

LICEO NAVARRA
RESTAURANTE IRUÑA

LINEAMIENTO 2017

NUESTRA POLITICA GENERAL

Con el firme propósito de ofrecer a los niños un excelente servicio de alimentos, el Restaurante Iruña se preocupa permanentemente por brindar como parte del almuerzo alimentos sanos, en una cantidad y preparación adecuada para cada edad y una presentación apropiada para ellos.

Además de cumplir con las necesidades nutricionales, de acuerdo a sus edades, nos esforzamos por analizar la calidad de los alimentos, escoger los proveedores que mejor se adapten a nuestras políticas de exigencia, mantener nuestro personal capacitado en manipulación y labores específicas del restaurante, y sobre todo en una buena y respetuosa atención a los niños.

ASUNTOS LEGALES

Nos acogemos a las normas dictadas por el Ministerio de Salud y Protección Decreto 2674 y Ley 1355 de 2009. Marco legal de ingesta alimentaria para niños Resolución 003803 de 2016.

Todo el personal del restaurante tiene una estricta revisión médica-ocupacional 2 veces al año, esto con el fin de proteger la salud de los niños.

DIETAS ESPECIALES

Para los niños que requieran dietas temporales, por virosis o enfermedades cortas, o los niños con patologías que requieran mayor cuidado; los padres pueden solicitar a través de la agenda de los estudiantes la dieta o enviar copia de las recomendaciones médicas o nutricionales.

VIGILANCIA A LOS NIÑOS

La atención en el restaurante se hace en tres turnos. En dichos turnos siempre acompañan al personal del Restaurante docentes que además de vigilar cierta disciplina que los niños deben tener mientras consumen sus alimentos, vigilan que coman bien, suficiente y variado. Algunos alimentos se les cambian a los niños, por dieta o por gusto, pero este cambio no implica que coman menos, al contrario siempre se les reemplaza por algo que sea bueno y que compense nutricionalmente su ingesta diaria.

Para los niños nuevos tenemos un proceso de adaptación, en el que complacemos sus gustos pero siempre les estamos incluyendo alimentos de todos los grupos, para que ellos aprendan a alimentarse de una manera sana y variada.

También nos parece importante la formación integral que contempla: buenos hábitos alimenticios, disciplina, cordialidad en la mesa y buenas normas de educación.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La Administración del Restaurante siempre ha estado atenta respecto a la calidad de los alimentos que los niños consumen, por lo mismo se escogen proveedores que cumplan con toda la normatividad relacionada con calidad de alimentos: normas de secretaria de salud y certificaciones de calidad. Pero para mayor seguridad hemos contratado al Laboratorio Enzipan, y mensualmente analiza no solo alimentos sino: manipuladores, tablas de picado, sitios de trabajo, ambiente de los sitios de preparación de alimentos. Siempre se hace rotación de alimentos, pero mensualmente se analizan carnes. El mencionado laboratorio cuenta con certificaciones ISO9001, ISO22000, HACCP NTC, ACREDITADO ONAC ISO/IEC 17025

Por reglamentación sanitaria todos nuestros proveedores deben estar al día con Invima y/o Secretaria de Salud y contar con conceptos favorables. Dos veces al año solicitamos copia de estos registros.

Estamos pendientes de los problemas en cuanto a calidad de los alimentos que surgen en el país: alimentos contaminados, con dosis altas de químicos, o provenientes de animales enfermos. Para controlar la calidad de los que usamos en el Restaurante solicitamos registros de transporte de los mismos, certificaciones de ICA y demás entidades que controlan estos temas.

Nota: Estaremos presentando mensualmente Notas Nutricionales firmada por Nutricionista.

* INFORMACION NUTRICIONAL

De acuerdo a las guías basadas en la alimentación colombiana y optando los lineamientos de la Resolución 3803 de agosto de 2016 tenemos los siguientes aportes nutricionales por grupo de edad y sexo y teniendo en cuenta el tiempo de comida(almuerzo) ofrecido por el Restaurante Iruña. Estamos aportando el 40% de la alimentación total de un día para población normal con actividad física de leve a moderada. Se seguirán teniendo en cuenta las dietas y/o alimentación especial para casos particulares, cuidando el aporte nutricional.

La siguiente tabla corresponde a un análisis global. Aunque el restaurante tiene una minuta patrón estamos analizando y comparando la misma con los requerimientos nutricionales para los niños, exigidos actualmente por el Ministerio de Salud y Protección Social.

GRUPO DE EDAD	CURSO	CALORIAS	PROTEINAS%	GRASAS%	CARBOHIDRATO%
6 a 9 años	Transc. a Tercero	580	20%	20%	60%
10 a 13 años	Cuarto a sexto	800	20%	20%	60%
14 años a 17 Mujeres	Séptimo a once	840	20%	20%	60%
14 a 17 años Hombres	Séptimo a once	1100	20%	20%	20%

Estos rangos corresponden a requerimientos de la distribución de ingesta de **macro nutrientes**, descritos en la Resolución 3803 del Ministerio de Salud y Protección social.

En el menú mensual pueden ver claramente, además de esta ingesta de macro nutrientes, los demás alimentos que se suministran para completar la dieta de los niños.

Luego presentaremos comparativos con los menús de dietas.



Mariana I. Vega R.
NUTRICIONISTA DIETISTA
MND 1934

Mariana I. Vega R.

Nutricionista Dietista

Universidad Nacional

MND 1934