

El catering del colegio

Cientos de miles de niños y niñas comerán este curso en los comedores escolares. El 70% de los centros contrata para este servicio a empresas de catering. Las estrictas medidas de seguridad a las que son sometidas las compañías externas garantizan correctas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y un plan de limpieza y desinfección de equipos. Todo el proceso, que incluye proveedores, manipuladores y gestores, está sometido al sistema de calidad APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Cada alimento, desde que se recibe hasta que se sirve en las cocinas exteriores, fluye progresivamente sin retroceso, así se evitan cruces de alimentos crudos con cocinados o de alimentos con utensilios sucios.

Recepción de las materias primas

El control de calidad que se realiza en el momento de la llegada de los productos a la cocina cumple cuatro parámetros: examen visual de la materia prima, adecuación de las fechas de caducidad, inspección de embalajes y control de la temperatura de transporte y recepción.

Almacenamiento de la materia prima

El almacenamiento de los productos se realiza en diferentes cámaras frigoríficas, congeladoras y despensas atendiendo a su naturaleza (vegetales, carnes, pescado, lácteos, frutas) y a su temperatura óptima de conservación, parámetro que se controla y anota diariamente. Las puertas de entrada y de salida de productos son diferentes. Todo aquello que recibe la conformidad de entrada continúa el orden establecido (trazabilidad). Nada de lo que entra retrocede. O se utiliza o se desecha al final del trazado.

Cocina de crudo

Los alimentos nunca se cruzan. Las ensaladas y otros productos que se servirán en crudo o fríos se preparan en una cocina propia. Su manipulación debe garantizar una temperatura inferior a 8°C. Una vez dispuestos, se precintan y se conducen por un pasillo propio a la sala de distribución.





Elaboración de las recetas calientes

Todo alimento que vaya a ser sometido a cocción, fritura o asado debe alcanzar una temperatura superior a 65°C en su centro. Este calor garantiza la destrucción de posibles bacterias patógenas. La cocina está distribuida en zonas según se trate de hornos, freidoras, termas de salsas o fuegos de cocción.

Envasado

En cumplimiento de la normativa, una muestra del menú completo se introduce en bolsas estériles que se mantienen en el congelador durante tres días. El objetivo es conservar la comida por si es necesario facilitar muestras para un análisis en caso de toxiinfecciones alimentarias.

Envío preparado

Los alimentos se envasan en bandejas metálicas y se precintan para posteriormente introducirlos en termos y maletas isoterma y herméticas. De este modo se mantiene la temperatura por encima de los 65°C en los productos calientes y se respetan los 8°C en los productos crudos o que se sirven fríos.

Transporte

El menú se completa con el pan y los postres, lácteos o frutas, reservados en una sala propia situada al final de la cadena, previa a la puerta de embarque. Un vehículo adaptado transporta al comedor escolar la comida del día en el menor tiempo posible para evitar oscilaciones de temperatura.

Llegada al centro escolar

Cuando la comida se deposita en las instalaciones del centro, se realiza un control visual y un análisis de temperaturas, parámetros que rigen su aceptación y calidad global. Un documento firmado por la persona responsable certifica la entrada. Una vez que se ha terminado con el servicio en los diferentes comedores, los repartidores recogen los termos de los centros y los introducen en el túnel de lavado de la cocina central a una temperatura de 80°C con productos adecuados para su completa desinfección.

La comida

La confección del menú tiene ahora muchísima importancia. Décadas atrás la alimentación de los escolares se salvaba con recetas atractivas pero alejadas de conceptos nutricionales y saludables. No se descartaban las patatas fritas de bolsa o el abuso de empanados. Hoy, los menús tratan de adaptarse a los requerimientos nutricionales ligados a la salud y a la educación alimentaria. Esto dificulta a priori su aceptación: es más fácil que los niños rechacen las verduras que las pizzas, pero no hay duda de que son mucho más sanas las primeras. También se ha avanzado en la inclusión de menús adaptados a necesidades especiales como alergia al pescado, intolerancia al gluten y diabetes. ★

