

## **NORMATIVA D'ÚS DE LA CARMANYOLA A L'ESCOLA MIREIA**

- Els alumnes faran el seu àpat directament de les carmanyoles que portin amb el menjar, prèviament escalfat. Les carmanyoles es col·locaran sobre la safata metàl·lica que utilitzen la resta d'alumnes.
- La bossa o portacarmanyoles han de ser isotèrmiques, aptes per a la conservació i transport dels aliments. Les carmanyoles han de ser de plàstic aptes per microones (no poden ser de vidre).
- En arribar a l'escola els alumnes han de deixar a la Secretaria les bosses isotèrmiques portacarmanyoles.
- Totes les carmanyoles i portacarmanyoles han d'anar marcades amb el nom i cognoms i curs de l'alumne/a en un lloc fàcilment visible.
- Les portacarmanyoles es posaran a la nevera tan bon punt l'alumne la faci arribar a Secretaria i per aquesta raó el menjar no pot venir calent de casa. El menjar ha de venir de casa degudament refrigerat a una temperatura per sota dels 10 graus.
- Els dies que els nens i nenes portin amanides amb enciam i tomàquet, aquestes han de venir en un recipient a part, no barrejades amb d'altres aliments.
- A l'hora de dinar les cuineres escalfaran les carmanyoles i les serviran als alumnes.
- Es donarà a l'alumne/a els coberts, el tovalló, aigua i pa.
- El centre no és responsable de l'estat dels aliments que porti cada alumne/a. La responsabilitat és únicament de la família.
- Un cop els alumnes acabin de dinar guardaran les seves carmanyoles a la bossa portacarmanyoles i les pujaran a la classe seguint les instruccions del seu monitor/a. En cap cas es rentaran les carmanyoles. D'aquesta manera la família podrà observar si el seu fill/a s'ho ha menjat tot.
- El menú que se serveix a l'escola garanteix la varietat d'aliments i el compliment de les freqüències recomanades. Per aquesta raó, en la mesura del possible, el dinar que portaran els nens serà igual que el de l'alumnat que dina el menjar de l'escola.
- El centre disposarà d'un microones i una nevera d'ús exclusiu per a les carmanyoles.
- Els menús que portin els alumnes han de venir totalment elaborats i amanits.
- Per tal d'evitar riscos amb alumnes amb certes intoleràncies, sobretot als fruits secs, no es poden portar fruits secs i demés aliments que determini explícitament l'escola.

- El pare, mare o tutor de l'alumne/a ha d'estar d'acord amb la present normativa d'ús per tal d'acollir-se a aquest servei.
- La no acceptació o l'incompliment reiterat de les normes aquí escrites implicarà la baixa immediata del servei de menjador de carmanyola.

### **RECOMANACIONS A LES FAMÍLIES PELS MENJARS DE CARMANYOLA.**

Us fem arribar una sèrie de recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya per tal de garantir la seguretat dels aliments.

- Assegureu-vos que les carmanyoles de plàstic són netes i aptes per a forn microones.
- Renteu-les cada dia amb aigua calenta i sabó.
- A casa, en la preparació de la carmanyola, és important seguir amb cura les quatre normes bàsiques per garantir la seguretat dels aliments: netejar, separar, coure i refredar.

#### **Consells per a la preparació del menjar:**

1. Abans de començar, renteu-vos les mans.
2. Renteu les verdures i hortalisses, especialment si es mengen crues.
3. Coeu suficientment els aliments, sobretot la carn i el pollastre. Assegureu-vos que els sucus de les carns són clars i no rosats. Els sucus clars indiquen que la cocció és completa i que s'ha assolit una temperatura suficient per destruir els microbis.
4. Qualleu bé l'ou de les truites, les quiches i els altres productes elaborats amb ou cru. L'ou sense quallar és un medi idoni perquè hi creixin microbis. Eviteu salses casolanes a base d'ou cru.
5. Cuineu els aliments amb suficient antelació per poder-los refredar convenientment. No mantingueu els menjars a temperatura ambient més de dues hores.
6. Eviteu les elaboracions de postres casolanes a base de nata, ou i cremes, pel risc de contaminació microbiana.
7. Refrigereu els menjars, el més aviat possible, dins de les carmanyoles.

#### **Durant el transport fins al centre educatiu:**

1. Traieu les carmanyoles del frigorífic en el darrer moment i col·loqueu-les en el portacarmanyoles isotèrmic.
2. Recordeu al vostre/a fill/a que entregui la bossa portacarmanyoles a la secretaria de l'escola tan bon punt hi arribi.
3. Quan els nois/noies tornin a casa, cal rebutjar els aliments o les restes que no s'hagin menjat.