



Políticas del Servicio de Alimentos del Colegio Rochester

Propósito:

El servicio de Alimentos del Colegio Rochester ofrece servicio de medias nueves, almuerzo y Snack Bar. Reconocemos que la alimentación adecuada es esencial para el bienestar y el desarrollo de nuestros estudiantes. Por lo tanto, hemos establecido una política de alimentos que abarca múltiples aspectos para brindar una experiencia gastronómica enriquecedora, saludable, segura y que aporte a generar bienestar y felicidad en la comunidad.

Cualidades del Servicio de Alimentos del Colegio Rochester.

El servicio de Alimentos del Colegio Rochester ofrece las siguientes cualidades:

◆ **Nutrición Balanceada:** En el servicio de alimentos del Colegio Rochester contamos con un Plan de Nutrición basado en proporcionar comidas equilibradas, que incluyen una combinación de macro y micronutrientes adecuados para cada grupo etario, de acuerdo a la reglamentación brindada por el Ministerio de Salud y la guía de recomendaciones de calorías y nutrientes para la población colombiana emitida por ICBF. Los servicios ofrecidos son:

- **Medias Nueves:** Está compuesto por 1) bebida láctea; 2) acompañante tipo carbohidrato (energético) y 3) fruta. Para alumnos de prejardín y jardín se ofrece un complemento del refrigerio en la tarde, tipo snack, que incluye bebida natural sin azúcar y acompañante tipo carbohidrato o fruta.
- **Almuerzo** tipo buffet está compuesto por: 1) sopa o crema natural; 2) proteína (la cual siempre se presentan 2-3 opciones); 3) cereal; 4) tubérculo o plátano; 5) ensalada fresca o verdura cocida; 6) fruta; 7) bebida natural sin azúcar y 8) postre, este es ofrecido una vez por semana.

En el servicio de alimentos del Colegio Rochester establecimos un Plan de Nutrición basado en las siguientes premisas: 1) Disminución del 30% en el consumo de azúcar de nuestra población, tanto en productos preparados como en bebidas. 2) Oferta de bebidas naturales sin azúcar añadido. 3) Enriquecimiento de las preparaciones de panadería, con adición de harinas altas en fibra y 4) Reducción en alimentos fritos, ultraprocesados y embutidos en la planeación de menús.

◆ **Sostenibilidad:** Alineados con los objetivos estratégicos del colegio, desde el servicio de alimentos fomentamos la sostenibilidad al dar prioridad a los ingredientes naturales y de temporada en el diseño de los menús. Generamos campañas para minimizar el desperdicio de alimentos a través de la planificación cuidadosa y la adopción de prácticas de reciclaje, buena disposición y compostaje.

Buscamos proveedores que compartan nuestros valores de sostenibilidad y ética en la producción de alimentos. Promovemos campañas de concientización y acompañamiento a nuestros usuarios para minimizar los residuos de alimentos en el plato.

◆ **Política de calidad e inocuidad.** El servicio de alimentos del Colegio Rochester tiene como finalidad garantizar la prestación de un servicio sorprendente, cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. Para ello, conformamos un equipo humano altamente calificado y multidisciplinario, como son: ingeniero de alimentos, ingeniero químico, nutricionista, chef, sous chef, repostero, cocineros, tecnólogos y auxiliares.

Contamos con un plan de saneamiento básico que permite verificar cada una de las etapas del proceso de elaboración de los alimentos, desde la selección de ingredientes hasta la presentación final del producto, garantizando la seguridad alimentaria frente al consumo de los estudiantes y personal del Colegio Rochester S.A.S.



Políticas del Servicio de Alimentos del Colegio Rochester

Para el ingreso a las áreas de proceso se exige lo siguiente: 1) Ingreso sólo a personal autorizado; 2) Lavado de manos; 3) Uso de elementos de protección personal, cofia, tapabocas, botas de seguridad o zapatos antideslizantes. 4) Dentro de la cocina no se debe retirar los EPP por ningún motivo. 5) Siempre se debe realizar el recorrido de áreas con un acompañante que haga parte de los servicios de alimentación. 6) Los mantenimientos de equipos o locativos se deben ejecutar en horarios establecidos y que a su vez, no represente algún tipo de contaminación y riesgo para la preparación de alimentos. No debe haber producción de alimentos. 7) El personal a cargo de los mantenimientos u otros debe responsabilizarse de herramientas o artículos que puedan representar un posible riesgo de contaminación física.

