

Según la [Ley 3.704](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documento_ley.pdf), las escuelas privadas que brinden servicios alimentarios deberán cumplir con las pautas de alimentación saludable, teniendo en cuenta el aporte nutricional y la seguridad sanitaria al elaborar los menúes escolares.

Decreto 01/13 Articulo 7°: Homologación de menúes en Instituciones educativas de gestión privada.

**Procedimiento Administrativo:**

Cada escuela privada debe realizar el procedimiento para la homologación del menú mediante el correo electrónico [comedoresprivadas@bue.edu.ar](mailto:comedoresprivadas@bue.edu.ar)

Puede optar por alguna de las siguientes opciones y de existir modificaciones y/o cambio de opción, deben ser informadas. Cualquiera sea la opción por la cual opte, la escuela debe enviar la[declaración jurada](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/modelo_declaracion_jurada_menu_privadas_0.doc) correspondiente, ajustándose a las pautas establecidas en las PAS y especificando el nivel educativo que recibe el servicio.

OPCIÓN A:

Mosaico de 15 menúes correspondientes al Pliego de Bases y Condiciones vigente confeccionado por Lic. en Nutrición (PByC 2902/SIGAF/13).

* [Mosaico Comedor/Vianda Verano](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/mosaico_comedor-vianda_verano.pdf)
* [Mosaico Comedor/Vianda Invierno](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/mosaico_comedor-vianda_invierno.pdf)
* [Mosaico Desayuno/Merienda](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/mosaico_desayuno-merienda_0.pdf)
* [Mosaico Maternal/Inicial](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/mosaico_maternal_inicial.pdf)
* [Mosaico Comedor menú procesado y blando masticatorio (E. Especiales)](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/mosaico_comedor_menu_procesado_y_blando_masticatorio_e._especiales.pdf)

OPCIÓN B: Confeccionar y enviar: Formulario de especificaciones del menú homologado para cada grupo etario, y con el promedio de las listas, que acredite el cumplimiento de las PAS. Diseño y planificación de su propio menú adecuándose a las [PAS](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documento_ley.pdf).

Debe ser realizado por Lic. en Nutrición con título habilitante, avalados con firma y matrícula, adjuntando el certificado de ética profesional.

Requisitos:

Confeccionar y enviar:

Los mosaicos: con un mínimo de 10 listas de menú completo (plato principal y postre). Detallando si se ofrece otra modalidad de servicio (Ej.: entrada). Listas de ingredientes y gramajes correspondientes. Cada mosaico debe contar con el membrete de la escuela.

[Formulario](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/formulario_presentacion_menu_1.pdf) de especificaciones del menú homologado para cada grupo etario, que acredite el cumplimiento de las [PAS](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documento_ley.pdf).

Aclarar el periodo durante el cual se ofrecerá cada menú (mensual, semestral, etc.)

Podrán incluir menúes opcionales indicando a qué menú del mosaico reemplazan, teniendo en cuenta el aporte nutricional.

Modalidad de servicio: autoservicio o servicio en mesa.

Quienes opten por la opción B deberán tener disponible en la escuela la siguiente información:

* **Fórmula desarrollada de los menúes**, que responda a lo presentado para la homologación.
* Menú adaptado a patologías de aquellos alumnos que presenten certificado médico. El mismo deberá cumplir con las [**PAS**](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/documento_ley.pdf) adaptadas a la patología. Para los menués adaptados para celíacos se tomarán como referencia el listado de alimentos libres de gluten.  
  Listado de alimentos libres de gluten:<http://www.buenosaires.gob.ar/desarrollosaludable/alimentacion-y-nutricion/sin-tacc>

Se deberá exhibir en la escuela el menú homologado por la DGSE por el cual se optó y detallar los horarios de servicios y período de vigencia en un lugar visible para la comunidad. Junto con el mismo se deberá exhibir la disposición expedida por la DGSE.