



DEFINICIÓ DEL MENÚ

El menú de l'alumnat garantirà l'aportació nutricional necessària i la freqüència de consum aconsellada de cada aliment. Els menús s'establiran seguint les pautes dels dietistes-nutricionistes de l'entitat o empresa subcontractada per realitzar el servei de cuina, i avalats per entitats independents de l'àmbit de la dietètica i nutrició. Els menús s'establiran i es publicaran de manera mensual i vindran avalats mensualment per una certificació d'un nutricionista col·legiat de l'empresa subcontractada.

La qualitat dels productes alimentaris utilitzats en el servei, estaran totalment garantits a través dels controls de qualitat i auditories externes i independents, que està obligada a realitzar l'entitat o empresa subcontractada.

COMPOSICIÓ DEL MENÚ

El menú de l'alumnat seguirà les pautes i recomanacions establertes a la guia "*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*" elaborada per L'Agència de Salut Pública de Catalunya, de la Generalitat de Catalunya. A tal efecte, la empresa subcontractada entregarà al Cap de serveis, la seva valoració quantitativa de les racions per edats.

El menú de l'alumnat constarà d'un primer i d'un segon plat, guarnició, postres, aigua, pa i tovalló. Les racions servides garantiran l'aportació nutricional bàsica aconsellada per aliment i edat. Una vegada l'alumne hagi menjat tot el menú, i per tant tingui garantida l'aportació nutricional bàsica, si així ho desitja, podrà repetir, fins a un màxim saludable.

El menú dels alumnes de Batxillerat i Cicles Formatius serà el mateix que el contemplat pel personal (IT-GES-S70-50-10-4), però passant pel self de l'alumnat.

DIETES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

Els alumnes amb problemes alimentaris que necessitin seguir una dieta especial hauran de seguir la Instrucció sobre els menús de dieta del servei de menjador escolar IT-GES-S70-30-12 i IT-GES-S70-30-13.

GESTIÓ DE LA LÍNIA DE SELF

Tots els alumnes passaran per la línia de self per a ser servits, excepte els alumnes de Educació Infantil, que seran servits a taula per l'equip de cuina, així com els alumnes de 1r i 2n de primària. L'empresa subcontractada establirà els procediments necessaris per que el menjar, una vegada servit, mantingui la temperatura adequada fins que l'alumne segueixi a taula, o fins que arribi l'aliment a taula amb l'alumne assegut.

La línia de self obrirà a les 13:00h i tancarà a les 14:50h.