



Memoria de gestión

2020-2021

Creando escuela en el comedor escolar

COLEGIO BRIMONIS



Índice

1. Medidas de prevención y seguridad COVID-19 en nuestros comedores
 2. Aramak en tu centro
 3. Nuestro plan y objetivos
 4. Alimentación saludable
 5. Proyecto verde
 6. Proyecto educativo
 7. Jornadas destacadas
8. Calidad y seguridad alimentaria
9. Comunicación con las familias



1. Medida de prevención
y seguridad COVID-19 en
nuestros comedores

Acciones de prevención y seguridad en nuestros comedores



CHECKLIST APERTURA Post Covid19

1 LIMPIEZA INICIAL DE LAS INSTALACIONES Y ESPACIOS



2 REVISIÓN DEL ESTADO DE MAQUINARIA



3 SOLICITUD E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN

4 SOLICITUD E INSTALACIÓN DE CARTELES Y SEÑALÉTICA INFORMATIVA



5 REVISIÓN DE INVENTARIOS Y NECESIDADES DE PRODUCTOS



6 FORMACIÓN DE LOS NUEVOS PROCEDIMIENTOS A LOS EQUIPOS DE TRABAJO



Acciones de prevención y seguridad en nuestros comedores



PROPUESTA DE MEDIDAS

A adoptar en el comedor escolar

TOMAMOS MEDIDAS PREVENTIVAS EN TODAS LAS PARTES DEL PROCESO



PERSONAL
DE COCINA Y
MONITORES



PARA EL
ALUMNADO



ESPACIOS /
PATIOS (FUERA
DEL COMEDOR)



MANIPULACIÓN
EN COCINA Y
SERVIDO



EN EL COMEDOR



ACTIVIDADES
EDUCATIVAS

Acciones de prevención y seguridad en nuestros comedores



COMUNICACIÓN COVID-19



Todos los centros



Ref. NO_DISPONIBLE

Vinilo adhesivo de tamaño din/A4 para aplicar en superficies que queremos inhabilitar, especialmente pensado para mesas. Puede servir tanto para el comedor de niños/as como para la zona de profesionales.



Ref. POSTER_ENTRADA

Se debe colocar este poster en la entrada de todos nuestros comedores. Está disponible en castellano, catalán e inglés. Se produce en papel reciclado, bñla para facilitar la limpieza. tamaño: 42x50cm para aplicar con cinta o doble cara.



Ref. ESPERA_AQUI

Vinilo adhesivo de 35cm diámetro para indicar a los niños donde ubicarse al hacer cola en la línea de self. Se deben colocar de forma que les permita mantener la distancia de seguridad.

SEÑALIZACIÓN DIRECCIONAL

Para evitar el mismo nivel de contacto entre alimentos se establecieron en cada caso los recorridos a seguir en cada instalación. Para facilitar la comprensión de estos recorridos se deben utilizar los vinilos de suelo con estas imágenes.



Ref. ENTRADA

Vinilo adhesivo 35cm



Ref. SALIDA

Vinilo adhesivo 35cm



Ref. FLECHA

Vinilo adhesivo 15cm

Iniciamos un curso con muchas incertidumbres, pero una cosa la teníamos muy clara, **la prevención y seguridad** de todos los usuarios de comedor era, es y será siempre nuestra prioridad.

Para ello, en todos nuestros comedores reorganizamos los servicios **respetando distancia y medidas de seguridad**, reforzando estos mensajes con nuestra propia **cartelería** además de la puesta en marcha de varias acciones que han hecho posible adaptar cada servicio a las propias necesidades de nuestros clientes.

Acciones de prevención y seguridad en nuestros comedores



SERVICIO DE COMEDOR

Aforos



Servicio de comedor

ESTUDIO DE LA CAPACIDAD DEL COMEDOR EN RELACIÓN A LOS COMENSALES Y LA DISTANCIA DE SEGURIDAD



TURNOS

Siempre que se pueda se temporalizará y espaciará el servicio de comedor atendiendo a la capacidad y espacios de seguridad de cada comedor escolar.



ESPACIO EN MESAS

Se pueden colocar protectores en las mesas para minimizar contacto con las alumnas/as que tienen enfrente.

Para la separación lateral se tendrían que eliminar puestos/sillios, reducir ocupación por turnos.