◆ **Menús de comida internacional:** Celebramos la diversidad culinaria al ofrecer una amplia variedad de platos internacionales en nuestros menús. Introducimos a los estudiantes a sabores y culturas de todo el mundo, promoviendo un ambiente educativo internacional para contribuir en la formación de ciudadanos globales.

◆ **Variedad de opciones tipo buffet:** Ofrecemos opciones tipo buffet que permiten a los estudiantes elegir entre una variedad de platos principales, acompañamientos y ensaladas, fomentando la autonomía y la exploración culinaria.

◆ **Manejo de alimentación vegetariana:** Ofrecemos menú vegetariano para la población rochesteriana que se encuentre en éste régimen alimenticio. Cumplimos con los estándares de aporte proteico calórico para régimen vegetariano en nuestra población.

◆ **Manejo de alergias y/o intolerancias:** El Plan de manejo de dietas de alergias y/o intolerancias es dirigido y supervisado por la Nutricionista. Se establece comunicación directa con los padres o cuidadores, se evalúa la solicitud de las restricciones alimentarias recomendadas por el médico tratante y se establece un plan de manejo.

◆ **Celebración de cumpleaños:** Desde el servicio de alimentos nuestro mayor deseo es poder celebrar un día muy especial para los estudiantes y colaboradores que toman el servicio, se brinda almuerzo especial el día del cumpleaños, el cual se solicita en el siguiente enlace <https://www.rochester.edu/co/student-life/food-service/birthday>

Para los estudiantes que **no** toman el servicio de alimentos, ofrecemos el servicio de almuerzo especial, el cual pueden adquirir en el siguiente link <https://rochesterapps.com/rochestereduco/snackbar/product-category/menu-de-cumpleanos/>

◆ **Procesos de producción altamente eficiente y personal capacitado:**

El servicio de alimentos cuenta con equipos de alta tecnología (Hornos Rational) lo que nos permite: 1) Controlar temperaturas internas de productos; 2) Lograr terminación de productos con excelente crocancia, humedad, color y demás características organolépticas; 3) Minimización de uso de grasas saturadas y aprovechamiento eficiente de nutrientes durante la cocción de los productos. 4) Productos terminados de excelente calidad.

◆ **Comunicación con padres de familia.** Los padres de familia pueden solicitar a través de <https://www.rochester.edu/co/student-life/requests> cualquier requerimiento alimentario por novedad en atención de una dieta especial, notificación de alergias o intolerancias, manejo o revisión de seguimiento de algún alumno, soporte técnico de App PAYGO, dudas o inquietudes.

Para situaciones de emergencia que no pueden esperar los tiempos de una solicitud, los padres de familia se pueden comunicar al teléfono +57-601-749-6000 extensión 4407 de la coordinación del servicio en el campus. Sin embargo, se espera que los padres hagan sus solicitudes por medio de la página, <https://www.rochester.edu/co/student-life/requests>.



Políticas del Servicio de Alimentos del Colegio Rochester

En la página web del Servicio de alimentos del Colegio Rochester se ofrece información general del servicio de alimentación; tienda virtual Snack bar; instructivos de uso de la App Paygo; solicitud de menú especial de cumpleaños y semanalmente se publican los menús programados tanto para medias nueves como para el servicio de almuerzo.

<https://www.rochester.edu.co/student-life/food-service>

FACTURACIÓN Y PAGO:

El Colegio Rochester factura a los padres de familia mensualmente y durante 11 meses (agosto a junio del siguiente año), los padres pagan el servicio a través del convenio con Diners de Davivienda para los pagos mensuales o directamente al Colegio en caso de elegir pago anticipado del año escolar o un semestre. Los padres que tomen el servicio todo el año escolar tendrán la tarifa establecida y, cuando lo tomen ocasionalmente en algunos meses del año escolar, tendrán una tarifa mayor, aproximadamente 10% más que la tarifa establecida para los diferentes servicios de alimentación.

