

Informe de la visita a los comedores de las Escuelas Infantiles de la Comunidad de Madrid

Nombre del centro: **NANAS DE LA CEBOLLA**

Dirección: C/ FERNANDO TRUEBA, 6

Localidad: RIVAS VACIAMADRID

Gestión: Indirecta **X** Empresa de restauración: **ENASUI**

Fecha de la visita: 12 de Diciembre de 2013

Expertos: Vanesa García Iglesias

Recibidos y atendidos por:

- Directora del centro: Inmaculada Ávila Portillo
 - Secretaria del centro: Soraya González Pérez
 - Encargada de ENASUI en la escuela infantil: Adelina Álvarez
-

Total de niñ@s matriculados en la Escuela Infantil: 147

Nº aproximado de inmigrantes que acuden al centro: 2

Número de niñ@s que asisten al servicio de comedor: 147

Número de años que lleva la empresa de restauración trabajando en el centro: 3 años

¿Están contentos? SI

¿Han tenido algún problema alguna vez? NO

Comidas servidas en la Escuela Infantil:

	SI	NO	HORARIO
DESAYUNO	X		7,3h-9h
MEDIA MAÑANA		X	
COMIDA	X		11,45h
MERIENDA	X		16h-17,3h

7. Tipo de aceite y su utilización

	<i>Oliva</i>	<i>Girasol</i>	<i>Otros</i>
Freidora		X	
Otros procesos culinarios	X		
Crudo	X		

8. Posibilidad de menús alternativos:

<i>Para alérgicos</i>	<i>Sin gluten</i>	<i>Sin cerdo</i>	<i>Dieta "blanda"</i>	<i>Otros</i>
X	X		X	

9. En relación al menú servido el día de la visita (nin@s de 2 a 3 años)

9.1. ESTUDIO MACROSCÓPICO DEL MENÚ RECOGIDO

- Composición del menú:

	<i>Nombre</i>	<i>Ingredientes</i>	<i>Peso (g)</i>
Primer plato	Arroz con tomate	Arroz, tomate frito (tomate, aceite de girasol, cebolla, azúcar, sal, acidulante-ácido cítrico), aceite de girasol alto oleico, azúcar, laurel, ajo y agua.	124 g
Segundo plato	Pollo al jugo de limón	Contra muslo de pollo, agua, caldo de pollo, ajo, orégano, limón exprimido y maicena.	88 g
Postre	Yogurt		120 g
Pan	Blanco		12 g
Bebida	Agua		

Se sirvió leche en el menú el día de la visita

Sí No **X**
Opcional

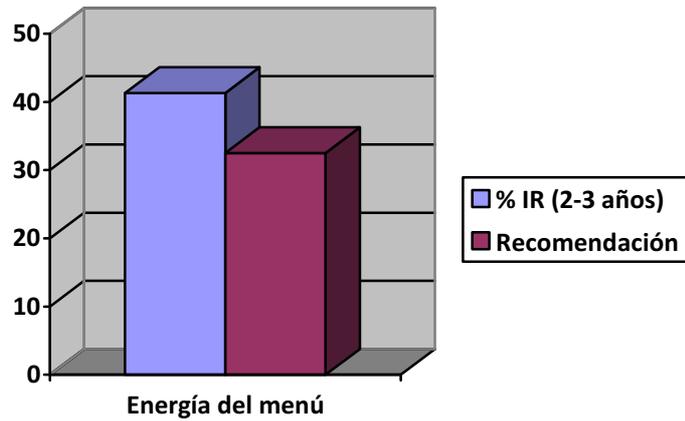
Tamaño de las raciones adecuado al niño

Sí **X** No

9.2. RESULTADOS ANALÍTICOS DEL MENÚ RECOGIDO

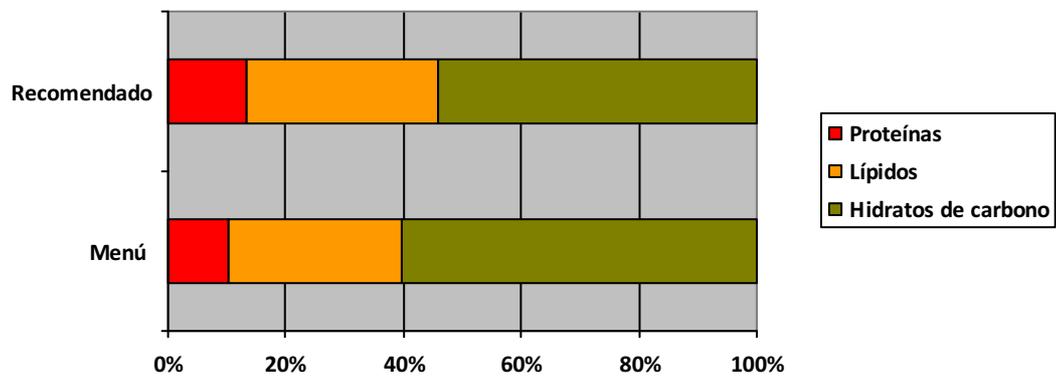
- Contenido de energía del menú recogido:

