



## KIPP MA Allergy Policy

**KIPP Massachusetts campuses are food “allergen-aware” campuses.** The schools are not “nut-free”- students and staff can bring peanuts and tree nuts (and their byproducts) to school. When possible, please consider peanut/nut alternatives for individual student lunches and snacks out of care for our children with severe, life threatening allergies.

### Documentation

- All students with a documented food allergy need to have an Food Allergy Action Plan (FAAP) on file with the nurse. If they are prescribed an Epi-Pen (or other medications), the school must have all required documentation and an unexpired Epi-Pen on site at all times.

### Nutrition Program

- All KIPP Massachusetts schools have a nut-free nutrition program- all meals served (breakfast & lunch) are peanut/nut free. Our cafeteria staff and nutrition directors are ServSafe and Allergen Awareness certified.
- All staff that serve meals to students receive specific, yearly training regarding student allergy protocols. This training may be internal (provided by KIPP Nutrition Director & Nurses) or external (provided by a third party expert).
  - “Snack” is not considered a meal at KIPP Massachusetts- it is usually served in classrooms by the teacher. All snack items are nut-free.
- KIPP MA can provide alternative meal options for students with a documented allergy or intolerance in some cases. This includes: vegetarian, egg-free, or dairy-free options.

### Nut-Free Cafeteria Table

- There is at least one table at the campus that is a nut-free table- students cannot consume nut products at the table during any lunch period and the table is cleaned with fresh, non-contaminated wipes.
- Students with nut allergies are not required to sit at the nut-free table. Please communicate to the school nurse and your child’s teacher if you would like your student to sit at this table. They are welcome to invite friends to sit with them- their friends cannot consume nut products while at the table.

### Other Life Threatening Allergies

- Other food ingredients (beyond tree nuts/peanuts) can produce a life threatening allergic reaction. For these students, the school works with the family to determine the best course of action, which may include:
  - Designating the classroom as “allergen-free” and communicating the expectation to other families
  - Training teachers & staff
  - Creating a 504 or other accommodation plan

### Allergen-Free Spaces

- If a classroom is designated as “allergen-free” (examples such as soy, milk, egg), students in that classroom are not permitted to bring those items to class or consume them at the lunch table. Families should plan to pack alternatives for their students.
- Cafeteria & common spaces are not deemed “allergen-free” spaces due to the large volume of meals consumed and students served. There is one nut-free table in each cafeteria.

### External Food (Class Parties, Celebrations, etc)

- All food brought to school (and not provided by the school) should be checked for ingredients by the event planner- this may be a teacher, assistant principal, etc. For class parties, the lead teacher is responsible for checking the ingredient list. If the teacher needs assistance, they should contact the Food Service Director for their location.
- Food brought to share or distribute cannot have any peanut or nut ingredients, including peanut/nut oils or peanut/nut flour.
- Students and families may **not** bring home-baked goods to distribute in school, with the exception of Family Sponsored Events hosted after school hours. Students and families may bring store-bought food items for events as long as these items have clear ingredient labels and are peanut/nut free. The label must indicate that the food does not contain nuts. In other words, food that says “may contain peanuts or tree nuts” is also not permitted.
  - The school does not make any guarantees about food safety for externally provided food (including food temperature, heating, allergy and ingredient lists). Products prepared outside of the school’s scope are not assumed to be nut or allergen free.

The school nurse information is listed below:

KIPP Academy Lynn Elementary & Middle 90 High Rock St	KIPP Academy Lynn Collegiate 20 Wheeler St	KIPP Academy Boston Elementary & Middle 37 Babson St
Highrocknurses@kipppma.org 781-598-1609 option 3	Wheelnurses@kipppma.org 781-808-3910	Babsonnurses@kipppma.org 617-393-5683



## Política de Alergias de KIPP MA

**Los institutos de KIPP Massachusetts son institutos "conscientes de los alérgenos".** Las escuelas no son "libres de nueces" - los estudiantes y el personal pueden traer cacahuets y nueces de árbol (y sus subproductos) a la escuela. Cuando sea posible, por favor considere alternativas de cacahuets/nueces para los almuerzos y bocadillos individuales de los estudiantes por el cuidado de nuestros niños con alergias severas que amenazan la vida.

### Documentación

- Todos los estudiantes con una alergia alimentaria documentada necesitan tener un Plan de Acción para Alergias Alimentarias (FAAP) en el archivo de la enfermera. Si se les prescribe un Epi-Pen (u otros medicamentos), la escuela debe tener toda la documentación requerida y un Epi-Pen sin caducar en todo momento.

