

Sofra Grup

2023-2024 öğretim yılında öğrencilerimize yemek hizmeti **SOFRA GRUP** tarafından sağlanmaktadır. Sektöründe lider **SOFRA GRUP**, eğitim sektöründeki toplu yemek hizmeti konusundaki uzmanlık ve deneyimini **Eurest** markasıyla sunmaktadır.

EUREST olarak, çağdaş anlayış ve bilinçte Türkiye çapında özel okul ve üniversitelerde 100.000'den fazla öğrenciye hizmet vermenin gururunu taşımaktayız.

Diğer tüm firmalardan farklı olarak, büyüme ve gelişim çağlarında olan çocukların farklı



beslenme ve yaşam gereksinimlerini profesyonelce takip edebilmek ve daha özellikli hizmet verebilmek amacıyla okullarda yiyecek ve içecek hizmetlerini ayrı bir departman olarak yürütmekteyiz.

Compass Group'un sadece eğitim kurumlarında uyguladığı **YE ÖĞREN YAŞA (EAT LIVE LEARN)** programını Türkiye'de hizmet verdiğimiz eğitim kurumlarında da eş zamanlı olarak uyarlıyor ve deneyimimizi sizlere sunuyoruz.

'**Ye Öğren Yaşa**', öğrencilere daha sağlıklı, daha bilinçli ve daha uzun ömürlü bir yaşamın temellerini sunmaya dayanır. Çocuklarımıza sağlıklı beslenme için ihtiyaç duydukları besinleri sağlarken, sağlıklı bir çevreyi sürdürülebilir kılmak için gerekli bilinci oluşturmayı hedefliyoruz. Öğrencileri en iyi şekilde beslemeyi sadece bir iş olarak değil, aynı zamanda topluma karşı yerine getirilmesi gereken bir sorumluluk olarak görmekteyiz.

Çocuklarımızın sağlıklı beslenme ihtiyaçlarını sağlayıp, mutlu etmek için **EUREST** menüleri, öğrenci yaş gruplarına göre dengeli beslenme konusunda uzmanlaşmış diyetisyenler ve gıda mühendisleri tarafından hazırlanmaktadır. Bu menüler, **EUREST** ile kurumunuz arasında ortaklaşa oluşturulan Yemek Komitesi tarafından karar verilip onaylanmaktadır. Menü değişikliklerinde yemek komitesinin onayı gereklidir.

EUREST çocuklarımıza hizmet verirken aşağıda belirtilen standartlarla operasyonlarını yürütmektedir:

- Yemekhanelerde kullanılan hammaddeler Türkiye'nin en seçkin firmalarından tedarik edilmekte ve tedarikçiler Satın Alma Departmanı ve bağımsız 3. taraf kuruluşlar tarafından rutin kontrollere tabi tutulmaktadır.
- Menülerimiz mevsim sebze/meyvelerinin seçilmesine özen gösterilerek ve çocuklarımızın yaş gruplarının günlük kalori ihtiyaçları göz önünde bulundurularak, sağlıklı ve dengeli

beslenme prensipleri konusunda uzmanlaşmış diyetisyenler ve gıda mühendisleri tarafından planlanmaktadır.

