

LISTA DE ASISTENTES AL COMITÉ DE MENUS

FEBRERO 13 DE 2020

LICEO FRANCÉS LOUIS PASTEUR

Director Escuela Primaria

Bruno Volant

Enfermería

Sandra Provost

MATERNAL

Profesores

Ana Volant

Christophe Boudias

Laura Misrachi

ASOCIACIÓN DE PADRES – APA

Coordinación General

Nelcy Posso

Coordinadora

Clara Gutierrez

Mamás invitadas

Alexia Pestre

Marta Trasancos

ALDIMARK

Administración Liceo

Solanye Gomez

Pablo Cesar Lozano

Nutricionista

Diana Saucedo

Chef

Damian Lopez

Secretaria de acta

Astrid Velasco

ACTA
COMITÉ DE MENUS 13 DE FEBRERO DE 2020

ORDEN DEL DIA

1. Seguimiento reclamaciones padres de PS.
2. Comentarios del servicio
3. Revisión menús (refrigerios-almuerzo)
4. Proposiciones y varios

Se da inicio a la reunión a las 7:30 a.m. en el comedor de profesores.

1. Seguimiento reclamaciones de padres de PS

Sin novedades

2. Comentarios de servicio

A.P.A. La comida desde enero ha desmejorado mucho en general los niños comen menos, es menor la calidad, la sopa de verduras son las mismas que en la verdura caliente y la misma que en la barra de ensaladas. Los alumnos de bachillerato continúan llegando tarde a la cafetería después del mini mundialito y a la 1:00 ya no hay producto.

Por ejemplo: El día de la carne con queso, el día del pescado, la mezcla del pollo con las cebollas, no funciona a los niños no les gusto.

Sugieren que cada semana se incluya un grano caliente.

En la maternal se brinda a los niños la verdura en bastones y se podría seguir brindando esta misma presentación en CP.

Para los alumnos de bachillerato, para evitar la demora y la espera al ingresar a la cafetería se sugiere distribuir como en primaria la entrada por turnos para que no lleguen todos los alumnos al tiempo.

3. Revisión de menús

- La PS: tuvo problemas con las onces porque les ofrecieron galletas que se desmoronan muy fácilmente, falta fruta, hubo un problema con el horno y las

onces fueron remplazadas de último momento pero a los niños no les gusto. Los jugos mejoraron ahora están bajos de azúcar

- La MS: recibieron una torta cruda, en general han tenido inconvenientes con las onces de los alumnos que tengan que ver con el horno.
- La GS: el día programado en el menú crepes las recibieron de un tamaño muy grande y pegadas con chocolate, el manejo de esta crepe no fue fácil para los niños, prefieren la crepe que tradicional en el tamaño pequeño. Para la clase de GS que come en el salón el menaje no llega completo.

La situación del horno hizo que el menú fuera repetitivo, el pastel se cambió por cereales y galletas y al día siguiente también ofrecieron galletas. En general piden más frutas como el mango, que a los niños les gusta mucho, y evitar las uvas.

ALDIMARK explica que: desde el 20 de enero el horno se dañó, es un equipo del colegio que al día de hoy no han reparado.

Consiguieron proveedores para los crepes porque para elaborar cerca de 1200 crepes como se hacía tradicionalmente necesitan 2 operarios de 6.a.m. a 7 p.m. Y el proveedor les significa menos mano de obra, se comprobó que esta opción no da resultado, el proveedor no cumplió con las expectativas y buscando siempre en mejorar siempre retomaremos el mejor servicio. Informan que hoy queda reparado el horno.

El día de la torta cruda las encargadas no avisaron a las coordinadoras y el producto salió así y en ese momento entonces se remplazó el producto por cereal, el cual además fue llevado a las clases sin el menaje correspondiente (cucharas) o lo dejó todo en un solo salón.

Se cambia el nombre de Nuggets por deditos de pollo, se cambia el nombre de tota de primavera por torta de ahuyama, se cambia el nombre de Milo por leche achocolatada. Lo anterior con la intención de dar a conocer a los padres realmente de que esta hecho el producto y que sepan que es saludable.

4. Proposiciones y varios

a) A.P.A. propone presentar un día en la cafetería el plato, la bebida y postre ganadores de la feria gastronómica.

b) Se le pregunta al director si es posible que los maestros hagan campaña durante las horas de escuela para mantener el silencio en la cafetería durante el almuerzo, hay momentos en los que el ruido es imposible.

c) Propuesta ALDIMARK seguimiento en salud

- Controlar el crecimiento y desarrollo de los alumnos llevar una curva de crecimiento para informar a los padres.
- Presentar un personaje animado para pasar por las clases y en la cafetería dando a conocer cuál sería la alimentación balanceada.
- Presentar un mino que mediante su lenguaje visual cree conciencia ambiental y el manejo de residuos.
- En Cocineritos se podrá inscribir a las clases para hacer preparaciones culinarias
- Talleres de madres voluntarias
- Mi huerta saludable
- Álbum saludable (para completar de acuerdo a las actividades en que participen reciben un stickers y al final reciben un premio)
- Por medio de juegos se refuerza la importancia de los vegetales

d) ¿Cómo podemos tener personal especializado en la vigilancia de los niños en el comedor?

Las madres voluntarias no cubren al cien por ciento la labor, precisamente porque son voluntarias hacen lo posible.

e) Se solicita que el señor ubicado en la barra principal tenga una actitud más suave con los niños.

f) La proteínas con las salsas no son muy aceptadas este año entonces se servirán algunas con la salsa opcional.

g) Para los niños de CP - CE1 Se solicita no presentar ensaladas mixtas y evitar un poco el tomate.