### Programa de nutrición

- Todas las escuelas de KIPP Massachusetts tienen un programa de nutrición libre de nueces - todas las comidas servidas (desayuno y almuerzo) son libres de cacahuets/nueces. Nuestro personal de la cafetería y los directores de nutrición están certificados en ServSafe y Allergen Awareness.
- Todo el personal que sirve comidas a los estudiantes recibe un entrenamiento específico, anual, con respecto a los protocolos de alergia de los estudiantes. Este entrenamiento puede ser interno (proporcionado por el Director de Nutrición y las enfermeras de KIPP) o externo (proporcionado por un experto de terceros).
  - La "merienda" no se considera una comida en KIPP Massachusetts - generalmente se sirve en las aulas por el profesor. Todas las meriendas son libres de nueces.
- KIPP MA puede proporcionar opciones de comidas alternativas para los estudiantes con una alergia o intolerancia documentada en algunos casos. Esto incluye: opciones vegetarianas, sin huevo o sin lácteos.

### Mesa de la cafetería sin frutos secos

- Hay al menos una mesa en el campus que es una mesa libre de frutos secos - los estudiantes no pueden consumir productos de frutos secos en la mesa durante cualquier período de almuerzo y la mesa se limpia con toallitas frescas y no contaminadas.
- Los alumnos alérgicos a los frutos secos no están obligados a sentarse en la mesa libre de frutos secos. Por favor, comuníquese a la enfermera del colegio y al profesor de su hijo si quiere que su alumno se siente en esta mesa. Pueden invitar a sus amigos a sentarse con ellos - sus amigos no pueden consumir productos de frutos secos mientras están en la mesa.

### Otras alergias potencialmente mortales

- Otros ingredientes alimentarios (además de las nueces de árbol/cacahuets) pueden producir una reacción alérgica potencialmente mortal. En el caso de estos estudiantes, la escuela trabaja con la familia para determinar el mejor curso de acción, que puede incluir:
  - Designar el aula como "libre de alérgenos" y comunicar la expectativa a otras familias
  - Formación de profesores y personal
  - Creación de un plan 504 u otras adaptaciones

### Espacios libres de alérgenos

- Si un aula está designada como "libre de alérgenos" (ejemplos como la soja, la leche, el huevo), los estudiantes de esa aula no pueden llevar esos artículos a clase ni consumirlos en la mesa del almuerzo. Las familias deben planificar la preparación de alternativas para sus estudiantes.
- La cafetería y los espacios comunes no se consideran espacios "libres de alérgenos" debido al gran volumen de comidas consumidas y de estudiantes atendidos. Hay una mesa sin frutos secos en cada cafetería.

**Comida externa (fiestas de clase, celebraciones, etc.)**

- Toda la comida que se traiga a la escuela (y que no sea proporcionada por la escuela) debe ser revisada por los ingredientes por el planificador del evento - este puede ser un maestro, el subdirector, etc. En el caso de las fiestas en clase, el profesor principal es responsable de comprobar la lista de ingredientes. Si el profesor necesita ayuda, debe ponerse en contacto con el Director del Servicio de Alimentación de su localidad.
- Los alimentos que se traigan para compartir o distribuir no pueden tener ningún ingrediente de cacahuets o frutos secos, incluidos los aceites o la harina de cacahuets o frutos secos.
- Los estudiantes y las familias **no** pueden traer productos caseros para distribuir en la escuela, con la excepción de los eventos patrocinados por la familia que se celebran después del horario escolar. Los estudiantes y las familias pueden traer alimentos comprados en la tienda para los eventos, siempre y cuando estos artículos tengan etiquetas claras de los ingredientes y no contengan cacahuets ni nueces. La etiqueta debe indicar que el alimento no contiene frutos secos. En otras palabras, los alimentos que digan "puede contener cacahuets o frutos secos" tampoco están permitidos.
  - La escuela no ofrece ninguna garantía sobre la seguridad alimentaria de los alimentos suministrados externamente (incluida la temperatura de los alimentos, el calentamiento, las alergias y las listas de ingredientes). No se supone que los productos preparados fuera del ámbito de la escuela estén libres de frutos secos o alérgenos.

La información de la enfermera de la escuela aparece a continuación:

<b>KIPP Academy Lynn Elementary &amp; Middle 90 High Rock St</b>	<b>KIPP Academy Lynn Collegiate 20 Wheeler St</b>	<b>KIPP Academy Boston Elementary &amp; Middle 37 Babson St</b>
Highrocknurses@kipppma.org 781-598-1609 opción 3	Wheelernurses@kipppma.org 781-808-3910	Babsonnurses@kipppma.org 617-393-5683



## KIPP MA Règleman alèji

**Kanpis KIPP Massachusetts yo se yon kanpis ki "sansib a alèjèn" pou manje.** Lekòl yo pa "san nwa" - elèv yo ak anplwaye yo ka pote pistach ak nwa pye bwa (ak sous-pwodwi yo) nan lekòl la. Lè sa posib, tanpri konsidere altènatif pistach/nwa pou manje midi ak ti goute elèv endividyèl yo ki pa okipe timoun nou yo ki gen alèji grav ki menase lavi yo.

### Dokimantasyon

- Tout elèv ki gen yon alèji manje dokimante bezwen gen yon Plan Aksyon pou Alèji Manje (FAAP) nan dosye ak enfimyè a. Si yo preskri yon Epi-Pen (oswa lòt medikaman), lekòl la dwe genyen tout dokiman ki nesèsè yo ak yon Epi-Pen ki poko ekspire sou plas tout tan.

