

Reunión Comisión de Restauración

Jueves 23 de Noviembre 2023

Presentes:

LYCEE

Fabien DU FAYET DE LA TOUR
Sylvie LARRUCEA
Gaël FROUIN
Séverine ACCOUMEIGT

APA

Amaia OLARTECOECHEA
Amaia GONZÁLEZ
Elena RODRIGO

SERUNIÓN

Esther – Nutricionista
Responsable de Zona
1 Asistente más

Temas tratados:

NOTICIAS EN PRENSA SOBRE SERUNION

Niegan todas las acusaciones y las achacan a una campaña de desprestigio contra ellos por parte de otra empresa contra la que han perdido un concurso importante. Han ganado varios concursos y eso está perjudicando mucho a otras empresas que han emprendido esta campaña de acoso. Reconocen su error en no dar explicaciones a tiempo y dicen que van a lanzar una nota de prensa el fin de semana.

Reconocen un caso en La Rioja pero ninguno en el PV y explican que la aparición del gorgojo es algo contra lo que ponen todas las medidas pero que “puede pasar”. Si pasa es fácilmente detectable y “no es nocivo para la salud”. Explican que existe una inspección semanal de sus almacenes y de los de los proveedores y que las cocineras están formadas para detectar y desechar este tipo de alimentos si se diera el caso. A raíz de este incidente han llevado a cabo todo tipo de analíticas (incluidas de ADN) sin encontrar nada relevante.

El liceo cuenta con cocina propia y las comidas se cocinan en el colegio. Los proveedores hacen entregas semanales de producto en crudo. Producto fresco se suministra 2 veces por semana. Las cocineras reciben y revisan las entregas. En el colegio solo se almacena la comida para una semana como máximo, por lo que el riesgo de que ocurra un caso como los aparecidos en prensa es mucho más difícil (el riesgo cero no existe)

ELABORACIÓN DE LOS MENÚS Y CASOS ESPECIALES

Serunión cuenta con unos menús basales predefinidos que la nutricionista adapta por niveles y en función de requerimientos nutricionales especiales, con el visto bueno del liceo.

El colegio explica que en este momento hay 845 alumnos apuntados al servicio de comedor, de los cuales 84 tienen menús adaptados (10%). De ellos, hay 19 menús sin cerdo y 65 de intolerancias o alergias.

El colegio cuenta con un registro detallado de cada alumno y está en contacto directo con la enfermería. La nutricionista realiza ajustes diarios del menú con comandas especiales a la cocina y se encarga de emplatar personalmente la comida de los niños alérgicos. Los menús adaptados son los que primero se preparan y se sirven para evitar la contaminación cruzada. Además, se

ha ofrecido formación al personal de cocina y se han habilitado “mesas de alérgicos” en los comedores para facilitar la labor a los cuidadores y para evitar errores al servir la comida.

También hay 7 casos identificados como de riesgo de TCA. Estos casos tienen un seguimiento especial semanal coordinado con la nutricionista, la enfermera, la psicóloga y los vigilantes de patio, e informando a las familias. Se ha observado que después del COVID han aumentado los casos aunque ahora parece que el número se está estabilizando.

PROPUESTAS DE LOS PADRES

1. INCREMENTAR EL Nº DE DÍAS DE PESCADO/SEMANA:

Se transmite la voluntad de algunos padres de tener un menú con más pescado pero se recalca también la voluntad de otros de dejarlo como está (1 día por semana) ya que el precio del comedor subiría y la calidad del pescado que van a consumir no alcanza la que consumirían en sus casas, recomendando por lo tanto suplir la escasez de pescado con las cenas.

2. REVISAR CANTIDAD DE CERDO/SEMANA:

Se señala también que algunos padres consideran que se come demasiado cerdo, proponiendo que los menús varíen un poco más las fuentes de carne blanca. Serunión, con el menú de Diciembre delante, no comparte esa opinión pero se compromete a revisarlo de cara a los próximos meses.

3. ALMUERZO:

Se traslada la preocupación surgida en el Conseil d'École sobre la cantidad y calidad de la comida que llevan los niños al recreo de media mañana. En muchos casos es excesivo (se quedan sin hambre para la hora de comer) y no sano. Se analizan varias alternativas:

- Informar y sensibilizar a las familias sobre el tipo de merienda que llevan los niños al colegio (cantidad y calidad).
- Entregar en el colegio almuerzos sanos y homogéneos para todos (fruta y lácteos)
En este sentido Serunión se compromete a presentar un presupuesto de meriendas sanas que podría ofrecer el colegio para valorar esa opción.

4. CONTROL DE ASISTENCIA AL COMEDOR:

Ante la preocupación de muchos padres sobre el control de asistencia al comedor, nos responden que son las personas que vigilan el patio las que controlan que cada curso suba al comedor. No parece muy exhaustivo por lo que analizamos diferentes propuestas para mejorar este control (tarjetas, firma, etc.). El colegio dice que se valoró hace tiempo pero el precio era muy elevado. Serunión también se compromete a presupuestar un sistema de control telemático de asistencia, en línea con lo instalado en algunas empresas, de cara a la próxima reunión.

5. COMIDA TEMÁTICAS:

- Se solicita especificar los platos en los menús temáticos mensuales

- Menú de Navidad: está impreso con decoración navideña pero es el menú habitual. Se sugiere introducir un componente navideño al menos en el postre.

6. OTROS:

- Ante las quejas de los alumnos, se sugiere poner menos vinagre en las ensaladas
- Se plantea ofrecer a los niños sólo yogures naturales sin azúcar (evitar los azucarados y de sabores) para educar el paladar. Se propone hacer una prueba en diciembre poniendo 2 días a la semana únicamente yogures naturales en la nevera para ver la aceptación por parte de los niños.

CHARLAS

Serunion en coordinación con Vie Scolaire va a dar unas charlas sobre alimentación (comida basura, alimentación vegetariana, menús que mejoran el rendimiento escolar, etc.) a los alumnos de secundaria (5ème, 3ème y 1ère) durante la semana del 15 al 19 de enero. Se emplazan a coordinarlo entre ellos.

PRÓXIMOS PASOS

Se propone que esta comisión se reúna una vez por trimestre. La próxima tendrá lugar en enero, antes del Conseil d'Établissement.