

MENÚS

- ☐ Los menús están revisados nutricionalmente.
- ☐ Las frecuencias de los grupos de alimentos son adecuadas.
- ☐ Las técnicas culinarias están revisadas.
- ☐ Las guarniciones y salsas están identificadas.
- ☐ Se han comprobado las frecuencias de fritos y precocinados.
- ☐ Se han comprobado las frecuencias de pan, arroz y pasta integrales.
- ☐ El menú está supervisado por un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

DIETAS ESPECIALES

- ☐ Existe un sistema claro de gestión.
- ☐ Las adaptaciones están correctamente identificadas.
- ☐ La información llega a cocina y servicio.
- ☐ También se han contemplado las necesidades por motivos éticos o religiosos.

ALÉRGENOS

- ☐ Los alérgenos están identificados.
- ☐ La información es coherente con los platos servidos.
- ☐ Existe un sistema de comunicación y control.

FAMILIAS

- ☐ La información del menú es clara.
- ☐ Se proporciona la información requerida.
- ☐ Las dietas especiales están correctamente comunicadas.
- ☐ El menú mensual informa sobre técnicas culinarias, salsas, guarniciones y alérgenos.
- ☐ Se facilitan orientaciones para que las cenas complementen el menú del mediodía.

OFERTA ALIMENTARIA

- ☐ Se ha revisado la oferta fuera del menú.
- ☐ Se han revisado las máquinas expendedoras y la cafetería cuando corresponda.

SOSTENIBILIDAD

- ☐ Se han revisado los criterios aplicables.
- ☐ Existe un plan para adaptar progresivamente la compra y la oferta.