



Servicio de comedor 23-24

CPB SANTA ANA

empezar





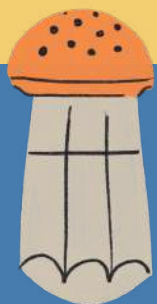
PUESTA EN MARCHA DEL SERVICIO

El comedor del colegio está puesto en marcha desde el día 6 de septiembre de 2023 hasta el 20 de junio de 2024.

El horario del servicio es de 13:00 horas a 15:00 horas durante septiembre y junio, y de 14:00 horas a 16:00 horas el resto de curso.

Se han establecido dos turnos:

- Los alumnos/as de Infantil, 1º y 2º de Primaria acudirán en el primer turno.
- Los alumnos/as 3º, 4º, 5º y 6º de Primaria acudirán en el segundo turno.



Servicio de comedor 23-24

CPB SANTA ANA

empezar





CUOTAS SERVICIO 23/24

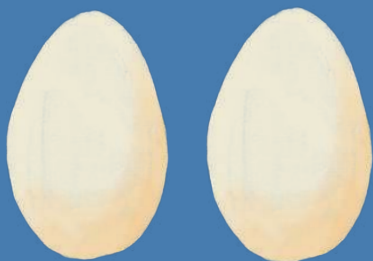
PRECIO DEL SERVICIO 23/24

☒ EL COSTE DEL MENÚ DIARIO ES DE 5,50 EUROS, SIENDO LAS CUOTAS DE LAS MENSUALIDADES SEGÚN LOS DÍAS LECTIVOS DEL MES.

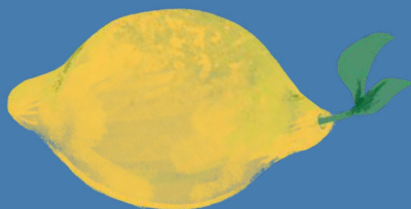
1er TRIMESTRE	SEPTIEMBRE23	OCTUBRE23	NOVIEMBRE23	DICIEMBRE23
Nº DE DÍAS	16	20	21	13
CUOTA MENSUAL	88 €	110 €	115,50 €	71,50 €
2º TRIMESTRE	ENERO24	FEBRERO24	MARZO24	
Nº DE DÍAS	18	19	15	
CUOTA MENSUAL	99 €	104,50 €	82,50 €	
3er TRIMESTRE	ABRIL24	MAYO24	JUNIO24	
Nº DE DÍAS	21	20	15	
CUOTA MENSUAL	115,50 €	110 €	82,50 €	



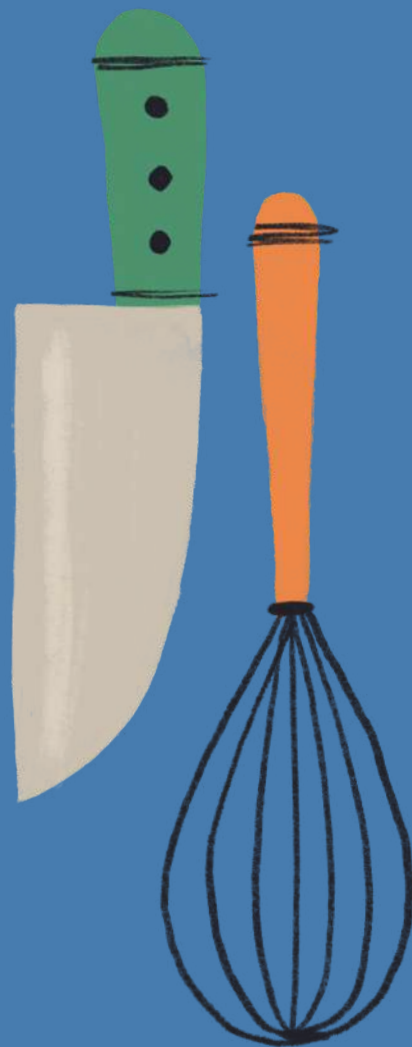
Huevos



Limón



Cebolla



Cobro del servicio

El pago mensual se realizará durante los diez primeros días de cada mes, mediante domiciliación bancaria.

Importante: el mes de septiembre se cobra junto al mes de octubre en un único recibo. El resto de mensualidades son nominativas.

Será obligatorio proporcionar el número de cuenta bancaria del usuario/a del servicio de comedor, para que el centro pueda proceder al cobro.



Usuarios eventuales

☒ El coste del menú de los usuarios eventuales será de **6,25€**. Los alumnos/as podrán hacer el uso de servicio, solo y exclusivamente, previo aviso (mínimo con 24 horas de antelación) y posterior confirmación por parte de la secretaría del centro.

