

## CR REUNIÓN COMISIÓN CANTINE - 2/2023

**Presentes:** Valérie Tulard, Eva Delmas, Nathalia Rioja, Rocio Oroza, Orieta Hermosilla, Andrea Casagrande, Ma Alejandra Castillo, Ma Ignacia Bunster y Peggy Lehmann.

**Fecha:** 11.04.2023

Se revisan los seguimientos anotados en la reunión anterior. Todo se pudo dar salvo la separación de los turnos de básica para el plato único solamente para lo más pequeño. A partir de ahora, el plato único esta definido para todos los alumnos de básica.

### **I. COMPRAS TICKETS**

Por el momento todo funciona bien. No hay mucho problema de enrolamiento al momento de pasar por el tótem. Sin embargo, Mediterránea pide ayuda en la comunicación para que se compren los tickets de forma anticipada, para agilizar el funcionamiento y el niño pueda recibir su almuerzo adecuadamente, ya que algunas familias están acostumbradas o piensan que el pago puede ser post servicio, lo que la empresa no tiene permitido.

La medida de tener hasta 3 tickets sin previo pago para que ningún alumno se quede sin almuerzo, ha sido una condición importante del acuerdo entre el casino y el colegio, lo que está considerado solo para los alumnos de primaria, por ser los más pequeños y no tener la facilidad de llamar o comprar almuerzo directamente en el momento. El problema es que algunos alumnos almuerzan en la cantine por estar ingresados en el tótem, pero las familiar aún no se han registrado en el sistema, entonces la familia no compra ni paga y la cantidad adeudada no es menor.

**SEGUIMIENTO:** Mediterranea va a hacer un sistema de mailing y seguimiento WhatsApp para cobrar las familias con saldo negativo, con los datos que dejan al inscribirse en la plataforma. Para las otras familias con deudas, el colegio entregará los datos de contacto.

### **II. FLUJO DEL SERVICIO Y CANTIDAD DE ALUMNOS**

El director de primaria de Vitacura, Pascal Moriceau, ayudó con la entrega del número de alumnos que usan el servicio, pero no fue posible conseguir doblar los turnos.

Se contrataron 2 personas de APE en cada sede para ayudar en los turnos de los más chicos.

No se pudo dividir los turnos de básica, así que se propone ahora un plato único para todos los alumnos de básica. Eso ayudó a agilizar el servicio y permite que los niños tengan oferta en la semana mas equilibrada.

Se estima que por el momento unos 15-20% de los alumnos almuerzan con el servicio de cantine, APE incluidas.

**SEGUIMIENTO:**

- Reflexionar sobre el por qué no hay tantos niños a usar la cantina y que se puede hacer para atraerlos.

### **III. RETORNO DE EXPERIENCIA DE APODERADA DE ALMUERZO EN CHAMISERO**

El almuerzo se realizó en Chamisero durante el primer y segundo turno de secundaria a las 12h.

**COMENTARIOS:** El servicio fue ordenado, rápido y con cambio menor en la minuta del menú (pollo en lugar de lechuga). La degustación le pareció agradable y de sabor casera, sin demasiado aliños. Anota 2 puntos negativos: 1- falta de limpieza de las mesas para el segundo turno 2- trato del personal acompañante un poco brusco.

#### **SEGUIMIENTO:**

se revisará la frecuencia para salir a limpiar las mesas y se pide apoyo por parte del equipo educativo para hablar con los alumnos sobre ser más respetuoso en cuanto a cómo dejar su puesto.

### **IV. SOBRE LOS CAMBIOS EN EL MENÚ**

Nadie se quejó con el hecho de que haya solamente agua y no más jugo. Unos pocos con el pan, pero fueron muy escasos.

La opción de proponer en primaria un plato de fondo constituido siempre por partes separadas de proteínas, carbohidratos y vegetales fue descartada después de probar. Algunos niños rechazaban comer el plato por tener vegetales. Entonces se privilegia los vegetales en la entrada y se trata de que el plato de fondo tenga vegetales o en su salsa o en el acompañamiento (arroz primavera, carnes con verduras, por ejemplo).

El personal trata de bien separar los alimentos en el plato o dar una pequeña cantidad para que no sea rechazado por ser mezclado o por no querer uno de los ingredientes.

**COMENTARIOS:** Se pregunta si es posible ofrecer frutas picadas, como mejor alternativa a los postres elaborados. La jefa de operaciones de Mediterránea comenta que muchos alumnos se llevan una fruta entera para comerla más tarde, pero también una apoderada menciona que para los que tienen frenillos, las frutas enteras no funcionan.

**ACCIÓN:** Se propondrá canasto de frutas enteras y algunas partidas en 4 para ver si hay más interés de parte de los estudiantes en elegir esta opción más sana.

### **V. SOBRE LOS MENÚS DE MAYO**

Todo aprobado.

Se discutió sobre la posibilidad de sacar apio y frutos secos de los menús por su alto riesgo de alergia. Pero en general, el comité quedo en que (aparte de Maternelle donde no hay frutos secos en la dieta) se siga ofreciendo para primaria. Sin embargo, se estudiará las recomendaciones que puedan existir en otros países.

## **VI. MENÚS TEMATICOS**

Nathalia y Rocio revisarán las fechas para tener un agenda con menús de comida temática una vez al mes (por ejemplo: julio - francesa, septiembre – típica chilena, etc...) . También Mediterránea propone, debido a que los alumnos disfrutaron mucho el día con pizzas, que eso se repita una vez al mes (haciendo rotación de días para que todos los alumnos aprovechen) con un almuerzo tipo "comida rápida" de calidad para que la experiencia de la cantine sea también una experiencia placentera y festiva para los alumnos.

## **VII. COMUNICACIÓN**

**RAPEL Y LA PARVA:** sería bueno que los profesores y los padres tengan claro que lo que se ofrece es diferente porque hubo varios comentarios sobre la elección de algunos alimentos. Estas elecciones se deben a la particularidad de la estadía que es larga y que se necesita una dieta adaptada a la actividad física.

➔ Entonces se mencionará en los documentos que se entregan antes de las clases de naturaleza.

### **COMUNICACIÓN DE LOS MENÚS MENSUALES:**

El menú se sube mensualmente a la página web del colegio, este mes de abril la página estuvo en reconstrucción lo que generó que a la fecha no haya sido cargado para disponibilidad de los padres. Este es un tema puntual que ya fue resuelto hoy 12 de abril. Sin embargo adicional para la difusión se puede considerar:

- Ver si se puede reponer en pronote para los más grandes debido a que Mediterránea no tiene el menú del colegio en su página web. El link es solo para la compra de tickets.
- Ver con el próximo director de comunicación del CPA si hay interés para difundir el menú vía las directivas (elecciones del 13 de abril).
- Publicación del menú diario impreso y expuesto en acrílico será a la disposición de los alumnos en la entrada de los casinos.

**COMUNICACIÓN DE LAS MINUTAS DEL COMITÉ:** El CPA por el intermedio del director responsable de la comisión Alimentación difundirá las minutas a las directivas o a través del sitio web.

## **VIII. PRÓXIMA REUNIÓN**

Se acuerda que la minuta del mes de junio se mandará por mail a principios de mayo debido a las vacaciones y que sea aprobada por la misma vía.

La próxima reunión está fijada para el **miércoles 17 de mayo a las 10h00**.