



SERVEI DE CARMANYOLA



INSCRIPCIÓ AL SERVEI

Per tal de poder fer ús del servei de carmanyola, serà necessari realitzar l'inscripció prèviament a la web de 7 d'Aventura, també en els casos d'ús de forma esporàdica.

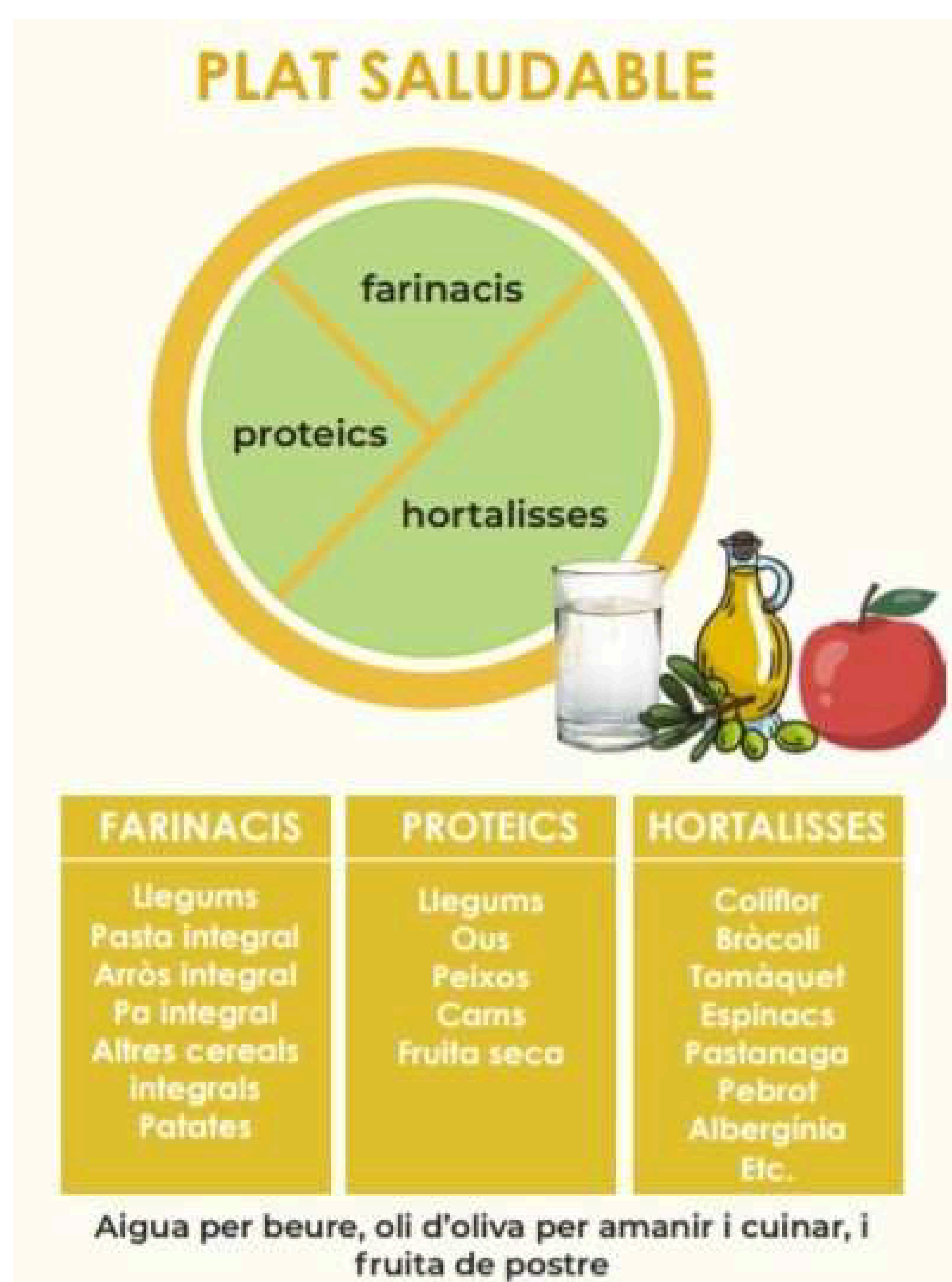
En el moment de formalitzar la inscripció serà necessari presentar la **declaració responsable** degudament signada per **ambdós progenitors**. En cas de no presentar-la correctament no es podrà fer ús del servei.

