

Elaboración y transporte de la vianda escolar

- Es importante contar con un recipiente térmico apto para conservar la temperatura adecuada de la vianda (lunchera).

Para conservar el frío de los alimentos frescos como yogur , quesos , ensaladas , se deberán agregar a la lunchera conservadores congelados . Es preferible enviar para postre frutas crudas enteras limpias (sin pelar) y dejar los lácteos para la cena.

- Se deben utilizar envases con cierre hermético (tipo tupper) , para trasladar pan , galletitas , granola , frutas secas o desecadas , así como bolsitas limpias que deberán estar perfectamente cerradas o , incluso , aprovechar los paquetitos individuales que se consiguen en comercios.

- Enviar en la lunchera condimentos en sobres individuales (sobrecitos de mayonesa o jugo de limón o aceite) para evitar derrames y contaminaciones .

- Conviene preparar la comida el día anterior para que esté bien fría por la mañana , momento el cual se dispondrá en la lunchera , a la que se le agregaran los conservadores congelados y se la cerrará cuidadosamente .

- Si el niño trajera de regreso resto de alimentos desde el colegio , éstos deberán ser descartados ya que no son aptos para su consumo por haber perdido la cadena de frío y porque existe la posibilidad que hayan sido manipulados durante su estadía en la escuela.

- Se debe considerar que las luncheras pueden llegar a conservar la temperatura adecuada por un plazo no mayor a las 6 horas , dependiendo del material con el que están confeccionadas , que cierren perfectamente , entre otros factores.

- Al llegar de la escuela se deberán lavar adecuadamente todos los recipientes utilizados para transportar comidas .

Fuente : Asociación Argentina de Dietistas y Nutrición

Desde nuestra Institución requerimos:

- **Poner nombre y apellido a todas las partes de la vianda (tapas , recipientes , etc)**

- **Informar a los niños del contenido de su almuerzo , de manera que estén atentos en el momento del servicio**

- **Las viandas que no cumplan con los requisitos antes enumerados , no serán calentadas por el personal a cargo del sector y se le brindará al niño el menú del día de nuestro comedor , cuyo importe será facturado oportunamente.**