



FUNCIONAMIENTO DEL CUADRO DE GRAMAJES

Es necesario que en el comedor escolar haya un documento **VISIBLE** donde se especifique el peso del plato elaborado y listo para su consumo según los diferentes rangos de edad y sexo.

Para ello, hemos creado una tabla que actualizamos y os enviaremos todos los meses donde podemos encontrar los platos que corresponden al período pertinente y sus pesos.

TABLA DE PORCIONADO Y REGENERACIÓN																					
SEPTIEMBRE 2019																					
NOMBRE DEL PLATO	TIPO	PESO BARQUETA KG	Gramaje 3-6 años	PEZCIBAR CULINARIAS	Nº DE NÍOS POR BARQUETA	Gramaje 7-12 años	PEZCIBAR CULINARIAS	Nº DE NÍOS POR BARQUETA	13-15 años NIA	PEZCIBAR CULINARIAS	Nº DE NÍOS	PEZCIBAR CULINARIAS	Nº DE NÍOS POR BARQUETA	16-18 años NIA	PEZCIBAR CULINARIAS	Nº DE NÍOS POR BARQUETA	POSICIÓN DE BARQUETA EN EL REGENERADOR	PRECALENTAR	HOMOGENEIZAR		
Aliño de pasta	PRIMERO	2kg	170g	Tocao pequeño	11	200g	Tocao	9	220g	Tocao	240g	Tocao	8	220g	Tocao	240g	1	X	X		
Arroz salteado	GUARNICIÓN	55g	-	-	-	55g	-	-	50g	-	60g	-	-	70g	-	80g	Medio / superior	10 minutos En el centro del almuerzo debe alcanzarse una temperatura igual o > 60°C	Mover la barqueta para homogeneizar el almuerzo		
Arroz salteado con salsa de tomate	PRIMERO	2kg	145g	Tocao pequeño	13	175g	Tocao	10	220g	Tocao	260g	1,5 coccos	8	220g	Tocao	260g	1,5 coccos	8	Medio / superior	10 minutos En el centro del almuerzo debe alcanzarse una temperatura igual o > 60°C	Mover la barqueta para homogeneizar el almuerzo
Arroz salteado con verduras	PRIMERO	2kg	145g	Tocao pequeño	13	175g	Tocao	10	220g	Tocao	260g	1,5 coccos	7	220g	Tocao	260g	1,5 coccos	7	Medio / superior	10 minutos En el centro del almuerzo debe alcanzarse una temperatura igual o > 60°C	Mover la barqueta para homogeneizar el almuerzo
Bacalao al horno en salsa verde	SEGUNDO	1,2kg	100g	1filete + salsa	11	135g	1filete + salsa	8	175g	1filete + salsa	185g	1,5filete + salsa	6	175g	1filete + salsa	195g	1,5filete + salsa	6	Medio / superior	10 minutos En el centro del almuerzo debe alcanzarse una temperatura igual o > 60°C	Mover la barqueta para homogeneizar el almuerzo
Caella al horno en salsa de tomate	SEGUNDO	1,2kg	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 minutos En el centro del almuerzo	Mover la barqueta para homogeneizar el almuerzo

Vamos a proceder a explicarlo, parte por parte para facilitar su uso y aplicación en cada comedor escolar.

En primer lugar, encontramos que cada plato está dividido en PRIMERO, SEGUNDO O GUARNICIÓN. Esto nos permitirá identificar de forma más sencilla aquel plato que estemos buscando.

NOMBRE DEL PLATO	TIPO	PESO BARQUETA KG
Aliño de pasta	PRIMERO	2kg
Arroz salteado	GUARNICIÓN	*
Arroz salteado con salsa de tomate	PRIMERO	2kg
Arroz salteado con verduras	PRIMERO	2kg
Bacalao al horno en salsa verde	SEGUNDO	1,2kg
Caella al horno en salsa de tomate	SEGUNDO	1,2kg



Después, encontramos el peso de la barqueta por kilogramos. Esto nos permitirá saber cuántos platos podemos sacar de cada barqueta según el rango de edad que estemos sirviendo.

Además para facilitar esta operación, hemos añadido otra columna donde ya dejamos indicado el número de niños que comerían con cada barqueta según el rango de edad y el peso de la misma.

NOMBRE DEL PLATO	TIPO	PESO BARQUETA KG	Gramaje 3-6 años	MEDIDA CULINARIA	Nº DE NIÑOS POR BARQUETA	G
Aliño de pasta	PRIMERO	2kg	170g	1 cazo pequeño	11	
Arroz salteado	GUARNICIÓN	*	55g	*	*	
Arroz salteado con salsa de tomate	PRIMERO	2kg	145g	1 cazo pequeño	13	
Arroz salteado con verduras	PRIMERO	2kg	145g	1 cazo pequeño	13	
Bacalao al horno en salsa verde	SEGUNDO	1,2kg	100g	1 filete + salsa	11	
Caella al horno en salsa de tomate	SEGUNDO	1,2kg	80g	0,5 porción + salsa	14	
Chuletas de pavo a la plancha en salsa casera	SEGUNDO	1,2kg	90g	0,5 chuletas + salsa	13	
Chuletas de pavo a la plancha	SEGUNDO	1,2kg	55g	0,5 unidades	20	

Posteriormente, se indica el gramaje de cada plato según el rango de edad y sexo.

Además, para facilitar la tarea a la hora de repartir, hemos añadido otra columna donde indicamos medidas básicas caseras (ej. un filete, un cazo, una unidad...).

Otra opción que proponemos es pesar un plato con el gramaje necesario según la edad que estemos sirviendo en ese momento y a la hora de repartir, ponerlo a nuestro lado para copiar en los demás esa ración que hemos pesado. De esta forma, nos evitamos errores o tener que pesar plato por plato.

En el caso de las edades de 3-6 años y 7-12años, no diferenciamos entre niños y niñas puesto que la variación entre el peso es muy pequeña y entra dentro del margen de error permitido.

Sin embargo, en las edades de 13-15 y 16-18 años, sí diferenciamos entre sexo femenino y masculino debido a que en algunos casos la diferencia en el peso de los platos puede llegar a ser de hasta un 25%.



16-18 añ	MEDIDA CULIN	NIÑOS4	MEDIDA CULIN
120g	*	150g	*
220g	1 cazo	240g	1 cazo
60g	*	60g	*
170g	*	180g	*
80g	8 porciones	90g	9 porciones

GRAMAJE NIÑAS
16-18 AÑOS

GRAMAJE NIÑOS
16-18 AÑOS

Por último encontramos tres columnas donde encontramos instrucciones para realizar la regeneración de cada plato correctamente según sus requisitos y que así el producto pierda lo menos posible sus características organolépticas y nutricionales.

POSICIÓN DE BARQUETA EN EL REGENERADOR	PRECALENTAR	HOMOGENEIZAR
X	X	X
Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento
Media / superior	10 minutos (En el centro del alimento debe alcanzarse una temperatura igual o > 65°C.	Mover la barqueta para homogeneizar el alimento