

COMISION CANTINE

Resumen reunión 27/9/2010-

Serunion lleva la restauración del LFB desde 1999.

En la cocina trabajan 7 personas, que preparan más de 2.000 comidas, 400 de ellas se llevan a Munner.

Es de los pocos colegios donde se preparan 2 opciones para primer y segundo plato.

Primero se fija el menú para Munner, donde solo disponen de una opción.

Esta opción escogida para Munner será la opción obligatoria en Pedralbes para los niños hasta CE2.

El hecho de tener que mandar las 400 comidas a Munner condiciona bastante el tipo de menú escogido, pues se intenta que sean platos que puedan aguantar bien el traslado (puede haber alguna pequeña variación entre Munner y Pedralbes, pues para Munner nunca se preparan cosas a la plancha)

A partir de CM1, los niños podrán escoger entre las 2 opciones que se les presente.

Para los postres, todos los niños pueden escoger entre las 2 opciones que se les da, una siempre es fruta, la otra se intenta que sea normalmente un yogur (natural o de sabor), y algún día flan, natilla, helado, o pastelillo.

Los niños que deseen repetir pueden hacerlo cuantas veces deseen, siempre vigilando que hayan comido el plato principal. Los niños que deseen tomar fruta y yogur, también pueden hacerlo.

Los niños de GS y CP se encuentran la bandeja servida en la mesa, el resto de los niños pasan por una de las 2 líneas de selfservice, donde cogen una bandeja, y se les van poniendo los platos (a partir de CM1 disponen de las 2 opciones para escoger).

A partir de 6eme, los niños disponen igualmente de un buffet de crudités, donde se pueden servir a voluntad.

El hecho de disponer de 2 opciones de primero y dos de segundo facilita el poder dar respuesta a múltiples solicitudes.

El colegio se hace responsable del cumplimiento de todas las dietas que se justifiquen por motivos médicos (cualquier tipo de alergia, intolerancia...).

Las dietas vegetarianas o dietas por motivos religiosos se respetarán, pero el colegio no se hace responsable de su cumplimiento. Tiene que ser el niño el que controle lo que come, y el encargado de preguntar los ingredientes para seguir su dieta.

Los niños que deban seguir una dieta astringente de manera ocasional, deberán llevar una nota que entregaran a la profesora (si son pequeños), o pueden acudir directamente a la enfermería para entregarla allí, y que les puedan hacer un justificante de dieta astringente.

El comedor actual tiene cabida para unos 330 niños. Van pasando por edades, los más pequeños primero, a las 12h, hasta los mayores, sobre las 14h-14h30.

En el comedor hay una decena de monitoras que controlan a los niños (pueden pelarles la fruta...). Intentan que todos los niños coman un mínimo, pero no se obliga a nadie a comer.

Hay un proyecto de renovación de las cocinas y del comedor, que junto con el proyecto del nuevo gimnasio, se están empezando a analizar.

La idea es tener hasta 4 líneas de selfservice

Serunion es el responsable de todos los niños que están en régimen de media pensión entre las 12h y las 14h.

Es el responsable de los monitores de comedor, así como de los monitores de patio.

El precio diario de la media pensión es de 7,10E, lo que cubre todo ese tiempo.