



Diciembre de 2020

Servicio de Menú para Llevar

por motivo de la situación de pandemia Covid-19



- **A QUIEN VA DESTINADO:** usuarios de comedor con aulas confinadas.
- **SOLICITUD DEL SERVICIO:** solicitar el servicio al responsable del centro, con al menos 24h de antelación (si hoy confinan el servicio se inicia mañana). La familia avisará el primer día de confinamiento si desea solicitar el servicio o no. Entregará el cumplimentado y firmado modelo de documento (ANEXO 1). Y/o en su caso, el modelo de autorización para la recogida de menús para llevar, para que la persona autorizada por la familia pueda recoger la comida.

- **EN QUÉ CONSISTE:** Menú compuesto de 1º, 2º plato y postre siguiendo el menú escolar de su centro. Las alergias e intolerancias se servirán conforme a lo establecido en las normas del centro, debidamente identificado para el alumno destinatario.
- **MODO DE EMPLEO:** Los menús para llevar, deben ser consumidos de inmediato o en el menor tiempo posible, para asegurar el protocolo sanitario. No se deben consumir estas comidas en días posteriores, del mismo modo que no pueden congelarse. Se recomienda el lavado de manos previo a la apertura del envase y el empleo de utensilios limpios para su uso. Una vez consumido el menú, los sobrantes deberán desecharse. Y desechar los envases alimentarios en el contenedor de reciclaje adecuado.
- **HORARIO Y LUGAR DE ENTREGA:** (indique según corresponda)

HORARIO	Centro cocina in situ
Jornada partida	
Jornada continua	

RESPONSABLE ENTREGA "MENU PARA LLEVAR"	LUGAR DE ENTREGA	HORARIO

- **PRECIO DEL MENÚ:** el precio de este menú es el mismo que está establecido para el curso 20/21 para el uso habitual del servicio.
- **ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO:**
 - ✓ El personal responsable envasa los menús, en el menor tiempo posible y lo más cercano al horario de entrega a las familias. Garantizando que los menús se mantienen en las condiciones higiénicas y temperatura adecuada. El menú se entregará a las familias en el interior de una bolsa con asas.
 - ✓ IRCO suministrará un stock inicial de envases de un solo uso de 2 tamaños (para primeros platos tipo caldos, y otro para segundos platos, arroces y pastas) de unas 50 unidades de cada envase, en adelante la cocinera solicitará en el pedido la reposición de los mismos.

CENTROS CON COCINA IN SITU:

SOLICITUD DE MENUS: La responsable de cocina anotará el número de comensales servidos de forma habitual, y en este caso:

- Nº usuarios de comedor confinados que solicitan “menú para llevar”
- Nº usuarios de comedor confinados que no solicitan “menú para llevar”.

MENUS ALÉRGICOS / INTOLERANTES / DIETAS ESPECIALES: Los menús destinados a comensales alérgicos/ intolerantes deberán estar identificadas con el “nombre completo de la alergia” del comensal al que va dirigido, así como la bolsa que contiene estas barquetas.

En esta ocasión, IRCO.SL como empresa alimentaria que ofrece menús para colectividades, pone a disposición de todos los consumidores de nuestros platos servidos el documento “información sobre alérgenos” con toda la información relativa a la presencia y/o ausencia de los alérgenos alimentarios más comunes en la población. Dicho documento estará accesible para su consulta en la cocina del centro.

 CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS
 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES

Los 14 alérgenos más comunes en la población (R (UE) 1169/2011, Anexo II)

Asimismo, recordarles que el tratamiento de dietas especiales, tales como alergias e intolerancias alimentarias, se realiza siguiendo un plan de alergias específico, en cuyo caso el consumidor deberá seguir la instrucción indicada en el menú.

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: ESTE MENÚ NO ES APTO PARA PERSONAS QUE PADECEN ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS YA QUE CONTIENE LOS ALÉRGENOS MÁS COMUNES EN LA POBLACIÓN (RE 1169/2011, Anexo II). INFORME A LA DIRECCIÓN DEL COMEDOR, APORTANDO EL CERTIFICADO MÉDICO PARA QUE EL RESPONSABLE SOLICITE A DIARIO UN MENÚ DISEÑADO Y COCINADO ATENDIENDO A DICHA PRESCRIPCIÓN.

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para saludarle atentamente.

IRCO, S.L.

alimentando la confianza