

Nuestro comedor es un ESPACIO SEGURO, con los protocolos frente al COVID-19.

Hemos instaurado un protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

1

Desarrollamos un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal está formado específicamente.

2

Aplicamos todas las medidas para mantener el distanciamiento de seguridad y evitar el contacto.

3

Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de Seguridad alimentaria.



AENOR

PROTOCOLO
FRENTE AL COVID-19
SERUNION

Primera empresa del sector con la certificación AENOR en Seguridad e Higiene con los protocolos COVID-19

Bienvenidos al comedor escolar



ALIMENTACIÓN NUTRITIVA, VARIADA Y SALUDABLE



PROYECTO EDUCATIVO EN HÁBITOS Y VALORES



ALIMENTOS DE CALIDAD



SENSIBILIZACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE



ESPACIO INCLUSIVO



EQUIPO SERUNION

serunion educa

Educamos en hábitos de alimentación saludable



Colegio de Educación Especial CajaGRANADA

Sagrada Familia

www.serunion-educa.com



SERUNION EDUCA

Llevamos más de 30 años dedicados a la restauración escolar. Con la ilusión de ver comer cada día a más niños y niñas, seguimos teniendo la ambición de trabajar diariamente para ser cada vez mejores.

Para Serunion Educa, alimentación y educación van de la mano. Bajo un enfoque lúdico, trabajamos para que el tiempo de comedor sea un espacio educativo donde fomentar los hábitos de vida y de alimentación saludables y convertirlos en actitudes de futuro.

NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO

Nuestro objetivo, que el comedor sea un espacio donde los pequeños crecen, se alimentan, aprenden y disfrutan, garantizando su correcta alimentación y conseguir unos **hábitos de vida saludable**.

Nuestros ejes:

SALUD

Educación para la Salud: promoción de una alimentación variada y equilibrada, hábitos de higiene y la práctica de actividad física.

CON-VIVEN-CIA

Educación para la Convivencia: responsabilidad, cooperación, igualdad y respeto mutuo.

SOS-TENIBI-LIDAD

Educación para la Sostenibilidad: respeto al medio ambiente, reciclaje y aprovechamiento de los recursos.

Actividades, proyecto educativo y escucha activa

- **Proyecto Educativo Flexible GUST-A-TECA.** La GUST-A-TECA es nuestra **colección de experiencias educativas a medida**, formada por actividades, talleres y jornadas en torno a los ejes **Salud, Sostenibilidad y Convivencia**. Llevamos a cabo un proyecto educativo en consonancia con los **principios, valores e intereses del centro**, teniendo en cuenta el entorno (instalaciones e espacios); tiempos y recursos disponibles.
- **Actividad "La comida no se tira".** Promovemos la **reducción del desperdicio alimentario y la sensibilización con el cuidado del medio ambiente**, mediante actividades en las que los niños y niñas son protagonistas.
- **Juegos de patio** que fomentan la vida activa, la integración y el juego en equipo.
- **Escucha activa:** en Serunion valoramos mucho las **opiniones de toda la comunidad educativa obtener información continua del servicio del comedor y mejorar nuestro servicio**.
- **Papá/Mamá Comensal:** las familias podrán solicitar y comer en el colegio para comprobar la calidad de los alimentos y conocer a nuestro equipo.

Encuestas de valoración de **las familias**, por **3 canales:** APP Educa, encuesta electrónica anual y encuesta vinculada a la prueba gratuita del menú escolar en Papá/Mamá Comensal.

UNA COCINA COMO LA DE CASA

La elaboración de nuestros menús

Alimentación de calidad, sana y segura. Utilizamos las mejores materias primas, primeras marcas y proveedores de proximidad para garantizar la calidad de nuestros menús. Seguimos todas las normativas de seguridad alimentaria y controles requeridos. Poseemos la certificación ISO 9001.

Utilizamos recetas de siempre, tradicionales, y con sabores de la región, platos que los pequeños conocen y disfrutan comiendo.

Buscamos realizar elaboraciones sanas y apetitosas. Siguiendo la estrategia NAOS, nuestros dietistas confeccionan los menús escolares.

Pensando en la temporalidad de los productos, modificamos los platos según la estación del año.

En nuestra cocina utilizamos **las recetas de siempre** y con sabores de la región. Potenciamos la incorporación en nuestros menús:

- **Frutas y verduras de temporada.**
- **Productos ecológicos.**
- **Productos de proximidad.**
- **Pan Integral.**
- **Productos con Denominación de Origen de calidad.**
- **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en nuestras ensaladas.**
- **Postres caseros (no procesados) con recetas tradicionales.**
- **Jornadas Gastronómicas Internacionales, Nacionales y Temáticas para alumnos de Primaria.**
- **Jornadas Gastronómicas Internacionales especiales para alumnos de ESO.**