- Yemeklerde kalp ve damar sağlığı bakımından olumsuz etkileri olan yağ çeşitleri ve pişirme teknikleri kesinlikle kullanılmamaktadır. Bunların yerine tereyağı ve doymuş yağ içeriği düşük, sağlığa faydalı yağ asitleri içeren bitkisel kaynaklı sıvı yağlar ve zeytinyağı kullanılmaktadır.
- Yemeklerimizi hazırlarken besinlerin vitamin ve mineral içeriğini kaybetmemeleri için en sağlıklı pişirme tekniklerini uygulamaktayız. Haşlama, buğulama, ızgara, fırınlama gibi sağlıklı pişirme yöntemleri teşvik edilmekte, kızartma, bol yağda kavurma gibi hastalık riski oluşturan ve trans yağ miktarını artıran pişirme yöntemlerinden kaçınılmaktadır. Taze ya da donmuş sebzeler ve patates, konveksiyonel fırında minimum düzeyde yağ kullanılarak pişirilmektedir.
- Hava sıcaklıklarının yüksek olduğu dönemlerde (Mayıs - Kasım ayları arasında), yapım tekniği bakımından riskli olan mikrobiyal yükleri nedeniyle risk oluşturabilecek gıdaların üretimi kesinlikle yasaktır.
- Menüler, Yemek Komitesi tarafından ortaklaşa karar verilip onaylanmaktadır. Menü değişikliklerinde yemek komitesinin onayı gereklidir.
- Çocukların hem fiziksel hem zihinsel büyüme ve gelişimleri için en önemli faktör sağlıklı ve dengeli beslenmedir. Özellikle okul çağında kazanılan beslenme alışkanlıkları bir ömür boyu sürmektedir. Bu sebeple okullarda öğrencilere yeterli ve dengeli beslenmenin önemi vurgulanmalı ve bu yönde gerekli olanaklar sağlanmalıdır. Bunun bilinciyle Scolarest, bilimsel sağlık otoritelerinin önerileri doğrultusunda, menülerinde tüm temel besin öğelerini içeren "Sağlıklı Tabak" modelini benimsemektedir. Sağlıklı tabak modeli 5 temel besin grubunu (1. Süt-yoğurt grubu, 2. Et-yumurta-kurubaklagil grubu, 3. Sebze grubu 4. Meyve grubu, 5. Tahıl ve ekmek grubu) içermektedir. Sofra Grup kriterlerimiz gereği her öğünün bunlardan en az 3 besin grubunu karşılamasını sağlamayı hedeflemekteyiz. Menüler hazırlanırken ve kontroller sırasında bu kriterlere dikkat edilmektedir.
- Gelişme çağında olan çocuklarımızın artan protein gereksinimleri göz önünde bulundurularak menülerimizde biyo-yararlılığı yüksek protein kullanımı sağlanmaktadır. Bunun yanında, çocukların kemik, diş sağlığı, sinir sistemi ve bilişsel gelişimin sağlanması için vazgeçilmez olan kalsiyumun temel kaynaklarından peynir, yoğurt, süt gibi besin maddelerinin menülerimizde bulunmasına özen gösteriyoruz.
- Dünya Sağlık Örgütü günde 5 porsiyon sebze meyve tüketimini önermektedir. Menülerimizde artırdığımız taze salata ve meyve seçenekleriyle, sebze/meyve tüketimini desteklemekteyiz.
- Menülerimizde salatalar, meyveler, tam tahıllı gıdalar ve kuru baklagillere yer vererek bilişsel gelişimin ve sağlıklı sindirim sisteminin en büyük destekçisi olan posa/lif içeriği yüksek gıdaların tüketimini teşvik ediyoruz. Bununla birlikte günlük basit şekerden gelen

enerji miktarının %10'un altında olmasını hedefleyerek basit karbonhidrat tüketimini azaltmaktayız.

- Servis edilen tüm yemeklerimizin “yağ ve tuz” miktarları, uluslararası sağlık otoriteleri tarafından kabul edilmiş değerler göz önünde bulundurularak sınırlandırılmış ve standartlaştırılmıştır. Tüm yemeklerimizde bu standartların korunmasına özen gösterilmektedir ve bilgisayar ortamında geliştirilen ‘Işıklı Uyarı Sistemi’ ile otomatik olarak kontrol edilmektedir.
- Pişirilen yemekler, servis edilinceye kadar sıcak tutma modunda bekletilir ve 65 °C'nin üzerinde servise sunulur.
- Yemek servisinde hijyene son derece dikkat edilerek porselen tabak ve cam bardak kullanılmaktadır.
- Bulaşık makinelerinde yıkanmış çatal bıçak vb. küçük ekipmanlar otomatik makinelerde el değmeden ve doğal malzemeler yardımıyla kurulanmakta, parlatılarak servise sunulmaktadır.
- Kalite yönetim sistemi standart gereklilikleri doğrultusunda menü planlama aşamasından başlayarak yemeğin sunulması ve sonrasında örnek numunelerin saklanması kadar olan süreç kesin kurallara bağlanmıştır. Aynı zamanda mutfaklarımız, düzenli olarak kurumsal laboratuvarlar tarafından denetlenmektedir.
- Mutfak ve çalışan personelleri hijyen açısından iç ve dış denetimciler tarafından düzenli olarak denetlenmektedir. Ayrıca her zaman okul yönetimi tarafından denetlenmeye hazırdır.
- Mutfakta temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinde kullanılan maddeler dünya çapında onay görmüş firmalardan seçilir. Günlük dezenfeksiyon işlemleri düzenli olarak kayıt altına alınır.

(Ayrıntılı bilgi için lütfen www.sofragrup.com web adresini ziyaret ediniz.