

# Glen Ellyn School District 41

Ignite passion. Inspire excellence. Imagine possibilities.

793 North Main Street, Glen Ellyn, IL 60137



## ANNUAL FOOD ALLERGY NOTICE

Food allergies present an increasing challenge for schools and protecting a student from exposure to offending allergens is the most important way to prevent anaphylaxis (a severe food reaction). The health staff of District 41 works closely with parents of students who have identified food allergies. **If your child has a known food allergy and you have not submitted a Food Allergy Action Plan to your school, please contact the school nurse prior to the start of school year.**

District 41 will address life-threatening allergic reaction prevention in all classrooms, lunchrooms/cafeterias, classroom projects, crafts, outdoor activity areas, during field trips, and in all instructional areas. School district personnel will:

1. Adapt curriculum, awards/ rewards by substituting allergen-safe food or non-food items in rooms where students having a known food allergy may be present.
2. Establish cleaning procedures for common areas using district-approved cleaning agents.
3. Wash allergen safe tables with school district-approved cleaning agents (not dishwashing soap) and paper towels before and after lunch/snack.
4. Avoid the use of food products as displays or components of displays in schools.
5. Discourage sharing or trading snacks, lunches, or drinks at school.
6. Facilitate the acquisition of ingredient lists for food products and classroom products available in the school. Provide access to parent/guardian when requested.
7. Encourage students to wash hands before and after eating (wipes or soap and water).
8. Inform parent/guardians in advance of any in-class academic activity where food will be served or used.
9. Establish allergen safe zones, such as a student's individual classroom, allergen safe lunch table(s) or areas in the lunchroom.
10. Items and surfaces used to prepare meals will be properly cleaned and sanitized between uses, to remove allergens and prevent cross-contamination.
11. Communicate with parents/guardians the presence of severe food allergies within the classroom setting detailing acceptable snacks that fit the needs of the classroom.
12. Communicate to parent teacher groups the presence of severe food allergies within the school setting.
13. Obtain emergency allergy procedures from the bus company. Inform parents of emergency procedures relative to food allergies. Parent/guardian's then determine if/how student shall be transported to school.

Refer to School Board Wellness Policy 6:50 for details on food served in the school setting.

Cc: Paul Gordon, Superintendent

# Glen Ellyn School District 41

Ignite passion. Inspire excellence. Imagine possibilities.

793 North Main Street, Glen Ellyn, IL 60137



## NOTICIA ANUAL SOBRE ALERGIAS ALIMENTICIAS

La presencia de Alergias Alimenticias es un reto que se ha incrementando en las escuelas y el proteger a los estudiantes a una exposición a alérgenos es la forma más importante de prevenir una reacción anafiláctica (Reacción severa a comida). El Personal de Salud del D41 trabaja muy de cerca con los padres de estudiantes que tiene alergias alimentarias identificadas. **Si su estudiante tiene una alergia alimenticia conocida y no usted no ha sometido el Plan de Acción de Alergia Alimenticia a la escuela, por favor llame a la enfermera de la escuela al inicio del año.**

El Distrito Escolar 41 maneja la prevención de reacciones alérgicas de riesgo a la salud en los salones de clases, cafeterías/área de almuerzo, proyectos escolares, manualidades, actividades fuera de clase, durante viajes escolares y todas las áreas educativas, el personal del Distrito Escolar deberá:

1. Adaptar el plan de estudios, premios/recompensas sustituyendolos por alimentos libres de alérgenos o artículos no alimenticias en los salones en donde se cuenten con estudiantes con alergias alimenticias conocidas.
2. Establecer procedimientos de limpieza en áreas comunes utilizando agentes limpiadores aprobados en el distrito.
3. Limpieza segura de alérgenos en mesas con agentes limpiadores aprobados por el distrito (No javor para lavar platos) y toallas de papel antes y después del almuerzo/botana.
4. Evitar el uso de productos alimenticios en desplegados o componentes de desplegados en la escuela.
5. Desanimar entre los estudiantes el compartir botanas, almuerzos o bebidas en la escuela.
6. Facilitar la adquisición de listas de ingredientes para productos alimenticios en el salón de clases y productos disponibles en la escuela. Ofreciendo acceso a la información a los padres cuando sea solicitado..
7. Motivar a los estudiantes el lavarse las manos antes y después de comer (con toallas húmedas o agua y jabón)
8. Informar a los padres/tutores por adelantado de cualquier actividad académica en el salón de clases donde sean servidos/utilizados alimentos.
9. Establecer zonas seguras de alérgenos, tales como salones de los estudiantes, mesas libres de alergias, o espacios en el área de almuerzo.
10. Artículos y superficies utilizadas para preparar alimentos deberán ser apropiadamente limpias y sanitizadas entre usos, para remover alérgenos y prevenir contaminación cruzada..
11. Comunicar a los padres/tutores la presencia de alergias alimentarias severas dentro del salón de clases y enviando un detalle de las botanas aceptables de acuerdo a las necesidades del salon de clases.
12. Comunicar a la Asociación de Padres de Familia la presencia de alergias alimentarias severas dentro de la escuela.
13. Obtener procedimientos de emergencias alimentarias de la compañía de autobús. Informar a los padres de procedimientos de emergencia relacionadas con alergias alimenticias. Determinar junto con los padres/tutores si el estudiante deberá ser o no transportado a la escuela.

Refiérase a la Política del Consejo de Educación sobre Bienestar 6:50 para detalles sobre alimentos en las escuelas.

Cc: Paul Gordon, Superintendente