Se da por terminada la reunión siendo las 9:00 a.m.

Próximo comité de menús se realizara el

Jueves 12 de marzo a las 7:30 a.m.

COMPTE-RENDU

COMITÉ DES MENUS 13 FEVRIER 2020

ORDRE DU JOUR

1. Suite des réclamations des parents de PS
2. Remarques sur le service du mois de janvier
3. Lecture des menus et observations
4. Propositions diverses.

La réunion commence à 7h30 dans la cafétéria du Lycée.

1. Suite des réclamations des parents de PS

Sans incident

2. Remarques sur le service du mois de janvier

A.P.A.- la qualité de la nourriture a diminué depuis janvier ; en général, les enfants mangent moins, la qualité est inférieure, la soupe de légumes est la même que dans le légume chaud et la même que dans le bar à salades. Les étudiants sont encore en retard à la cafétéria après le mini coupe de football et à 13 heures, il n'y a plus de produits.

Par exemple : la Journée de la viande et du fromage, la Journée du poisson, le mélange de poulet et d'oignons, ça n'a pas marché, les enfants n'ont pas aimé.

Ils suggèrent que chaque semaine un féculent "graine" chaud soit inclus dans le menu.

Pour les élèves du secondaire, pour éviter les retards et les attentes à l'entrée de la cafétéria, il est suggéré de répartir l'entrée par roulement comme à l'école primaire afin que tous les élèves n'arrivent pas en même temps.

3. Lecture des menus et observations

- La PS : ont eu des problèmes avec les goûters parce qu'on leur a offert des biscuits qui s'émiettent très facilement, il y a eu un problème avec le four et les goûters ont été remplacées à la dernière minute mais les enfants ne les ont pas aimées. Les jus se sont améliorés et sont maintenant pauvres en sucre.

- La MS : ont reçu un gâteau pas assez cuit, ils ont eu généralement des problèmes avec les goûters liées au four.
- La GS : le jour programmé dans le menu, les crêpes ont été d'une très grande taille et collées au chocolat, la manipulation de cette crêpe n'a pas été facile pour les enfants, ils préfèrent la crêpe que traditionnelle dans la petite taille. Pour la classe de GS qui mange dans la salle de classe, les ustensiles n'arrivent pas complets.

Le four endommagé rend le menu répétitif, le gâteau pas cuit été changé par des céréales et un biscuits et le lendemain également ils ont offert des biscuits. En général, ils demandent plus de fruits comme la mangue, que les enfants aiment beaucoup, et évitent le raisin.

ALDIMARK explique que : depuis le 20 janvier, le four a été endommagé, il s'agit d'un équipement scolaire qui n'a pas été réparé à ce jour.

Ils ont trouvé des fournisseurs pour les crêpes parce que pour fabriquer environ 1200 crêpes comme cela se faisait traditionnellement, ils ont besoin de 2 opérateurs de 6h à 19h. Et le fournisseur signifie moins de main d'œuvre. Il a été prouvé que cette option ne fonctionne pas, le fournisseur ne satisfait pas aux exigences. En cherchant toujours à s'améliorer nous prendrons le meilleur service ce qui signifie qu'ils seront réalisés à l'école. Ils informent qu'aujourd'hui le four est réparé.

Le jour du gâteau pas cuit, les responsables n'ont pas prévenu les coordinateurs et le produit est sorti comme ça et à ce moment-là, le gâteau a été donc remplacé par des céréales, qui ont également été apportées dans les classes sans les ustensiles correspondants (cuillères).

Les Nuggets sont renommées "doigts de poulet", le gâteau de printemps est renommé gâteau de ahuyama, Milo est renommé lait au chocolat. Tout cela dans l'intention de faire savoir aux parents de quoi le produit est réellement fait et qu'ils sont sain.

4. Propositions et divers

a) L'A.P.A. propose de présenter un jour à la cafétéria le plat, la boisson et le dessert gagnants de la fête gastronomique

b). Il est demandé au Directeur s'il est possible pour les enseignants de faire campagne pendant les heures de classe pour faire silence dans cafétéria pendant le déjeuner, il y a des moments où le bruit est impossible.

Proposition de la santé ALDIMARK

- -Surveiller la croissance et le développement des élèves afin de garder une courbe de croissance pour informer les parents.

- Présenter un personnage de dessin animé pour passer dans les classes et à la cafétéria pour montrer ce que serait une alimentation équilibrée.
- Présenter un mimo qui, par son langage visuel créer sensibilisation à l'environnement et la gestion des déchets.
- Dans Cocineritos, vous pouvez vous inscrire à des cours de préparation culinaire
- Ateliers pour les mères volontaires
- Mon jardin sain
- Album santé (à compléter en fonction des activités auxquelles ils participent, ils reçoivent un stickers et à la fin ils reçoivent un cadeau)
- Réflexion sur l'importance des légumes

d) Comment pouvons-nous avoir du personnel spécialisé pour surveiller les enfants dans la cafétéria ?

Les mères volontaires ne couvrent pas le travail à cent pour cent, précisément parce qu'elles sont volontaires et font ce qu'elles peuvent.

e) Le monsieur du bar principal soit prié d'avoir une attitude plus douce envers les enfants

f) Les protéines avec les sauces ne sont pas très acceptées cette année et certaines seront donc servies avec la sauce facultative.

g) Pour les enfants du CP - CE1 Il est demandé de ne pas présenter de salades composées et d'éviter un peu la tomate.

La réunion est levée à 9 h 00.

Le prochain comité du menu aura lieu

Le Jeudi 12 mars à 7 h 30