### Pwogram Nitrisyon

- Tout lekòl KIPP Massachusetts yo gen yon pwogram nitrisyon san nwa-tout repa yo sèvi (dejene ak manje midi) gen pistach/nwa gratis. Anplwaye kafeterya nou yo ak direktè nitrisyon yo sètifye ServSafe ak Allergen Awareness.
- Tout anplwaye ki sèvi manje pou elèv yo resevwa fòmasyon espesifik chak ane konsènan pwotokòl alèji elèv yo. Fòmasyon sa a ka entèn (ki bay direktè ak enfimyè KIPP Nitrisyon) oswa ekstèn (yon ekspè twazyèm pati bay).
  - "Ti goute" pa konsidere kòm yon repa nan KIPP Massachusetts- nòmman pwofesè a sèvi l nan salklas yo. Tout atik goute yo san nwa.
- KIPP MA ka bay elèv ki gen yon alèji oswa yon entolerans dokimante nan kèk ka. Sa gen ladann: opsyon vejetaryen, san ze, oswa san letye.

### Tablo kafeterya san nwa

- Gen omwen yon tab nan kanpis la ki se yon tab san nwa-elèv yo pa ka konsome pwodwi nwa sou tab la pandan nenpòt peryòd manje midi epi yo netwaye tab la ak ti sèvyèt fre, ki pa kontamine.
- Elèv ki gen alèji nwa yo pa oblije chita sou tab san nwa a. Tanpri kominike ak enfimyè lekòl la ak pwofesè pitit ou a si ou ta renmen elèv ou a chita bò tab sa a. Yo akeyi envite zanmi yo chita avèk yo - zanmi yo pa ka konsome pwodwi nwa pandan yap sou tab la.

### Lòt alèji ki menase lavi

- Lòt engredyan manje (pi lwen nwa pye bwa/pistach) ka pwodwi yon reyaksyon alèjik ki menase lavi. Pou elèv sa yo, lekòl la travay ak fanmi an pou detèmine pi bon fason pou aksyon an, ki ka gen ladan:
  - Deziyen salklas la kòm "san alèjèn" epi kominike atant yo bay lòt fanmi yo.
  - Fòmasyon pwofesè yo ak anplwaye yo
  - Kreye yon 504 oswa lòt plan aranjanman

### Espas san alèjèn

- Si yo deziyen yon salklas kòm "san alèjik" (egzanp tankou soya, lèt, ze), elèv ki nan salklas sa a pa gen pèmisyon pou pote atik sa yo nan klas oswa konsome yo sou tab manje midi. Fanmi yo ta dwe planifye pou yo pake altènatif pou elèv yo.
- Kafeterya ak espas komen yo pa konsidere kòm espas "san alèjèn" akòz gwo volim manje yo konsome ak elèv yo sèvi. Gen yon tab san nwa nan chak kafeterya.

### Manje ekstèn (pati klas, selebrasyon, elatriye)

- Tout manje ki pote lekòl (epi lekòl la pa bay) ta dwe tcheke pou engredyan yo pa planifikatè evènman an-sa a ka yon pwofesè, asistan direktè, elatriye. Pou pati klas, pwofesè prensipal la responsab pou tcheke lis engredyan yo. Si pwofesè a bezwen asistans, li ta dwe kontakte Direktè Sèvis Manje a pou konnen kote yo ye a.
- Manje yo pote pou pataje oswa distribye pa kapab genyen okenn engredyan pistach oswa nwa, tankou lwil pistach/nwa oswa farin pistach/nwa.
- Elèv yo ak fanmi yo pa gen dwa pote pwodwi ki fèt lakay yo pou yo distribye nan lekòl la, eksepte Evènman Fanmi ki patwone ki òganize aprè lè lekòl. Elèv yo ak fanmi yo ka pote manje yo achte nan magazen pou evènman yo toutotan atik sa yo gen etikèt ki klè sou engredyan yo epi yo pa gen pistach/nwa. Etikèt la dwe endike ke manje a pa gen nwa. Nan lòt mo, manje ki di "kapab genyen pistach oswa nwa pye bwa" pa pèmèt tou.
  - Lekòl la pa bay okenn garanti sou sekirite manje pou manje yo bay deyò (tankou tanperati manje, chofaj, alèji ak lis engredyan). Pwodwi ki prepare andeyò sijè ki abòde lan lekòl la pa sipoze pa gen nwa oswa alèjèn.

Enfòmasyon sou enfimyè lekòl la endike anba a:

<b>KIPP Academy Lynn Elemantè &amp; Mwayen 90 High Rock St</b>	<b>KIPP Academy Lynn Kolejye 20 Wheeler St</b>	<b>KIPP Academy Boston Elemantè &amp; Mwayen 37 Babson St</b>
Highrocknurses@kipppma.org 781-598-1609 opsyon 3	Wheelernurses@kipppma.org 781-808-3910	Babsonnurses@kipppma.org 617-393-5683