

Informe de Transparencia

| |
|--|
| <p>Centro escolar: CEM Hipatia-FUHEM Localidad: Rivas Vaciamadrid Empresa gestora de comedor: Gastronomic</p> |
|--|

Resultados de la Auditoría

1. Política de compras.

Pasta ecológica de procedencia nacional.
Arroz ecológico de procedencia nacional.
Legumbres ecológicas de procedencia nacional.
Verdura ecológica fresca y congelada de procedencia nacional.
Un 25 % de las verduras en conserva no ecológica.
Fruta ecológica de procedencia nacional.
Ternera, cerdo y aves de procedencia nacional.
1 yogurt al mes es ecológico y de procedencia nacional.
1 huevo fresco ecológico al mes y de procedencia nacional.
Pescado de zona pesquera FAO 27 (Atlántico Noreste) y FAO 37.1 (Mediterráneo Occidental)
Detergentes de limpieza ecológicos (en fase de conversión).
Celulosas (bobinas de papel, papel higiénico, etc) son ecológicas y/o recicladas (en fase de conversión)

2. Menús e ingredientes.

Se utiliza fruta y verdura de temporada. Excepto en verduras congeladas y en conserva.
Conservas de tomate, remolacha, maíz, apio, zanahoria y champiñón.
Pasta integral o pan integral dos veces al mes.
Ofrecen legumbre al menos 6 veces al mes como plato principal.
Aceite de oliva virgen extra ecológico para aliño y sofrito de guisos.
Aceite de girasol alto oleico para fritura.

3. Residuos y consumos de suministro.

En algunos productos se utilizan envases a granel (yogurt una vez al mes, legumbres y pasta)

4. Entorno y logística.

Se come en bandejas de acero inoxidable.
Autoservicio del alumnado de quinto como proyecto piloto.

5. Proyecto educativo.

Concurso Bitácora de recetas de cocina. Se realizan informes para las familias y jornadas de puertas abiertas.

Se facilita la entrada y la comida a las familias.

Tiene grupo de consumo para incentivar el consumo de alimentos saludables y sostenibles entre las familias.

Certificación obtenida

Después del trabajo de revisión documental y tras la auditoria en el centro, se le otorga al Comedor Escolar del **CEM Hipatia-FUHEM**, gestionado por la Empresa **Gastronomic**, la Certificación de



Para que conste y a los efectos oportunos, dicha certificación tendrá una validez de un año, vigente desde el 12/04/2019 hasta 12/04/2020.

Fdo: Andrés Muñoz Rico. Presidente de la Asociación Del Campo al Cole