



## **INFORMACIÓN RELATIVA AL SERVICIO DE COMEDOR.**

Desde OLMATA SL, nos ponemos en contacto con Uds. Con el ánimo de mejorar la comunicación entre padres y el servicio de comedor. Por este motivo queríamos informarles de cómo es el funcionamiento de dicho servicio en su centro educativo.

Con respecto a las medidas de seguridad alimentaria:

Como ya sabrán el servicio de comedor está sujeto a una estricta legislación sanitaria, toda ella recogida en nuestro manual de autocontrol (APPCC). Para asegurar el cumplimiento de la misma se realizan auditorias trimestrales por una empresa externa así como analíticas trimestrales de la comida, superficies y manipuladores garantizando la seguridad alimentaria de los comensales. La Comunidad de Madrid realiza inspecciones/auditorias periódicas para comprobar el cumplimiento de dicho APPCC. Como OLMATA SL es una empresa certificada en la ISO 9001:2015, anualmente una empresa certificadora realiza una auditoria para asegurar que se cumplen los estándares de Calidad del servicio.

Con motivo de la pandemia del Sars-Cov 2, además de todo lo anteriormente descrito este curso se han tomado las siguientes medidas:

TODO el personal de la empresa ha sido formado antes de empezar en Septiembre en protocolos de actuación y buenas prácticas frente a la COVID-19.

Nuestro personal debe rellenar un cuestionario de salud diariamente antes de la entrada al centro de trabajo.

Se ha incrementado notablemente la frecuencia de lavado de manos que ya era alta antes de la situación actual.

Hay gel hidroalcohólico repartido por las instalaciones tanto de cocina como de los comedores.

Se ha aumentado la frecuencia de limpieza y desinfección, haciendo especial hincapié en aquellas zonas susceptibles de mayor contacto (pomos de puertas, interruptores, etc). Se limpian y desinfectan todas las superficies (mesas, sillas etc) tras cada turno de comida.

Se han desdoblado comedores y aumentado el número de turnos para garantizar la distancia de seguridad entre los comensales.

Los espacios dedicados a la elaboración como los comedores se mantienen correctamente ventilados.



Los alumnos que pasan por el lineal de servicio deben mantener 1,5 m de distancia de seguridad en la cola.

Con respecto a la elaboración del menú:

Los menús están diseñados por nutricionistas siguiendo la estrategia NaOS de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). La frecuencia de los distintos alimentos, teniendo en cuenta una semana escolar completa de 5 días, sería:

Primeros platos: pasta una vez a la semana; arroz una vez a la semana; legumbres una o dos veces por semana; verduras y hortalizas una o dos veces por semana.

Segundos platos: carne de una a tres veces por semana; pescado de una a tres veces por semana; huevo de una a dos veces por semana.

Guarnición: si el primero es un farináceo (arroz, pasta, patata o legumbre) la guarnición será de verdura. Si el primero es una verdura la guarnición será un farináceo.

Con el ánimo de mejorar la calidad del servicio y elaborar menús más saludables en los próximos meses verán que se eliminan los alimentos ultraprocesados, se aumentará la frecuencia de verduras y legumbres y se disminuirán las elaboraciones de frituras. Todos estos cambios se harán de manera paulatina para que los niños se vayan acostumbrando.

Quedamos a su disposición para cuantas consultas necesiten.

Dra. Tamara Álvaro Cifuentes

Directora de Calidad, Nutrición y Seguridad Alimentaria.