



SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR 2020-2021

CUINA

ÍNDEX

1. QUI SOM? (pàg 3)
2. LA NOSTRA FITA (pàg 4)
 - 2.1 Perquè escollim aliments ecològics als nostres menjadors? (pàg.5)
 - 2.2 La varietat en la nostra cistell (p.7)
3. LA DIETA MEDITERRÀNIA (p.8)
4. GESTIÓ INTEGRAL DE CUINA (P.11)
 - 4.1 Serveis de cuina (p.11)
 - 4.1.1 Departament de compres (p.13)
 - 4.1.1.1 Figura del “Tècnic d’emergències de suministres” (p.14)
 - 4.1.1.2 Sistema de planificació eficaç de les compres (p.14)
 - 4.1.1.3 Proveïdors (p.14)
 - 4.1.1.4 Perfil dels nostres proveïdors (p.15)
 - 4.1.1.5 Homologació de proveïdors (p.15)
 - 4.1.1.6 Seguiment i avaluació (p.16)
 - 4.1.1.7 Fitxes de compra per proveïdor (p.16)
 - 4.1.1.8 Especialització (p.16)
 - 4.1.1.9 Relació de proveïdors (p.20)
 - 4.1.2 Departament de qualitat – Àmbit Sanitari (p.22)
 - 4.1.3 Departament Dietètic - Nutricional (p.24)
 - 4.1.3.1 Planificació de menús (p.25)
 - 4.1.3.2 Tipus de menús (p.26)
 - 4.1.3.3 Freqüència setmanal dels grups d’aliments (p.27)
 - 4.1.3.4 Presentació i complementació de menús per les famílies (p.28)
 - 4.1.3.5 Quantitats i gramatges(p.28)
 - 4.1.3.6 Tècniques culinàries (p.30)
 - 4.1.3.7 Adaptació dels menús basals (p.32)
 - 4.1.3.7.1 Protocol d’intoleràncies i al·lèrgies (p.33)
 - 4.1.3.8 Freqüència de les receptes incloses en el menú (p.36)
 - 4.1.3.9 Com presentem els aliments als nens al menjador perquè siguin més atractius (p.37)
 - 4.1.3.10 Compromisos de qualitat nutricional Diver’s-Cuina (p.38)
5. PLA D’ACTIVITATS (p.41)
 - 5.1 Educació Alimentària (p.41)
 - 5.2 Promoció a la sostenibilitat (p.41)
 - 5.3 Formació als treballadors (p. 42)
 - 5.3.1 Pla de formació de manipulació d’aliments (p.42)

1. QUI SOM?

Diver's és una entitat sense afany de lucre fundada al 2005 que vetlla per donar una resposta de qualitat a les necessitats dels infants fora de l'horari lectiu.

Tenim un projecte comú que engloba tant la gestió de la cuina, menjador i monitoratge com la gestió de les activitats de lleure.

El Departament de Gestió Integral de Cuina i Menjador Escolar compta amb un equip multidisciplinari format per Mestres, Directors de Lleure, Dietistes-Nutricionistes, Tecnòlegs d'aliments, Enginyers agrònoms, Formadors pedagògics, Cuiners, Monitors Escolars amb diferents especialitats (diabetis, al·lèrgies...) que treballem conjuntament per garantir la correcta alimentació i nutrició dels nens.

L'objectiu principal és garantir el dret dels nens de menjar saludable, equilibrat i suficient per a les seves necessitats, a la vegada que aprenguin des de petits els hàbits alimentaris correctes i les bases nutricionals que els acompanyaran durant tota la seva vida adulta, prevenint tant el sobrepès i/o obesitat com els trastorns de la conducta alimentària que tant ens preocupen.

La clau del nostre èxit és el nostre mètode multidisciplinari que engloba la Gestió Integral del Menjador Escolar, amb la gestió del lleure educatiu on el nen/a és l'eix fonamental, col·laborant amb les famílies i amb la línia pedagògica del centre.

Per això, creem entorns on els infants es sentin a gust i creixin i desenvolupin les seves propietats físiques, intel·lectuals i emocionals tant a nivell personal com interpersonal.

En aquests entorns no només compta aprendre, si no també passar-s'ho bé. A Diver's concebem totes les nostres activitats donant especial èmfasi a la part lúdica com a medi d'aconseguir un temps profitós i realitzador tant com divertit i plaenter per a cada infant.

Invertim tot el temps i recursos en atendre i respondre de manera personal, directa i fluida les necessitats d'escoles i famílies. L'equip directiu de Diver's segueix d'aprop cada una de les activitats que realitza, coordinant els serveis i assegurant-ne la qualitat.

Ens apropem a cada nen i a cada família per a fer entre tots UN GRAN EQUIP i aconseguir tant grupal com individualment tots els objectius Nutricionals i Educatius.

A Diver's treballem a partir d'un ideari i d'un projecte educatiu basat en els valors, els principis, els hàbits saludables i els coneixements.



2. LA NOSTRA FITA

“L’ALIMENTACIÓ DE PROXIMITAT, SOSTENIBLE I ECOLÒGICA A L’ESCOLA”

Primer de tot hem de determinar què vol dir cadascun dels elements que defineixen la nostra proposta:

a) PROXIMITAT: Fomentar l’ús de producte local i de qualitat, procedent d’un circuit de comercialització curt. Els productes de proximitat fa que les despeses de combustible del transport d’aliments i les emissions de CO2 es redueixin exponencialment.

b) SOSTENIBLE: Els productes i l’elaboració dels menús que serveix als seus menjadors segueixen la protecció del medi ambient, elaborant-los amb matèries primeres de productes locals i de temporada, productes que no agredeixen l’ecosistema, en resum, fugint de la producció industrial tant dels vegetals, com de la proteïna animal, etc. Amb aquests aliments es contribueix a preservar la biodiversitat vegetal i animal.

c) ECOLÒGIC: Aliments d’òptima qualitat nutritiva, lliures de residus, minimitzant l’impacte humà en el medi ambient. Utilitza els recursos naturals de manera òptima. Pensem que no és únicament important que un menjador sigui de menjar ECOLÒGIC, si no que el realment important és que també sigui de PROXIMITAT.



VOLEM...

- Contribuir a l’equilibri nutricional perquè la implantació d’una alimentació ecològica als menjadors escolars i instituts també implica necessàriament la revisió dels menús, amb l’objectiu d’incorporar un nivell òptim de llegums, verdures i fruites, i si s’escau, eliminar excés de fregits, proteïna animal i brioixeria industrial, beneficiant així la salut dels alumnes i professors.
- Reforçar l’educació de la comunitat escolar i fomentar el treball en equip. D’una banda, aquest model de menjador ens porta a reforçar els valors que proposa el projecte educatiu de L’ESCOLA, dels quals participen altres agents que es vinculen al projecte de menjador escolar de proximitat sostenible i ecològic, com per exemple els cuiners i cuineres, el pagès o pagesa que ens porta la fruita....
-

2.1 PER QUÈ ESCOLLIM ALIMENTS ECOLÒGICS ALS NOSTRES MENJADORS?

L'alimentació ecològica presenta les següents característiques:

- Són produïts sense l'ús de substàncies químiques de síntesi com pesticides, fertilitzants, medicaments, transgènics...
- La seva producció és al mateix temps respectuosa amb el medi ambient i no contribueix a la degradació de l'entorn.
- Estan elaborats sense additius, conservants, saboritzants o aromes, llevat dels inclosos en una restrictiva llista de substàncies amb autorització per ser usades en l'elaboració de productes ecològics.
- No es fan servir transgènics ni en la selecció de la llavor, ni en l'obtenció de pinsos per l'alimentació dels animals.
- A la producció d'aliments ecològics no estan permesos els processos que perjudiquin el medi ambient, la salut humana, el benestar dels animals i la salut de les plantes, així com la qualitat dels productes.
- Els aliments ecològics s'obtenen sense alterar els cicles de creixement de plantes i animals, sent sempre respectuosos amb el benestar de l'animal. Es fan servir metodologies raonables de cultiu i cria.
- Els aliments ecològics no estan manipulats genèticament. Són productes no modificats.
- A la ramaderia ecològica, els ritmes de producció són menys intensius i els animals pateixen menys malalties.
- Són més saborosos. Les fruites i verdures tenen menor acumulació d'aigua, fet que millora la qualitat del seu aroma, sabor i textura.
- Són saludables i nutritius. Gràcies a les tècniques de producció ecològiques, aquests aliments acostumen a tenir una major concentració de vitamines minerals i àcids grassos poliinsaturats.
- Són segurs. Els aliments ecològics compleixen estrictament les normes de seguretat alimentària vigents.



- Fan servir productes tècnics d'elaboració i conservació d'aliments que preserven tant com és possible la qualitat dels productes d'origen.
- Els animals viuen en semi-llibertat i creixen al seu ritme natural. L'ús de medicaments està controlat.
- Respecten el medi ambient. La producció agrària ecològica preserva el medi ambient mitigant el canvi climàtic, millorant l'eficiència dels sistemes agraris, afavorint la biodiversitat i reduint l'acumulació de contaminant en el medi.
- Al ser produïts sense pesticides ni abonaments de síntesi química, s'evita l'alliberació d'aquestes substàncies al medi, i es contribueix a eliminar els residus en els aliments de consum humà.



