



**POMPTONIAN**  
FOOD SERVICE

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

**Prácticas de alergia a los alimentos**

La seguridad y el bienestar de los alumnos que atendemos es nuestra máxima prioridad. Como una cocina consciente de las alergias, en nuestro equipo no se prepara deliberadamente ninguna comida que incluya maní o frutos secos en la lista de ingredientes del fabricante, a excepción del coco. Es importante señalar que los bocadillos o sándwiches de mantequilla de maní y mermelada preempaquetados podrían contener maní o frutos secos, según las preferencias de los distritos escolares. Se alienta a los estudiantes con alergias alimentarias, que no sean al maní o a las nueces, a pedir una comida con antelación.

Tenga en cuenta que el personal de Pomptonian prepara y cocina una gran variedad de comidas en las cocinas. Para minimizar la posibilidad de contacto cruzado, las comidas solicitadas con antelación se preparan para los alumnos con alergias documentadas utilizando ingredientes que no contienen su alérgeno conocido en la etiqueta del fabricante. Por favor, asegúrese de que tengamos una nota de un doctor en medicina en el archivo de la oficina de la enfermera.

El personal que prepara las comidas para los alumnos con necesidades dietéticas especiales recibe formación continua sobre la lectura de las etiquetas de los alimentos, los procedimientos de contacto cruzado y las alergias alimentarias. Los directores de servicios de alimentación y los gerentes de operaciones reciben mensualmente formación sobre alergias de nuestra directora de servicios de nutrición, Toni Bowman, MBA, RDN, SNS. Además, nuestros gerentes de operaciones, directores de servicios de alimentación y nuestro director de servicios de nutrición están certificados por ServSafe Allergy.

Solicitamos a los padres/tutores completar el formulario de solicitud del menú de alergias cada mes, y devolverlo a la cafetería en la fecha indicada. Para los estudiantes con múltiples alergias alimentarias, por favor, complete el formulario [Menú único para personas con alergia alimenticia](#) que necesitamos para solicitar que se desarrolle un menú único para alérgicos que satisfaga las necesidades dietéticas específicas de su estudiante. También puede ponerse en contacto con el director del servicio de alimentación si tiene alguna pregunta. Para su comodidad, puede depositar fondos en la cuenta de almuerzo de su hijo o proporcionar el pago con el formulario de pedido. Las comidas para personas con alergia alimenticia solicitadas con antelación se prepararán y envasarán por separado, y se etiquetarán como corresponda. Por favor, hágale saber a su hijo que debe decirle al trabajador del servicio de alimentos que tienen una comida solicitada con antelación, y su hijo recibirá su comida con su nombre en ella. Los menús para personas con alergia alimenticia se pueden solicitar con antelación aquí:  
<https://woodbridge.fdmealplanner.com/FOOD-ALLERGIES>

Para obtener más información sobre por qué nuestras mejores prácticas para gestionar las alergias alimentarias incluyen la solicitud anticipada del almuerzo, lea "¿Por qué solicitarlo anticipadamente?" Si necesita más ayuda o requiere más información sobre los elementos del menú, podemos ponerle en contacto con nuestra directora de servicios de nutrición, Toni Bowman, MBA, RDN, SNS.

Esperamos poder servirle.