Ej: 144 pax de capacidad en el comedor escolar



Disminución de capacidad en el comedor escolar a 48pax



Se disminuye la capacidad en un 66%, por lo que hay que **triplicar turnos** (si la ocupación fuera = a 2019-2020)

Realizamos estudios personalizados a la realidad y capacidad de cada centro. Nuestro principal objetivo, optimizar al máximo los recursos de los que disponíamos, sin olvidar, prevención, seguridad y distancia.

Acciones de prevención y seguridad en nuestros comedores



SERVICIO DE COMEDOR

Servicio en mesa



Servicio de comedor

El personal de mostradores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



SERVICIO EN MESA

ASPECTOS A TENER EN CUENTA

Cristalidos o copiarlos: Se deben eliminar.

Alfios: monoportadores de un solo uso.

San y cubiertos: colocados por nuestro personal en la mesa como se venía haciendo hasta ahora.

Platos: se sirven antes de que el alumnado entre en el comedor. Normalmente suele haber espacio en la mesa para colocar primer y segundo plato.

Agua: se sirven en mesa y rellenan solo personal Aramark.

Resoplas: se comienza a recoger una vez salgan los alumnos/as del comedor; no durante el servicio.

Equipamiento para servir: Carros/Armarcos ocultos: Se realizará el equipamiento usual del centro para utilizar el más adecuado de modo que la temperatura de la comida sea la correcta.

SERVICIO DE COMEDOR

Servicio en mesa



Servicio de comedor

El personal de mostradores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



SERVICIO

LÍNEA DE SELF

Gastronomía: incorporación de muestra antiepisémica.

Todo los platos que componen el menú de ese día, serán entregados por nuestro personal, incluido lo frío que lo suelen coger los niños.

Cuando no se sirva separamos siempre los gastronómicos.

Bollos de ensaladas: Se deben eliminar del menú. Evaluamos la posibilidad de entregar ensaladas presentadas ensaladas.

Alfios: serán sustituidos por monoportadores de un solo uso.

San y cubiertos: será entregado por nuestro personal

al final de la línea de servicio. Los cubiertos pueden entregarse ensaladas en la servilleta.

Agua: se sirven en mesa y los rellenan solo el personal de Aramark.

→ Posibilidad de utilizar el self como si fuera una línea de emplatado: el alumno/a **passa a recoger la bandeja su comensalista** en necesidad de separar y de tener que tocar nada.

→ La zona para recoger la bandeja se realizará dejando distancia entre alumno y alumno.

→ Tras finalizar, el alumnado dejará su bandeja en los carros de forma ordenada y manteniendo la distancia.

→ Proponemos redistribuir a los alumnos con algarras mediante una pulsera para la entrega de la bandeja.

¡Propuestas individualizadas y diferenciadas según modelo de servicio!

Acciones de prevención y seguridad en nuestros comedores



SERVICIO DE COMEDOR

Espacio de ocio



Servicio de comedor

El personal de monitores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



ESPACIO DE TALLERES

Dada la manipulación de materiales conjuntos, ... NO SE PUEDEN REALIZAR.



VIDEOS EDUCATIVOS

Si fuera posible según centro y ratio se podrían proyectar videos educativos, en las aulas, en el gimnasio...



PATIOS

Los patios deben estar delimitados por cursos sin mezclar edades. Los juegos deberán ser sin materiales: tipo 1-2-3 el escondite inglés.



ACTIVIDADES EDUCATIVAS

Trabajar módulo específico de HIGIENE Y PREVENCIÓN DE CONTAGIO en el comedor.



MENSAJES EDUCATIVOS

Cartelería con mensajes recordando los BUENOS HÁBITOS DE HIGIENE para la prevención.

Adaptando nuestra propuesta pedagógica a las nuevas medidas de prevención, sin olvidar la labor educativa que el ocio y el tiempo libre acompañado generan.

Plan de acción propio del comedor escolar Covid



A vibrant, colorful collage of tropical fruits and foliage. The background features slices of watermelon, papaya, orange, and lime, along with whole coconuts, passion fruits, and various green leaves and white flowers. The central text is set within a light blue, cloud-like shape.

