



Tipo de documento:	Manual de procedimientos	Fecha:	15-02-2023
Título del documento:	Protocolo del servicio de viandas Nivel Primario	N° revisión:	01

INSTRUCTIVO PARA EL RETIRO-CALENTAMIENTO y ENTREGA DE VIANDAS (NIVEL PRIMARIO)

Para brindar el servicio de calentamiento de viandas hemos implementado un sistema atento y personalizado. En ningún momento el personal del comedor del colegio abrirá las viandas enviadas por los padres, no teniendo responsabilidad del contenido de las mismas.

El calentamiento de viandas funciona en forma paralela al servicio de comedor, contando con personal dedicado exclusivamente a la atención de los alumnos.

Por razones de seguridad e higiene alimentaria, no se aceptarán Tupperware o contenedores plásticos, ni loncheras, para la recepción de las viandas que deban **calentarse** en el comedor escolar.

Indefectiblemente deben estar contenidas en envases descartables metálicos aptos para horno.

De este modo, las mismas se reciben solo en BANDEJA DESCARTABLE DE ALUMINIO CON TAPA N° R3 o F275 (176x 135x 43mm) que deberán contar con la leyenda COMIDA PARA SER CALENTADA, estarán correctamente cerradas para evitar contaminación de cualquier forma física, así como también **identificadas con el nombre, apellido y grado del alumno, con marcador indeleble negro (para evitar la pérdida de la vianda)**.

En caso de optar por alimentos fríos, el alumno deberá llevar su viandera consigo al aula y bajar al comedor en el horario de almuerzo portando la misma.

Las viandas frías no pasarán por el sector comedor. Por favor rotular "NO Calentar" en la lonchera.

- En las loncheras se deberán proveer a los alumnos/ alumnas de los cubiertos y servilletas necesarios para el almuerzo, sea frío o caliente.
- Se solicita que a los alumnos/ alumnas de 1° a 3° grado, se les envíen los alimentos ya cortados.

La implementación de este sistema permite optimizar el servicio a los alumnos, logrando que todos accedan a una comida correctamente calentada en un horno convencional, en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

El servicio de viandas comprende:

1. Retiro de las aulas del recipiente de aluminio (para calentar), en el ingreso de la mañana, con inmediata refrigeración de la misma. Se proveerá de contenedores térmicos para que los alumnos de 1^{ero} a 6^{to} año Primario guarden sus viandas de aluminio en ellos y personal del sector comedor lo llevará a refrigerar.
2. Almacenamiento de la vianda refrigerada hasta su calentamiento en el horario del almuerzo, garantizando las condiciones de cumplimiento de cadena de frío e higiene pertinentes.
3. Calentamiento apropiado de las viandas en horno convencional, que se iniciará 15 (quince) minutos antes de ser consumidas, en un proceso estandarizado.
4. Una vez calentadas las viandas serán entregadas por las camareras del sector viandas en las mesas correspondientes a cada división que ya está designadas. De ahí la fundamental importancia de la rotulación de cada recipiente de aluminio.
Una vez las viandas sobre la mesa determinada para cada grado, el personal docente que asigne el colegio será el encargado de distribuir a quien corresponda las viandas.

IMPORTANTE: Cuando un alumno/a se niegue a comer el menú de su vianda se procederá a brindarle el menú del día del comedor y será facturado en administración

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA PREPARACION DE VIANDAS:

