

Informe de Transparencia

<p>Centro escolar: CEIP Josefina Carabias Localidad: Mataelpino (Madrid) Empresa gestora de comedor: ShC</p>

Resultados de la Auditoría

1. Política de compras.

Lenteja 100% ecológica.
Garbanzo 100% ecológico.
Manzana, naranja y melón 100% ecológicas.
Utiliza huevos de numeración 1 (gallinas camperas)
Utiliza pescado sin procesar.
Pasta, arroz, legumbre, fruta, ternera, cerdo, aves, pan y carne procesada de origen nacional.
Fruta 100% de temporada.

2. Menús e ingredientes.

Se ofrece opción de menú vegetariano.
Se ofrecen vegetales crudos o ensalada al menos 1 vez por semana.
Se emplea aceite refinado solo para fritos y virgen para aliñar y otras preparaciones.

3. Residuos y consumos de suministro.

Se separan correctamente todas las fracciones.
Se controla la cantidad de desperdicio alimentario y se realizan acciones correctivas.
Se realizan las siguientes acciones de prevención de desperdicio alimentario: Raciones ajustadas a la demanda, Pedidos semanales para evitar stock.

4. Entorno y logística.

Se come únicamente con bandejas de acero.
Se realizan estrategias para adaptar los turnos a las necesidades del alumnado.
Se realizan acciones para ajustar la ración a la apetencia del alumnado.
El comedor dispone de luz natural y espacio cuidado.

5. Proyecto educativo.

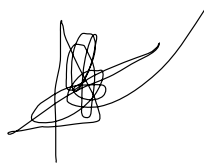
El comedor escolar forma parte del proyecto educativo, consta formalmente en los documentos del centro y realizan actividades educativas específicas.
Protocolo para disminuir el ruido durante la comida.
Separación de residuos por los propios niños y niñas.
Proyecto "Residuos 0" junto con el Ayuntamiento.
Actividad "mamá o papá comensal": pueden ir a comer cuando quieran sin avisar a la empresa.
El equipo de monitoraje recibe formación sobre alimentación saludable y sostenible.
El equipo de cocina recibe formación sobre alimentación saludable y sostenible.
Una vez al mes hay una reunión de coordinación entre empresa, centro y AFA.
Hay un huerto escolar que forma parte de las acciones educativas del centro.
Hay una compostera que forma parte de las acciones educativas del centro.

Certificación obtenida

Después del trabajo de revisión documental y tras la auditoría en el centro, se le otorga al Comedor Escolar del **CEIP Josefina Carabias**, gestionado por la Empresa ShC, la Certificación de



Para que conste y a los efectos oportunos, dicha certificación tendrá una validez de un año, vigente desde el 03/12/2019 hasta 02/12/2020.



Fdo: Andrés Muñoz Rico. Presidente de la Asociación Del Campo al Cole