



Región de Murcia  
Consejería de Educación y  
Cultura



Colegio Bilingüe

**C.E.P. ANTONIO DE ULLOA**

## **PROTOCOLO PARA EL CONOCIMIENTO DE LAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS DE LOS USUARIOS DEL COMEDOR ESCOLAR**

El centro educativo recopila toda la información posible de los usuarios de comedor.

Cuando existe algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, los padres de los alumnos/as notifican, en la Secretaría del Centro, a qué alimento o alimentos son alérgicos sus hijos/as, mediante la presentación de un informe del facultativo médico que acredite la imposibilidad de ingerir dichos alimentos.

Estos documentos son de carácter confidencial, siendo custodiados y gestionados por el equipo directivo. Son archivados en el expediente de los alumnos y emitidos a la empresa responsable y al personal de comedor.

En cada inicio de curso o cada vez que varíen las alergias o intolerancias, serán las familias las responsables de dar la información al colegio.

Los menús escolares están basados en la dieta mediterránea y supervisados por nutricionistas que aseguran el correcto equilibrio nutricional. En cuanto a los menús de los alumnos con alergias e intolerancias alimentarias se les ofrecen dietas alternativas para no perjudicar su salud y que, al mismo tiempo, aseguren el equilibrio nutricional.