



Estimadas familias:

Queremos aprovechar la información que supone la hoja del menú mensual para recordar a las familias e informar a los alumnos de la importancia de la alimentación equilibrada durante toda la vida pero, sobre todo, en la edad infantil y juvenil, etapas donde se adquieren los principales hábitos que regirán el resto de la vida.

En este espacio iremos incluyendo, a partir del próximo mes, algunas reflexiones sobre nutrición y su repercusión en todos los ámbitos y, por supuesto, en el rendimiento escolar de nuestros alumnos.

INFORMACIÓN GENERAL

Las raciones se adecuan a las diferentes edades de los alumnos.

- En Educación Infantil y Primaria se les sirve la comida en la mesa. Los alumnos están acompañados en todo momento por sus profesores.
- A los alumnos de Educación Infantil, a media mañana, se les proporciona un tentempié, siendo un alimento diferente cada día de la semana.
- En E.S.O. y Bachillerato el comedor es en régimen de autoservicio y los alumnos siempre están vigilados por profesores.

- A partir de 1º de ESO, los alumnos podrán elegir entre un plato de verdura o el primer plato correspondiente al menú.
- El postre consistirá en una pieza de fruta a elegir entre dos variedades, excepto los viernes que será postre lácteo/similar o fruta.
- El Colegio intentará adecuar las dietas especiales del alumno, prescritas por un médico, tras su presentación al tutor correspondiente.
- Cualquier anomalía que surja en el comedor será atendida por el tutor correspondiente.

- Legamar ha implantado el Sistema de autocontrol alimentario APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) para verificar tanto la calidad de los productos que se van a consumir como la manipulación de los mismos.
- La recogida y análisis de muestras la realiza la empresa Analiza Calidad Madrid.
- La supervisión de menús y control de calidad, la lleva a cabo Nugoca, consultora de calidad, nutrición y seguridad alimentaria.