

Acta de	La segunda reunión del comité comedor		
fecha:	29.11.2023	hora:	14:00 – 15:30 horas
redactor/a:	Katharina Martens		Art der Konferenz
		aula:	C10
presentes:	Monique Karge (administración), Katharina Martens (administración), María Magdalena Herrera (madre infantil), Marina Morales (madre infantil y primaria), Irene Barreto Gonzalez (madre primara), Astrid Weiler (profe primaria), Annette Peters (Vorschule), Eva Gier (Vorschule), Moises Enoc Hernandez (Eurest), Florencia Pizarro (jefa de cocina Eurest)		
orden del día:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. la directora del preescolar - Annette Peters desea hacer una observación</li> <li>2. presentación de los resultados de la encuesta a los padres</li> <li>3. presentación de los cambios introducidos en la oferta de la cafetería</li> <li>4. revisión del concepto nutricional de la cafetería</li> </ol>		

**Acta:**

	resultado
Referente a 1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Annette informa desde el infantil de que su impresión es que la comida es "demasiado sana" y que, por tanto, los niños no comen bien algunos días. Explica que muchos niños no están acostumbrados a una comida tan sana en casa y que le gustaría que hubiera más días al mes en los que se ofreciera a los niños lo que les encanta, para crear un equilibrio. El comité del comedor hace referencia al concepto nutricional. Pero Moisés también recuerda que en la última reunión del comité ya habíamos sugerido ofrecer días temáticos en los que se sirvieran las comidas favoritas de los niños, teniendo en cuenta el concepto nutricional.</li> <li>• Annette continúa informando de que, aunque muchos padres exigen un almuerzo muy sano, los niños suelen traer alimentos poco saludables en el desayuno que traen de casa. En respuesta, el comité del comedor respondió que ya habían considerado la posibilidad de ofrecer charlas para los padres con el fin de proporcionar más información sobre una dieta equilibrada.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A partir de la discusión sobre el desayuno que se trae de casa, surge un breve debate sobre si no sería también una idea que la empresa de catering ofreciera el desayuno a los niños en el preescolar para que todos los niños coman lo mismo y más sano. Moisés y Flor responden que, por supuesto, sería factible. Sin embargo, Katharina interviene para decir que esto supondría costes adicionales para los padres y, por tanto, no contaría con su aprobación. Annette informa entonces de que para el próximo semestre está previsto un nuevo concepto de aula en el centro de preescolar y que, entre otras cosas, está previsto un restaurante infantil conjunto que se utilizará para las comidas en común. Según Montessori, aquí se fomentará la autoeficacia y la independencia de los niños. En este sentido, Annette imagina un bufé para desayunar juntos, que podrían organizar los padres siguiendo pautas saludables.</li> <li>• Otro punto que menciona Annette es que el centro de preescolar lamenta mucho que, desde la pandemia con sus medidas, se haya privado a los niños de 5 años de la oportunidad de llenarse sus propios platos de grandes cuencos en lugar de servirles bandejas preparadas. Flor y Katharina señalan que no sería un problema reintroducirlo. Annette quiere implantar primero el concepto de las aulas y luego se pondrá en contacto con Katharina para reintroducir el autoservicio para los niños de preescolar.</li> <li>• Eva comenta la comida (vegetariana), le gustaría ver más guarniciones que llenen. Flor señala que en anteriores reuniones del comité de nutrición se pidieron más guarniciones que no fueran patatas y que se utilizaran más proteínas en forma de legumbres para saciar. Katharina pide que se le envíe las críticas individuales a través de los formularios de opinión existentes, ya que una opinión individual va más allá del ámbito de la comisión y hay otros temas pendientes para hoy.</li> <li>• En este contexto, Katharina también destaca a Annette que depende de las opiniones sobre la comida de su equipo y vuelve a pedir que se rellenen regularmente los formularios de feedback y se le envíen. También se dirige a Marina para pedirle que transmita a los padres que ella también recibe pocos comentarios de ellos - Katharina es la persona de contacto tanto para las satisfacciones como para las insatisfacciones y las sugerencias.</li> <li>• Durante la discusión sobre el fortalecimiento de la independencia y la participación de los niños, surge la idea de si los niños también podrían participar en la elaboración del menú - por ejemplo, en días individuales en los que los niños del consejo infantil o los delegados de clase de la primaria puedan decidir el menú 1-2 días al mes (respetando los criterios del concepto nutricional). Annette y Katharina deciden reunirse de dos en dos y debatir todas estas ideas por separado para poder ceñirse al orden del día y tratar también los demás temas</li> </ul>
Referente a 2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Katharina presenta la encuesta a los padres en la que se les preguntaba sobre su satisfacción con el comedor y la cafetería poco antes de las vacaciones de verano. En el anexo figura un resumen.</li> </ul>

Referente a 3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moisés presenta los cambios que se han realizado en la cafetería. Ahora hay una selección mucho mayor de bocadillos. Astrid Weiler elogia especialmente la versión vegana de los panecillos con tofu y verduras. También hay una selección mucho mayor de panecillos integrales. Todos los días se ofrecen ensaladas, tanto mixtas como de pasta. También hay zumos recién exprimidos y, en el futuro, habrá la idea de ofrecer bowles con ingredientes individuales que se podrán preparar uno mismo.</li> <li>• En este contexto, Katharina presenta todos los cambios que ya se han realizado en el comedor y la cafetería desde la primera reunión del comité del comedor:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Como ya se ha mencionado, la oferta de la cafetería se ha ampliado considerablemente</li> <li>▪ El contenido proteínico de los platos veganos y vegetarianos ha aumentado considerablemente gracias al incremento de las legumbres. Además, ahora hay tofu varias veces al mes en los platos vegetarianos/veganos.</li> <li>▪ La carne de pollo consiste en un 90% de pechuga de pollo (en raras ocasiones, los proveedores pueden no tener esta cantidad en stock, en cuyo caso se utiliza carne del muslo).</li> <li>▪ Hemos reducido el yogur de postre a una vez por semana, con fruta los demás días y macedonia una vez al mes.</li> <li>▪ Siempre ofrecemos ahora los dos tipos de yogur: Yogur natural y yogur de frutas.</li> <li>▪ Hemos cambiado la proporción de pan ofrecido y ahora ofrecemos pan integral tres veces por semana y pan blanco sólo dos veces por semana.</li> </ul> </li> </ul>
Referente a 4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamentablemente, el tiempo ya se ha agotado, por lo que el concepto nutricional de la cafetería se revisará para la próxima reunión.</li> </ul>
Otros asuntos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marina habla de las materias primas y menciona que le gustaría que se reconsideraran. Moises subraya que éstas se mejoran constantemente y que siempre se procura que los proveedores procedan de zonas locales para proteger el medio ambiente.</li> <li>• Irene, como nutricionista, se ofrece a preparar e impartir las charlas mencionadas y previstas para los padres en el futuro</li> <li>• A los padres les gustaría poder probar la comida del comedor → Flor y Katharina van a debatir cómo podemos poner esto en práctica y retomaremos el tema en la próxima reunión.</li> </ul>
	<p>La reunión finaliza a las 15:25 h - está prevista una próxima reunión en febrero - aún no se ha concretado la fecha</p>