

serunion@
educá



Colegio
La Inmaculada
Puerta de Hierro



¿Quieres saber cómo funciona
el nuevo servicio de comedor?

Bienvenidos al nuevo comedor, un espacio de salud y seguridad diseñado específicamente para atender a vuestros hijos e hijas para que su alimentación sea un momento de placer y diversión, con todas las garantías.

La seguridad se garantiza a través de estrictas medidas organizativas que aseguran el aislamiento de los grupos burbuja, a través de la redistribución de espacios y accesos.

¿Quieres saber cómo funciona?

SEGURO



ORGANIZADO



PROFESIONAL

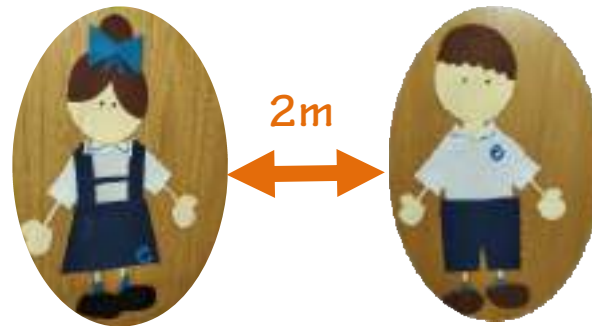


SALUDABLE



1. Espacios seguros

Sistema de señalización del comedor



Distancia de seguridad

Para incrementar la separación entre los grupos burbuja, hemos modificado la distribución de las mesas y sillas de los comedores de primaria y secundaria



Este curso, para que el movimiento de los alumnos en el colegio sea mas seguro y ordenado, se han señalizado circuitos con distintas pegatinas en suelos y escaleras.

Además, hemos colocado carteles para el correcto uso de la mascarilla en el interior del centro.



2. Comedor de infantil

Desplazamientos de los alumnos de infantil de manera ordenada



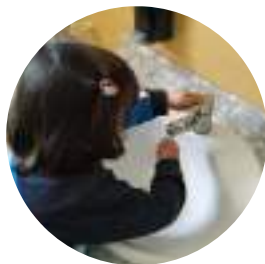
Los alumnos de infantil se lavan y desinfectan las manos antes de comer con ayuda de sus profesoras.

A continuación, las monitoras los recogen en sus clases y los llevan de manera ordenada hasta el comedor.

Para mayor seguridad, las auxiliares sirven la comida justo antes de que entren los alumnos.



Después de comer, los más pequeños duermen un ratito de siesta, mientras el resto sale a los patios a jugar, separados en sus grupos burbuja y bajo la supervisión de los monitores.



Limpieza de manos



Asistencia durante la comida

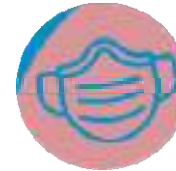


Hora de la siesta

3. Comedor de primaria y secundaria

Los alumnos de primaria y secundaria se distribuyen en dos comedores para ampliar la distancia de seguridad entre ellos.

Los comedores se limpian y desinfectan periódicamente y para mayor seguridad, se mantienen ventilados durante el servicio.



Después de comer, los alumnos que quieran pueden hacer uso de la biblioteca para avanzar en sus tareas. Se mantienen separados en sus grupos burbuja y están supervisados por un monitor.



Auxiliares y monitoras atendiendo a alumnos de primaria



4. Patios

Después de comer los alumnos salen a jugar a los patios en las zonas delimitadas para cada grupo burbuja.

Medidas en el patio

- Con una especial atención a los alumnos de infantil, se han puesto en marcha técnicas divertidas para que durante el recorrido hacia el comedor, patio o clases, guarden la distancia social.
- Hemos creado nuevas actividades lúdico-educativas para respetar la distancia social y otras medidas preventivas.
- Organizamos la entrega de alumnos a padres, respetando la distancia de seguridad en puntos establecidos.



5. Equipo profesional

Todo el personal recibe formación continua en SEGURIDAD ALIMENTARIA, ALERGIAS E INTOLERANCIAS.

Además, este curso tanto el personal de cocina como el equipo de monitores, han recibido una formación extraordinaria relativa al COVID validada y auditada por AENOR.



Al final del turno nuestro personal higieniza todo el mobiliario (mesas, sillas, suelo, picaportes) y ventila el comedor dejándolo preparado para que entre un nuevo turno.



Limpieza y desinfección periódica de superficies y equipos



5. Equipo profesional



6. Comedor seguro y saludable



COCINA IN SITU:

Disponemos de los mejores equipos industriales para la elaboración diaria de las comidas en el propio colegio. Además, SERUNION cuenta con una cocina central en Madrid, para atender el servicio en caso de urgencia (corte de luz, gas...)

MENÚS:

Nuestros menús son ricos y variados para cubrir las necesidades nutricionales de los niños en cada etapa de desarrollo. Son elaborados por un equipo de nutricionistas con productos de temporada. Los niños alérgicos o intolerantes tendrán un menú específico que se ajuste a sus necesidades específicas.

CONTROLES:

Cumpliendo con la legislación vigente y los criterios de calidad de SERUNION, realizamos periódicamente:

- Auditorias seguridad alimentaria
- Analíticas microbiológicas
- Certificado ALLERGY PROTECTION



Cocina completamente equipada



Somos conscientes del riesgo de dar servicio a alumnos alérgicos e intolerantes, por eso, el curso pasado obtuvimos el certificado ALLERGY PROTECTION que certifica que nuestros procedimientos de elaboración de dietas para estos alumnos cumplen con todos los criterios de seguridad. Disponemos de bandejas estancas específicas para ellos con las que evitamos las contaminaciones cruzadas.



Bandeja para comensales alérgicos e intolerantes



Sello ALLERGY PROTECCION

6. Comedor saludable

Las comidas se elaboran diariamente en la cocina del colegio a partir de recetas tradicionales, utilizando materias primas de alta calidad y bajo estrictos controles de seguridad alimentaria.

Estamos centrados en promover una alimentación equilibrada y variada, por eso este curso hemos puesto en marcha el proyecto REAL FISH, liderado por el Chef Sergio Fernández, con la intención de conseguir elaboraciones de pescado más jugosas, sabrosas y apetecibles. Nuestra intención es que los niños y niñas del cole disfruten de este producto mientras aprenden sobre la importancia de este alimento en su día a día.



**Bacalao graten
con flores de maíz**



**Merluza con garbanzos a
la cazuela**



Palometa grill





Si quieres apuntarte al comedor escolar:



91 450 06 08



[@admlinmaculada@fundacionescolapias.com](mailto:admlinmaculada@fundacionescolapias.com)

serunion @
educa