Energía (Kcal)	% IR	% Recomendado
516	41,3	30-35%



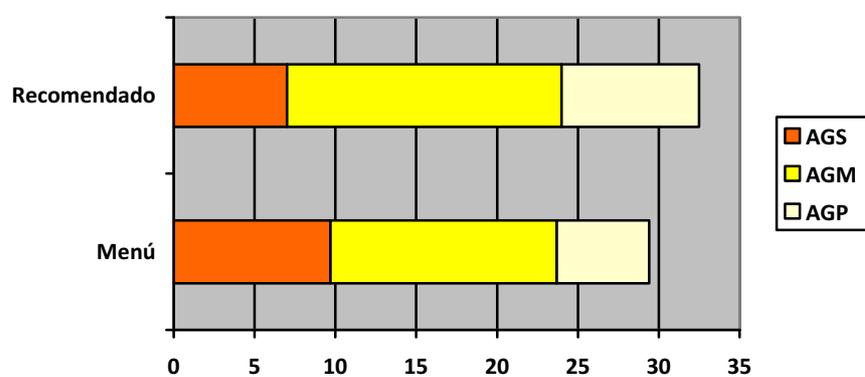
- Perfil calórico (aporte de los macronutrientes al total de la energía en %):

	Menú	Recomendado
Proteínas (%)	10,1	12-15
Lípidos (%)	29,4	<30-35
Hidratos de carbono (%)	60,3	Resto



- Perfil lipídico (aporte de las familias de ácidos grasos al total de la energía en %):

	Menú	Recomendado
AGS (%)	9,7	< 10 (ideal <7)
AGM (%)	14	>13-18
AGP (%)	5,7	<7-10



- Ácidos grasos *trans*:

Menú	Recomendado
0,11	<6 g

- Contenido de sodio y sal del menú recogido

	Menú
Sodio (mg)	584,8
Sal (g)	1,46

OBSERVACIONES E IMPRESIONES DE LA VISITA

- **Línea fría.**

En esta escuela infantil tienen un sistema de catering de *línea fría*. En la cocina central elaboran la comida de la siguiente manera:

- Viernes de cada semana: cocinan la comida que se va a servir el lunes y martes de la semana siguiente.
- Martes de cada semana: cocinan la comida que se va a servir miércoles, jueves y viernes de esa misma semana.

La cocina central entrega los menús a la escuela infantil los lunes y miércoles. La comida elaborada los viernes para ser entregada el lunes, se queda en la cocina central almacenada para poder controlarla hasta su recepción en la escuela infantil el lunes y así evitar posibles problemas.

La comida se regenera unos 60 o 70 minutos antes de servirla y la mantienen en caliente hasta entonces.

Los envases con la comida están debidamente cumplimentados: nombre del plato, ingredientes, lote, fecha de caducidad, conservación y modo de empleo.

- **En relación con el ciclo de menús.**

Aspectos positivos a destacar:

- Incluyen menús para alergias, intolerancias y dieta blanda.

Recomendaciones:

- Indicar en el ciclo de menús mensual las unidades de macronutrientes – proteínas, hidratos de carbono y grasas- (g o %), además de especificar el grupo de población al que se destina el menú.

- **En relación a las actividades realizadas en el horario de comedor.**
 - Las profesoras motivan en gran medida a los niños para que coman lo que les sirven y les enseñan buenas costumbres como comer bien sentados y lavarse las manos antes de comer.

- **En relación al menú servido el día de la visita.**
 - El menú del mediodía debe aportar aproximadamente el 30-35% de la energía diaria. Se recomienda disminuir la ración servida para que el aporte de energía de una sola comida no represente el 41% de las necesidades diarias.
 - El perfil calórico hay que considerarlo teniendo en cuenta la ingesta de todo el día y podría estar compensado si los niños aumentan el consumo de proteínas en el resto de las comidas.

