



Comité de menú 26 de marzo de 2019

Sujet : nuevo equipo, seguimiento de las decisiones de los últimos comités, cafetería en Chamisero, talleres en nutrición, experiencia de los apoderados

Presentes: Casandra Morales, Natalia Arboleda, Virginie Neaud, Sandrine Vandromme, Yasmine Ash-Shinar, Nathalia Rioja, Peggy Lehmann

1) PRESENTACIÓN DEL NUEVO EQUIPO DE COMPASS Y DE LA NUTRICIONISTA DEL LICEO.

Después de varios problemas con el precedente equipo de compass, el liceo pidió un cambio radical.

Para este ingreso a clase, contamos con un nuevo equipo en todas las sedes:

Silvia Vielma: nueva administradora de Vitacura

Evelyn Moya: nueva administradora de Chamisero

Natalia Arboleda: nueva jefa de servicios para LAFASE sobre Chamisero, Vitacura, la parva y Rapel.

Casandra Morales: se mantiene en su cargo de nutricionista Vitacura

Esta reunión fue también la oportunidad de presentar a la nutricionista contratada por el liceo: Nathalia Rioja que vela por el buen cumplimiento del contrato.

2) SEGUIMIENTO DE LAS DECISIONES DE LOS ÚLTIMOS COMITÉS

a) En los comités pasados, fue acordado que uno de los dos agregados del plato principal de los alumnos debía ser una verdura.

Esta medida no se entendió bien al principio por el nuevo equipo quien añadió topping de verdura además de los dos agregados.

Una vez aclarado este tema, compass se compromete a volver en este funcionamiento para el mes de mayo. Para abril, van a seguir con el topping de verdura ya que todo este comprado.

A partir de mayo se servirán siempre a todos los alumnos los 2 agregados, 1 de ellos siempre será verdura, salvo cuando el plato es una preparación que viene ya con verduras o legumbres.

Compass destaca un problema sobre la homologación entre las sedes ya que en Chamisero no se obligan a los niños a comer verduras o recibir las ensaladas.

Peggy Lehmann lo verá con la directora de primaria y Sandrine Vandromme con la CPE adjunta para sensibilizar los equipos de vida escolar.



b) Se confirma que las ensaladas tienen que estar listas y aliñadas en Vitacura como en Chamisero (con limoneta natural sin sal)

Se confirma también que el pan tiene que ser integral y servido en cada servicio.

c) Los niños pueden repetir pero tienen que hacer la fila de nuevo. Las repeticiones serán un plato de fondo completo para grandes, y un medio plato para el tercer turno. Es importante anotar que el gramaje es diferente en función de la edad de los alumnos y adaptado en función de sus necesidades nutritivas. Sin embargo la idea será siempre incentivar que pueden consumir libre toda la ensalada que quieran.

d) Tiene que haber fruta siempre dentro de las variedades de postres.

Hasta ahora, de los 4 postres fijos (fruta-masa-de leche-jalea), no había masa los lunes y jueves.

A partir de ahora la propuesta es: leche y fruta todos los días. Jalea y masa de forma alternada. Para tener 3 postres y no 4 y de esta manera restringir el consumo de las opciones menos saludables. Será efectivo en mayo.

3) CAFETERIA EN CHAMISERO

Una mini cafetería abrió en Chamisero para probar la demanda y funciona bien. Compass está viendo para adaptar los stocks en función de los pedidos de los funcionarios. Están probando productos saludables sin sello.

Harán una presentación de las cafeterías y de sus productos en el próximo comité.

4) TALLERES DE NUTRICIÓN

Cassandra empezará a trabajar con las enfermeras sobre el "parcours santé"

Hará propuestas en el próximo comité para la organización de una feria saludable organizada por Compass en el segundo semestre.

5) EXPERIENCIA DE LOS APODERADOS EN EL CASINO

a) Sigue la opción de 2 almuerzos mensuales en cada sede para los padres. El CPA dará los nombres de los padres interesados y las fechas a Peggy Lehmann para coordinarlos.

Compass abre también la posibilidad a los padres de hacer degustación de los platos del día a las 10.45 todos los días. Eso se coordina también a través del CPA y se puede hacer cada vez que los padres lo piden con un limitante de 2 padres por día.



b) El CPA informa que no hubo ticket al principio del año en Chamisero. Los padres pagaron, pero no se entregó tiquetes físicos. Compass va a investigar lo que pasó y dar una respuesta.

c) El CPA pide una información sobre los horarios para la compra de ticket. Compass esta preparando un comunicado que estará mandado por el liceo a todos los apoderaos.

d) El CPA alerta sobre niños que no hablan español y tienen dificultades en el servicio para pedir las cosas. Peggy Lehmann informará a la dirección de primaria para que la vida escolar sea pendiente de los mas pequeños que no hablan francés y establezca la lista de los no hispanohablante al principio del año.

e) El CPA menciona que falta elección en los postres y en las ensaladas en el final de los servicios. Compass responde que la misma ensalada está montada para todos los alumnos y que hay siempre las 2 elecciones de plato de fondo. Para los postres, efectivamente puede haber menos elecciones. Compass compromete a estar más pendientes para dar cumplimiento.

f) El CPA pide que la minuta sea en pronote. El señor Agostini (vicerrector) esta estudiando la posibilidad de cargar el menú en pronote pero las informaciones de menú están pre registradas en este programa francés y no permite ingresar nuevos platos o idiomas... De todas maneras Compass publicará la minuta diaria en la entrada de los 2 casinos.

g) Algunas clases de maternelle pidieron quitar el agua en las colaciones para evitar de usar demasiado plástico. Compass va a estudiar las opciones de botella/botellón/dispensador lo que sea más apropiado de entregar. Por otro lado Peggy Lehmann verá con la directora de maternelle que se solicite a los niños llevarse diariamente sus botellas a casa para que se realice la adecuada limpieza y evitar se acumulen y ensucien en la sala de clases.

h) El CPA comenta que un apoderado fue mal recibido por un personal del casino para hablar de los ticket. En caso de problema se debe escribir a la jefa de servicios Compass para LAFASE, Natalia Arboleda natalia.arboleda@compass-group.cl

i) El CPA pide cuales son los alimentos congelados usados en el casino. Compas usa carne congelado (pollo pavo), frisado (maïs, poroto, brocoli).

Recomendación del comité: quitar todo endulzante en los menus de los

a
l
u
m
n
o
s