



Buenos Aires, Febrero de 2022

Señores:
Padres de los alumnos PALERMO CHICO
Presente

Cook's S.R.L., es una empresa argentina que viene actuando con éxito en la atención de comedores Institucionales; de prestigiosas entidades escolares y empresariales, desde el año 1983.

Todo se planifica previamente, se coordina y se supervisa a través de un responsable de la empresa en el comedor del establecimiento.

Nuestra misión, producto de la larga experiencia en diferentes tipos de servicios, es ofrecer a nuestros clientes, el más adecuado servicio de acuerdo a sus necesidades específicas en forma inmediata.

1) Servicio de comedor: el sector del comedor se modernizó con un nuevo sistema de autoservicio, colocando una línea de circulación simple en donde se exponen las comidas, manteniéndolas a temperatura adecuada para ser consumidas, y una isla de Salad Bar para distribución de diferentes tipos de vegetales para que los comensales armen la ensalada de su gusto. El sector de cocina fue remodelado con el sistema de cocina a la vista; otorgando una optimización en la calidad del servicio y seguridad higiénico- sanitaria.

Ofrecemos diariamente menús completos en principios nutritivos; los mismos cumplen en su totalidad las normas exigidas por la ley 3704, del gobierno de la ciudad. Los menús se elaboran en el día y en el lugar, con materias primas de proveedores de primeras líneas.

2) Funcionamiento Servicio de comedor:

A los alumnos de maternal y jardín nuestras camareras les llevarán la comida a la mesa, con un nuevo método de bandejas tipo avión, proveyéndoles las ensaladas, el plato principal y la opción ya cortadita, como así también el postre o la fruta; y serán asistidos por el personal docente que nombre la Institución;

Los alumnos de 1° grado en adelante, retirarán sus bandejas con cubiertos, servilletas, vasos y pan; pasando por el deslizador del sistema de autoservicio, ofreciéndoles las alternativas de comidas y postres. Nuestras camareras los asistirán en el autoservicio.

Para los más chiquitos, tal es el caso de 1°, 2° y 3° grado; ya estará la comida cortadita en la línea.



COOK'S



Las ensaladas estarán expuestas en un salad bar refrigerado, donde también podrán elegir la combinación deseada; dirigiéndose luego a sus correspondientes mesas. En época invernal también tendrán la opción de Isla de sopa. Una vez finalizado su almuerzo, los comensales depositarán sus bandejas en un carro recolector, para ser llevado a la zona de lavado.



Para cualquier consulta con respecto al servicio o a la alimentación de sus hijos, vuestro comedor cuenta con un Encargado, que será el contacto permanente. Disponemos además de un **servicio de mensajes** que será respondido por una profesional nutricionista escribiendo a calidadynutricion@cookssrl.com.ar.

Rogamos también, hacer llegar cualquier sugerencia o necesidad a info@cookssrl.com.ar



COOK'S

3) El menú constará diariamente de:

- * SALAD BAR (8- variedades) e ISLA DE SOPA (en invierno)
- * PLATO PRINCIPAL
- * GUARNICION
- * OPCION PLATO PRINCIPAL
- * OPCION DIETAS (pollo – bife –verduras cocidas, con preaviso o prescripción médica)
- * VARIEDAD DE POSTRES (1 elección entre variedades)
- * o MESA DE FRUTAS
- * PAN BLANCO Y NEGRO
- * AGUA (por cuestiones nutricionales no se recomienda la ingesta de gaseosas en menores en edad de crecimiento durante las comidas)
- * SERVILLETAS DE PAPEL
- * CONDIMENTOS

- * Diariamente se expondrán en el Salad Bar diferentes variedades de verduras y hortalizas para que los alumnos puedan armar la ensalada de su gusto. Isla de sopa en invierno.
- * Los alumnos podrán optar entre el plato principal y la opción del día.
- * **Los alumnos pueden repetir el plato principal y/o la opción del plato principal.**
- * **El postre no se repite.**
- * Cook`s ofrece la posibilidad de suministrar dietas, con el aval de nuestra profesional en Nutrición, para aquellos que lo requieran por razones particulares o médicas, siempre con preaviso y prescripción médica.
- * Todos los días se presentarán diferentes variedades de postres para que puedan elegir el que más les guste o también tendrán la posibilidad de optar por alguna variedad de la mesa de frutas de estación.

La composición del menú inicial de Febrero/ Marzo 2022, se podrá visualizar en la web del colegio.