- **Otros aspectos de interés.**
 - Disponemos de todos los ingredientes con los que ha sido elaborada la comida porque nos entregaron las etiquetas de las bandejas donde viene el menú servido.
 - Los niños comen en la misma clase donde pasan el resto del día, con lo que se sienten cómodos y se crea un ambiente relajado y en un tiempo suficiente para permitir a los alumnos disfrutar tranquilamente de este momento del día.

*Como información complementaria al informe, se adjunta fotografía del menú servido, ciclo de menú mensual y análisis bromatológico/nutricional del menú recogido el día de la visita (analizado por Laboratorios Aquimisa).

MENÚ SERVIDO EL DÍA DE LA VISITA



ANEXO I. Menú de Diciembre (I)

ESCUELA INFANTIL LAS NANAS DE LA CEBOLLA MENÚS DICIEMBRE 2013

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
- Día 2 -	- Día 3 -	- Día 4 -	- Día 5 -	- Día 6 -
Macarrones con salsa de tomate Filete de merluza rebozado casero con lechuga y zanahoria Yogur y pan Kcalorías:652 Lípidos:32 Proteínas: 21 Hcarbano:75	Sopa de Cocido Cocido madrileño completo Fruta y pan Kcalorías:624 Lípidos:31 Proteínas: 27 Hcarbano:57	Patatas guisadas con verduras Filete de pollo con lechuga Yogur líquida y pan Kcalorías:621 Lípidos:30 Proteínas: 20 Hcarbano:78	Puré de puerro y zanahoria Lacón a la gallega con patatas en cachelo Fruta y pan Kcalorías:587 Lípidos:29 Proteínas: 34 Hcarbano:54	FESTIVO
- Día 9 -	- Día 10 -	- Día 11 -	- Día 12 -	- Día 13 -
Lentejas estofadas con chorizo Filete de tilapia a la vasca Pettit suisse y pan Kcalorías:626 Lípidos:30 Proteínas: 25 Hcarbano:85	Caditos con salsa de tomate y atún Tortilla española con lechuga y maíz Fruta y pan Kcalorías:731 Lípidos:36 Proteínas: 23 Hcarbano:65	Judías verdes rehogadas con patata Albóndigas de ternera a la jardinera Fruta y pan Kcalorías:652 Lípidos:27 Proteínas: 21 Hcarbano:75	Arroz con tomate Pollo al jugo de limón Yogur y pan Kcalorías:679 Lípidos:33 Proteínas: 22 Hcarbano:52	Alubias blancas estofadas con chorizo Rombos de merluza con lechuga Fruta y pan Kcalorías:695 Lípidos:35 Proteínas: 22 Hcarbano:66
- Día 16 -	- Día 17 -	- Día 18 -	- Día 19 -	- Día 20 -
Crema de calabaza Hamburguesa de ternera al horno con verduritas en jardinera Fruta y pan Kcalorías:624 Lípidos:31 Proteínas: 23 Hcarbano:53	Garbanzos estofados con verduras Filete de pollo con lechuga y zanahoria Yogur y pan Kcalorías:689 Lípidos:36 Proteínas: 28 Hcarbano:55	Macarrones a la boloñesa Filete de tilapia en salsa verde Fruta y pan Kcalorías:678 Lípidos:32 Proteínas: 23 Hcarbano:55	Sopa de fideos Salchichas en salsa de tomate con chips Yogur y pan Dulces navideños Kcalorías:649 Lípidos:35 Proteínas: 27 Hcarbano:75	Arroz blanco con tomate Croquetas y empanadillas con lechuga Fruta y pan Kcalorías:641 Lípidos:30 Proteínas: 22 Hcarbano:75
- Día 23 -	- Día 24 -	- Día 25 -	- Día 26 -	- Día 27 -
Espaguetis con salsa de tomate y queso rallado Cinta de lomo adobada con guisantes y zanahoria Yogur y pan Kcalorías:649 Lípidos:33 Proteínas: 22 Hcarbano:54	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES

Podrá acceder a este menú a través de nuestra página Web: www.enasui.com usuario 1625 y clave 1625

Este menú ha sido valorado por el Departamento de Nutrición e Higiene Alimentaria de Enasui (R.S. 2600008288M/ ISO 9001: 2008 N° EC-2930/07)



ANEXO II. Menú de Diciembre (II)



