



AUTORITZACIÓ PER A LA RECOLLIDA DE MENÚS PER EMPORTAR

_____ (nom i cognoms de qui signa), amb

DNI/NIE _____ com a pare / mare / tutor/a de

l'alumne/a _____ que cursa _____ de l'ESO

al centre SOPEÑA BARCELONA.

DECLARO:

- Que el meu fill/a és usuari del menjador escolar aquest curs 2020/21 i no pot assistir al centre per trobar-se en situació d'aïllament o quarantena per la COVID-19.
- Que el meu fill/a _____ (indicar Sí o No) té un ajut individual de menjador concedit aquest curs.
- Que per raons de salut, laborals o per l'aïllament o la quarantena per la COVID-19, no podem desplaçar-nos fins al centre per recollir els menús per emportar corresponents als dies de l'aïllament o la quarantena.

Per aquest motiu, AUTORITZO:

Al senyor/senyora _____

(nom i cognoms de la persona autoritzada) amb el DNI/NIE : _____ a recollir, en nom

meu, els menús per emportar que corresponguin al meu fill/a.

Localitat _____, a data _____ del 20 ____

Signatura

Càtering Cantàbric és una empresa familiar al servei dels menjadors escolars des de 1975. En el nostre servei oferim menús basats en la cuina natural i artesana (casolana, mediterrània i tradicional) els principals ingredients són: la qualitat dels productes i l'elaboració d'ells. Oferim una atenció personalitzada i menús estudiats especialment per a cada centre.

En el seu servei té un objectiu prioritari: Oferir i fomentar el consum d'una dieta equilibrada, saludable i d'alta qualitat educant el paladar del comensal dia a dia i aportant-li els nutrients necessaris per a la seva activitat diària.

El servei de menjars preparats que realitzem al menjador és una activitat subjecte a control sanitari i que ha de complir tots els registres legals establerts per garantir la innocuïtat dels aliments elaborats i servits, en qualsevol dels centres en els dona aquest servei la nostra empresa.

Per garantir la innocuïtat i seguretat dels aliments que s'elaboren en qualsevol establiments, és indispensable garantir el manteniment de les condicions de temperatura dels aliments dins dels límits establerts per la Reglamentació Sanitària i en concret al Reial Decret 3484/2000, del 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

El manteniment de la temperatura dels aliments un cop elaborats, és el factor fonamental que permet minimitzar i evitar qualsevol risc sanitari. Aquesta normativa estableix que les temperatures dels plats de consum en calent deuen de ser superiors o iguals a 65°C. En el cas del consum en fred deuen ser iguals o menors a 8°C si es consumeix dins de les 24 hores següents a la seva elaboració, o iguals o inferiors a 4°C en cas que superin les 24 hores.

Per tot l'esmentat, les indiquem el següent:

- El menjar s'envasa en recipients aptes per ús alimentari va correctament protegit i identificat.
- En cas de recollir el menjar llest per consumir en calent o en fred, els plats deuen ser consumint en un màxim de 2 hores des del seu lliurament.
- Si pel contrari, son plats refrigerats que es deuen escalfar per consumir preparats, es respectarà la data establerta al seu etiquetat. Deu escalfar-se posant-lo a la vaixela d'ús habitual i escalfar-se al microones, a màxima potència entre 90-120 segons.

Des de el moment en el que el nostra personal posa a la seva disposició el menjar sol·licitat prèviament, es la seva responsabilitat consumir-la segons el que estableixen les indicacions facilitades.

Qualsevol dubte o comentari, estem a la seva disposició.

Atentament,
DIRECCIÓ ESCOLA SOPEÑA BARCELONA

A emplenar pel destinatari.

He llegit i accepto les condicions del servei de menjar per emportar i assumeixo la responsabilitat del consum segons l'indicat.

A DATA:	FINS A DATA DE :
NOM I COGNOMS	SIGNATURA
OBSERVACIONS:	