2. Aramark en tu centro

Aramark en tu centro



Supervisor, personal de cocina y monitores



Departamento de diétética y nutrición



Departamento de calidad y prevención



Departamento de Pedagogía y Marketing

3. *Nuestro plan y objetivos*



Nuestro plan y objetivos

Alimentación
saludable

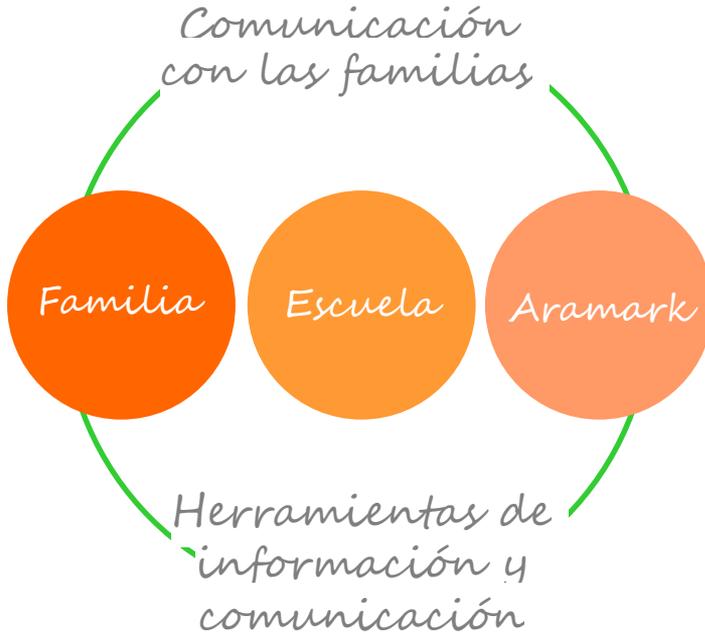
Proyecto
Verde



Proyecto
Educativo

Calidad y
Seguridad
Alimentaria

Nuestro plan y objetivos



Nuestro plan y objetivos



Objetivos Generales

Educación para la Salud

- Alimentación Saludable
- Actividad Física
- Hábitos de higiene y prevención

Educación para el Ocio Actividades lúdico educativas

- Actividades de desarrollo individual y grupal
- Creatividad e imaginación
- Cohesión grupal
- Aprender mediante el juego y la experimentación
- Juegos cooperativos
- Reduce, reutiliza y recicla

Educación para la Convivencia

- Actitudes de desarrollo
- Conductas de respeto
- Integración de todos
- Empatía y cooperación



4. Alimentación Saludable

Nuestros Menús



- Están elaborados por dietistas titulados de nuestro **Departamento de Dietética y Nutrición.**
- Cumplen con las recomendaciones de **la OMS siguiendo la estrategia NAOS** y los organismos oficiales nacionales.
- Están avalados por un **Comité Culinario**, encargado de la cata y supervisión de materias primas.
- Son **equilibrados nutricionalmente.**
- Se adaptan a las nuevas **tendencias y necesidades** para **una alimentación sostenible.**
- Priorizan la **elaboración casera.**
- **Rotan con carácter mensual** con el objetivo de incrementar diversidad y resultar más atractivos a los comensales.
- Están adaptados a la estación para incorporar **alimentos de temporada.**

Diseño de los menús

1. Dpt. Dietética y Nutrición.

Menús valorados nutricionalmente.

Diseño de menús sanos y equilibrados.

Derivaciones de menús con alérgenos.

4. Dpt. De compras

Selección y control de proveedores.
Primeras marcas y calidad extra.

2. Dpt. De calidad y seguridad alimentaria

Protocolo de elaboración de los menús de los alérgicos en las cocina.

5. Dpt. De Formación

Formación nutricional y de calidad de todo el personal del centro.

3. Comité culinario

Cata de nuevos productos y revisión de platos y recetas.

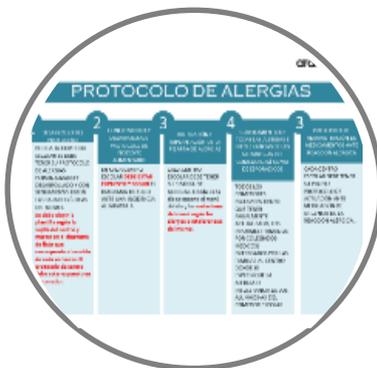
6. Centro escolar

Aprobación del menú definitivo.

Menús para alergias e intolerancias



Éstos menús son igual de sanos, equilibrados y variados.



Se atienden **todas las alergias, intolerancias o dietas** existentes.



Contamos con **proveedores homologados** de productos aptos para celíacos así como productos sin lactosa.



Aramark socio colaborador de **asociaciones** relacionadas con alergias e intolerancias.

Diets y menús especiales

Desayunos

Meriendas

Diets especiales

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	PAN TOSTADA mantequilla- mermelada o tomate natural y aceite de oliva	MAGDALENAS GALLETAS	CEREALES	PAN TOSTADA mantequilla- mermelada o tomate natural y aceite de oliva	SANDWICH
	FRUTA	ZUMO NATURAL	FRUTA	ZUMO NATURAL	FRUTA

Un desayuno equilibrado debe cumplir la fórmula de leche (leche), cereal (cereales pan, etc.) y fruta (zumo o fruta), que tanto a los niños/as les resulta indispensable para realizar las diferentes tareas escolares a lo vez que adquieren hábitos de alimentación saludable.

