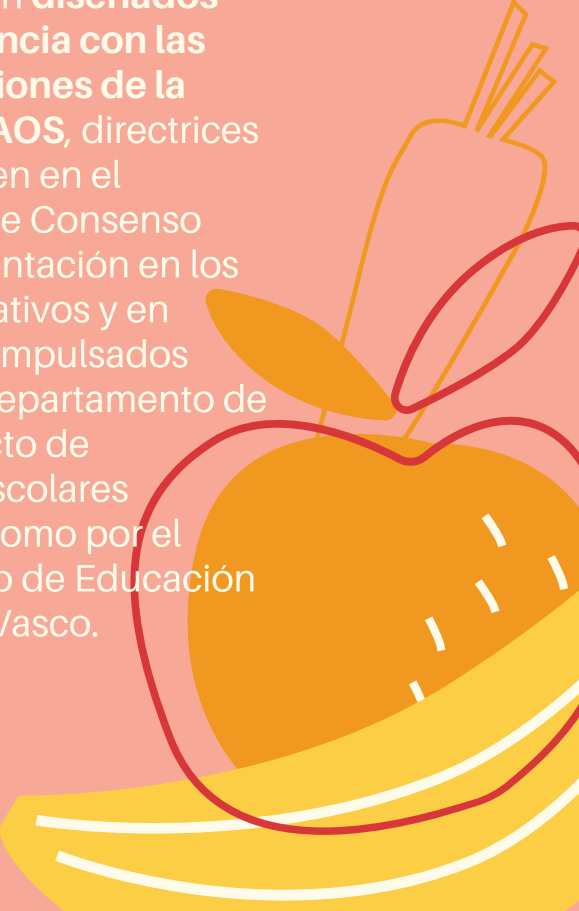


# Confección de los menús escolares

Los menús son **diseñados en consecuencia con las recomendaciones de la Estrategia NAOS**, directrices que se recogen en el Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos y en documentos impulsados tanto por el Departamento de Salud (Proyecto de comedores escolares saludables), como por el Departamento de Educación de Gobierno Vasco.



## MENÚ

Política  
nutricional

Variedad

Criterios de  
producción

Aceptación de  
platos

Nuevo diseño  
de platos

Valoración  
nutricional



Política  
nutricional

- Frecuencias de consumo
- Composición básica del menú

**Confección  
de los  
menús  
escolares**





**Variedad**

—● Elaboraciones

—● Presentaciones

**Confección  
de los  
menús  
escolares**





## Aceptación de platos

- Sugerencias del centro
- Incidencias
- Combinación de platos

## Confección de los menús escolares

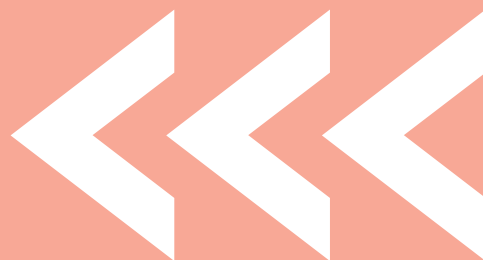




## Valoración nutricional

- Ingesta del medio día
- 1º + 2º + postre + pan
- 35% Kcal/ día
- Edad de referencia: 12 años
- 725-798 Kcal/día ( $\geq 650$ kcal)

## Confección de los menús escolares

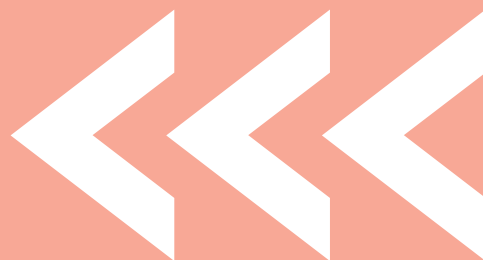




**Nuevo  
diseño de  
platos**

- Requisitos/ sugerencias del cliente
- Incidencias
- Mercado: Nuevos productos/  
reformulación

**Confección  
de los  
menús  
escolares**





## Criterios de producción

- Capacidad productiva
- Manipulación
- Fecha de entrega

# Confección de los menús escolares

