymi prosimy o wypełnienie [Unikalnego Menu dla Alergików](#) w celu zgłoszenia konieczności opracowania unikalnego menu uwzględniającego poszczególne alergię, aby zaspokoić specyficzne potrzeby żywieniowe Twojego ucznia. Możesz również skontaktować się z dyrektorem ds. gastronomii z wszelkimi innymi pytaniami. Dla swojej wygody możesz umieścić fundusze na koncie obiadowym Twojego dziecka lub dostarczyć płatność z formularzem zamówienia. Zamówione wcześniej posiłki dla alergików będą przygotowane i zapakowane oddzielnie i odpowiednio oznakowane. Prosimy poinformować swoje dziecko, aby powiedziało pracownikowi gastronomii, że ma zamówiony wcześniej posiłek, a wtedy Twoje dziecko otrzyma posiłek ze swoim imieniem. Menu wcześniej zamawianych posiłków dla alergików można znaleźć tutaj: <https://woodbridge.fdmealplanner.com/FOOD-ALLERGIES>

Aby uzyskać więcej informacji na temat tego, dlaczego nasze najlepsze praktyki zarządzania alergiami pokarmowymi obejmują wcześniejsze zamawianie obiadu, prosimy przeczytać artykuł „Dlaczego wcześniejsze zamawianie?”. Jeśli potrzebujesz dalszej pomocy lub chcesz uzyskać więcej informacji na temat pozycji menu, możemy skontaktować Cię z naszym dyrektorem ds. usług żywieniowych, Toni Bowman, MBA, RDN, SNS.

Cieszymy się, że będziemy mogli Ci służyć.