+ +

LECHE + CEREAL + FRUTA



Sin sal



Sin grasas

The background features a light blue area with a pattern of various fruits including watermelon slices, papaya, citrus slices, coconuts, and guavas. A large yellow shape is on the right, and a white wavy shape separates the patterned area from the text.

5. Proyecto verde

Proyecto Verde



Oferta Gastronómica

Pan integral, incorporación en el menú mensual

Productos de temporada

Acciones Integradoras

Zona activa de reciclaje en el comedor escolar

Proyecto Verde "Oferta Gastronómica"



Menú con
**PAN
INTEGRAL**



Menú con nuevos
**PRODUCTOS DE
TEMPORADA**



Menú con
**PRODUCTOS
INTEGRALES**

Proyecto Verde

"Acciones integradoras"



Zona de reciclaje
en el comedor
escolar

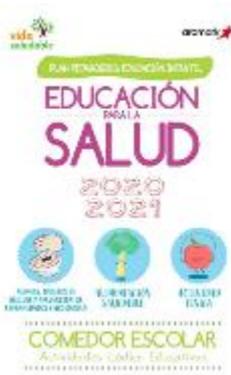
6. Proyecto Educativo





Plan Pedagógico

En Aramark somos conscientes de la importancia educativa del comedor como extensión del centro escolar. Por ello, **elaboramos anualmente nuestro plan pedagógico de actividades adaptado a las nuevas tendencias y a las peticiones de cada centro según edades y necesidades. Nuestro proyecto educativo es llevado a cabo por más de 4.500 monitores.**



¿En qué se basa?

- Buenos hábitos en el comedor
- Alimentación saludable
- Fomento de la actividad física

¿A quién se dirige?

Alumnos de educación infantil, educación primaria, ESO y adaptaciones para alumnos con necesidades especiales, y es llevado a cabo por los monitores quienes siguen las pautas de los coordinadores de cada centro con el soporte del departamento de pedagogía.

¿Qué incluye?

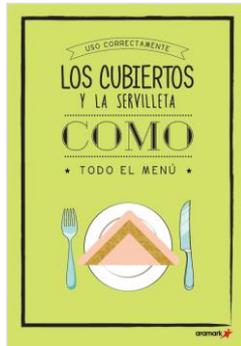
- Actividades lúdico-educativas
- Actividades pedagógicas diferenciadas por grupos de edad
- Herramienta de trabajo para coordinadores y monitores
- Desarrollado por PEDAGOGOS EXPERTOS de Aramark
- Consultoría pedagógica



Cartelería

Educación PRIMARIA

Normas de comedor
Buenos hábitos
Sostenibilidad y medio ambiente



Educación INFANTIL

Normas de comedor
Buenos hábitos



Jornadas Gastronómicas

Nuestras jornadas tienen como objetivo hacer viajar a los alumnos sin moverse del comedor.

Enseñan diferentes gastronomías con un menú adaptado a los gustos de los comensales, pero con productos propios del lugar trabajado y con platos típicos de la zona. Durante el viaje no sólo trabajamos la gastronomía, sino que conocemos en profundidad el lugar mediante actividades lúdicas y de ocio con talleres y juegos para aprender características propias del lugar de la jornada.



¡ 3 viajes gastronómicos sin salir del comedor!

Proyecto Saludable

Jornadas Saludables en tu Centro Escolar en horario lectivo

aramark 

Alimentación

Cursos basados en la pirámide nutricional, y en una alimentación sana, suficiente y variada.



Buenos Hábitos

Cursos sobre el buen comportamiento social e higiénico, en la mesa y en espacios compartidos.

Comprometidos

con el **Medio ambiente**
Cursos con los conceptos de reduce, reutiliza y recicla.



Programas educativos:

Alergias e Intolerancias

Curso explicativo sobre qué son las alergias e intolerancias, la seguridad en la compra, manipulación y cocinado y el respeto a los espacios compartidos.



Cocina

Cursos manipulativos sobre seguridad alimentaria y primeros pasos en el arte de preparar y cocinar.



Emociones

Dinámica de colores para trabajar conflictos y emociones en situaciones cotidianas entre niños-as.



¿Qué son?

