



Minuta de Informe – Nro. 1
Reunión Restauration
Fecha 04.04.17

Temario:

- 1) Balance de gestión del proveedor
- 2) Funcionamiento general y relacionamiento con el proveedor
- 3) Comentarios o sugerencias recibidas

1) Balance General:

Representantes de la Comisión de *Restauration* acuerdan en que han habido cambios que son frutos del proceso normal de adaptación del nuevo proveedor.

Se hace referencia a la variedad de comida, incremento en la posibilidad de elección. Se destaca que la práctica de los encargados del comedor está basada en alentar a que cada niño o niña puedan alimentarse correctamente en la *Cantine*.

En 2016 había 855 alumnos en la *Cantine*. Este año la cantidad se ha incrementado a 1008 estudiantes.

La jornada con más presencia de alumnos en la *Cantine* es la del día martes.

Los representantes de *Fraternité* manifiestan que luego, de las visitas a la *Cantine*, se observa que el sistema funciona de modo satisfactorio en términos generales. Se hace mención a mejorar la disposición visual de algunos alimentos: por ejemplo variar la ubicación de las frutas y colocarlas de modo visible por sobre la opción de tortas o dulces.

A su vez, se propone que la mesa de ensaladas está a una altura acorde a los niños y niñas y que la cantidad de sal, distribuido en sobres, esté regulada.

Se hace expresa mención a la necesidad de fomentar la ingesta de agua en lugar de opciones como los jugos artificiales que no cuentan con valor nutricional.



Luego de un intercambio de ideas se somete el tema a votación y el resultado arroja que se proveerá jugo, una vez por semana, y únicamente a partir de 6to grado.

Se establece que hasta 3er grado la carne se ofrecerá cortada. En ese sentido, se incentivará el uso del cuchillo como práctica en los niños por parte de los padres de alumnos de 2 do grado.

Se solicita la rotación de aderezos como ketchup, mayonesa y mostaza por rodajas limones.

En cuanto al *Goute* de *maternelle* se propone que información sea incluida en la página web del Liceo.

El proveedor explica que actualmente esta ofreciendo un día de galletitas, un día de frutas, y día de yogurt.

Se solicita al Lycee, que si es posible, el menú aparezca como botón directo en la página.

Se propone que el helado deba servirse sólo una vez por mes. El tema queda sujeto a estudio.

Se requiere que las ensaladas de *maternelle* incluyan aceite.

Se solicita que las familias no envíen snacks al Lycee, con especial énfasis en la situación de los niños de primer y segundo grado.

Se aborda la cuestión de los precios del sector Kiosko y se solicita que se vean algunos básicos como el del agua.

Las visitas al comedor estarán permitidas para los representantes de padres una vez por trimestre.

Se aborda en detalle el tema de dietas especiales (diabéticos, celíacos, alergias) y el tema de dieta por un día.

Se establece un sistema de tarjeta de “dieta por un día”.

Se explica acerca de la certificación IRAM que tardará aproximadamente ocho meses en obtenerse.

Se cierra la reunión.

Participantes por la lista de padres *Fraternité*

Soledad Santamaría

Linda Debranche

Jessica Lekerman

Informe producido por Jessica Lekerman