



● FOOD FOR STUDY ●

CATERING

SERVICIO DE VIANDAS CICLO LECTIVO 2024

A continuación, presentamos la propuesta para el servicio de viandas en el comedor de la institución:

La empresa se hace responsable de:

- La recepción de la vianda por el personal destinado a tal fin.
- El mantenimiento en sitio refrigerado, en correctas condiciones de temperatura e higiene en un espacio destinado exclusivamente para viandas, cumpliendo estrictamente pautas bromatológicas.
- El calentamiento de la preparación "caliente" en microondas exclusivos para el servicio de viandas por personal exclusivo y capacitado en esta tarea. El mismo iniciará 15 minutos antes del servicio en un proceso estandarizado.
- En ningún momento por razones de seguridad alimentaria, el personal del comedor abrirá las viandas, no teniendo responsabilidad del contenido de las mismas.

- Se sirve la vianda junto con:

- agua mineralizada envasada
- postre del menú o postre alternativo.
- servilleta de papel
- vaso
- plato
- utensilios
- En nivel inicial NO se ofrece pan ni jugo.
- En nivel primario, queda sujeto a decisión de docentes y directivos.

El postre que se ofrece, es el mismo que corresponde al menú escolar brindado por la empresa ese día.

Características de la vianda:

La vianda se debe presentar en tupper apto para microondas o bien, en bandejas descartables aptas para tal fin, con su respectiva tapa: tamaño 105 o 103.

Si la vianda se divide en una porción fría y otra caliente, se deberán enviar en recipientes separados; el tupper que sea para calentar, deberá tener un rotulo que indique: **"para calentar"**.

Por ejemplo: si se envía pollo al horno con ensalada de vegetales crudos, deberá estar, por un lado, el pollo en una bandeja 103 o tupper de ese tamaño, especificando por fuera del recipiente "para calentar" y en otro, la ensalada de vegetales crudos.



● FOOD FOR STUDY ●

CATERING

Ambos túper o bandejas deberán presentar un rotulo con letra imprenta mayúscula y clara especificando:

Apellido, Nombre y Sala o grado.

Ej.: JUAN FERNÁNDEZ 4B

-Los respectivos recipientes se transportarán en una lonchera rígida tipo heladerita o bolso térmico **CON NOMBRE Y APELLIDO** (solo se refrigera el túper de su interior por lo cual, si no está identificada la lonchera o bolsito, es muy difícil después localizar a su dueño/a).

-Los alimentos sobrantes serán desechados.

Es importante tener en cuenta que **al regreso de la escuela se deben higienizar correctamente todos los contenedores y elementos enviados en la vianda. Los mismos se lavarán con agua caliente y detergente, y luego se sanitizarán con una solución de agua con lavandina (3 gotas por litro)**

Pautas a tener en cuenta al momento de preparar la vianda:

-Una vez realizada la preparación, deberá mantenerse en la heladera en los recipientes indicados anteriormente, con su respectiva tapa para disminuir la manipulación y evitar las variaciones de temperatura.

-Las preparaciones deberán enviarse listas para ser consumidas.

-Los alimentos deberán trasladarse en contenedores isotérmicos (lonchera) **con un refrigerante** (solo para mantener la temperatura de refrigeración hasta la llegada al colegio. Luego los túper o bandejas son refrigerados a correcta temperatura en heladera). **El refrigerante** debe ser rígido.

-Colocar los recipientes con alimentos en la lonchera, en el momento previo a salir hacia la escuela.

Importante:

Cada familia que decida utilizar el servicio de vianda, se hará absolutamente responsable de la comida enviada a sus hijos, ya sea tanto en el aspecto nutricional, en cantidad, adecuación, calidad como en seguridad alimentaria.

Sugerencias generales:

- ✓ Comprar alimentos frescos de segura procedencia.
- ✓ Chequear que los productos alimenticios se encuentren en recipientes cerrados y verificar la fecha de vencimiento de los mismos.
- ✓ Evitar contaminación cruzada en la elaboración de los alimentos, ya sea contaminación directa: alimento crudo/cocido, como indirecta: alimento crudo/mano/utensilio/alimento cocido.
- ✓ Controlar la cadena de frio en el proceso de almacenamiento, elaboración y mantenimiento.



● **FOOD FOR STUDY** ●

CATERING

- ✓ Se recomienda especial cuidado con aquellos alimentos que presentan mayor riesgo de contaminación: pescado y alimentos comprados.
- ✓ Asegurar una completa cocción de las carnes.
- ✓ Las porciones de comida deberán ser adecuadas para la edad.
- ✓ Las preparaciones deberán enviarse listas para ser consumidas: cortadas y bien cocidas.

NIVEL INICIAL:

- **En nivel inicial no se permitirán preparaciones con carne picada bajo ningún concepto. La carne picada está prohibida en menores de 5 años.**
- **Los alimentos deberán estar cortados en porciones pequeñas que los niños puedan masticar y tragar.**
- **No se permiten alimentos que puedan correr riesgo de asfixia o atragantamiento como, por ejemplo: frutos secos enteros, uvas enteras, tomates Cherry enteros, embutidos como salchichas en rodajas, semillas, palomitas de maíz, yema de huevo entera o trozos de queso duro de mayor tamaño.**
- **La carne deberá ser bien cocida pero no quedar seca de modo que pueda dificultar el proceso de masticación y correr así, riesgo de atragantamiento.**

Ante cualquier duda estamos a su disposición para resolver sus inquietudes.

Atentamente,

Lorena Pourrain. Lic. En Nutrición. MN: 4917.

FOOD FOR STUDY

● **FOOD FOR STUDY** ●

CATERING

COMEDORES ESCOLARES Y VIANDAS
KIOSCO & BUFFET

Comida **RICA, CASERA Y NUTRITIVA**
en el colegio de nuestros chicos

🌐 www.foodfor-study.com.ar 📷 @foodforstudy