



POMPTONIAN FOOD SERVICE

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

Практический подход к проблеме пищевой аллергии

Безопасность и благополучие учеников, которых мы обслуживаем, является нашим наивысшим приоритетом. Будучи предприятием пищевой промышленности, осведомленным об опасности аллергии, мы не используем свое оборудование для приготовления блюд, заведомо содержащих в перечне ингредиентов производителя арахис или лесные орехи. Исключение составляет кокосовый орех. Важно отметить, что в зависимости от предпочтений контингента обучающихся на территории школьного округа, предварительно упакованные сэндвичи или закуски с арахисовым маслом и фруктовым джемом могут содержать арахис / лесной орех. Ученикам, страдающим пищевой аллергией на продукты, отличные от арахиса / лесного ореха, рекомендуется рассмотреть предварительный заказ питания.

Просим принять к сведению, что персонал Pomptonian готовит на своих кухнях широкий ассортимент блюд. Чтобы минимизировать вероятность перекрестной реакции, для учеников с подтвержденной пищевой аллергией питание готовится по предварительному заказу, с применением ингредиентов, не содержащих, согласно маркировке производителя, известных аллергенов. Убедитесь в том, что в медпункте зарегистрирована соответствующая справка от врача.

Персонал, занимающийся приготовлением питания для учеников с особыми пищевыми потребностями, проходит непрерывное обучение в области чтения маркировки продуктов питания, процедур, направленных на предотвращение перекрестной реакции, и пищевой аллергии. Руководители и производственные директора, обеспечивающие организацию общественного питания, ежемесячно проходят тренинг, посвященный проблеме аллергии, который проводит наш директор службы питания Тони Боуман (Toni Bowman), магистр делового администрирования, зарегистрированный диетолог-нутриционист, специалист по школьному питанию. Кроме того, наши производственные директора, руководители организации общественного питания и директор службы питания обладают сертификатами ServSafe Allergy.

Родителям / законным представителям следует ежемесячно заполнять форму заказа питания для лиц, страдающих аллергией, и подавать ее в столовую не позднее указанной даты. Для учеников, страдающих несколькими видами пищевой аллергии следует заполнить форму «[Требуется особое гипоаллергенное меню](#)», чтобы подать запрос на разработку особого гипоаллергенного меню, удовлетворяющего конкретные пищевые потребности ученика. По любым другим вопросам вы можете обратиться к своему руководителю организации общественного питания. Для вашего удобства вы можете внести оплату за питание на обеденный счет ученика, либо произвести платеж при подаче формы заказа. Предварительно заказанное питание для аллергиков готовится и упаковывается отдельно, после чего маркируется соответствующим образом. Пожалуйста, доведите до сведения вашего ребенка то, что ему следует сообщить сотруднику службы общественного питания о предварительно заказанном обеде, после чего ему будут выданы соответствующее питание с указанным на нем именем ребенка. С предоставляемыми по предварительному заказу гипоаллергенными блюдами можно ознакомиться здесь: <https://woodbridge.fdmealplanner.com/FOOD-ALLERGIES>

Для получения дополнительной информации о том, почему наши успешные методы работы с пищевыми аллергиями включают в себя предварительный заказ обедов, прочтите раздел «Зачем подается предварительный заказ?» Для получения помощи по другим вопросам или запроса дополнительной информации по отдельным позициям меню мы можем связать вас с нашим директором службы питания Тони Боуманом (Toni Bowman), магистром делового администрирования, зарегистрированным диетологом-нутриционистом, специалистом по школьному питанию.

Мы будем рады возможности оказать вам свои услуги.