Per tots aquest motius, volem incorporar-los a la nostra **CISTELLA DE LA COMPRA...**



Famílies d'aliments	Pes específic de cada partida	% PRODUCTE ECOLÒGIC I DE PROXIMITAT	% PRODUCTE DE TEMPORADA
Verdures	20%	20%	75%
Fruïtes	6%	100%	100%
Llegums	3%	100%	(*)Veure compromisos i Certificats
Cereals i pa	8%	90%	(*)Veure compromisos i Certificats
Carns	27%	75%	Adjuntem certificats prov.
Peixos	7%	8%	Un cop cada quinze dies peix fresc
Ous	2%	100%	
Làctics	5%	100%	La Fageda i Llet Nostra

A la nostra cistella de la compra, prioritzem els **productes ecològics i de temporada**, per ser més saludables i per la seva gran qualitat nutritiva.

2.2 LA VARIETAT A LA NOSTRA CISTELLA

FAMÍLIES D'ALIMENTS	VARIETAT
VERDURES	A la setmana volem que el nen tasti diferents verdures, ja sigui de primer plat o de guarnició, tastant més de 10 diferents a la setmana: Les verdures que no falten mai a la cistella de la compra són: <i>Tomàquet, pastanaga, enciam, ceba, carbassó, cogombre, pebrot, api, all, julivert, mongeta verda, nap i col.</i> 13 verdures bàsiques que mai falten a la planificació. A més setmanalment s'incorpora una verdura nova per tastar i descobrir nous sabors i textures. (Coliflor, brècol, <i>remolatxa, carbassa, albergínia, ...</i>)
FRUITES	Sempre de temporada o ecològiques, cada dia una diferent. Tenim sempre en compte la seva combinació intel·ligent per poder absorbir millor tots els nutrients del menú. (ex: acompanyar les lleties amb cítric per absorbir millor el Ferro).
LLEGUMS	1 o 2 cops a la setmana incorporem els llegums a la planificació. Els bàsics de la cistella mensual són <i>les lleties, els pèsols, els cigrons, la mongeta blanca i la soja.</i> 5 varietats que no poden faltar al menú mensual.
CEREALS I PA	Són la base energètica de l'alimentació dels infants. Incorporem també cereals ecològics i enriquits amb fibra. Els cereals que no falten a la nostra cistella són: <i>Arròs, sèmola de blat dur (cuscus, pasta seca), sèmola de blat tou (pa) i blat de moro.</i> 4 varietats que no poden faltar al menú setmanal.
CARNS	Les carns són una Font de proteïnes i Ferro d'alt valor biològic molt convenient a l'etapa escolar. A la nostra cistella no falten carns magres de gran qualitat, provinents de la ganaderia ecològica o de proximitat, sense hormones ni injeccions de sulfits. Les carns que no falten són: <i>vedella magre, pollastre, gall dindi, porc magre, carn picada.</i> Busquem carns no injectades amb sulfits i el pernil dolç amb un % de carn superior al 85%.

FAMÍLIES D'ALIMENTS	VARIETAT
PEIXOS	El peix aporta als nens proteïnes d'alt valor biològic, minerals i greix poliinsaturat que afavoreix el seu desenvolupament cognitiu a la vegada que serveix per prevenir problemes cardiovasculars. A Diver's incorporem al menú 1 o 2 cops a la semana peix de gran qualitat, alternant el peix blanc amb el peix blau i garantint l'apart nutricional correcte. Els peixos són molt variats i van canviant setmanalment: <i>lluç, mussola, tonyina, tintorera, fogoner, peix espasa, caella, bacallà, rap...</i>
OUS	Ous pasteuritzats, de gran qualitat nutritiva.
LÀCTICS	Les postres lacties que s'ofereixen procedeixen d'una cooperativa de caracter social i per tant, vetllen per la sostenibilitat.
OLI D'OLIVA	Utilitzem oli d'oliva tant per cuinar com per amanir. L'oli d'oliva confereix als aliments una major palatabilitat i acceptació per part dels nens a més d'aportar-nos greixos monoinsaturats i vitamines antioxidants molt interessants per complementar la nutrició dels nens.

3. EL NOSTRE MODEL ALIMENTARI: LA DIETA MEDITERRÀNIA

El model alimentari que seguim es basa en les bases de la Dieta Mediterrània.

Considerem que l'alimentació i l'estil de vida dels nens i adolescents són aspectes molt importants pel correcte creixement i desenvolupament així com per a la prevenció de malalties cròniques, tant a curt com a llarg termini.

Ambdós conceptes són clau per l'èxit de la salut futura en l'adult, tenint en compte que són factors que s'han de començar a casa en el si de la família i tenir continuïtat a l'escola (al menjador, a l'aula, al pati...), sent primordial realitzar un treball conjunt entre l'escola i la família.

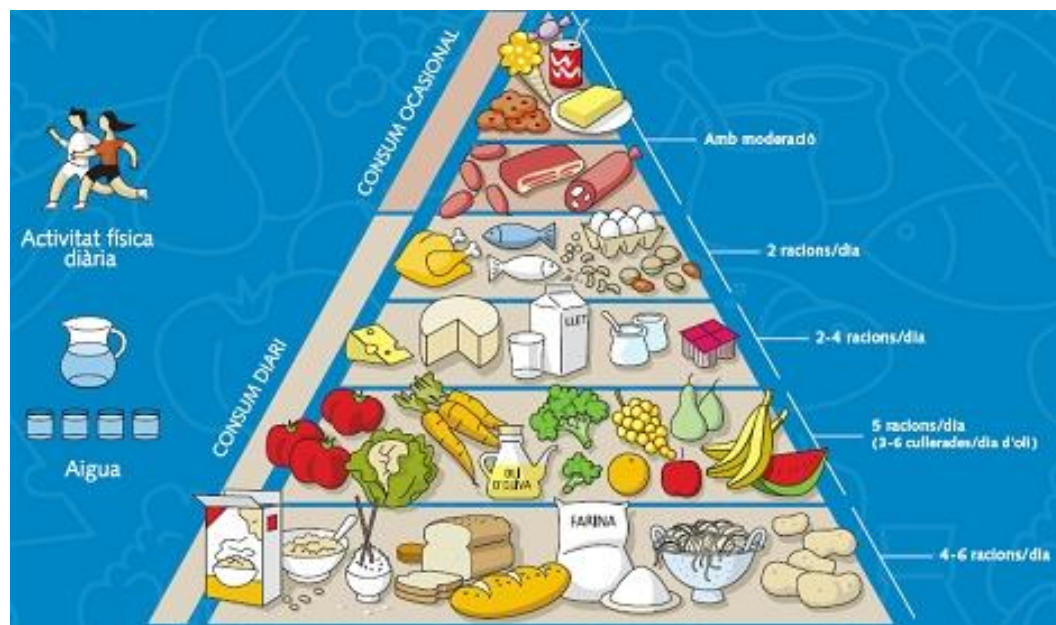
La Dieta Mediterrània és sobre tot un estil de vida, no només un patró alimentari, que combina ingredients de l'agricultura local, les receptes i formes de cuinar pròpies de cada lloc, els àpats compartits, celebracions i tradicions..., és per això que cuinem amb molt carinyo, cuidant cada detall, respectant la gastronomia, aplicant la filosofia slow i utilitzant sempre els productes de temporada més sabrosos i nutritius.

A nivell nutricional la Dieta Mediterrània té una sèrie de característiques que adquirim com a patró alimentari a Diver's, el nostre Decàleg de l'Alimentació coincideix amb la Dieta Mediterrània.

Adaptat per a nens i nenes, el decàleg de la Dieta Mediterrània resumeix les principals característiques d'aquest model alimentari en unes senzilles premises fàcils de transmetre als infants i joves.

Especialment en aquestes edats és important que no hi hagi un interval de temps massa gran entre una ingesta i una altra.

Es recomana un repartiment dels aliments en 5 àpats diaris: 3 de principals (esmorzar, dinar i sopar) i 2 complementaris (el mig matí i el berenar).



Decàleg d'alimentació saludable - COMPROMÍS DIVER'S - DIETA MEDITERRÀNIA

1. Utilitzar oli d'oliva tant per cuinar com per amanir.

L'oli d'oliva confereix als aliments una major palatabilitat i acceptació per part dels nens.

2. Prendre en abundància fruita, verdura, llegums i fruita seca. Oferir varietat de verdures i fruites a diari, afavorint així l'interès per menjar-les.

Els aliments poc processats, frescos o locals són els més adequats.

Menjar els productes de temporada, afavoreix gaudir del seu millor moment a nivell de nutrients, sabor i aroma...

3. Cereals o pasta o arròs, els tenim que menjar cada dia.

Si periòdicament els introduïm integrals, ajudarem a que els nens els vagin acceptant. Els productes integrals aporten més fibra, minerals i vitamines.

4. Consumir diàriament productes làctics, sobre tot iogurt i formatge.

La llet i els productes làctics són excel·lents fonts de proteïnes d'alt valor biològic, minerals i vitamines. Els productes làctics contribueixen al bon funcionament intestinal.

5. Menjar carn magre preferiblement formant part de plats de verdures o cereals.

Les carns contenen proteïnes, ferro i greix d'origen animal.

Segons els talls (cansalada, costella, espatlla) o les preparacions (botifarra, mandonguilles) és preferible consumir-les amb moderació, degut al seu alt contingut de greixos saturats.

6. Menjar productes de mar en abundància.

Es recomana menjar molt de peix, un mínim de 2 vegades per setmana. Una d'elles hauria de ser de peix blau, que conté molts greixos poliinsaturats de tipus Omega 3 i tenen moltes propietats cardioprotectores.

