

COMEDOR ESCOLAR



El comedor escolar es un servicio complementario y educativo que se ofrece, con carácter general, desde el primer día de colegio hasta el último.

Un punto que nos gusta destacar es que el menú ofrecido es elaborado por nuestro equipo de cocina en las instalaciones del colegio, contamos con un jefe de cocina y varios ayudantes. El personal de cocina recibe de forma regular cursos de formación y de prevención de riesgos laborales.

Consideramos el comedor como un espacio educativo más del centro, pues nos sirve para:

- ✓ Seguir reforzando la importancia de mantener una dieta saludable y equilibrada.
- ✓ Destacar la importancia de probar alimentos de distintos tipos y orígenes.
- ✓ Identificar el momento de la comida como un acto de socialización, pues permite estrechar los vínculos con nuestra comunidad.
- ✓ Dar a conocer platos tradicionales de las distintas Comunidades Autónomas del país.

En nuestro centro, además del menú diario, se preparan menús alternativos para los alumnos que siguen un régimen determinado, haciendo especial hincapié en las alergias alimentarias, intolerancias o por motivos religiosos.

Para la elaboración de los menús se tiene en cuenta:

- La frecuencia de consumo recomendada por las autoridades sanitarias de los distintos grupos de alimentos.
- Ofrece alimentos frescos, de temporada y de proximidad.
- Se utiliza aceite de oliva para aliñar y aceite de girasol alto oleico para cocinar.
- Utilizamos sal yodada y se evita el uso de potenciadores de sabor.
- Se ofrece de bebida agua o leche.

A través de nuestra plataforma educativa, Alexia, damos a conocer a las familias los menús mensuales y se hacen sugerencias para la preparación de las cenas.

Además, nuestros menús son supervisados profesionales en nutrición, siendo estos valorados mediante el programa LABO S.I.C. (Sistemas Integrales de Calidad).

Los encargados de vigilar los comedores son los profesores del centro y como medida de higiene usan guantes para entregar el pan y los postres.

Los alumnos de 1 y 2 años comen en sus aulas y son ayudados por su tutor y un auxiliar. A ellos se les preparan menús específicos que están adaptados tanto a sus necesidades nutricionales como a las características propias de su edad. Respecto a los alumnos de 1 año se mantiene un contacto constante con las familias para la introducción de los distintos alimentos y formato de estos en las dietas de los alumnos.

En segundo ciclo de Educación Infantil, son los tutores quienes acompañan a los niños y niñas en un momento tan importante como es el de la comida. Al no tener externalizado este servicio, podemos educar en temas tan importantes como hábitos de higiene, normas básicas de comportamiento en la mesa, gusto por probar sabores nuevos, autonomía, correcto uso de los cubiertos... con la ventaja de poder dar un parte diario a las familias en el momento de la recogida.