

EL SERVICIO DE COCINA

Nuestra Jefa de Cocina del Centro es **Concha Cobo**. Ella es la Cocinera y tiene a su cargo a tres Ayudantes de Cocina y cinco Auxiliares de Comedor.

Entre sus funciones está la de elaborar mensualmente los menús que se sirven en el colegio.

El menú escolar elaborado garantiza un correcto aporte nutricional a los niños y niñas para favorecer su crecimiento y desarrollo.

Al programar los menús, se cumple con las necesidades nutricionales y con las recomendaciones dietéticas para cada grupo de edad, respetando la estructura del menú, la frecuencia de los alimentos aconsejada y que las técnicas culinarias para su elaboración son las más saludables.

Dicho menú está elaborado con materias primas bien seleccionadas y de primera calidad y servidas por proveedores que llevan trabajando con el centro desde hace años.

Esta es otra de sus funciones, la de elección de las mejores materias primas y buscar la mejor relación calidad/precio de los productos.

A los proveedores se les exige la documentación que garantice el correcto servicio de sus empresas, así como también que faciliten el de los productos que suministran.

En la cocina del colegio está implantado el sistema (A.P.P.C.C.) plan de autocontrol higiénico-sanitario que garantiza la máxima seguridad en los procesos de elaboración diaria de los alimentos.

El personal del Centro Escolar y en concreto el personal del Servicio de cocina y comedor conoce la existencia de circunstancias especiales de salud de los alumnos y alumnas (Diabéticos, celíacos, niños y niñas con alérgias, etc...) que exijan la preparación de dietas especiales.

También se tienen en cuenta las particularidades religiosas y étnicas del grupo escolar en la elaboración de menús específicos.

La programación de los menús se comunica a las familias mensualmente, de tal forma que puedan ser complementados en casa, manteniendo una alimentación saludable y correcta.