Aquesta declaració la trobareu a la web de 7 d'Aventura com arxiu descarregable.

ÚS DE LA CARMANYOLA

El menú de la carmanyola haurà de ser **elaborat a casa**

Només s'acceptaran menús saludables, entenent com a saludables, menjars que no continguin ultraprocessats, ni aliments de cadenes de "fast-food".



RECEPCIÓ DE LA CARMANYOLA

L'horari de la recepció de la carmanyola serà de 8.15h a 8.30h de dilluns a divendres.

L'entrega de la carmanyola es realitzarà a la porta de l'espai cuina de la cantina.

Els i les alumnes hauran de transportar la carmanyola en bosses isotèrmiques per no trencar la línia de fred.

En el cas de que l'alumne no dugui la carmanyola a la persona responsable, el responsable trucarà a la família informant que no es podrà realitzar la ingesta del menú.

CARACTERÍSTIQUES DE LA CARMANYOLA

- Les carmanyoles han de ser aptes per al microones.
- Les carmanyoles hauran de ser estanques.
- Cada jove ha de portar el tupper, correctament etiquetats.



*Imatge extreta del document, Dinars de carmanyola als instituts.

CONTINGUT DE LES CARMANYOLES

Tots els aliments hauran d'anar d'una carmanyola, que es trobarà dins de la bossa carmanyola. En cap cas, es podran guardar aliments fora de la bossa. Cada jove haurà de portar els seus coberts etiquetats amb el nom i cognoms.

En cas de portar amanides, haurà de venir amb una altra carmanyola, separada de l'àpat principal.

En el cas de que l'alumne no dugui la carmanyola a la persona responsable, el responsable trucarà a la família informant que no es podrà realitzar la ingesta del menú.

CARACTERÍSTIQUES DE LA CARMANYOLA

- Les carmanyoles han de ser aptes per al microones.
- Les carmanyoles hauran de ser estanques.
- Cada jove ha de portar el tupper, correctament etiquetats.



CONTINGUT DE LES CARMANYOLES

- Tots els aliments hauran d'anar dins d'una carmanyola.
- En cas de portar amanides, haurà de venir amb un altra carmanyola, separada de l'àpat principal.
- Els menús hauran de ser elaborats i amanits a casa.
- Ni el servei de menjador ni el centre educatiu es faran responsables de l'estat del menjar, és per això que caldrà omplir un full de responsabilitat signat.

HORA DE DINAR

L'alumnat que ho requereixi podrà escalfar el contingut del menjar amb la supervisió d'un adult responsable del servei.

Un cop escalfat, realitzaran la ingesta del menjar al menjador amb tots i totes les companyes.

No està permès compartir el menjar per prevenir possibles al·lèrgies i intoleràncies.

AL FINALITZAR L'ÀPAT

L'alumant haurà de guardar-ho tot dins de la motxilla.

Les carmanyoles i estris utilitzats no es podran netejar al centre durant l'espai migdia.

No es podran llençar les restes de menjar per tal d'assegurar que la família pugui fer un seguiment del que es menja.

RECOMANACIONS IMPORTANTS

És important que les carmanyoles siguin hermètiques, aptes per al transport i la conservació dels aliments.

S'ha de procurar preparar el plat i conservar-lo sempre refrigerat. S'aconsella l'ús de carmanyoles isotèrmiques.