7. Els ous contenen proteïnes d'un altíssim valor biològic, moltes vitamines i minerals. És un aliment molt complet però que s'ha de menjar moderadament.

8. Les fruites fresques han de ser les postres més habituals.

Les fruites són una font d'aliments que contenen una bona font de vitamines, minerals, fibra i aigua, amb un alt contingut de sucres naturals i energia.

9. L'aigua és la beguda més sana.

S'han de beure de 6 a 8 gots diaris per mantenir una bona hidratació, un bon funcionament de les funcions vitals i també per evitar el restrenyiment. Si consumim refrescos en excés augmenta el número de calories de la nostra dieta.

10. Realitzar activitat física tots els dies és tant important com menjar adequadament.

Mantenir-se físicament actiu és important per conservar una bona salut. Els nens i nenes poden fer activitats extraescolars, pujar i baixar escales, participar en les tasques de la casa per tal de reduir el seu nivell de sedentarisme.

4. GESTIÓ INTEGRAL DE CUINA

Des de **Diver's** us oferim la gestió integral del Menjador Escolar, un projecte pedagògic i de cuina comú, que facilita una línia d'actuació conjunta i innovadora.

Aspectes com nous conceptes de restauració, evolució de la demanda, noves tecnologies, incorporació de nous aliments com els ecològics, racionalització dels costos de producció... fan que el treball d'estudi i desenvolupament de la producció sigui un procés de treball continu i evolutiu.

Sensibles a les necessitats dels nostres usuaris, volem mantenir una ideologia de treball en procés de millora i creixement continu.

Formació, inversió en recursos, etc... ens permeten en l'actualitat iniciar aquest projecte de restauració a nivell de producció i servei.

Des de el nostre Departament de producció, s'analitzen les necessitats de servei dels nostres usuaris i es determinen quins mitjans i sistemes de producció son els més adients aplicar per garantir un servei de qualitat. Fet aquest anàlisi, el posem a disposició de les nostres escoles.

Per a "Diver's Cuina" cada menjador escolar és una oportunitat de servei i com a entitat ens aboquem per assolir-ho amb la màxima motivació i garanties d'èxit.

4.1 SERVEI DE CUINA

El funcionament d'aquest servei al propi centre educatiu ens permet donar resposta a totes les demandes dels infants, pares, mares i escola.

Entenem la cuina com una eina pedagògica, incorporant-la, per tant, al nostre projecte.

Aconseguiu que els nens experimentin amb textures, olors, colors i gustos diferents, puguin provar de tot i s'alimentin seguint una dieta mediterrània equilibrada i variada.



Els nostres cuiners especialitzats en menjadors escolars, cuiden cada detall i treballen per aconseguir els següents objectius:

Objectius comuns a tots els projectes educatius:
Proporcionar un menú adequat tant des del punt de vista nutricional com sensorial.
Seguir les pautes d'una alimentació sana i equilibrada, assegurant la introducció d'hortalisses i fruites variades i de temporada.
Vetllar per la qualitat del producte, gestionant les compres a nivell sostenible i orientant-les cap a l'alimentació ecològica i natural, prioritzant els productes de proximitat i gestionats pels col·lectius menys afavorits.
Cuinar amb els mètodes tradicionals, tornant a la cuina "slow food" o "tradicional"

L'organització de les cuines al llarg d'aquests últims anys a sofert grans i importants canvis.

Creiem que la part més important i clau del nostre èxit és, entre altres, el nostre personal.

La seva continua formació, professionalitat i vocació de servei seran determinants a l'hora de portar a terme el nostre treball diari, amb la flexibilitat i psicologia necessàries per adaptar-nos a les contingències del dia a dia.

Pautes fonamentals per un òptim desenvolupament del servei de cuina:
Racionalització efectiva dels espais i recursos
Gestió eficient de les matèries primeres
Adequació de la força del personal a la càrrega de treball
Utilització idònia dels equips de producció
Optimització del rendiment dels equips productius
Processos de cuinat i producció professionals
Seguiment exhaustiu del Pla de Qualitat i Prevenció
Adequació constant a les necessitats del servei

SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE CUINA IN SITU

La modalitat de cuina in situ es caracteritza per què la producció i el consum coincideixen en temps i espai. És el sistema més tradicional de producció.

Aquest model garanteix la qualitat degustativa del producte elaborat així com l'agilitat d'adaptar-se a les necessitats especials de l'escola: atenció a les dietes especials, elaboració de menús per atendre comensals esporàdics...

El servei que oferim de cuina in situ consta de:

- *Recepció de les matèries primeres en cru.*
- *Manipulació i cuinat al mateix centre.*
- *Distribució del dinar a taula.*



Comptem amb personal qualificat a cada Centre i diferents Departaments ben diferenciats que treballen coordinadament per oferir un servei de gran qualitat professional donant suport tant als Centres Educatius com als nens i les famílies en tots els àmbits.

Els Departaments que gestionen la cuina conjuntament són: **Departament de Compres/ Departament de Qualitat/ Departament Dietètic i Nutricional.**

4.1.1 DEPARTAMENT DE COMPRES

Una gestió de compres eficient i efectiva és fonamental per al correcte desenvolupament del servei als nostres centres i és directament proporcional al bon esdevenir de la nostra entitat.

Si observem que la compra d'aliments suposa aproximadament el 90% del nostre volum de compres, té vital importància que la gestió d'aquestes adquisicions s'ajusti a les veritables necessitats de gestió.

Un percentatge considerable de les nostres compres és producte fresc i l'altre percentatge té dates de caducitat que s'han de respectar. Per tal motiu, el moment de la compra vindrà precedit de la necessitat determinada per els menús a servir.

Seguir criteris de selecció i organització vers la nostra central de compres, són les eines principals que ens permeten poder assolir un alt índex d'efectivitat en el subministrament de comandes als centres de producció.

Cada centre té la seva planificació de menús concreta, i els seus estàndards particulars de producte a servir.

La nostra tasca és la d'organitzar tots els recursos per:

- ***Fer arribar les matèries primeres en el dia i hora necessaris.***
- ***Fer arribar el producte necessari d'acord a la producció planificada.***

4.1.1.1 LA FIGURA DEL “TÈCNIC D’EMERGÈNCIES DE SUMINISTRES”

Posem a la disposició de cada Centre una persona que s’encarregarà de garantir el correcte subministre de la mercaderia tots els dies de l’any i en cas d’alguna incidència imprevisible es responsabilitzarà de buscar la solució més adient per garantir que es pugui donar el servei de qualitat i en el condicions idonees a cada Centre.

4.1.1.2 SISTEMA DE PLANIFICACIÓ EFICAÇ DE LES COMPRES

Comptem amb un sistema anticipat de planificació de menús que ens permet conèixer amb anticipació el volum de compres necessari.

Disposar d’aquesta informació anticipada a nivell global, i tenir dades concretes aproximades de volum de compra anual a nivell d’empresa, ens permet pactar amb els proveïdors condicions de compra que a la fi generaran avantatges als nostres centres i a la nostra entitat.

La rigorosa i exhaustiva gestió de la nostra central de compres, ens ajuda en el seguiment de costos i de la qualitat dels productes subministrats.

Com a entitat, ens preocupa i ens fem responsables de mantenir una qualitat constant i satisfactòria, que sense dubte es reflectirà en el grau de satisfacció dels nostres Centres.

4.1.1.3 PROVEÏDORS

Disposem de proveïdors de confiança, que ens suministren productes de gran qualitat, prioritzant els productes de temporada i ecològics.

Diver’s té establert un procediment de compres amb l’objectiu d’establir, mantenir i garantir que els productes i serveis comprats/contractats compleixin amb els requisits específics.

Tal i com es descriu en el procediment, la compra de serveis i/o productes és revisada i gestionada mitjançant ordres de compra i ordres de servei a només aquells proveïdors avaluats i acceptats, sempre depenent d’una central de compres que és qui homologa l’acceptació de qualsevol empresa com a proveïdor.

Tenim i mantenim en tots els nostres centres un sistema APPCC que proporciona una sèrie d’autocontrols i mecanismes per assegurar la salubritat i els requisits de qualitat que es mereixen els nostres àpats. Aquest sistema comprèn totes les activitats que desenvolupem i comença per la pròpia avaluació dels nostres proveïdors mitjançant un control de la recepció de matèria primera.

El nostre Manual de qualitat disposa d’un procés definit de compres per tal de detectar la necessitat d’adquisició i assegurar que els productes comprats responguin als requisits especificats.

Tots els productes adquirits s’ajusten a les especificacions tècniques que prèviament s’han lliurat al proveïdor i que en tot moment compleixen amb els requisits establerts pel codi alimentari espanyol i la normativa vigent de la Generalitat de Catalunya.

4.1.1.4 PERFIL DELS NOSTRES PROVEÏDORS

1. Aquell que ofereix de forma continuada un producte d'alta qualitat amb les especificacions fixades pel departament de compres.
2. Aquell que té una xarxa de distribució suficient i eficient per donar servei diari a tots els nostres centres, del més gran al més petit.
3. Aquell que pot acreditar que el pla de qualitat de la seva empresa realment garanteix la qualitat sanitària dels seus productes.
4. Aquell que vetlla per què tots els col·laboradors de la seva organització participin de la nostra voluntat de servei.

4.1.1.5 L'HOMOLOGACIÓ DE PROVEÏDORS

Els Departament de Compres juntament amb el Departament de Qualitat té la missió d'homologar tots els proveïdors mitjançant uns criteris molt clars i ben definits.

