

BOLETIN INFORMATIVO A LAS FAMILIAS DEL C.E.I.P. PASAMONTE

Somos una empresa dedicada al servicio de restauración a centros escolares, con más de 30 años de experiencia en el sector, nuestra cocina es tradicional.

NUESTROS MENÚS

Se elaboran teniendo en cuenta la tabla de ingesta recomendada por la UCM, con una minuciosa selección de materias primas y variedad en los menús para la alimentación de sus hijos (supervisado por MICROBAL, empresa contratada por SARECO encargada de la APPCC que establece las normas generales de higiene en los productos alimenticios y aportes calóricos diarios de nuestros menús). Cocinamos con aceite de oliva.

Durante este curso, los miércoles habrá: menú gastronómico de distintas comunidades o países, menú sin lactosa, menú sin gluten, menú de alimentos integrales y menú de la huerta.

- primer plato: ensaladas, pastas, sopas, arroces, legumbres, hortalizas y verduras
- segundo plato: carnes blancas y rojas, pescados azules y blancos, huevos. Acompañado siempre de guarnición (ensaladas variadas, hortalizas y verduras)
- postre: postres lácteos y frutas frescas de temporada (leche opcional diariamente)

Menú acompañado de pan (distintos tipos) y agua.

MENÚS ESPECIALES

- ALERGIAS
- INTOLERANCIAS
- DIETAS

CONTROLES RUTINARIOS

- Auditorías internas y externas (SANIDAD).
- Toma de muestras y análisis de alimentos.
- Análisis de superficie y ambiente.
- Verificación de instrumentos.

Los responsables de la empresa, en sus visitas (diarias) a los centros escolares, revisarán las buenas prácticas de manipulación descritas en el manual APPCC.

El personal se encuentra formado por los auditores externos, para solucionar cualquier incidencia en el servicio.

Análisis mensual de productos terminados, se evalúa el seguimiento del manual (APPCC), se toma muestra de los alimentos y revisión de las instalaciones.

Formación del personal de cocina: alérgenos, celiaquía, látex, primeros auxilios, manipulación de alimentos y reciclaje de los mismos en los tiempos estipulados.

INFORME DE COMEDOR

A todos alumnos se les entrega un informe trimestral, en el que se refleja la conducta y los hábitos alimenticios que van adquiriendo los alumnos en el trimestre.

PERSONAL CONTRATADO

El personal de la cocina tiene formación continua a lo largo del curso: prevención de riesgos laborales, técnicas culinarias, análisis de peligro y puntos críticos de control, planificación y organización de trabajo, etc..., con reuniones mensuales.

Los monitores hacen cursos de formación para la mejora de la convivencia (acoso escolar, resolución de conflictos...), también de primeros auxilios, manipulación de alimentos, alérgenos...

Talleres propios de la empresa de animación y motivación, porque para la empresa es muy importante el grado de idoneidad de nuestros empleados.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE LA EMPRESA EN CASOS DE:

Alergias e intolerancias alimentarias (colesterol, celiaquía, reflujo gástrico, hiperglucemia.....)

PADRES O TUTORES: Comunicar en la Secretaría del Centro. Entrega del certificado médico (si fuese necesario). Dietas específicas con recomendaciones médicas, si fuese necesario.

EQUIPO DIRECTIVO: Comunica a los responsables de equipo de cocina las alergias, dietas, intolerancias..., nos facilitan las listas y todo aquello necesario para la puesta en práctica real de lo establecido en la APPCC.

EN COCINA:

- Recepción de mercancías, (descritas en el manual APPCC)
- Platos elaborados (fichas descriptivas en el manual APPCC)
- Conocer y revisar la lista de alumnos con alergia, intolerancia, etc.....

- Menú previo en el que se indica el alimento sustituido (legumbres, huevo, pescado, lactosa....)
- Uso de utensilios y menaje únicamente para la elaboración de alergias e intolerancias. En caso de ser compartido se lava antes y después de cada uso.
- La elaboración de estas minutas se hace a primera hora, generalmente una vez emplatado, se cubre con papel film, se marca con distintivos de colores ó se anota el nombre del alumno o tipo de dieta, por último se coloca en distinto espacio que el resto de la comida
- Comunicación directa con coordinadora y monitora

EN EL COMEDOR:

- Lista de alumnos con las necesidades establecidas y las restricciones (para las coordinadoras y cuidadoras)
- Menú previo en el que se indica el alimento sustituido (legumbres, huevo, pescado, lactosa...)
- Celiaquía, se le suministran los mismos alimentos que al resto de los alumnos, pero sin gluten.
- Los cambios de menú se anotan diariamente en una ficha visible en el corcho informativo, que ve el personal encargado del servicio.
- La coordinadora antes de empezar el servicio hace un recordatorio de los cambios de alimentos, dietas.... (previamente anotados en el corcho).
- La coordinadora o el personal de cocina, se encarga de servir las alergias.
- Cada cuidador/a tiene grupo fijo con la ratio establecida en el BOE (en el C.E.I.P. PASAMONTE ponemos a disposición del centro, personal por encima de ratio), tienen un trato muy directo con ellos y conocen bien a los alumnos.
- En caso de dieta blanda los padres o tutores deberán comunicarlo en la Secretaría del centro para la realización desde cocina.

ACTIVIDADES EN EL HORARIO DE COMEDOR

El comedor escolar además de desempeñar una función básica de alimentación y nutrición atendemos a la creación, desarrollo y actitudes favorables de higiene y convivencia.

En colaboración con el C.E.I.P. PASAMONTE se proponen actividades para el horario del recreo de comedor:

- Taller de Teatro.
- Juegos tradicionales.
- Música y movimiento.
- Huerto, taller de plantas y taller de animales.
- Taller de manualidades.
- Juegos deportivos.

En agradecimiento a la confianza depositada en nosotros invitamos a todos los alumnos del C.E.I.P. PASAMONTE a un chocolate con churros en San Isidro.

CONTROL DE COMPRAS

- Selección de productos y proveedores.
- Evaluación de proveedores y control analítico de materias primas.
- Controles de calidad de nuestros proveedores.

Estos son algunos de nuestros proveedores y empresas colaboradoras:

