

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR

El Instituto Veritas ofrece el servicio de comedor a todos sus alumnos. El comedor está concebido como un espacio educativo. Para ofrecer un servicio especializado de calidad el colegio tiene contratada la elaboración de las comidas a una gran empresa de restauración colectiva y los monitores a una empresa educativa.

¿Qué empresa presta el servicio de comedor?

SERUNION, empresa de restauración colectiva con más de 30 años de experiencia en el sector, perteneciente al grupo Elior.

¿Qué empresa presta el servicio de monitoraje?

MT, empresa educativa que cuenta con un equipo de monitores y profesores de actividades y servicios complementarios.

¿Se cocina en las instalaciones del colegio?

Si, la comida es elaborada a diario en las cocinas del colegio, con productos frescos, congelados (pescados) y de primeras marcas. Los pedidos se hacen directamente a los proveedores y solo se almacena en las cámaras lo necesario para la semana.

¿Qué tipo de menús se ofrece?

Los menús se adaptan a las edades de los alumnos/as y a sus necesidades de salud. Disponemos de un menú basal para Infantil y Primaria y otro menú dirigido con doble opción, para Secundaria y Bachillerato en el que los alumnos pueden elegir entre dos formas diferentes de cocinar un mismo producto.

También se elaboran in situ los menús para cualquier tipo de intolerancia y alergia alimenticia.

¿Quién y cómo se elaboran los menús?

Un equipo de expertos nutricionistas de la central de SERUNION elabora una propuesta de menú según las recomendaciones de la Comunidad de Madrid. La propuesta es adaptada a las necesidades y gustos del centro por una nutricionista que presta sus servicios a diario en el colegio y la jefe de cocina. La propuesta final es supervisada y aprobada por la dirección, administración y enfermería del colegio.

La nutricionista vigila que las comidas sean equilibradas en el conjunto del mes y siempre adaptadas a las necesidades de los niños/as.



INSTITUTO VERITAS

¿Qué tipo de alimentos y con qué frecuencia se sirven?

Pastas y arroces: 1 vez a la semana pasta y 1 vez a la semana arroz.

Sopas: 4 veces en un rotativo de menús de 8 semanas.

Verduras enteras y en puré: Como plato principal en el rotativo de 8 semanas se alternan las verduras enteras y en puré con la frecuencia de 1 vez en semana. Además, las verduras enteras se utilizan también para otras elaboraciones como las legumbres con verduras.

Legumbres: 1-2 veces por semana.

Ensaladas: 3-4 veces por semana

Carnes y pescados: pescados 2 veces en semana y carnes 1-2 veces por semana

Huevos: 1 vez por semana

Fritos: 5 veces en el rotativo de menús de 8 semanas

Fruta: 3-4 veces por semana

Postres lácteos: 1-2 veces por semana

¿Cuándo comen los alumnos?

Primer turno, de 12:20 a 13:20, desde 3 años hasta 2º de Primaria

Segundo turno, de 13:15 a 14:15, desde 3º de Primaria hasta 6º de Primaria

Tercer turno, de 14:15 a 15:15, alumnos de Secundaria.

Los alumnos de Bachillerato que lo deseen pueden comer una vez finalizadas las clases.

¿Y si no me gusta la comida?

Al menos se debe probar el alimento. Nuestro objetivo es que el niño/a salga habiendo comido y se intenta que coman la mitad del plato. En caso de negativa, no se fuerza. El Centro notificara a la familias las situaciones concretas en las que sea necesario prestar atención.



INSTITUTO VERITAS

¿Cómo se sirven las comidas?

En plato para 2 y 3 años y en bandeja a partir de los 4 años. Hasta 2º de Primaria las bandejas se sirven en las mesas. A partir de 3º de Primaria los alumnos pasan por línea en un autoservicio.

¿Cómo medimos la cantidad que se sirve?

Las cantidades varían en función de la edad y se miden con cazos específicos para la franja de edad correspondiente.

¿Cómo se gestionan las alergias e intolerancias?

El control de los alumnos con dietas específicas se realiza por todas personas que tienen relación con el alumno en cualquier actividad que implique la ingesta de un alimento: tutores, profesores, educadores del comedor, patio y aula abierta, enfermera y personal de cocina.

Para las comidas elaboradas en el centro, hay 3 personas especializadas que realizan el seguimiento: enfermera, nutricionista y jefe de cocina.

La enfermera recoge y transmite los informes de los alumnos a la nutricionista. Interviene en caso de intoxicación.

La nutricionista adapta los menús a las alergias e intolerancias de los alumnos y traslada esta información a la cocina. La jefe de cocina elabora esos menús diariamente. La nutricionista sirve las bandejas perfectamente identificadas para cada alérgico.

Esas bandejas se colocan en los sitios donde se sientan siempre estos alumnos hasta 2º de Primaria. Los educadores del comedor supervisan que esté correcta. A partir de 3º de Primaria los alumnos se acercan a la línea y piden su bandeja a la nutricionista directamente. Si pueden comer lo mismo que los demás alumnos, la nutricionista les indicará que se pongan en la línea junto al resto de compañeros.

¿Qué controles de calidad se siguen?

Los reglamentarios establecidos por Salud Pública. De manera periódica la inspección de Sanidad realiza sus controles en el centro.

A diario, la administradora del centro se reúne la jefe de cocina y cada dos semana con la jefe de área. Se revisan diferentes aspectos destacando la calidad.

SERUNION cuenta con un mecanismo interno de control de calidad. También tiene un contrato con el laboratorio *Biotechnal* para la realización de Auditorías externas con recogidas de muestras aleatorias.

Avda. Radio Televisión 2 28223. Pozuelo de Alarcón (Madrid)

CIF : G-28346807

Tfno. 91 352 05 47

Correo: administracion@iveritas.org



INSTITUTO VERITAS

Los padres pueden venir a comer sin previo aviso y valorar a través de una encuesta la calidad, cantidad, temperatura de la comida, nivel de ruido, limpieza del menaje y trato del personal.

La Asociación de familias, a través de la Comisión del comedor mediante una visita trimestral en la que come y realiza una pequeña auditoría.

¿Qué medidas higiénicas hay establecidas?

Las obligatorias por normativa que afectan al personal de cocina y educadores (ropa de trabajo, titulaciones y protocolos de actuación) Y las de higiene propia de los comedores escolares.

¿Quién cuida y vigila a los niños en el comedor?

Los educadores de la empresa MT. Contamos con un equipo de 18 personas que vigilan el comedor y los patios.

¿Los niños pueden repetir?

Se puede repetir siempre y cuando se haya terminado el primer y el segundo plato. No se pueden repetir las patatas fritas solas.

¿El personal del colegio come también en el comedor?

Si, tanto personal docente como no docente, en torno al 70% del personal.

¿Qué es la comisión de comedor y qué hace?

La APA cuenta con una comisión de comedor que colabora con el colegio mediante reuniones a lo largo del curso en las que presenta una evaluación, puntos fuertes y débiles y aspectos de mejora. Elabora sus conclusiones asistiendo directamente a comer y hablando con los responsables de la cocina y educadores y con la administradora.

Canaliza las quejas y sugerencias de los padres.

Presenta sus conclusiones a la Junta del APA.

¿Con quién debo contactar para cualquier tema relacionado con el comedor?

Con la Administración del Instituto Veritas para cualquier incidencia ocurrida en el comedor.

Con la Comisión de comedor del APA.