Tots els proveïdors homologats han hagut de superar una exhaustiva selecció dins del sector de producte o aliment.

“Es prioritzen proveïdors que suministrin productes de proximitat, sostenibles i ecològics”

Els criteris d'avaluació i homologació dels Proveïdors són els següents:

- *Especialització dins el segment.*
- *Producte ecològic amb Certificat.*
- *Registre sanitari vigent.*
- *Pla de qualitat.*
- *Garantia de servei continuada (proveïdors corporatius).*
- *Pla d'emergència, capacitat de reacció i suport.*
- *Gestió de riscos i punts crítics.*
- *Revisions veterinàries i analítiques alimentàries.*
- *Homologació dels vehicles de transport.*
- *Pla de gestió mediambiental.*
- *Gestió de la proximitat.*
- *Matèries primeres.*
- *Rutes de servei.*

Els registres sanitaris i Certificats de producte Ecològics els annexem al final d'aquest dossier (Annex 1)

4.1.1.6 SEGUIMENT I AVALUACIÓ

Dins del nostre Pla de qualitat i seguretat alimentària s'estableixen els paràmetres i sistemes de control necessaris per tal de dur a terme un control diari, registrant tant de les matèries primeres comprades com dels nostres proveïdors, qualsevol observació, anomalia o disconformitat amb el servei.

Registre d'autocontrol de proveïdors a cuina (Annex 2)

4.1.1.7 FITXES DE COMPRA PER PROVEÏDOR

Tots els productes adquirits per Diver's Cuina s'ajusten a les especificacions tècniques que prèviament hem lliurat als proveïdors homologats i en tot moment compleixen amb els requisits establerts pel Codi alimentari espanyol.

4.1.1.8 ESPECIALITZACIÓ

Pensant sempre en oferir als nostres centres garantia de subministrament i servei, a més de tenir en compte que cada centre és únic i preferent, hem dissenyat la nostra borsa de proveïdors tenint en compte el ser capaços de subministrar tot allò que els nostres clients puguin necessitar en quantitats i gramatges especificats.

ESPECIALITZACIÓ PER GRUPS DE PRODUCTES:

Fruites i verdures

- III – IV – V games.
- Calibre homogeni.
- Proximitat.
- Producte ecològic.
- Gestió dels envasos i caixes.
- Disponibilitat de diferents calibres.
- Sans, consistents, sense humitat, aroma intens.



Llegums

- Proximitat.
- Producte ecològic.
- Envasament adequat a producció en els centres.



Verdures congelades

- Manteniment de línia de fred.
- Glacejat òptim dels productes.



Làctics, iogurts, formatges

- Llet sencera, semidesnatada, desnatada, soja.
- Llet esterilitzada sistema UHT.
- Dates de caducitat idònies.
- Envasos adequats (ampolla, brick).
- Diversitat de formats.
- Primeres marques.
- Iogurts naturals i saboritzats, sencers i desnatats.
- Formatges per fondre en barra amb baix contingut de greixos.
- Formatge ratllat, formatges, formatge manxego i altres varietats.



Carns fresques i derivats

- Manteniment de línia de fred.
- Proximitat.
- IV i V gama.
- Carns picades degudament etiquetades.
- Gramatge i tallat adequats segons necessitat.
- Envasament adequat a la producció en els centres.
- Procés en sales d'especejament autoritzades.
- El pernil cuit serà de primera qualitat, sense fècula ni midons.
- Embotits: Catalana, botifarra, xoriço, fuet... de primera qualitat.



Peix, marisc i derivats

- Manteniment de línia de fred.
- Congelat.
- III – IV – V games.
- Glacejat òptim dels productes.
- Gramatge i tallat adequats a les necessitats de cada centre.
- Envasament adequat a la producció en els centres.



Producte sec

- Dates de caducitat idònies.
- Envasos adequats.
- Diversitat de formats.
- Primeres marques.



Ous

- La comercialització dels ous està reglamentada pel reglament:
CE1028/2006 i reglament CE 557/2007.



Forn

- Repartiment diari.
- Producte fresc del dia.
- Gramatges en funció del centre.
- Embolcallat del pa.



Conserves

- Conserves de categoria extra o primera.
- Contingut homogeni de cada envàs.
- Envasos sense bonyes, còps...
- Dates d'envasat i caducitat idònies.



Condiments, espècies i additius

- Es faran servir en funció de la dieta (sal, pebre, herbes, oli, vinagre).
- Es tindrà especial cura a l'hora de donar sabor i condimentar els plats.
- Els condiments utilitzats compliran la normativa vigent.



Productes de neteja

- Productes homologats.
- Servei de documentació.
- Servei de prevenció i formació.
- Servei tècnic eficient.
- Servei d'implantacions eficient.
- Seguiment de consum.



Garantim en tot moment que els productes que conformen la cistella de la compra són de primeres marques i de primera qualitat o extra, com marca la normativa vigent.

Els centres on es realitza la prestació del servei disposarà d'un llistat dels proveïdors homologats. Aquesta llista es mantindrà actualitzada de forma anual.

4.1.1.9 RELACIÓ DE PROVEÏDORS

Presentem la llista de productes i marques comercials que poden donar resposta a les necessitats de compra de la cuina.

Garantim, en tot moment, que els productes que conformen la cistella de la compra seran de primeres marques.

El centre on es realitza la prestació del servei disposarà d'un llistat dels proveïdors homologats.

Aquesta llista es mantindrà actualitzada de forma anual.

Proveïdor	Productes subministrats	Marques comercials	Registre Sanitari
Carns Romeu S.A.	Vedella, porc, xai, embotits, preparats càrnics.		RSIPAC:10.00879/B RGS: 10.00879/B
Avícola Maria S.A.	Aviram, conills, preparats càrnics.		RSIPAC:10.04334/GE RGS10.04334/GE
Natural Fruits.	Fruïtes, verdures i hortalisses.		RGS: 21.14105/B 3010,SLU
Central Borne S.A.	Olis, arrossos, conserves, fruits secs, pastes, llegums, purés, llets, cereals, farines, salses i suc. Marques: Saba, Cidacos, Helios, Montsià, La Fallera, Calvo, Isabel, Ortiz, F.Ravich, Pavo, Faisa, Romero, Agricultor, Friman, Carretilla, La Barraca, Cuetara, Fontaneda, Luengo, Garrido, Kellogs, Royal, Maicena, Kraft, Caster, Cofrutos.		RSIPAC: 40.05874/CAT RGS: 40.10858/3 RSIPAC: 12.04634/CAT RGS: 12.07906/B RSIPAC: 10.05701/CAT RGS:10.11361/B

Cedisco S.A.	Peix fresc, peix congelat, precuits i verdures congelades.		<i>RSIPAC:40.05582/CAT</i> <i>RGS: 40.08794/B</i> <i>RSIPAC:12.04944/CAT</i> <i>RGS: 12.09578/B</i>
Garcimar S.A.	Peix fresc, peix congelat, precuits i verdures congelades.		<i>RSIPAC: 12.04883/CAT</i> <i>RGS: 12.09237/B</i>
Esecològic.	Producte bio, ecològic i natural.		
Central Borne S.A.	Llet.		<i>RSIPAC: 40.05874/CAT</i> <i>RGS: 40.10858/3</i> <i>RSIPAC: 12.04634/CAT</i>
La Fageda.	Producte Làctic.		<i>RSIPAC: 15.04173/CAT</i> <i>RGS: 15.01801/CF</i>
El Fornet d'en Rossend.	Pa i pastes.		

4.1.2 DEPARTAMENT DE QUALITAT: ÀMBIT SANITARI

DIVER'S compta amb un Departament de Qualitat gestionat per l'assessoria externa "hàbitSaltut" que vetlla pel compliment de la normativa higiènic-sanitària a tota la cadena alimentària.