SUGERENCIAS PARA LAS CENAS



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
- Día 2 - Sopa de letras Tortilla paisana Lácteo	- Día 3 - Crema de zanahoria Sándwich de jamón y queso Fruta	- Día 4 - Ensalada mixta Empanadillas de atún Lácteo	- Día 5 - Ensalada de arroz Salchichas de pavo Fruta	- Día 6 - FESTIVO
- Día 9 - Puré de verduras Croquetas de pollo Lácteo	- Día 10 - Tosta de jamón y queso Filete de pavo Fruta	- Día 11 - Crema de calabacín Sardinillas Lácteo	- Día 12 - Sopa de lluvia Escalope de ternera Lácteo	- Día 13 Ensalada Huevos rellenos Gelatina
- Día 16 - Crema de espinacas Salchichas Lácteo	- Día 17 - Espirales tricolor Tortilla de espinacas Fruta	- Día 18 - Ensalada Pescado a horno Lácteo	- Día 19 - Guisantes con jamón Nugget de pollo Fruta	- Día 20 - Sopa hortelena Filete de merluza Coctel de frutas
- Día 23 - Crema de calabacín Pollo en su jugo Lácteo				

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

Durante los primeros meses de vida (0-6 meses) la leche materna a demanda es el alimento ideal para el niño, ya que le aporta en cantidades suficientes, todos los nutrientes necesarios. Esto ayuda a la prevención del sobrepeso.

Enseñe a su hijo buenos hábitos alimentarios desde el mismo momento que incorpora nuevos alimentos:

- Ofrezcale alimentos variados.
- No sobrealimente al bebé.
- No añada miel o azúcar a los sus biberones y frutas.
- No agregue sal a su comida. Si lo hace, que sea sal yodada.

En la etapa preescolar y escolar:

- Adapte su horario a la comida familiar.
- Evite los "picoteos" entre horas, sobre todo si se trata de alimentos ricos en azúcares y grasas (chuches, bollería, patatas fritas).
- Evite darle o negarle determinados alimentos como premio o castigo.
- Acostúmbrele al agua como bebida, en lugar de zumos artificiales y refrescos dulces.
- Proporciónele una dieta variada rica en verduras y frutas.
- Fomente el ejercicio físico regular.
- Limite el tiempo que el niño pasa frente al televisor a menos de dos horas diarias.
- Evite llevarle a sitios de comida rápida.
- A partir de los cinco años seleccione lácteos semidesnatados, pues contienen los mismo nutrientes y menos grasa.
- Desde el primer día de clase, acostumbre a su hijo a tomar un buen desayuno.
- Cocine con poca grasa y evite las frituras.
- Elija siempre la carne que no tenga grasa visible.
- Enseñe a sus hijos a comer despacio y sin distracciones (TV, videojuegos, etc.).
- Enseñe a su hijo a comer con moderación y variedad: un poco de cada cosa y no mucho de una sola.
- Toda la familia debe implicarse en la práctica de los buenos hábitos alimentarios ya que éste es el marco natural para cualquier aprendizaje.

Juntos haremos grandes
a los más pequeños



ENASUI, S. L.
GESTIÓN DE COMEDOR EN CENTROS EDUCATIVOS
C/ Peña de Francia, 5 - 28500 Arganda del Rey (Madrid)
Tfno. 91 872 92 30 - Fax 91 872 00 91
Viste nuestra web: www.enasui.com

ANEXO III. Informe del Laboratorio.



C/; Hoces del Duratón, 30-34 Polígono El Montalvo II • 37008 SALAMANCA • Teléf. 923 19 33 43 • Fax: 923 19 16 93 • E-mail: aquimisa@aquimisa.com

INFORME DE ENSAYO

Nº DE MUESTRA: 13_126172
Nº de Boletín: 00836099 // 276123 **Recibida el:** 20/12/2013
Inicio del Ensayo: 23/12/2013 **Final de Ensayo:** 13/01/2014



FUNDACION ESPAÑOLA DE LA NUTRICION

General Alvarez de Castro, 20. 1ª planta.
 28010 MADRID
 MADRID

Solicitada por:
 AQUIMISA CENTRO, S.L. - MADRID

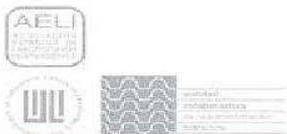
DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA MUESTRA