Una vez confirmado el servicio, se ingresará con antelación al mismo, la cuantía exacta de los días solicitados en la cuenta bancaria del colegio:

ES13 2100 2931 9913 0060 9048 (CAIXABANK)

*Especificando el nombre del alumno/a y en concepto de comedor eventual.





Devoluciones de recibos domiciliados

☒ En el caso de devolución de algún recibo domiciliado, este será notificado y se tendrá que realizar el ingreso de dicha cuota mensual + 2 euros de penalización, en el siguiente número de cuenta:

ES13 2100 2931 9913 0060 9048 (CAIXABANK)

Será obligatorio presentar o enviar el justificante del pago en la secretaría del centro.

Si pasados los días estimados, 7 días, desde la recepción de la notificación, no se regulariza el pago de la cuota, se procederá a la baja inmediata del alumno/a en el servicio de comedor.





MENÚ ESCOLAR 23/24

* LINK EN LA IMAGEN

Manual uso de PORTALAN

ENLACE: <https://menuak.ausolan.com/>

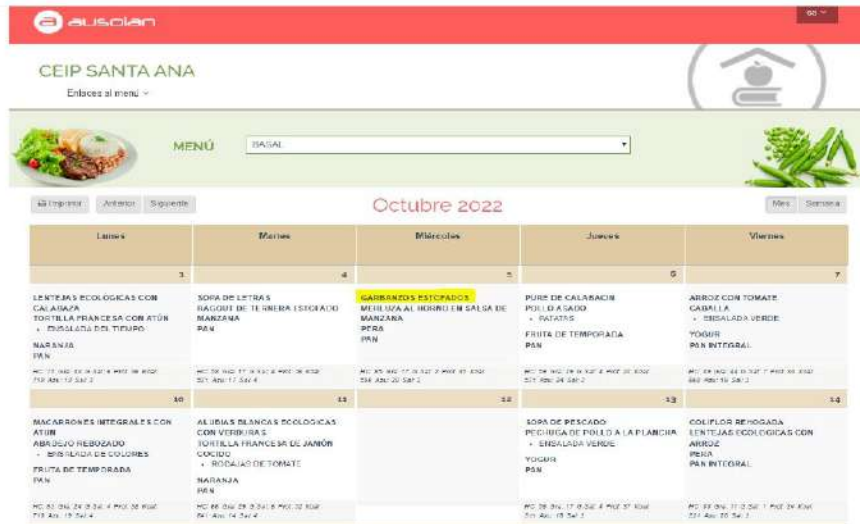
Pueden acceder directamente a través de la página web del centro- apartado comedor escolar- menú escolar.

Pasos a seguir:

1º) Introducir en la parte resaltada el Código del centro: 7648



2º) Una vez dentro, podrán elegir el menú (basal o alergia) y verlo por semanas o mensual. Además podrán pinchar ahí mismo, encima del nombre del plato, para ver los ingredientes que se usan en cocina.



3º) Por último, debajo del nombre del colegio, pueden también acceder a nuestro menú digitalizado; con enlaces muy interesantes (recomendaciones de cena, menú sin proteína animal, un resumen de nuestro proyecto educativo...)



MENÚS SIN PROTEÍNA ANIMAL

En Ausolan, somos conscientes de que la **obesidad y el sobrepeso son perjudiciales para la salud**, tanto en sí mismas, como por ser factores predisponentes para otras enfermedades, que acortan la esperanza de vida. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) la obesidad está adquiriendo **caracteres de epidemia**.

En este contexto, el Ministerio de Sanidad y Consumo elaboró la **Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS)**, que tiene por finalidad **mejorar los hábitos alimentarios e impulsar la práctica regular de la actividad física** de todos los ciudadanos, poniendo especial atención en la prevención durante la etapa infantil.

Numerosos estudios muestran que el patrón de dieta que siguen la mayoría de los españoles presenta **demasiados alimentos de origen animal**, haciendo que el consumo de grasas y proteínas sea mayor que las recomendadas. Estos alimentos, aunque ricos en proteínas de alto valor biológico, suelen ser también altos en **grasas, y sobre todo saturadas**. Y esta médicamente probado, la relación de este tipo de grasas, con la **obesidad y enfermedades coronarias**.

Además, desde el Departamento de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, nos han trasladado en reiteradas ocasiones, la **recomendación de incluir días de menús compuestos únicamente por proteína vegetal**.

Es por todo esto que en Ausolan, hemos decidido aportar nuestro grano de arena para fomentar el consumo de alimentos con proteína vegetal, bajos en grasas saturadas y ricos en fibra. Para ello, en el menú basal incluiremos periódicamente un día de menú **cardiosaludable, SIN PROTEÍNA ANIMAL**.

