



COOK'S

Características del servicio y alimentación que brindamos en Cook's

Los menús que brindamos diariamente cubren todos los requerimientos nutritivos necesarios en las distintas etapas de crecimiento de cada niño; día a día brindamos preparaciones que aportan:

- ✓ Todos los principios nutritivos necesarios para un sano crecimiento, cubriendo los macro y micro nutrientes adecuados.
- ✓ El servicio de almuerzo de Cook's hacia los chicos es personalizado.
- ✓ Diariamente se brindan dos alternativas de menú con su guarnición, como también alternativas de bife o pollo grillé. Por lo cual ningún alumno/a se retira sin haber almorzado adecuadamente.
- ✓ Todos los menús son elaborados por Nutricionistas; en Cook's contamos con un equipo de Nutrición.
- ✓ Los chicos son asistidos por camareras que están preparadas, capacitadas y atentas para transmitirle al encargado si hay algún niño que no quiere comer.
- ✓ Hay una comunicación constante e inmediata con las autoridades del colegio por cualquier situación que se presente.

SEGURIDAD BROMATOLÓGICA:

- ✓ Se trabajan con materias primas de primera calidad y marcas conocidas.
- ✓ No hay stocks de las mismas, se reciben 24 hs antes de ser consumidas.
- ✓ Se toman las temperaturas al ingresar la mercadería y las mismas quedan registradas en las planillas de control correspondiente.
- ✓ Diariamente también se registran las temperaturas de los equipos en cocina, quedando las mismas documentadas.
- ✓ Se toman las temperaturas de cocción, constatando que las mismas superen los 75°C. Quedando también registradas.
- ✓ Respecto a los procesos de cocción; las carnes (rojas y blancas) son sometidas a un doble proceso, se hierven durante más de 1 y ½, luego se someten a horno durante 40 minutos más y para terminar se pican a cuchillo en trozos pequeños.



COOK'S

- ✓ **Se toman las temperaturas tanto cuando salen del proceso de hervido como también cuando salen del horno. Todo ese proceso queda registrado a los fines de buscar que la temperatura alcanzada supere los 85°C.**
- ✓ Solamente se utiliza colita de cuadril de ternera como corte vacuno y también pollo, al que siempre se le retira la piel antes de su cocción.
- ✓ Respecto a las verduras y frutas, las mismas son sometidas a procesos de **lavado, desinfección y sanitización correspondiente.**
- ✓ Todos los productos que se utilizan están debidamente rotulados, tenemos rótulos específicos completos en los datos para alimentos que se pueden utilizar durante la semana y contamos con rótulos indicativos de tiempo de elaboración (etiquetas de colores) a los fines de que no haya productos frescos más de 48 hs almacenados.
- ✓ Toda la vajilla es lavada correctamente y luego sometida a un proceso de sanitización con alcohol al 70%.
- ✓ Al finalizar la jornada toda la vajilla a ser usada por los niños, se guarda, sanitizada y cubierta con film para el día siguiente.
- ✓ Todo el personal cuenta con sus respectivas libretas sanitarias y cursos de manipulación de alimentos.
- ✓ Todo el personal cuenta con la ropa indicada incluyendo cofia y se **trabaja con barbijo durante todos los procesos de elaboración.**
- ✓ Al frente del servicio está una Licenciada en Nutrición quien vela y supervisa diariamente el cumplimiento de nuestras normas internas.
- ✓ Los supervisores de la empresa realizan auditorías en forma constante.
- ✓ Se realizan auditorias bromatológicas tanto internas como externas en forma regular.

Luz Vieyra Capdepon
Nutricionista
M.N: 2240 / M.P: 3554.

Observaciones; Cook's no tiene injerencia en el área administrativa. No se ocupa en nada relacionada con la cobranza a los padres.