

Desde RestauracionQ&S,

queremos agradecer la confianza depositada en nosotros. Es un placer el poder atenderle a vuestros hijos diariamente y, a su vez, disfrutar de ellos y con ellos.

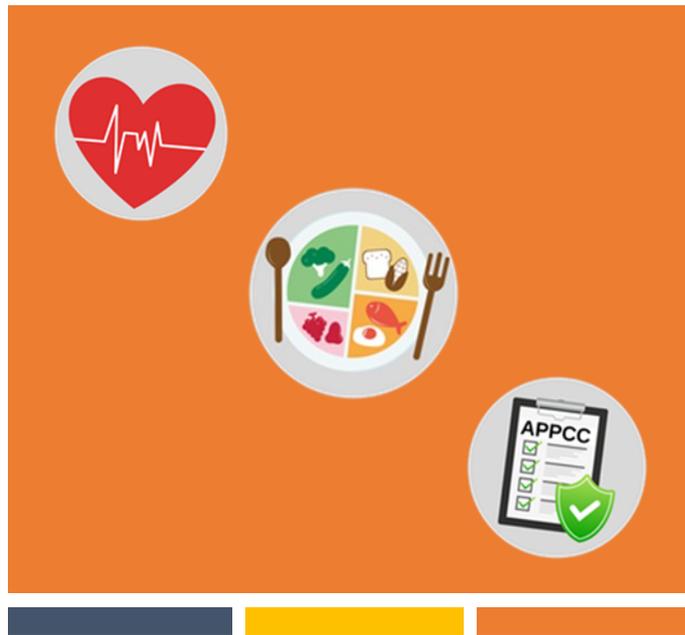
En nuestra Empresa, contamos con un equipo humano de más de 50 personas formado por : Cocineros, Nutricionista, Técnico de Calidad, Personal de compras, RRHH, Administración, Transportista y Educadores y Monitores de comedor..... que nos permite atender a la necesidad de manera inmediata.

Nuestra apuesta en este curso, es ofrecer un servicio de calidad y ofrecer de una dieta rica, variada, sana y equilibrada. Para nosotros la alimentación perfecta se basa en tres pilares fundamentales:

SALUDABLE

VARIABLE Y

SEGURA .





Nuestro equipo trabaja cada día para cumplir las exigencias de los clientes y los objetivos que nos marcamos para superar las expectativas en las que creemos.



Para ello es clave el diseño de nuestros menús y se han definido tras un cuidadoso estudio en el que han participado departamentos de Calidad, Nutrición y Dietética, Compras y Cocina.





Aplicación de **descarga gratuita** para teléfonos Android, Windows Phone o iOS.



Este año como

novedad, para que la comunicación sea más rápida y sencilla y sustituir el envío de inscripciones y/o circulares informativas en papel, vamos a utilizar la plataforma **TokApp School**, invitando a las familias que se descarguen la aplicación en sus teléfonos móvil.

Está disponible en **Google Play Store, Windows Phone Store y App Store**.



Como hacerlo:

- 1.- Descargue la aplicación de TokApp School.
- 2.- Abran la aplicación, seleccionen su país de residencia y validen el nº de teléfono o el correo electrónico que ha facilitado en el centro.
- 3.- Escriban el nombre de usuario y contraseña que quieran utilizar.
- 4.- Esperen a que el centro actualice la base de datos y detecte su registro. Empezarán a recibir los comunicados.



Objetivos

- Garantizar dieta sana y rica que favorezca la salud y crecimiento.
- Desarrollar compañerismo, respeto y tolerancia.
- Concienciarnos de que no todo lo que nos gusta es lo más sano.
- Hacerles comprender que aunque haya alimentos que no nos guste, tenemos que comerlos.

El personal de Comedor está capacitado, titulado y con la experiencia necesaria para poder desempeñar correctamente sus funciones (incluyendo personal titulado en primeros auxilios) tales como:

- Identificar alergias y cumplir las buenas prácticas de manipulado.
- Atender, antes y después de las comidas, a los niños y cualquier incidencia o percance que pudiera ocurrir.
- Prestar la atención necesaria durante la comida sobre el uso del menaje del comedor y los hábitos sociales e higiénico-sanitarias de los niños.

- Organizar y desarrollar actividades lúdico-educativas durante el tiempo que los niños no están comiendo



Objetivos

- Tener una actitud positiva a la hora de comer toda clase de alimentos.
- Suprimir el consumo excesivo de dulces y chucherías.
- Mantener una postura correcta y una adecuada actitud al sentarnos a la mesa ante cualquier alimento.
- Resolver de la mejor manera cualquier problema que pueda surgir

Educación nutricional

- Conocer la ubicación del Comedor y cumplir las normas de Comedor.
- Enseñar el manejo adecuado de los utensilios del comedor (cuchara, tenedor, cuchillo, servilleta...)
- Recomendaciones de cenas.