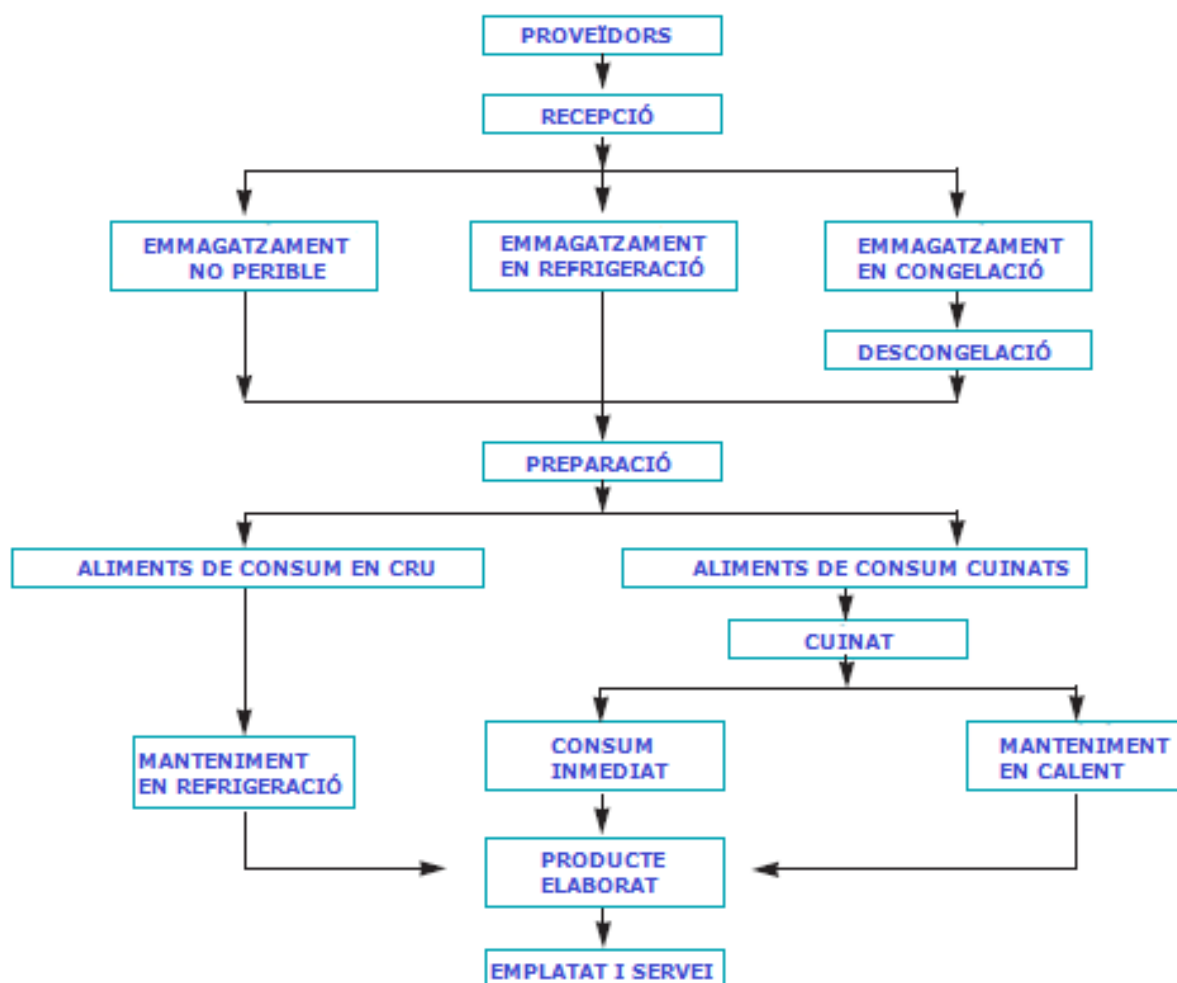
L'objectiu del Departament d'Higiene i Seguretat Alimentària és assegurar la inoquïtat i salubritat de tots els productes elaborats i servits a tots i cada un dels Menjadors Escolars que gestionem.

Els serveis que s'ofereixen a les cuines dels Centres educatius són els següents:

- Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC), personalitzats per a cada centre: S'elaboren manuals de plans preventius adaptats a cada Centre Educatiu.
- Es garanteix el compliment estricte de tota la legislació relativa a bones pràctiques de manipulació (manipulació del peix, prevenció de l'anisakidosi, manipulació d'ovoproductes, control de temperatures al centre del producte...).
- Requisits previs ben establerts per controlar eficaçment els perills generals que afecten el conjunt del procés, deixant que l'APPCC s'encarregui dels perills específics. Tots pre-requisits estan degudament detallats i Diver's els personalitza per cada Centre Escolar, tenint en compte els recursos i instal·lacions.
- Programació i seguiment del Pla de control de plagues.
- Programació i seguiment del Pla de control microbiològic de superfícies i mostres.
- Elaboració del Pla de neteja i desinfecció, específic per a cada centre.
- Formació i sensibilització de tot el personal de cuina i menjador en matèria d'higiene i Seguretat Alimentària. Formació de manipuladors d'aliments i obtenció del Certificat a tot el personal del Menjador (cuiners, monitors..).
- Programació i seguiment del Pla de control de potabilitat de l'aigua.
- Implantació de la traçabilitat dels aliments i custòdia de les mostres patró.
- Seguiment del control de temperatures de les càmeres de refrigeració i congelació.
- Seguiment del control de temperatures del producte final.
- Auditories Higiènic-Sanitàries internes: Es creen sistemes de valoració i auditories Higiènic-Sanitàries mensuals, per garantir el compliment de la Normativa, l'adequació dels autocontrols i la complimentació dels registres.
- Seguiment Auditoria de Sanitat i resolució de les No Conformitats detectades.
- Programació i Seguiment del Pla de control de proveïdors i recepció de la Matèria Primera.
- Custòdia de documents: La documentació en matèria d'Higiene i Seguretat Alimentària i APPCC estaran sempre disponibles als Centres Educatius per mostrar a les autoritats competents del Dep. de Salut a les visites de Sanitat.

Tots els aliments preparats a cuina fan servir matèries primeres que han superat tots els controls de qualitat previs, i sempre aplicant el principi de "Marxa endavant" tal i com es veu a aquest diagrama de flux:

❖ Diagrama de flux Procés Productiu



A cada punt del Procés productiu es defineixen els Perills i Punts Crítics de Control i es realitzen els autocontrol necessaris per garantir la inoïtat del producte.

Tot el personal reb formació específica i compleix estrictament amb la Normativa d'Higiene i Seguretat Alimentària.

4.1.3 DEPARTAMENT DIETÈTIC - NUTRICIONAL

En l'àmbit alimentari i nutricional es compta amb l'assessoria nutricional externa hàbitSalut, que treballa conjuntament amb Diver's, per garantir l'adequació nutricional dels menús, basant-se en les recomanacions del Col·legi de Dietistes -Nutricionistes de Catalunya, el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i la OMS.

Un equip de Dietistes-Nutricionistes dona a tots els Centres els següents serveis:

SERVEIS NUTRICIONALS ALS CENTRES	DESCRIPCIÓ
Elaboració de menús	S'elaboren menús equilibrats, variats i saludables, personalitzats per cada centre, basats en les bases de la Dieta Mediterrànea. Es prioritzen els productes de proximitat i Ecològics. Ajudem a garantir l'adaptació del nen en relació a l'organolèptica dels aliments (olor, color, sabor, textura..), imprescindible pel correcte desenvolupament sensorial.
Informació nutricional del menú	Disposem de la informació nutricional de cada menú (despesa energètica, Proteïnes, Hidrats de Carboni i Greixos).
Planificació, revisió i seguiment de menús	Revisió exhaustiva del menú, aportant les solucions i alternatives per aconseguir un menú saludable i equilibrat pels nens.
Derivacions / adaptacions de menús	A partir dels menús basals s'elaboren les derivacions necessàries (per estrenyiment o diarrea puntual, diabetis, celiaquia, al·lèrgies, altres intoleràncies...). Tenint en compte la gran diversitat cultural que trobem actualment a les escoles, també oferim plats alternatius per nens d'altres cultures o creences: vegetarians, musulmans...
Menús complementaris per sopars	Segons el dinar escolar, oferim als pares les opcions de la resta d'àpats diaris per poder garantir un menú sa i equilibrat al nen.
Fitxes tècniques dels plats i declaració d'al·lèrgens	Cada plat elaborat ha de disposar de la seva fitxa tècnica en la que figuren els ingredients, les elaboracions, la composició nutricional i la declaració d'al·lèrgens.

4.1.3.1 PLANIFICACIÓ DE MENÚS

Seguint el Decàleg de l'Alimentació Saludable, basat en la Dieta Mediterrània, El Departament Dietètic - Nutricional planifica els menús, garantint l'equilibri nutricional i les quantitats adients pel rang d'edat.

Tant important es allò que planifiquem que mengin els nens, com la manipulació dels aliments i la manera de cuinar-los.

A l'hora de planificar un menú escolar, cal tenir molt present que l'alimentació infantil ha de ser suficient, equilibrada, variada i adaptada a les característiques i necessitats dels comensals.

No podem oblidar, que al mateix temps ha de ser agradable i atractiva per aquest col·lectiu.



D'aquesta forma la planificació del menú escolar hauria de proporcionar un àpat de qualitat, desenvolupant hàbits saludables, la gastronomia representativa del lloc i els aspectes culturals de l'alimentació.

La planificació dels menús han de ser consensuats per: cap de cuina, dietista-nutricionista, direcció de l'escola, comissió de mares i pares...

Tots els plats del menú compten amb la seva fitxa tècnica, amb la composició Nutricional i la Declaració d'al·lèrgens.

4.1.3.2 TIPUS DE MENÚS: COMPOSICIÓ MENÚ DIARIS

Per confeccionar els menús s'han de tenir en compte els diferents grups d'aliments. Tots els grups estan representats en els diferents dinars de la programació setmanal i mensual.

- Diàriament el menú es compon de 3 plats.

- **Un primer plat**, principalment a base d'aliments rics en hidrats de carboni i fibra: pasta, arròs, patata, llegums i verdura.

- **Un segon plat**, principalment a base d'aliments rics en proteïna animal: carn, peix o ous.

- **La guarnició**: es defineix a partir de les característiques del primer plat, combinant verdura cuita o crua amb aliments rics en hidrats de carboni. Generalment es prioritzen les verdures, hortalisses i amanides en les seves varietats.

- **Les postres** es componen habitualment de fruita fresca i en menor freqüència làctics.

- **El plat únic** contempla sempre les característiques d'un primer plat i d'un segon plat introduint arròs, pasta, carn o peix i verdures o hortalisses.

- El dinar sempre s'acompanya d'una ració de **pa blanc**.

- La beguda d'elecció **és l'aigua**.

- L'oli que s'utilitza a la cuina per cuinar i trempar els aliments és Oli d'oliva.

