

INFORME DE VALORACIÓN DE LOS MENÚS PARA LOS CENTROS MUNICIPALES DE EDUCACIÓN INFANTIL DE 0 A 3 AÑOS EN POLA DE SIERO Y LUGONES

En el presente documento se analizan los aspectos más relevantes correspondientes a la oferta de menús de la empresa Ausolan para el servicio de comedor de las escuelas infantiles de Pola de Siero y Lugones.

La propuesta consta de un documento en el que se describen aspectos propios de la empresa, las características del servicio en lo referente al proceso de diseño, producción y distribución de los menús, calidad de los productos (incluyendo ecológicos y de proximidad), gramajes y las posibles adaptaciones a necesidades concretas de los usuarios.

Existen algunos errores referentes a la presencia de gluten teórica en las elaboraciones, que no se repiten en la propuesta final, por lo que se entienden como erratas.

Destaca la presencia de fichas de plato y el detalle con que la empresa desglosa los menús que propone para cada grupo de edad, estableciendo, tal y como indica el pliego de prescripciones técnicas, cuatro grupos de menús diferentes.

En cualquier caso, las fichas de plato no incluyen todos los platos que se proponen y presentan algunos errores, como la de tortilla de patata.

Los purés básicos, de inicio y continuación se consideran adecuados y presentan una rotación buena. Los postres son igualmente correctos.

En lo referente a los menús para comensales mayores de un año, es reseñable la variedad de propuestas. La empresa ofrece cuatro menús estacionales de cinco semanas cada uno.

Su estructura cumple lo establecido en el pliego de prescripciones técnicas en lo referente a variedad, técnicas culinarias, distribución de grupos de alimentos, estacionalidad y rotación.

Se valora especialmente la amplia variedad de productos y las diferentes maneras de presentarlos, además de la fiel adecuación al pliego en lo referente a frecuencias de consumo, fundamentalmente en los segundos platos.

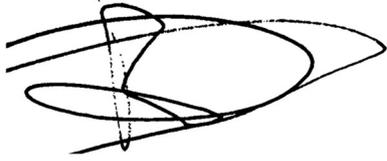
No se considera apropiado ofrecer un postre lácteo el día que se sirve un alimento rico en hierro (lomo + yogur). Sin embargo, este hecho se presenta de forma puntual.

El tipo de grasa empleada (aceite de oliva virgen o virgen extra) y la sal yodada a partir del año de edad, son las de elección.

En cuanto a los desayunos, la empresa presenta una distribución semanal variada de propuestas. Surgen dudas en lo referente a la composición de la bollería casera que se ofrecería uno de los días, pues no se especifican los ingredientes. El resto de las alternativas son muy apropiadas.

Por lo anteriormente expuesto, la propuesta de la empresa **Ausolan** es calificada como **excelente (62 puntos)**.

En Oviedo, a 16 de agosto de 2024

A highly stylized, abstract handwritten signature consisting of several overlapping loops and lines.

Ramón de Cangas Morán

A handwritten signature that appears to be 'Cristina' with a stylized flourish at the end.

Cristina Rodríguez Bernardo

A handwritten signature that reads 'Belén' with a long horizontal stroke extending to the right.

Belén Alonso Sánchez