COMPORTAMIENTO ESPERADO EN SERVICIO DE ALIMENTOS EN LA AUDITERIA (COMEDOR):

1. Tratar con respeto al personal del área de alimentos, compañeros, docentes o cualquier persona que se encuentre en la Auditoría (comedor).
2. Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de **entrar al** comedor.
3. Entrar al comedor caminando, no corriendo.
4. Ubicarse detrás de las líneas rojas cercanas a la línea de servicio, esperar su turno en fila y en orden.
5. Registrar el ingreso en las líneas de servicio de alimentos, en el sistema de control de acceso (torniquete) por cámara de reconocimiento facial. Ingresar al buffet una vez el sistema valide y de acceso. El sistema **sólo** permite el acceso a los usuarios que tomen servicios de alimentación. En caso de presentar alguna falla, por favor informar al Coordinador de comedor.
6. El servicio de bebidas diferentes a agua, es exclusivamente para usuarios y clientes del servicio de medias nueves y/o almuerzo.
7. Los utensilios (tenedor, cuchara, cuchillo) y menaje son exclusivos para los usuarios del servicio de alimentación (medias nueves y almuerzo).
8. Durante la estancia en la Auditoría se espera que los usuarios usen correctamente el mobiliario, utensilios y espacios.
9. Se espera que los comensales mantengan buen comportamiento, poniendo en práctica los modales en la mesa como son: buena postura, correcto uso de utensilios, mantener un tono de voz moderado, no jugar con la comida y promover un lenguaje respetuoso.
10. Dejar las mesas limpias y desinfectadas al salir del comedor.
11. Al finalizar disponer las bandejas y utensilios en el tren de lavado en el orden indicado.
12. El uso del menaje del servicio de alimentos sólo está permitido en los espacios dispuestos en el colegio para consumir alimentos, como son Parque Biosaludable, Auditoría (comedor) y pérgola. Una vez usado el menaje, se debe disponer en el tren de lavado. Por ningún motivo debe haber menaje en salones, lockers, canchas techadas o de fútbol, piscina u oficinas, a menos que sea autorizado por la Dirección del Colegio o servicio de alimentos para alguna actividad específica.

Políticas del Servicio de Alimentos del Colegio Rochester

SNACK BAR

El Snack Bar es la tienda física y virtual del Servicio de Alimentos del Colegio Rochester, dónde los estudiantes y la comunidad pueden adquirir deliciosos productos de panadería artesanal, bollería, bebidas, frutas, snacks y otros.

Métodos de pago y recargas del Snack Bar.

Las transacciones o compras en el Snack bar únicamente se pueden realizar presentando el carnet estudiantil o carnet de colaboradores en físico en el punto de venta. Las recargas de los carnets se realizan por App o página web de PAYGO, los padres de familia o usuarios deben contar con un usuario de PAYGO, en caso de no tenerlo solicitar apoyo en <https://www.rochester.edu.co/student-life/requests>, para recibir la información e instructivo de uso. Sólo se recibe efectivo en eventos masivos con personas externas a la institución.

En caso de presentarse alguna novedad con la plataforma PAYGO, el padre de familia o usuario debe generar un ticket de solicitud para poder gestionar el caso y darle solución.

Comportamiento esperado en el Snack Bar.

1. Se espera que los estudiantes y usuarios realicen su compra usando la **APP pedidos PAYGO**, la cual está instalada en todos los dispositivos de la institución.
2. En caso de que la App Pedidos PAYGO presente una falla técnica, se disponen de dos cajas físicas (POS) para realizar las compras de manera presencial. Los usuarios y estudiantes deben entregar el carnet físico para poder realizar la compra.
3. Una vez se realice la compra, el cliente se debe dirigir al punto de dispensación y esperar su turno para ser atendido. Las personas que realicen auto compras por la APP pedidos PAYGO con su dispositivo electrónico, sólo deben acercarse al punto de dispensación para recibir su pedido indicando su nombre.
4. Algunos productos del Snack bar son servidos en menaje retornable, el cual debe ser dejado en los colectores destinados para tal fin, los colectores de menaje retornable se encuentran frente del Snack Bar.

