

Servicio de comedor escolar Curso 18-19



Catering El Cántaro, S.L. es una empresa malagueña, que presta actualmente servicio de comedor a más de cincuenta centros en toda la provincia de Málaga.

Nuestra metodología está principalmente basada en la “Línea CERCA”: Cocinar-Enfriar (mediante abatimiento de temperatura)-Regenerar- Calentar y Alimentar (contamos con una Técnica Superior en Nutrición y Dietética para adaptar los menús a las preferencias y necesidades de los alumnos). Disponemos de una flota de vehículos refrigerados para el transporte.

La empresa se encuentra certificada en las normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 22000: 2008 relacionada con la Seguridad Alimentaria. RGSSA: 26.0009948/MA

Dietista acreditada

Los menús se elaboran bajo los criterios de la Consejería de Salud, por una Técnico Superior en Dietética y Nutrición, que además tiene años de experiencia en nuestra empresa en esta tarea. Además, esta profesional estará a disposición de las familias para las consultas o dudas en relación a Nutrición, hábitos alimenticios, etc. que puedan surgir durante el tiempo del contrato. También es la persona encargada de la realización de los menús especiales, menús para alérgicos, intolerantes o por creencias religiosas o culturales.

Los menús son aprobados por la Consejería de Salud y se elaboran mensualmente teniendo en cuenta las pautas establecidas por la Consejería y la satisfacción de los usuarios. Los menús pueden consultarse en la web: www.cateringelcantaro.com

COMEDORES ESCOLARES; ZONA PADRES. Hay que entrar seleccionando el centro y utilizando como clave el DNI.

Menús aprobados por la Consejería de Salud

Inclusión de productos ecológicos

Nuestro compromiso con la inclusión de productos ecológicos en nuestros menús es cada vez más amplio. En estos momentos se utilizan como habituales productos como, el tomate frito con AOVE ecológico, el pan ecológico, arroz vaporizado eco y en temporada verduras y frutas: melones, naranjas, patatas.

Planillas mensuales con información nutricional, alérgenos y recomendaciones sobre meriendas y cenas

Información que aportan los menús:

- Nombre de los platos (identificación clara con al menos tres ingredientes)
- postre: tipo de fruta o lácteo. La fruta puede modificarse dependiendo del abastecimiento y condiciones de la misma.
- información nutricional (P: gramos de proteínas, G: lípidos, HC: hidratos de carbono, Az: azúcares, Sal, AGS: ácidos grasos saturados, kilocalorías totales)

- Información sobre alérgenos. Cada menú diario tendrá expresado en planilla la información en cuanto a alérgenos del menú con un pie de página explicando los catorce alérgenos de la Ley de Información Alimentaria, Reglamento (UE) nº 1169/2011.
- Recomendaciones sobre meriendas y cenas
- Nombre de la Técnica encargada de la elaboración de los menús y número de colegio.

Utilizamos primeras marcas como DANONE, CAPRICHIO ANDALUZ, LECHE ASTURIANA, UVESA, etc. Al estar certificados nuestros proveedores tienen que ser evaluados anualmente y tener una serie de requisitos que garanticen la inocuidad de los productos que servimos.

Utilización de primeras marcas

Transporte diario en vehículos refrigerados propios

Nuestra comida se distribuye a diario en vehículos refrigerados propios, no queda comida almacenada en los centros, de manera que se reduce el riesgo por una posible rotura de la cadena de frío en los centros escolares durante la noche. Todos los días se cocina, se abate la temperatura, se mantiene en refrigeración y se transporta en vehículos refrigerados. Como, se ha comentado en la introducción a la propuesta la empresa se encuentra certificada en la norma ISO 22000:2008, que es la norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria para la totalidad de la cadena de suministro.

Como la planilla de los menús, la información sobre días solicitados, bonificaciones e importe de los recibos pueden consultarse en la ZONA PADRES de la web o a través del móvil: cateringelcantaro.com/móvil

A través de esta herramienta se pueden solicitar dietas blandas, hacer peticiones, anulaciones de días, etc.

Información a las familias a través del móvil

Fotos de los platos

Todos los días se realizan fotos de los platos en un comedor escolar que se cuelgan en la ZONA PADRES, además de las fichas técnicas de los platos.

Catering El Cántaro, S.L.
Calle Ramón Hernández, 15
29004 Málaga

www.cateringelcantaro.com
info@cateringelcantaro.com

recibos@cateringelcantaro.com