- Diàriament s'ofereixen menús coneguts com a "**menús de règim**" o menús de "**protecció gàstrica**", és a dir de fàcil digestió, baixos en greixos i residus:

- Primers plats: a base de sopa, arròs o patates bullides

- Segons plats: pollastre, gall dindi o peix blanc a la planxa o bullit. Les úniques guarnicions permeses són: pastanaga, patata o arròs; totes bullides.

- Com a postres plàtan madur o poma rallada. logurt natural, si es tolera.

Per demanar aquest menú el pare/mare o tutor/a ha de signar l'autorització del nen o nena i fer-ho arribar a primera hora del matí a la coordinadora.

4.1.3.3 FREQUÈNCIA SETMANAL DELS GRUPS D'ALIMENTS

Per garantir l'equilibri Nutricional el nostre Departament Dietètic-Nutricional valora minuciosament cada plat, i realitza les programacions mensuals seguint els següents criteris del Departament de Salut, de la Generalitat de Catalunya:

Grups d'Aliments	Freqüència Setmanal
Primers Plats	
Arròs	1
Pasta	1
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (incloent les patates)	1-2
Segons Plats	
Carn	1-3
Peix	1-3
Ous	1-2
Guarnicions	
Amanides variades (o verdures cuites)	3-4
Altres guarnicions (patates, llegums, pastes, arrossos, bolets...)	1-2
Postres	
Fruita fresca	3-4
Productes làctics (iogurt, formatge fresc, quallada)	1-2

- A) El consum de varietats integrals (també en el cas del pa) és més saludable.
- B) En les pastes no s'inclouen les pizzes perquè es consideren plats precuinats.
- C) Els llegums i els arrossos, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, podrien constituir un plat únic (es poden acompanyar d'una amanida o crema de verdures, per exemple).
- D) No s'ha de considerar una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata.

4.1.3.4 PRESENTACIÓ I COMPLEMENTACIÓ DE MENÚS PER LES FAMÍLIES

A cada programació mensual afegim pautes i recomanacions per a les famílies, per tal que complintin correctament desde casa el Menú Escolar.

- Es segueixen les recomanacions de racions i grups d'aliments, segons el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Es combina la verdura crua o cuita, en funció del menú de l'escola. Al menys una vegada al dia els joves han de menjar verdura crua, en forma d'amanida, amb la qual cosa si a l'escola han menjat amanida, en el sopar es proposa una verdura cuita.
- Es recomana com a postres d'elecció sempre la fruita. Els joves han de consumir un mínim de 2 racions de fruita al dia. Si es menja la fruita en altres ingestes del dia, les postres del dinar poden ser substituïdes per un làctic.
- Es dóna prioritat al peix, més que a les carns. Es tracta d'un grup d'aliments que en el menjador escolar s'ofereix 1 – 2 vegades a la setmana i es recomana que a casa es doni un mínim de 2 vegades més.
- En quant als ous, en el menjador escolar es serveixen 1 vegada a la setmana. Es tracta d'un aliment proteic, de molt fàcil preparació i normalment acceptat pels joves. En les recomanacions de sopars, es pot introduir 2 vegades més.
- Els aliments més dolços o rics en greixos s'han d'oferir esporàdicament.

4.1.3.5 QUANTITATS I GRAMATGES

Per garantir **cubrir amb les necessitats nutricionals** de cada nen segons el rang d'edat hem de tenir en compte les racions idònies. Hi així ho tenen en compte el nostre personal a l'hora de servir a cada nen.

Les quantitats servides en els dinars depenen de l'edat de l'escolar. La ració per adult és la considerada "1", o ració estàndard i se segueix la següent relació de proporcionalitat:

- INFANTS de 3 a 6 anys 0,6
- INFANTS de 7 a 9 anys 0,8
- INFANTS de 10 a 13 anys 1
- Adolescents de 14 a 18 anys 1,3

Per definir les racions per adult es segueixen les descrites a les Guies Alimentàries per a la població Espanyola. Per completar les racions d'aliments utilitzats en el menjador escolar es segueixen els criteris utilitzats d'acord amb la Generalitat de Catalunya.

	3 - 6 anys	7 - 12 anys
Llet i derivats		
Llet (1 got)	150-200 cc	200-250 cc
Formatge (ració)	30-40 g	40-60 g
Formatge (entrepà)	20-30 g	30-50 g
Llet (postres)	125-150 g	125-150 g
Cereals, llegums i tubercles		
Llegums (plat principal)	50-60 g	60-80 g
Llegums (guarnició)	20-30 g	30-40 g
Patates (plat principal)	150 g	200-250 g
Patates (guarnició)	60-90 g	80-120 g
Patates (amb verdura)	60-90 g	80-150 g
Arròs, pasta (plat principal)	50-60 g	60-80 g
Arròs, pasta (sopa)	20-25 g	25-30 g
Arròs, pasta (guarnició)	20-25 g	25-30 g
Pa (entrepà)	40-60 g	60-80 g
Pa (acompanyament)	20 g	40 g
Verdura		
Plat principal	100-120 g	120-150 g
Guarnició	60-90 g	80-100 g

	3 - 6 anys	7 - 12 anys
Carn i derivats, aus, peix i ous		
Bistec	60-70 g	80-110 g
Llonzes, costelles	80-90 g	100-130 g
Carn arrebossada	50-60 g	70-100 g
Carn picada (mandonguilles, hamburguesa...)	60-70 g	80-110 g
Carn picada (arròs, pasta)	15-20 g	20-30 g
Pollastre (guisat, rostit)	130-150 g	200-240 g
Filet de pollastre o gall dindi	60-80 g	80-100 g
Filet de peix	80-100 g	100-120 g
Ous	1 unitat	1 unitat
Embotit	25-30 g	30-40 g
Fruita		
Fruita fresca	120-150 g	120-150 g
Fruita en almíbar	50-60 g	60-80 g

En cas de peces individuals, com croquetes, hamburgueses, salsitxes, etc... s'haurà de tenir en compte el gramatge de la unitat per considerar la ració, ja que cada proveïdor pot oferir aliments en gramatges diferents.

VALORACIÓ QUANTITATIVA DE LES RACIONS

Les quantitats servides en els àpats dependran de l'edat i les característiques dels comensals. Malgrat els suggeriments de les racions per a cada edat, cal tenir en compte les característiques individuals (grau d'apetència, pes corporal, etc...) que poden condicionar les quantitats.

4.1.3.6 FREQUÈNCIA SETMANAL I TÈCNIQUES CULINÀRIES

Segons les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a menjadors Escolars, seguim els següents criteris en quant a mètodes de cocció a les nostres cuines.

Tècniques culinàries	Freqüència
Precuinats	≤3 / mes
Fregits (segons plats)	≤2 / setmana
Fregits (guarnicions)	≤1 / setmana
Preparacions càrniques greixoses	≤1 / setmana

Pensant en els nens i les famílies de l'escola, dissenyem els nostres menús oferint una variada gama de tècniques culinàries.

Oferint la possibilitat de conèixer i tastar noves textures, nous productes, nous sabors, nous aromes, ajudarem a enriquir el procés d'aprenentatge dels infants així com l'acceptació de noves sensacions.

Destacar també que adaptant les tècniques culinàries a les característiques d'edat dels comensals, facilitarem que el grau d'acceptació dels àpats sigui òptim.

Al forn / En papillotte / Brassejat / Saltejat / A la planxa / A la graella / Bullit / Al vapor / Fregit / Confitat

Si a una estudiada composició dels menús afegim una variada oferta de diferents preparacions culinàries, afavorirem el creixement i desenvolupament dels més petits.

L'aprenentatge dels hàbits i la diversificació alimentària ajudaran a que els nens identifiquin cada un dels àpats com un procés agradable i satisfactori.



PROCESSOS	GRUP D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA MENSUAL
Bullides En cremes Saltades Gratinades Crues	VERDURES	Mínim 3-4 varietats de cuinat mensual
Guisades En cremes Saltades En amanida	LLEGUMS	Mínim 2 varietats de cuinat mensual
Amb salsa En sopa Saltades Gratinades	PASTA	Mínim 3 varietats de cuinat mensual
Bullides Saltades Guisat	ARRÒS	Mínim 3 varietats de cuinat mensual
Guisades En cremes Saltades En amanida	HORTALISSES	Mínim 3 varietats de cuinat mensual
Planxa Arrebossat Guisat Fregit	CARNS I DERIVATS	Mínim 3 varietats de cuinat mensual
Planxa Arrebossat Guisat Fregit	PEIX	Mínim 3 varietats de cuinat mensual



4.1.3.7 ADAPTACIÓ DELS MENÚS BASALS

En cas de necessitats especials, es planificarà l'elaboració d'uns menús adaptats a partir del menú base del dia, per tal de facilitar la tasca del servei de menjador.

Per poder tenir en compte la realitat i la diversitat dels comensals, l'oferta de menús s'hauria de planificar sota la supervisió de la Comissió de Menjador del centre escolar.

Totes s'originen a partir del menú basal. Es segueix el criteri d'unificar al màxim possible els menús per integrar al nen en el menjador escolar amb un menú similar als seus companys.

En el cas de joves amb necessitats de combinar diverses intoleràncies es prega comunicar directament amb el personal de cuina.

Per dissenyar i confeccionar menús adaptats, saludables i saborosos, caldria tenir molt present la naturalesa de la intolerància, els aliments a restringir i els gustos o preferències dels comensals.

