



| Acta de        | la sexta reunión del comité comedor  |       |                     |
|----------------|--|-------|---------------------|
| fecha:         | 19.06.2024   | hora: | 14:00 – 15:30 horas |
| redactor/a:    | Katharina Martens  |       | Präsenziell         |
|                |  | aula: | C10                 |
| presentes:     | Monique Karge (administración), Katharina Martens (administración), María Magdalena Herrera (madre preescolar), Judith Lang (madre preescolar y primaria), Yanira Wöhler (preescolar)  |       |                     |
| orden del día: | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Presentación y evaluación de la encuesta a los padres y la encuesta a los estudiantes, que se realizaron este mes con respecto a la satisfacción con el comedor, entre otras cosas.</li><li>2. Revisión de los cambios realizados en el comedor a iniciativa del comité de comedor en el transcurso del año escolar transcurrido y presentación anticipada de los cambios previstos a corto y medio plazo para el próximo año escolar.</li><li>3. 3. objetivos prioritarios del comité de comedor para el curso escolar 24-25</li></ol> |       |                     |

#### Acta:

|                |  |
|----------------|--|
| Referente a 1. | <ul style="list-style-type: none"><li>• El colegio presenta tanto los resultados de la encuesta a los padres como los de la encuesta a los alumnos a los participantes en el comité del comedor. Los padres presentes señalan que han recibido comentarios de muchos padres en el sentido de que el periodo de una semana es demasiado corto para poder participar en la encuesta y se ha sugerido que la encuesta tenga lugar en mayo en lugar de en junio.</li><li>• El resultado de la encuesta a los alumnos, en particular, deja claro que uno de los temas principales para el próximo curso escolar debe ser aumentar el carácter atractivo de la comida del comedor desde el punto de vista de los alumnos. No puede ser conveniente que la mayoría de los padres exijan una comida cada vez más sana, pero que los alumnos la rechacen cada vez más. Por lo tanto, tenemos que replantearnos nuestro concepto nutricional y</li></ul> |
|----------------|--|

|                |   |
|----------------|---|
|                | <p>posiblemente cambiarlo para ofrecer una comida más atractiva desde el punto de vista de los alumnos → ver punto 3</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Monique subraya que la junta directiva y la dirección del centro también están convencidas de que el colegio no tiene la misión de enseñar a los niños a comer sano, sino que estas cuestiones deben tratarse en casa. Nuestra tarea consiste en proporcionar una enseñanza pedagógica y un servicio de comedor que sea popular entre los alumnos.<br/>Sobre la base de este debate, se sugiere una vez más organizar cursos de formación para padres a través de especialistas externos que, por ejemplo, impartan charlas para padres sobre el tema de la alimentación sana.</li></ul>   |
| Referente a 2. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Hacemos un resumen de los cambios que ya hemos realizado a lo largo del pasado curso escolar por iniciativa del comité del comedor:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Asistencia regular de Katharina a las reuniones de los delegados de los alumnos de preescolar y primaria para obtener información directa de los niños sobre el comedor.<br/>El consejo de alumnos de secundaria está representado en el comité del comedor</li><li>▪ Dos días al mes, los alumnos pueden elegir su comida favorita por departamentos para fomentar la participación y la aceptación → <i>la encuesta de los alumnos deja claro que deberíamos aumentar el número de estos días al mes</i></li><li>▪ Una vez a la semana, los alumnos de secundaria pueden elegir entre verduras salteadas o potaje como primer plato</li><li>▪ El contenido en proteínas de los platos veganos y vegetarianos ha aumentado considerablemente gracias al incremento de las legumbres. Además, ahora se ofrece tofu varias veces al mes en los platos vegetarianos/veganos</li><li>▪ En cuanto al pan que ofrecemos con el menú, hemos cambiado la proporción y ahora ofrecemos pan integral tres veces por semana y pan blanco sólo dos veces por semana.</li><li>▪ Ampliación significativa de la oferta de desayuno en la cafetería: más variedad de bocadillos y sandwiches, más opciones vegetarianas e integrales y ensaladas mixtas y ensalada de pasta</li><li>▪ En respuesta a la demanda popular de los alumnos, se ha introducido una opción alternativa de almuerzo caliente en la cafetería: para los alumnos a partir de 5º curso, según el día de la semana, se ofrecen bocadillos calientes o hamburguesas, todo ello acompañado de una ensalada.</li></ul></li></ul> |

