



PROJECTE METODOLÒGIC I ORGANITZATIU DEL CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS , PLANIFICACIÓ DEL MENÚ.

El nostre departament de compres, fa una selecció de les millors matèries primeres, des de la cuina central (que podeu visitar), ubicada a escola Maristes d'Igualada al carrer Salvador Espriu nº10(amb qualificació ISO 9001), les quals provenen d'indústries o establiments autoritzats i registrats a sanitat, són productes de proximitat i catalans .

La gestió de compres és diària, evitant així que es deteriorin els productes.

Una vegada arriben els aliments a la cuina, són inspeccionats i classificats, pel personal de la cuina central, per poder-los emmagatzemar en condicions òptimes i protegits de la contaminació, reduint al màxim les perdudes del seu valor nutritiu, al mateix temps es complimenten les fitxes de registres d'entrades de matèries primeres , temperatura, qualitat etc ...que es demana en el APPCC.

Mitjançant una rotació de les primeres matèries i dels ingredients s'assegura una bona planificació d'emmagatzematge.

Fins que no siguin elaborats els menús, cada producte s'emmagatzema al lloc més adient, incloent cambres frigorífiques a les condicions i temperatures adequades, segons el tipus d'aliment (separar les carns fresques de les hortalisses i làctics cada grup d'aliments en una nevera separada) . Per poder fer un control exhaustiu de les temperatures de l'emmagatzematge a les cambres frigorífiques, es fan registres de temperatures diaris, amb una sonda frigorífica. Tan mateix també és fan tots els controls que estan implantats pel APPCC, fets a mida per la nostra cuina central , per laboratoris COBAC SA.

Els menús són planificats per temporada: de tardor-hivern i de primavera-estiu.

Són menús supervisats per una dietista, que els supervisa des de un nivell nutricional i calòric (Sra .Sepsi Aiguadé Ballus col.legiada Nº5471) al mateix temps es contrasten amb el pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable del departament d'educació de la Generalitat de Catalunya .

Es fa un seguiment rigorós dels APPCC, per tal de aconseguir un nivell òptim de qualitat.

Es tenen en compte menús de tot tipus: per edat, al·lèrgies alimentàries, diabètics, celíacs (dels quals fem un estricte control amb l'ajut de la directora tècnica del laboratori Cobac sa.), intoleràncies a la lactosa, intoleràncies a l'ou, llegum i qualsevol trastorn alimentari que necessiti d'una dieta específica,) religió...

Els menús son elaborats diàriament.

Un cop elaborat el menú es mantindrà a la temperatura establerta pel departament de sanitat de 65º o superior , per tal de garantir la NO proliferació de bacteris patògens i d'altres en els aliments, optimitzant la seguretat alimentaria, fins el seu emplatat (l'empresa proporciona el forn en dipòsit per tal de donar un millor servei).



També es tindrà en compte sempre la presentació dels aliments en el plat o safata, per tal de fer atractiu l'aliment i la seva acceptació. En aquest apartat també i juga un paper molt importat la manipulació.

Periòdicament el nostre laboratori contractat, ve a recollir mostres tant d'aliments com de superfícies, per assegurar la bona manipulació i higiene del servei. I s'entrega la proposta de menú a la dietista per supervisar i fer el recompte de calories.

De cada menú diari es conserva durant una setmana en el congelador un menú-test que en cas d'una eventual investigació a causa d'una intoxicació alimentària, pugui servir de mostra, com també la presa de temperatura.