CRITERIS PER L'ADAPTACIÓ DE MENÚS	
Malalties de l'aparell digestiu.	Dieta tova.
Malalties cròniques.	Dieta sense gluten. Diabètics.
Al·lèrgies / Intoleràncies.	Dieta sense lactosa. Dieta sense fruits secs. Etc...
Requeriments religiosos o socioculturals.	Dieta sense porc. Dieta ovolàcteo-vegetariana. Dieta vegetariana-vegana.

4.1.3.7.1 PROTOCOL D'INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

Tenim establert un protocol d'al·lèrgies alimentàries, per tal de tenir sota control la possible ingesta d'un aliment inadequat per part d'un nen/a al·lèrgic.

Fem possible el seguiment d'un plat, des de que surt de la cuina, fins a la seva ingesta per part de la persona que l'ha de consumir.

PROTOCOL D' INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES
• Menús auditats pel nostre departament dietètic-nutricional.
• Aliments separats i ben identificats
• Fitxa tècnica de cada menú, amb la seva declaració d'al·lèrgens.
• El personal de cuina disposarà d'una exhaustiva i detallada planificació dels àpats especials a preparar i complirà amb la Normativa per evitar contaminació creuada.
• El personal de monitoratge disposarà d'informació detallada dels nens i nenes amb requeriments específics, així com formació adequada per la correcta gestió.
• Elaboració de targes d'al·lèrgia personalitzades, portant el nom i el detall de l'alimentació específica.
• Etiquetatge del plat o safata un cop preparat.
• Els casos en que els nens reben el menjar a taula, es col·locarà també una tarja identificativa al lloc de la taula o cadira.
• Si hi ha nens que recullen les safates o plats dels menús especials, ho faran sota la supervisió del responsable de cuina i del personal de monitoratge.

Les al·lèrgies i Intoleràncies més comuns que ens trobem als menjadors són:

- Sense gluten
- Sense ou
- Sense Peix i marisc
- Sense lactosa
- Sense porc

“Tots els nens, sense exclusió, tindran el seu menú adaptat amb sabors i textures similars al menú basal per a que no es sentin diferents”

➤ CRITERIS MENÚ SENSE GLUTEN

Queden exclosos del menú tots els aliments que continguin gluten en la seva composició o aquells en els quals s'ha utilitzat farina amb gluten per la seva preparació.

Aliments utilitzats pel menú sense gluten:

- Pastes: Sense gluten.
- Arrebossats o enfarinats amb farina de blat de moro o arròs
- Arròs. Flocs de patata per puré sense aroma ni afegits.
- Patates fregides.
- Fruita fresca i ocasionalment en almívar.
- Verdura fresca sense cuinar.
- Làctics: en el cas de iogurt natural, formatge i formatge ratllat la marca comercial utilitzada serà sense gluten.
- Llegums seques.
- Carn fresca.
- Peix fresc (sense arrebossar)
- Ou: ovoproducte pasteuritzat.

La línia de producció del menú es realitza diferenciada de la línia de producció de la resta de menús. Els fregits es realitzen en oli exclusiu que no ha estat utilitzat per aliments amb gluten. El personal de cuina està informat en quant a la comprovació de l'etiquetatge que garanteixi l'absència de gluten.



➤ CRITERIS MENÚ SENSE OU

Menús sense ou, així com qualsevol aliment o producte que pugui contenir-lo com a ingredient en la seva composició.

Característiques puntuals del menú:

- Les amanides es serveixen sense ou.
- L'ou es substitueix per carn o peix.
- Postres: en el cas de postres que continguin ou a la seva composició (flam, natilla, pastís, dolç casolà...) es substituirà per iogurt o fruita fresca.

Aliments utilitzats per el menú sense ou:

- Les pastes son sense ou.
- Arròs. Flocs de patata per puré sense aroma ni afegits.
- Patates fregides.
- Fruita fresca i ocasionalment en almívar. Verdura fresca i verdura congelada sense cuinar.
- Làctics: en el cas de formatge i formatge ratllat la marca comercial utilitzada serà sense ou.
- Llegums seques.
- Carn fresca.
- Peix fresc i congelat sense arrebossar.
- Ou: absència en el menú d' ovoproducte pasteuritzat o maionesa.

La línia de producció del menú es realitza diferenciada del la línia de producció de la resta de menús. Els fregits es realitzen en oli exclusiu que no ha estat utilitzat per ous o aliments que el continguin. El personal de cuina està informat en quant a la comprovació de l'etiquetatge que garanteixi l'absència d'ou.

➤ CRITERIS MENÚ SENSE PEIX I MARISC

Es tracta de menús sense peix, conserves de peix, així com qualsevol aliment o producte que pugui contenir-lo com a ingredient.

Característiques puntuals del menú:

- Les amanides es serveixen sense tonyina ni olives farcides.
- El peix es substitueix per carn o ou.

La línia de producció del menú es realitza diferenciada del la línia de producció de la resta de menús. Els fregits es realitzen en oli exclusiu que no ha estat utilitzat per peix.

➤ CRITERIS MENÚ SENSE LÀCTICS

Es tracta de menús sense làctics (llet, iogurt, postres làctics, formatges) així com qualsevol aliment o producte que pugui contenir-lo com a ingredient.

Característiques puntuals del menú:

- Les pastes es serveixen sense formatge.
- Les amanides es serveixen sense formatge.
- El iogurt o postres làctics o dolços que hagin utilitzat qualsevol làctic per la seva elaboració es substitueixen per fruita fresca.

➤ **CRITERIS MENÚ SENSE PORC**

Característiques puntuals del menú:

- Els brous es confeccionen a base de verdures i pollastre.
- Les amanides es serveixen sense embotits.

4.1.3.8 FREQUÈNCIA DE LES RECEPTES INCLOSES EN EL MENÚ

Fem programacions mensuals, adaptades al centre educatiu, buscant productes de temporada i molt variades, sense gaire repetició de plats, incorporant cada mes receptes especials amb nous sabors i espècies que donin un valor afegit, tant nutricional com organolèptic al menú.

GRUP D'ALIMENT	FREQUÈNCIA DE NO REPETICIÓ DE RECEPTES DE PLATS
VERDURES	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
LLEGUMS	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
PATATES	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
PASTA	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
ARRÒS	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
HORTALISSES	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
CARNS-DERIVATS	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
PEIX	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
OUS	• No es repetirà la recepta en un mínim de 2 setmanes
FRUITA	• No es repetirà la fruita dins una mateixa setmana

4.1.3.9 COM PRENTEM ELS ALIMENTS ALS INFANTS AL MENJADOR PERQUÈ SINGUIN MÉS ATRACTIUS

Tindrem en compte a l'hora de dissenyar els menús, que siguin adients i atractius per als nens, amb aspectes com evitar la repetició de colors i textures en un mateix dia. Facilitarem a les famílies tot tipus d'informació referent a l'alimentació del seu fill/a a l'escola.

Segons diversos estudis, els nens prefereixen els plats de colors variats i poc plens en els quals el menjar es disposi en forma divertida.

La presentació del menjar al plat és clau a l'hora de millorar els hàbits d'alimentació de l'infant. Cal tenir en compte que la posició de l'ingredient principal influeix perquè el petit triï un dinar. Ells prefereixen els plats amb una àmplia varietat d'aliments i amb diversitat de colors. Quant a la pregunta ¿plat ple o plat buit?, els nens ho tenen clar: com més espai buit, millor.

El nombre d'aliments diferents que el nen troba al plat, la barreja de colors i fins i tot la posició que ocupa el producte principal són factors que tenen un gran impacte en la forma de menjar dels petits. Conèixer aquests factors permet aconseguir que ingereixin d'una manera més senzilla tots els nutrients que necessita a través de la dieta.



A. Colorit per a l' infant, també a la taula

Els nens mostren més interès pels plats que compten amb aliments diferents que per les propostes d'alimentació monòtones, ja que poden resultar avorrides.

Convé tenir en compte que tenen especial predilecció per aquells menjars en que es troba fins a sis colors diferents (es recomana sempre un mínim de tres colors).

Prefereixen, així mateix, un plat variat, amb formes diferents, que un monòton, amb poques propostes d'aliments diferents.

B. La posició de l'ingredient principal i les formes

Els nens mostren preferència pels plats en els quals els aliments formen figures divertides. No és el mateix oferir un dinar en que els aliments componen una cara somrient que

col·locar les viandes de manera casual i desordenada dins el plat. Els petits mostren preferència pels plats en els quals els aliments formen figures.

Les predileccions per la disposició de l'aliment principal varien, en qualsevol cas, en funció de si el nen és dretà o esquerrà. Els petits destres solen preferir els plats en què l'ingredient principal està col·locat en la part dreta del plat. Tot el contrari que els esquerrans, que opten per les viandes disposades a l'esquerra.

Interessant per augmentar el consum d'aquells aliments més rebutjats pels nens, com les fruites, les verdures o els peixos.

C. Plat ple o plat buit?

Els petits prefereixen els plats amb més espai lliure, és a dir, que no estiguin plens de menjar. Així, per tenir èxit amb els mals menjadors pot ser eficaç servir el menjar en plats petits, i amb la quantitat justa. I repetir, si fos necessari.

