



Estimados todos:

Me dirijo a usted con el propósito de describirle los criterios que seguimos en SCOLAREST para la elaboración de los Menús.

Scolarest, empresa líder nacional en el sector de alimentación para colectividades, tiene especial interés en ofertar a sus comensales en edad escolar menús acordes con sus necesidades.

Los planes de menús escolares de cada curso, son el resultado de un trabajo multidisciplinar. El grupo de trabajo dedicado a la concepción del menú está compuesto por cocineros, el departamento de Calidad e Higiene, el Servicio de Dietética y Nutrición, componentes del departamento de gestión y responsables de los equipos de animación de comedores.

A la hora de elaborar los menús trimestrales, se utilizan como marco de referencia, tanto las recomendaciones de la Estrategia NAOS (Ministerio de Sanidad y consumo) y Proyecto DELTA de Educación nutricional (diseñadas por la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias).

Los menús están compuestos por todos los grupos de alimentos, prestando especial atención a la introducción de alimentos como frutas, verduras enteras, pescados (incluyendo los pescados azules).

Siguiendo las recomendaciones dietéticas y teniendo en cuenta la edad del comensal se adaptarán las "raciones", composición energética y nutricionales. Así como, ofrecer la posibilidad de adaptar el menú a alteraciones o patologías del comensal: diabetes, intolerancia al gluten, alergias alimentarias.

Para los niños más pequeños, los platos se elaborarán de forma más simple, con sabores más suaves y menos condimentados, de forma que sean capaces de identificar el sabor real de cada alimento.

También se intenta variar al máximo las preparaciones culinarias, evitando las frituras y el uso de precocinados.

Es una práctica común que los centros escolares introduzcan cambios en los menús, no siempre siguiendo criterios nutricionales correctos.

Scolarest diseña el menú trimestral, siendo elaborado por el responsable de cocina bajo la supervisión del Servicio de Nutrición y Dietética y presentado a la dirección del centro escolar para su aprobación.

COMER

APRENDER

VIVIR



INFORMACIÓN TRANSMITIDA A LOS PADRES

Trimestralmente, los menús ofertados en el comedor se hacen llegar a los padres a través de la web colegio.

Junto con la descripción del menú diario, el padre recibe la recomendación de qué tipo de alimentos han de consumirse en la cena.

Así mismo, es una práctica habitual, en colaboración con la dirección del centro, la organización de charlas divulgativas sobre alimentación escolar dirigidas a los padres. Estas charlas tienen como objetivo concienciar a los padres de la importancia de la alimentación en edades tempranas para evitar la adquisición de hábitos incorrectos, y sirven a su vez como canal de información-formación para los padres.

EDUCACIÓN EN EL ENTORNO DEL COMEDOR

Los planes de menús diseñados por Scolarest tienen, además de la correcta alimentación de los escolares, un segundo objetivo.

Se pretende educar desde edad temprana sobre el componente socio-cultural de la comida.

Esperando que esta información haya sido de su interés, sin más y quedando a su disposición ante cualquier consulta, reciba un cordial saludo.

Servicio de Nutrición y Dietética

Eurest-Colectividades S.L.