- Comprar alimentos frescos de procedencia segura (adquiridos en establecimientos que trabajen con condiciones adecuadas de higiene y que realicen un correcto manejo de la cadena de frío).
- Evitar la utilización de carne roja o pollo picada, ya que posee mayor riesgo de contaminación.
- No colocar dentro de la bandeja de la vianda productos envasados con plásticos (por ejemplo: envases de condimentos individuales, etc.).
- Los productos alimenticios deberán estar en envases cerrados, con fecha de vencimiento vigente, es importante conservar los alimentos en las condiciones establecidas en su envase para garantizar máxima seguridad.
- Lavar y dejar secar correctamente los vegetales y las frutas que se utilizarán en las preparaciones.
- Para elaborar las preparaciones deberán lavarse las manos, con abundante agua y jabón.
- Mantener limpias las superficies de cocina y utensilios.
- Evitar el contacto de alimentos crudos con cocidos. Este contacto puede ser de forma directa o de forma indirecta (mano - alimento y/o utensilio – elemento). Se deben lavar las manos y/o utensilios que se usaron para preparar alimentos crudos.
- Durante la preparación, no dejar alimentos que requieran refrigeración fuera de la heladera por más de una hora (Tanto los alimentos que se utilicen como materia prima o los platos terminados).
- Se recomienda tener especial cuidado con aquellos alimentos que presentan mayor riesgo de contaminación (Ejemplo: carne picada, pescado y preparaciones compradas).
- Asegurar la completa cocción de las carnes, considerando seguro aquel punto en el cual no se observen jugos rosados.
- Las porciones de comida deberán ser adecuadas para la edad.
- Moderar el agregado de sal.

IMPORTANTE

- El contenido de la vianda es responsabilidad de los padres. Nuestro consejo es incorporar preparaciones nutricionalmente adecuadas para niños y adolescentes en etapa de crecimiento y/o desarrollo.
- Se recuerda no colocar alimentos que puedan verse deteriorados en su calidad por acción del calor. Ejemplo: tomate.
- Las bandejas no se abren en ningún momento antes del almuerzo. Las viandas se reciben y consumen en el día para garantizar su inocuidad, de lo contrario, el personal de cocina está autorizado para tirar las bandejas.
- Sugerimos no mandar alimentos que a los niños no les gusten

SUGERENCIAS DE MENÚ PARA VIANDAS:

- Combinar diferentes grupos de alimentos (carnes, huevo, vegetales, cereales y derivados, lácteos y frutas) para garantizar una alimentación completa.
- Intentar incluir vegetales en la mayoría de las preparaciones. Preferir alimentos caseros en lugar de los industrializados.
- Sugerimos algunas preparaciones para enviar en la vianda:
- Arroz blanco o integral con vegetales.
- Empanadas y tartas de espinaca, acelga, zapallitos, berenjena, brócoli, choclo, calabaza con queso, queso con cebolla, capresse.
- Tortillas con vegetales (papa, acelga, espinaca, zapallitos)
- Bocaditos de verdura (espinaca, acelga, brócoli, papa)
- Rodajas de carne vacuna o de pollo
- Milanesas de carne vacuna o pollo con vegetales.
- Salpicones de pollo o carne con vegetales
- Arroz con atún y vegetales.
- Guisos combinando vegetales, cereales y/o legumbres
- Arroz con vegetales y/o carne
- Pastas simples o rellenas con salsas
- Milanesas de berenjenas o calabaza
- Carne (vacuna y pollo) con vegetales
- Pastel de pollo y vegetales
- Puré de papas, zapallo, zanahoria y batata, con acelga.
- Revuelto de zapallitos y arroz
- Vegetales grillados (calabaza, berenjena, zucchini)
- Bocaditos de verdura (espinaca, acelga, brócoli, papa)
- Sándwiches de fiambres o carne (vacuna, pollo, milanesas, atún) con vegetales, variando el pan blanco, integral o con agregado de semillas

PARA LOGRAR UNA ALIMENTACION SALUDABLE:

Para preparar sándwiches elegir panes con menor contenido de grasa como: Integral, lactal, francés o árabe. Evitar los fiambres y embutidos. En caso de consumirlos, optar por los que tienen menor cantidad de grasas: Pastrón, lomito, jamón cocido, paleta, queso fresco o por salut con bajo contenido de grasa.

Preferir cortes de carne magros como: peceto, lomo, cuadril, cuadrada, nalga, bife angosto, pollo, carré o paleta de cerdo.

Antes de cocinarlos retirarles la grasa visible o la piel al pollo.

Reemplazar las frituras por preparaciones al horno.