

En alguns centres educatius, s'ofereix la possibilitat als alumnes de portar el dinar en carmanyoles, i se'ls facilita l'espai i les condicions de refrigeració (nevera) i escalfament (microones) adequades.

Aquesta opció pot esdevenir una bona alternativa al menjador escolar sempre que hi hagi una continuïtat i es porti l'àpat sencer (primer, segon plat i postres).

### Que hem de fer per a preparar un dinar segur?

#### 1. Assegurar-nos que les carmanyoles estan netes i segures:

Hem d'assegurar-nos que les carmanyoles estan netes i són aptes per al microones. Cal rentar cada dia amb aigua calenta (preferentment a un rentavaixel·la) i sabó (detergent).

#### 2. Durant la preparació hem de seguir amb cura les quatre normes bàsiques per garantir la seguretat dels aliments:

- a. Assegurar una **bona neteja** de totes les superfícies, estris i de les mans, abans de començar a treballar.
- b. **Separar els aliments** crus dels cuinats sempre evitant el contacte directe o indirecte, mitjançant els estris.
- c. **Coure completament** els aliments, ja que d'aquesta forma assegurem l'eliminació dels microorganismes patògens. La temperatura a la qual s'han de coure els aliments ha de ser suficient per garantir un mínim de +65-70 °C al centre del producte.  
**Quallar bé l'ou** de les truites, les quiches i els altres productes elaborats amb ou cru. **Evitar** salses casolanes a base d'ou cru, com per exemple la maionesa.
- d. **Refredar els aliments** un cop cuinats. Els podeu traspasar a recipients més petits per afavorir un refredament més ràpid i abans que transcorri una hora cal col·locar-los protegits a la nevera.

#### 3. Durant el transport fins al centre educatiu:

- a. **Treure les carmanyoles del frigorífic en el darrer moment** i col·locar preferentment un acumulador de fred en la motxilla isotèrmica.
- b. Assegurar que les **carmanyoles** estan **correctament identificades** amb el nom del vostre fill/a i **correctament tancades**.
- c. En el cas de les postres, com per exemple les fruites, caldrà portar-les protegides amb una bossa apte per alimentació.

#### 4. A l'escola:

- a. **Al darrer moment**, quan sigui l'hora de dinar, es pot **treure la carmanyola de la nevera** i escalfar-la al microones.
- b. Els aliments cuinats s'han de **reescalfar suficientment**, per sobre de +65°C.
- c. Cal **rebutjar** els aliments o **les restes que no s'hagin menjat**.