Mediremos la aceptación que tiene entre los más pequeños (que donde ya lo hemos hecho es buena o muy buena), para ir ajustando dicha frecuencia.

Así **contribuimos a la sostenibilidad**, ya que estos menús generan menor huella de carbono que los menús compuestos por alimentos de origen animal.

Características de este menú: **contempla alimentos de origen vegetal**, entre los que se encuentran las legumbres, hortalizas, vegetales y cereales. Según numerosas fuentes científicas la combinación de estos alimentos, consiguen formar un plato que **aporta proteínas de igual calidad** a las de la carne, el pescado, el huevo o los lácteos. Además, son **equilibrados** y aportan una **adecuada composición de macronutrientes y micronutrientes** en los niños y en las niñas de edad escolar.

Fdo. Dirección Ausolan – Cocinas Centrales.

RECOMENDACIONES

AUSOLAN opta por un menú equilibrado y variado que cubre el 35% de las calorías necesarias a lo largo del día. Los hábitos y las conductas deben de trabajarse en edades muy tempranas, de ahí la importancia del trabajo conjunto de los padres/madres e hijos/hijas en el propio ámbito familiar durante la cena.

Equilibra tu plato

50%

VITAMINAS

- Verduras
- Ensaladas
- Fruta fresca de temporada



25%

PROTEINAS

- Legumbres
- Pescado
- Carne
- Huevos

25%

HIDRATOS DE CARBONO

- Patatas
- Pasta
- Arroz

SI HEMOS COMIDO

Cereales, legumbres
Verduras
Carne
Pescado
Huevo
Fruta
Lácteos

PODEMOS CENAR

Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Cereales
Pescado o huevo
Carne o huevo
Pescado o carne magra
Lácteos o fruta
Fruta

Alimentos que debemos consumir a diario



CEREALES
4-6 rac.



LÁCTEOS
2-4 rac.



FRUTA
3 rac.



VERDURAS
2 rac.



ACEITE
3 rac.



AGUA
2-4 vasos

Alimentos que debemos consumir a la semana



FRUTOS SECOS
4-6 rac.



LEGUMBRES
4-6 rac.



HUEVOS
3-4 rac.



PESCADO
3-4 rac.



CARNE
3-4 rac.



Incidencias y alergias alimentarias

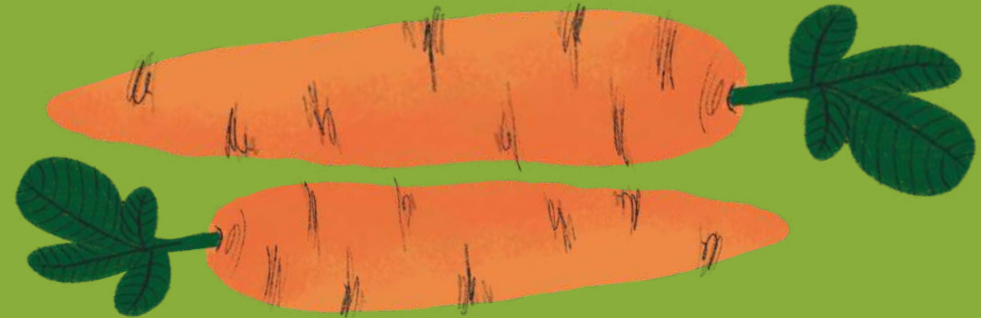
☒ CUALQUIER INCIDENCIA (DIETA BLANDA POR ENFERMEDAD) SE COMUNICARÁ CON ANTELACIÓN ÚNICAMENTE A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DEL CENTRO.

SI EL ALUMNO/A PRESENTA ALGUNA ENFERMEDAD CRÓNICA, ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO, DEBERÁ JUSTIFICARLO CON UN INFORME MÉDICO Y ENTREGARLO EN LA SECRETARÍA DEL CENTRO.

ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE LAS FAMILIAS COMUNIQUEN AL CENTRO TODAS LAS ACTUALIZACIONES DE LOS INFORMES Y PRESCRIPCIONES MÉDICAS, CADA CURSO ESCOLAR.