Son **sesiones formativas** realizadas por especialistas de Aramark, estas jornadas están basadas en la **educación para la salud**, donde se **trabajan los buenos hábitos y la alimentación**

¿Cuáles son los objetivos?

Aprender los buenos **hábitos de comportamiento** en la mesa, conocer qué es una **alimentación saludable**, junto con una buena hidratación y ejercicio físico, para ponerlo en práctica en su vida cotidiana



7. Jornadas destacadas

Jornada Destacada

"El día del Celiaco: 27 Mayo"

Durante ésta jornada, trabajamos con los alumnos aquellos alimentos que con frecuencia encuentran en su día a día organizándolos en función de si contienen gluten o no. Para acompañar la jornada y con el objetivo de concienciar de forma integral a los alumnos elaboramos un menú Sin Gluten en el comedor.





8. Calidad y Seguridad

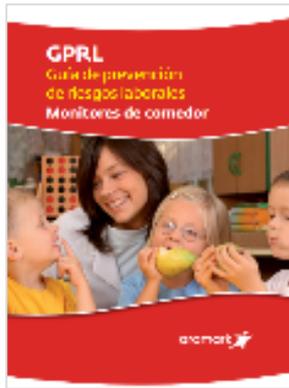


Garantías de Calidad



- ISO 9001- ISO14001
- Excelencia operacional OPX
- APPCC
Limpieza e higiene, gestión de residuos
Manipulación y seguridad alimentaria
- Prevención de riesgos laborales
- Planes de formación y reciclaje de nuestro personal

Plan de formación Continua



“La formación de nuestro personal es la clave de un servicio profesional no debemos olvidar que si nos atrevemos a enseñar, no podemos dejar de aprender”



9. Comunicación con las Familias



Comunicación con las familias

- **Comunicación** de los menús mensuales con o sin alérgenos.
- **Recomendaciones** para la cena y fines de semana
- **Guía** alimentación infantil
- **Charlas** sobre nutrición y pedagogía
- **Boletines** informativos
- Jornadas de **puertas abiertas online**
- **Web y APP** elgustodecrecer

Recomendaciones diarias y fin de semana



MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE aramark

MES	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Recomend.
1	Esta mesa vamos a aprender cómo hacer un Salsicita andaluza.				NO LECTIVO (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 2º Potata 3º Pescado con Verdura y Lácteos	(*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Lácteos (*) 2º Verdura 3º Pescado con Verdura y Lácteos	(*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos (*) 2º Verdura 3º Pescado con Verdura y Lácteos	KJ: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
4	NO LECTIVO (*) 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos Pasta y fruta	5	6	7	8	9	10	KJ: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
11	12	13	14	15	16	17	18	KJ: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
19	20	21	22	23	24	25	26	KJ: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0
29	30	31						KJ: 0 HC: 0 Prot: 0 Lip: 0

3
Espaguetis a la napolitana
Ventresca de merluza a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate
Fruta y pan integral
(*) 1º Verdura 2º Carne con Potatas y Lácteos



Recomendaciones diarias



Recomendaciones fin de semana

Guía de Alimentación Infantil



La **Guía Alimentaria** que Aramark proporciona a las familias pretende ayudarles con nociones básicas sobre **nutrición infantil** para que la alimentación de sus hijos sea lo más completa, saludable y variada posible.



Charlas de alimentación y pedagógicas



Aramark organiza **charlas informativas** y de intercambio para las **familias y personal del centro** que tratarán sobre temas relacionados con **nutrición infantil o pedagogía**.

Jornadas de puertas abiertas online



Aramark ofrece a las familias la posibilidad de **visitar el comedor escolar de sus niños y las instalaciones**. Este curso esto **no ha sido posible por las medidas Covid-19**, pero volveremos a abrir las puertas.

Boletines Informativos



INFORME DE COMEDOR

Centro

Alumna/o

Curso

Periodo de evaluación



aramark

SERVICIO DE COMEDOR

Centro

Alumna/o

Curso



Calle San Román, 25 - 6ª / 28037 - MADRID
Teléfono T 937 48 60 / Fax 9375 8 68
www.elgustodecomer.es - www.aramark.es

aramark

La **comunicación** diaria de con las familias de **avances o incidencias** se realizan a **través del boletín amarillo**.

Trimestralmente el alumnado reciben sus **“notas de comedor”** para el conocimiento de progresos en el comedor escolar.

www.elgustodecrecer.es



Disponible en el
App Store

DISPONIBLE EN
Google play

Descargar de la
Windows Store

aramark