|                |   |
|----------------|---|
|                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Los crudités ya no se reparten individualmente a los alumnos, sino que se colocan crudités variadas en un cuenco junto con un cuenco de ensalada en cada mesa de primaria y preescolar</li> <li>▪ Los yogures ya no se sirven en envases individuales por razones medioambientales, sino a partir de cubos de 12 litros en tarrinas de postre reutilizables. Siempre se puede elegir entre yogur natural y yogur de frutas</li> <li>▪ Ampliación de la gama de postres con macedonia y yogur con toppings</li> <li>• Vista previa de los cambios previstos a corto y medio plazo:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regalo de bienvenida para los alumnos al inicio del curso escolar</li> <li>▪ Introducción de un bufé de ensaladas para los alumnos de secundaria</li> <li>▪ Introducción de dos alternativas de carbohidratos a elegir diariamente</li> <li>▪ Formación continua de los cocineros para optimizar el uso de la plancha y obtener mejores resultados, especialmente con los platos de carne y pescado</li> </ul> </li> <li>• Comprobar si instalar una plancha tendría sentido y mejoraría la calidad?             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Como proyecto principal, remodelación de la cafetería para ofrecer a los profesores un lugar tranquilo donde pueden descansar y, al mismo tiempo, ofrecer a los alumnos mayores una zona de descanso atractiva (ya que muchos alumnos llevan 15 años en el colegio y después de unos años quieren una alternativa a comer en el comedor todos los días).</li> <li>▪ Ampliar la repercusión a través de Facebook, Instagram y la página web</li> </ul> </li> </ul> |
| Referente a 3. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Como ya se ha mencionado en el punto 1, la encuesta realizada entre los estudiantes muestra que uno de nuestros temas para el próximo año debe ser conseguir que la comida del comedor sea más atractiva para los alumnos y responda mejor a sus gustos.<br/>Por este motivo, pedimos a todos los miembros del comité que reflexionen durante las vacaciones de verano sobre cómo podemos conseguirlo.<br/>Pondremos en común las ideas en la próxima reunión de SJ 24/25.</li> <li>• Otro de los objetivos para el próximo año es conseguir que tanto el trabajo del comité del comedor como el trabajo del comedor en sí sean más visibles para los padres, vendernos mejor a través de las redes sociales y ofrecer una información más transparente.</li> </ul>  |
| Otros asuntos  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tema de la organización del bufé en las fiestas.<br/>Hace unas semanas, los padres del preescolar pidieron al colegio que redactara una lista de sugerencias de bufés saludables para la fiesta de verano del</li> </ul>   |

preescolar, con el fin de evitar que hubiera demasiados pasteles y dulces. Katharina elaboró estas sugerencias después de consultar con Annette y las transmitió a los padres a modo de sugerencia. La reacción de los padres es que les pareció un gran enriquecimiento, el bufé se comió completamente vacío y a los padres les pareció un alivio recibir sugerencias tan concretas. A los padres presentes les gustaría recibir este tipo de recomendaciones por parte del colegio para todas las celebraciones (por ejemplo, el "Día de Canarias", el Día de la Familia, etc.). A continuación se produce un breve debate por parte de la administración sobre si debemos "tratar con condescendencia" a los padres haciendo tales recomendaciones como colegio. Al final, el grupo está de acuerdo en que tales listas de parte del colegio sólo pueden ser vistas como una sugerencia y que acuerdos más precisos pueden ser posibles dentro del grupo / clase a la altura de los padres.

- A los padres les gustaría que los niños tuvieran la opción de pedir la comida sin salsas. Como aquí los gustos son tan variables y, por ejemplo, los alumnos de secundaria y los adultos tienden a querer más salsas y el colegio naturalmente no quiere que los niños coman sólo pasta, etc. sin todo desde el punto de vista nutricional, estamos de acuerdo en que lo más sensato sería que los padres que deseen explícitamente que sus hijos coman sin salsas escriban a Katharina con esta petición.
- En la encuesta a los padres, recibimos comentarios de que algunos padres no saben dónde pueden obtener información sobre el menú. No todos parecen saber que el menú mensual y las fotos diarias de la comida están disponibles en la página web. Esto nos lleva de nuevo al punto de que necesitamos comunicarnos más abiertamente y más transparente como colegio. Y a partir del próximo curso escolar, los menús también se enviarán a los chats de padres a través de los representantes para obtener información adicional, al menos en preescolar.
- Katharina se dirige a Judith con la petición de que comunique una vez más a los padres que siempre está disponible como persona de contacto para todas las preocupaciones, sugerencias, propuestas y críticas sobre el tema del comedor y que la comunicación constante no sólo es bienvenida, sino también deseada.

La reunión finaliza a las 15:20 h