4.1.3.10 COMPROMISOS DE QUALITAT NUTRICIONAL - DIVER'S CUINA

- 1. Oferir plats variats, amb aliments de proximitat i de temporada, i amb temperatures ajustades a l'època de l'any.*
- 2. Detallar la composició dels plats a través d'un glossari que s'ofereix en el menú escolar, aportant les fitxes tècniques de cada plat que tenen en la cuina del centre.*
- 3. Mantenir l'oferta d'alguns aliments rics en fibra com l'arròs integral, en combinació de les llegums. A més, l'arròs integral utilitzat serà ecològic.*
- 4. Mantenir l'oferta de plats de la gastronomia catalana com el fricando de vedella, el trinxat de la Cerdanya, els canelons, etc.*
- 5. Oferir gran varietat de verdures (mongeta verda, coliflor, trinxat de la Cerdanya,...). Oferint una bona varietat de cremes.*
- 6. Mantenir la varietat de receptes amb llegum, senceres, combinades amb verdures i en forma de crema, com la crema de pèsols.*
- 7. Mantenir la varietat de peix tant blanc com blau i una àmplia varietat en les coccions d'aquest.*
- 8. Mantenir la varietat de presentació de les carns de gran qualitat, guisades i la planxa.*

9. *Oferir la varietat de guarnicions crues, com la remolatxa, la pastanaga, el tomaquet, etc. És un aspecte molt positiu a nivell qualitatiu, ja que fomenta l'aprenentatge alimentari dels escolars.*
10. *Quan s'ofereixen patates fregides de guarnició, aquestes són naturals, és a dir, són pelades, tallades i fregides en les cuines dels centres.*
11. *Vigilem que la combinació dels dos plats principals no sigui molt lleugera, ni molt densa. Per exemple, tot aquells plats que es poden oferir com a plat únic (pasta bolonyesa, canelons, guisat de llegums...) es poden acompanyar d'una crema o una amanida.*
12. *Cal tenir present de no incorporar en el mateix àpat varis aliments que generin rebuig per part del col·lectiu escolar en qüestió.*
13. *Hem de tenir present que si el primer plat conté carn, peix i/o llegums, a l'hora de servir la quantitat adient al segon plat la ració haurà de ser més reduïda per evitar un excés de proteïnes al menú.*
14. *Les postres de 4 dels 5 àpats setmanals, seran a base de fruita crua (una peça de fruita, fruita manipulada tipus macedònia...) Es molt important no substituir la peça de fruita per suc envasats.*
15. *La varietat de fruites i les fruites de temporada prioritzen en gran mesura la diversitat de color (poma groga, verda, vermella...) ja que la varietat d'antioxidants (defenses) és vital per l'organisme.*
16. *Podem completar el menú amb làctics un dia per setmana (llet o iogurt).*
17. *En quant al contingut de sal en els menús, és un aspecte a tenir molt present: S'ha d'evitar la presència de salers a les taules, de tal forma que només siguin els cuiners o monitors de menjador qui condimentin el menjar durant la seva preparació i manipulació d'aliments.*
18. *No es serviran begudes refrescants o pastisseria dintre el menjador escolar a no ser en festivitats destacades (Nadal, castanyada, Carnestoltes, Sant Jordi, fi de curs...).*
19. *Tots els àpats aniran acompanyats de pa i aigua, i aquests estaran fàcilment accessibles a l'alumnat.*

20. *En la programació de menús els grups d'aliments seran variats, evitarem que els nens avorreixin el menjar i no esperin que cada setmana hi haurà el mateix, cosa que també farà que potenciem la diversitat culinària.*
21. *La plantilla de menús la completarem amb receptes mediterrànies adients pels nens, tenint en compte els productes de temporada, els aliments típics de la regió on es troba el menjador escolar i la distribució idònia de les tècniques culinàries, tot seguint les recomanacions establertes.*
22. *En el cas dels més petits, escoles bressol de 6 a 18 mesos, que mengen aliments triturats, es farà el dinar en base als ingredients del menú principal de l'escola, sempre que, quan es triturin, quedin amb una textura agradable al paladar, sense oblidar de complir l'ordre d'incorporació dels aliments.*
23. *Les quantitats dels aliments s'ha de tenir presents tant a l'hora de preparar el menjar com a l'hora de servir-lo. És important que cada nen tingui la ració que li correspon per edat, sexe i activitat, per a que no sigui ni excessiva ni deficitària per les seves necessitats.*



5 PLA D'ACTIVITATS

5.1 L'EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

Volem aprofitar l'espai de menjador escolar per transmetre els valors d'una alimentació sana, equilibrada, basada en processos productius eficients que a l'hora siguin respectuosos amb el medi ambient, sense ignorar que la proximitat de les matèries primeres i que siguin ecològiques, cada vegada té més consideració.

Amb una línia de treball clara i definida, volem fer arribar a tots els àmbits de l'escola aquests valors, des de la composició dels menús fins a la formació dels nens i famílies.

El Departament Dietètic - Nutricional d'hàbitSalut vetlla dia a dia per la salut dels nostres comensals i les seves famílies, calculant acuradament els menús, donant recomanacions de complementació del menú i difonent els bons hàbits alimentaris a través de la programació de diferents activitats i tallers especialitzats en l'àmbit de l'alimentació i Nutrició.

Els serveis que oferim a tots els nostres centres són:

Serveis	En què consisteix?
Xerrades tant per a famílies com per a mestres	Xerrades i tallers adaptats a les necessitats de cada centre.
Tallers d'alimentació per a nens i adolescents	Temes relacionats amb l'alimentació-nutrició (piràmide alimentària infantil i grups d'aliments, hàbits saludables, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, requeriments energètics i nutricionals en funció de l'edat, dieta i activitat física, trastorns alimentaris...). Programem 2 tallers mensuals: - 1 taller infantil/ mensual - 1 taller adults / mensual

5.3 FORMACIÓ ALS TREBALLADORS I TREBALLADORES

5.3.1 PLA DE FORMACIÓ EN MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

El Departament de qualitat vetlla pel compliment de les normes de Higiene i Seguretat Alimentària a les cuines i menjador escolar, per això té estipulat un pla de formació i de sensibilització de tot el personal implicat en el Menjador Escolar (ja sigui cuina com monitoratge).

➤ **OBJECTIU**

L'objecte principal d'aquest programa de formació es resumeix en assegurar que tots els manipuladors d'aliments dels Centres rebin una formació en matèria d'higiene alimentària adequada, homogènia, continuada i estable en el temps, segons els criteris descrits en la normativa de referència.

➤ **DIRIGIT A..**

Tot manipulador d'aliments del sector de col·lectivitats.

Es considerarà personal manipulador tant el personal de cuina (incloent personal de neteja) com els monitors de menjador.

➤ **PROGRAMA FORMATIU: FORMACIÓ MANIPULADOR D'ALIMENTS**

Segons el Reglament (CE) 852/2004, del 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris estableix, en el capítol relatiu a la formació, que la responsabilitat d'instruir i formar als manipuladors d'aliments recau en la pròpia empresa, i nosaltres ens responsabilitzem de formar al personal dels Centres amb la finalitat de garantir la inoqüitat del producte servit al Menjador.

Ens responsabilitzem de:

1. La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral.
2. Que els manipuladors coneguin en profunditat i hagin rebut una formació adequada pel que fa a l'aplicació dels principis de l'APPCC.

Desenvolupem programes de formació documentats que permetin ser avaluats per les autoritats sanitàries i que garanteixin una adequada formació tant als manipuladors d'aliments com als responsables de gestió en funció del seu càrrec i competències.

➤ **IMPARTIT PER...**

Enginyers tècnics Agrícoles i Tecnòlegs dels aliments “Tècnics de higiene i Seguretat Alimentària amb experiència al sector” que pertanyen al Departament de Qualitat de l'assessoria externa hàbitSalut, contractada per DIVER'S per aquesta fita.

➤ **REGISTRES I EMISIÓ DE CERTIFICAT...**

Disposem a l'establiment l'original i còpia dels Certificats de formació emesos per les entitats de formació hàbitSalut. Aquests contenen les dades d'identificació de l'empresa o entitat de formació, dades d'identificació del manipulador d'aliments (nom, cognoms i DNI / NIE) , lloc i data d'expedició del certificat, i denominació i continguts del programa formatiu impartit.

➤ **FREQÜÈNCIA**

Anualment renovem la formació i l'emissió del Certificat de Manipulador d'aliments. Mensualment verifiquem l'eficàcia de la formació.

➤ **CONTINGUTS**

- ✓ 1.- Els aliments
- ✓ 2.- Característiques específiques dels aliments i motius de la seva perillositat
- ✓ 3.- La higiene alimentària
- ✓ 4.- Contaminació dels aliments
- ✓ 5.- Principals microorganismes patògens que es poden trobar en els aliments
- ✓ 6.- Fonts de contaminació microbiana dels aliments
- ✓ 7.- Principals causes d'alteració dels aliments
- ✓ 8.- Factors que influeixen en el creixement microbià sobre els aliments
- ✓ 9.- Malalties de transmissió alimentària
- ✓ 10.- El manipulador com a responsable de la prevenció toxoinfeccions alimentàries
- ✓ 11.- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
- ✓ 12.- Al·lèrgia al làtex
- ✓ 13.- La importància de la higiene personal en la manipulació dels aliments
- ✓ 14.- La neteja
- ✓ 15.- La desinfecció
- ✓ 16.- Higiene dels locals i equips
- ✓ 17.- Desinsectació i desratització
- ✓ 18.- La conservació dels aliments
- ✓ 19.- Pràctiques perilloses
- ✓ 20.- Responsabilitats
- ✓ 21.- Anàlisi de perills i punts crítics de control (coneixements bàsics)
- ✓ 22.- Etiquetatge: Informació al consumidor