Artículo: Comida preparada -
Referencia: EI0913

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensayos	Resultado(%)	Unidades	Método
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO			
Humedad	68.7	g/100 g	PEQ002
Proteína bruta	3.8	g/100 g	PEQ003
Grasa bruta	4.9	g/100 g	PE-Q004
Cenizas	<1.0	g/100 g	PEQ006
Hidratos de carbono por diferencia	22.6	g/100 g	By Difference
Energía	630	KJ/ 100g	PEQ273
Energía	150	Kcal /100g	PEQ273
Cloruros	0.3	% ClNa	PEQ005
Sodio	0.17	g/100 g	PEI450
Cromatografía de ácidos grasos.			
Ác. Butírico (C:4:0)	0.3	% relativo	PEI1201
Ác. Valérico (C:5:0)	<0.1	% relativo	PEI1201
Ác. Caproico (C:6:0)	0.3	% relativo	PEI1201
Ác. Enántico (C:7:0)	<0.1	% relativo	PEI1201
Ác. Caprílico (C:8:0)	0.1	% relativo	PEI1201
Ác. Pelargónico (C:9:0)	<0.1	% relativo	PEI1201
Ác. Cáprico (C:10:0)	0.2	% relativo	PEI1201
Ác. Caproleico (C:10:1)	<0.1	% relativo	PEI1201
Ác. Undecílico (C:11:0)	<0.1	% relativo	PEI1201

-La muestra, datos y lugar de recogida han sido proporcionados por el solicitante, si no se especifica lo contrario. Aquimisa dispone del valor de incertidumbre de los ensayos cuantitativos.
 -El informe solo afecta a la muestra ensayada no pudiéndose reproducir sin la aprobación escrita de AQUIMISA S.L.
 -(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 10 a 30 ufc/g (1 a 3 ufc/ml) indican solo presencia del microorganismo.
 -(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 40 a 90 ufc/g (4 a 9 ufc/ml) indican el nº estimado.



INFORME DE ENSAYO

Nº DE MUESTRA: 13_126172

Nº de Boletín: 00836099 // 276123 **Recibida el:** 20/12/2013

Inicio del Ensayo: 23/12/2013 **Final de Ensayo:** 13/01/2014



RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensayos	Resultado(#)	Unidades	Método
Ác. Láurico (C:12:0)	0.58	% relativo	PEI12011
Ác. Laureico (C:12:1)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Tridecílico (C:13:0)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Mirístico (C:14:0)	1.4	% relativo	PEI12011
Ác. Miristoleico (C:14:1)	0.4	% relativo	PEI12011
Ác. Pentadecílico (C:15:0)	0.2	% relativo	PEI12011
Ác. Pentadecenoico (C:15:1)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Palmítico (C:16:0)	22.6	% relativo	PEI12011
Ác. Palmitoleico (C:16:1) con isome	6.0	% relativo	PEI12011
Ác. Margarico (C:17:0)	0.3	% relativo	PEI12011
Ác. Margaroleico (C:17:1)	0.2	% relativo	PEI12011
Ác. Estearico (C:18:0)	6.1	% relativo	PEI12011
Ác. Oleico (C:18:1) con isómeros	39.9	% relativo	PEI12011
Ác. Oleico (C:18:1n9c)	37.4	% relativo	PEI12011
Ác. Eláidico (transoleico) (C:18:1t)	0.4	% relativo	PEI12011
Ác. Linoleico (C:18:2) con isómeros	17.0	% relativo	PEI12011
Ác. Linoleico (C:18:2n6c) (LA)	17.0	% relativo	PEI12011
Ác. Linolelaídico (C:18:2t)(translino)	0.2	% relativo	PEI12011
Ác. Linolénico (C:18:3) con isómero	1.3	% relativo	PEI12011
Ác. alfa-Linolénico (ALA)(C:18:3n3c)	1.1	% relativo	PEI12011

-La muestra, datos y lugar de recogida han sido proporcionados por el solicitante, si no se especifica lo contrario. Aquimisa dispone del valor de incertidumbre de los ensayos cuantitativos.

-El informe solo afecta a la muestra ensayada no pudiéndose reproducir sin la aprobación escrita de AQUIMISA S.L.

-(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 10 a 30 ufc/g (1 a 3 ufc/ml) indican solo presencia del microorganismo.

-(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 40 a 90 ufc/g (4 a 9 ufc/ml) indican el nº estimado.

