

### Reunión Comisión de Comedor 27/01/23

Decoración:

- van a poner unos vinilos.
- Van a poner una parte de exposición de dibujos.

Cambios de caros en la línea. Se ha propuesto cambios de vasos de PVC (se deben de romper muchos y es peligroso) no se ha llegado q ninguna conclusión.

Foyer: van a poner en la barra un cristal para que se vean los bocadillos y la repostería que venden.

Gestión de residuos:

- Mesa de reciclado básica:
- Líquidos
- Envases: yogur
- Orgánico: pan + servilletas (eco)

Comedor sostenible (AENOR)

- Auditoría en abril mayo. Ahí estará la certificación.
- Están trabajando en ello.
- Comparativa octubre / nov 22 y mismo periodo 23:
- Hemos pasado de tirar 14 % a 2 %. Han reducido las raciones y dejan repetir.

Colaboraciones para donar la comida sobrante. Están en ello, pero está costando que alguien firme un papel de responsabilidad de terceros una vez la comida esté fuera de colegio

Se está valorando subir los menús a Pronoto

Nutricionista:

- 3 niños con trastornos alimenticios, control de la alimentación.
- Menús de alérgicos. Los padres reiteran la petición de que se diferencien las distintas alergias, en lugar de plantear un único menú para todos los niños que sean alérgicos a distintos productos.

Lunes verde (menú basado en vegetales): no funcionaba y se quitó. Hemos pedido que le den una vuelta.

Menús temáticos mensuales: tampoco funcionan, a excepción del americano y el italiano. Se pide que se intente mantener la idea sin limitarse a países del mundo, sino que una vez al mes se proponga un menú especial.

Siguiente reunión: en 3 meses