

## **PLAN DE AUTOPROTECCIÓN**

CURSO 2015-2016

### **COMEDOR ESCOLAR**

#### 1.- SISTEMA DE CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS – APPCC.

Dende xaneiro de 2009 levase no centro un control de puntos críticos a través de distintas follas de control e análises mensuais. A empresa contratada responsable do asesoramento e seguimento do mesmo é Lema & Bandin Laboratorios con sede en Vigo-Pontevedra.

#### 2.- CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS.

Os alimentos non perecederos consérvanse nun almacén perfectamente acondicionado sobre estantes que os separan e clasifican.

Os alimentos perecederos consérvanse nunha cámara frigorífica e os lácteos nun frigorífico aparte.

Os alimentos conxelados consérvanse en dous arcóns conxeladores.

Os alimentos frescos (carnes, froitas, verduras, ovos) son servidos polos provedores no día de seren consumidos.

#### 3.- PREPARACIÓN DOS ALIMENTOS.

Na preparación dos alimentos obsérvanse todas as normas hixiénicas que rexen os comedores escolares.

Coa finalidade de que no caso dunha intoxicación alimentaria se poda establecer con prontitude a orixe da mesma, utilízanse “Pratos testemuña” tomando mostras do primeiro e do segundo prato servidos ó longo da semana e manténdoas conxeladas polo prazo de tres días.

As verduras son lavadas con lixivia alimentaria que garante a súa perfecta desinfección.

A auga utilizada na preparación dos alimentos é analizada periodicamente e a súa potabilidade está garantida polo Concello.

Os pratos preparados son servidos a través da ventá-mostrador, directamente da cociña ó comedor.

En coordinación coas familias fanse menús especiais para alumnado celíaco, ou con outras alerxias alimentarias.

Existe un listado do alumnado, que presenta algún tipo de alerxia ou intolerancia alimentaria de maior ou menor gravidade, exposto na cortiza do comedor. Os alumnos/as de o mencionado listado ocupan cadeiras das primeiras mesas do comedor para ter unha mellor supervisión por parte do profesorado colaborador e desta maneira, minimizar os riscos.

#### 4.- LIMPEZA E MANTEMENTO.

Todos os días se realiza a limpeza da cociña e dependencias anexas e do comedor escolar.

Lévase un rexistro mensual das dependencias e os utensilios que se utilizan e que se limpan. Tamén se leva un control periódico da temperatura das cámaras frigoríficas así como do cloro presente na auga que se utiliza no consumo e na preparación dos alimentos.

Unha compañía encárgase da desratización unha vez cada trimestre.

Tanto ó finalizar o comedor en xuño como ó comezar en setembro, realízase unha limpeza xeral de todas as dependencias e maquinaria, así como da louza e utensilios.

Tamén se fan as correspondentes revisións anuais por parte dos inspectores farmacéuticos e veterinarios, quedando rexistradas actas das súas visitas.

#### 5.- ORGANIZACIÓN DO COMEDOR ESCOLAR.

O horario do comedor é de 13:55 h a 15:05 h. A distribución deste tempo faise en dous periodos:

- 1º de 14:00 h a 14:30 h onde comen tódolos nenos/as do colexio nunha soa quenda.

Neste periodo tamén comen os profesores colaboradores que farán a vixilancia fora.

- 2º de 14:30 h a 15:00 h onde tódolos nenos/as teñen un periodo de lecer.

Neste periodo comen o director, a encargada do comedor e o profesorado colaborador que fixo a vixilancia dentro do mesmo no primeiro periodo.

Nos meses de setembro e xuño, debido a que a xornada lectiva é de 10:00 h a 14:55 h, o horario do comedor pasa a ser de 15:00 h a 16:00 h coa distribución en dous periodos de 15:00 h a 15:30 h e de 15:30 h a 16:00 h e coa mesma organización.

No comedor os alumnos/as distribúense en 18 mesas de seis comensais cada unha. En cada mesa hai dous/tres alumnos/as maiores (de 4º a 6º de Educación primaria) que son os encargados de por e recoller as mesas, axudar a servir a comida a os seus compañeiros e axudar, xunto có profesorado colaborador, a os pequenos sobre todo no caso de que haxa peixe (téntase que non teña espiña; si non é o caso, límpanllo) ou carne que haxa que cortar.

#### 6.- ELABORACIÓN MENÚS.

A encargada do comedor escolar en colaboración coa cociñeira e coa supervisión do director do centro, elabora os menús mensuais nos que se busca un equilibrio entre carnes, peixes e ovos no aporte de proteínas; legumes, abundancia de verduras e froitas frescas de temporada; pastas e arroces; lácteos e doces.

Os pedidos de produtos fanse, xeralmente, de forma semanal e na medida do posible trabállase con provedores do concello.

Lévase un rexistro de entrada de mercadorias así como un plan de trazabilidade no que se controla a saída das mesmas