INFORME DE ENSAYO

Nº DE MUESTRA: 13_126172

Nº de Boletín: 00836099 // 276123 **Recibida el:** 20/12/2013

Inicio del Ensayo: 23/12/2013 **Final de Ensayo:** 13/01/2014



RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensayos	Resultado(%)	Unidades	Método
Ác. gamma-Linolénico (C:18:3n6)	0.2	% relativo	PEI12011
Ác. Estearidónico (C:18:4)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Araquídico (C:20:0)	1.0	% relativo	PEI12011
Ác. Gadoleico (C:20:1)	0.8	% relativo	PEI12011
Ác. cis-11,14-Eicosadienoico (C:20:2)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Eicosatrienoico (C:20:3) con is	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Eicosatrienoico (C:20:3n3)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Dihomo-gamma-linolénico (C:20:3n6)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Araquidónico (C:20:4) con isóm	0.8	% relativo	PEI12011
Ác. Eicosatetraenoico (C:20:4n3)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Araquidónico (C:20:4n6)	0.8	% relativo	PEI12011
Ác. Timnodónico (C:20:5) (EPA)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Heneicosanoico (C:21:0)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Behénico (C:22:0)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Erúico (C:22:1n9)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Docosadienoico (C:22:2)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Docosatrienoico (C:22:3)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Adrénico (C:22:4)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Docosapenteenoico (C:22:5) con	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Clupanodíco (C:22:5n3) (DPA)	<0.1	% relativo	PEI12011

-La muestra, datos y lugar de recogida han sido proporcionados por el solicitante, si no se especifica lo contrario. Aquimisa dispone del valor de incertidumbre de los ensayos cuantitativos.

-El informe solo afecta a la muestra ensayada no pudiéndose reproducir sin la aprobación escrita de AQUIMISA S.L.

-(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 10 a 30 ufc/g (1 a 3 ufc/ml) indican solo presencia del microorganismo.

-(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 40 a 90 ufc/g (4 a 9 ufc/ml) indican el nº estimado.



INFORME DE ENSAYO

Nº DE MUESTRA: 13_126172

Nº de Boletín: 00836099 // 276123 **Recibida el:** 20/12/2013

Inicio del Ensayo: 23/12/2013 **Final de Ensayo:** 13/01/2014



RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensayos	Resultado(#)	Unidades	Método
Ác. Osmond (C:22:5n6)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Cervónico (C:22:6) (DHA)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Tricosanoico (C:23:0)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Lignocérico (C:24:0)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ác. Nervónico (C:24:1)	<0.1	% relativo	PEI12011
Ácidos grasos saturados	1.62	g/100 g	PEI12011
Ác. grasos monoinsaturados	2.34	g/100 g	PEI12011
Ác. grasos poliinsaturados	0.95	g/100 g	PEI12011
Ácidos grasos Omega 3	0.05	g/100 g	PEI12011
Ácidos grasos Omega 6	0.88	g/100 g	PEI12011
Ac. grasos trans-oleicos	0.02	g/100 g	PEI12011
Ác. gra translinoleic+translinoleni	<0.02	g/100 g	PEI12011
Humedad	68.7	%	PEQ002
Ác. gra translinoleic+translinoleni	0.24	% relativo	PEI12011
Ac. grasos trans-oleicos	0.42	% relativo	PEI12011

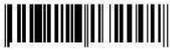
Método: PEI450.A.A.- PEQ273.Cálculo- PEI12011.CG- PEQ006.Gravimetría- PEQ002.Gravimetría- PEQ003.Volumetría- PEQ005.Volumetría- PE-Q004.Hidrólisis y Soxhlet- PEQ273.Cálculo- PEI12011.CG- By Difference.Cálculo- PE-Q273

-La muestra, datos y lugar de recogida han sido proporcionados por el solicitante, si no se especifica lo contrario. Aquimisa dispone del valor de incertidumbre de los ensayos cuantitativos.
-El informe solo afecta a la muestra ensayada no pudiéndose reproducir sin la aprobación escrita de AQUIMISA S.L.
-(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 10 a 30 ufc/g (1 a 3 ufc/ml) indican solo presencia del microorganismo.
-(#) Conforme a la ISO 7218 e ISO 8199.-Valores microbiológicos de 40 a 90 ufc/g (4 a 9 ufc/ml) indican el nº estimado.



INFORME DE ENSAYO

Nº DE MUESTRA: 13_126172
Nº de Boletín: 00836099 // 276123 **Recibida el:** 20/12/2013
Inicio del Ensayo: 23/12/2013 **Final de Ensayo:** 13/01/2014

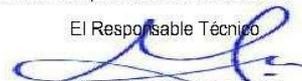


Informe Técnico:

*El cálculo de los hidratos de carbono por diferencia y del valor energético ha sido realizado con los parámetros solicitados

SALAMANCA, a 14 de Enero de 2014

El Responsable Técnico



Fdo.: RAQUEL MARTIN-ARROYO