

Pautas para introducir un alimento en la dieta de régimen:

1. Determinar si el alimento es adecuado a la dieta correspondiente (libre de lactosa o gluten, hipocalórico, laxante, alergia, etc) y sustituirlo en cada caso por el más adecuado a la dieta de la que se trate.
2. Los menús de régimen son elaborados por un equipo de cocina que se dedica específicamente a ello.
La elaboración tiene lugar en una zona especial, por lo que no existe el riesgo de que haya mezcla con alimentos que no son de régimen.
3. También se utilizan diferentes utensilios para cada régimen de manera que no se contaminen unos de otros.
4. Los menús son emplatados y clasificados por el mismo equipo de cocina que los ha elaborado, pasando después al comedor con el nombre de las alumnas/os de régimen correspondientes.