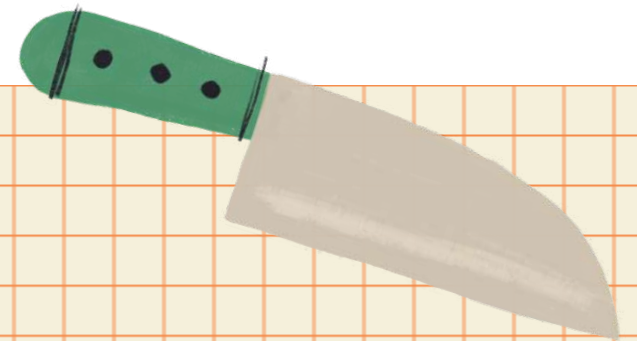
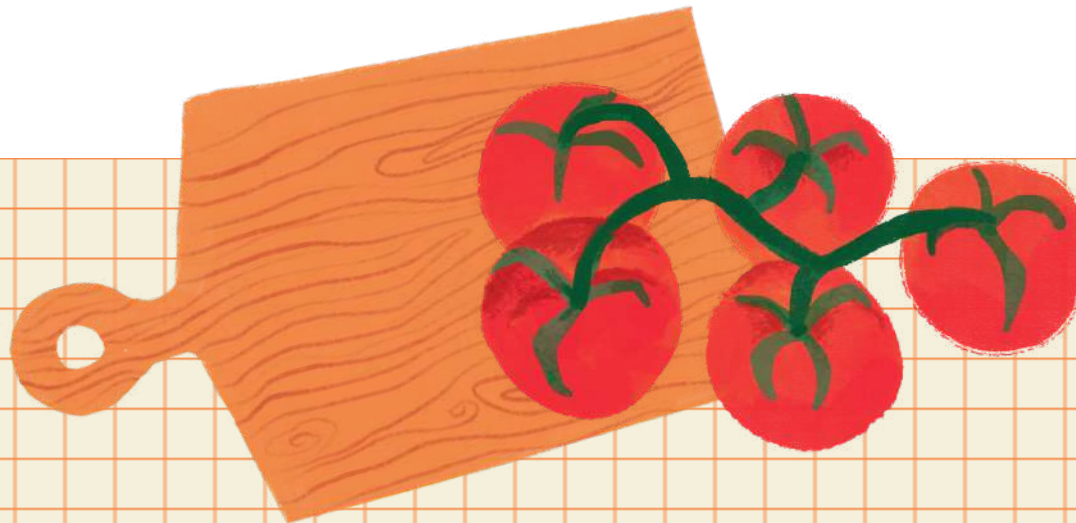
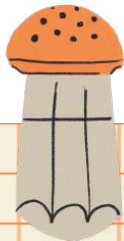
FALTAS DE ASISTENCIA

☒ Si algún alumno/a falta al servicio de comedor durante cinco o más días lectivos seguidos por motivos justificados, a juicio del centro, y avisando con antelación; se le descontará el importe de esos días de la siguiente mensualidad. En el caso de avisar con antelación pero sin causa justificada, a juicio de centro, se le devolverá el 50% de los días no disfrutados. Para que esto se haga efectivo los padres deberán informar sobre la incidencia por escrito a la Secretaria del Centro dirigiéndose a este correo electrónico:
secretaria.cp.santaana.pedrezuela@educa.madrid.org



BAJA EN EL SERVICIO DE COMEDOR

Las bajas de los alumnos/as en el servicio de comedor, se comunicarán siempre con 7 días de antelación al inicio de la siguiente mensualidad en la Secretaría del Centro; para que no se proceda al cobro del siguiente recibo.



PRECIOS REDUCIDOS DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

☒ Los alumnos/as becados de comedor, tendrán que hacer uso de servicio durante todo el curso escolar; en caso contrario perderán el derecho a la beca concedida.

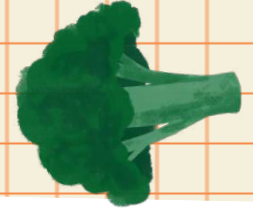
* Para cualquier duda, consulta o gestión con respecto a las ayudas de comedor 23/24, deberán dirigirse a la Secretaria del centro.



OTROS ASPECTOS A TENER EN CUENTA Y A COMUNICAR EN LA SECRETARIA



RECOGIDA DE ALUMNOS ANTES DEL FIN DEL SERVICIO

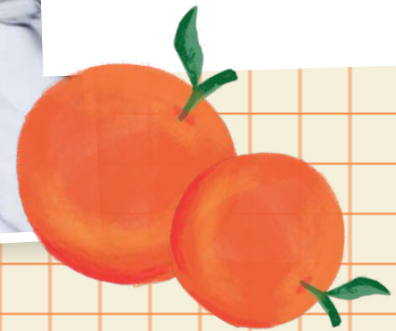


CUALQUIER OTRA INFORMACIÓN A SER CONSIDERADA

CAMBIO DE CUENTAS BANCARIAS



AUSENCIAS PUNTUALES



¡GRACIAS!
ENJOY YOUR MEAL!

CPB SANTA ANA

