

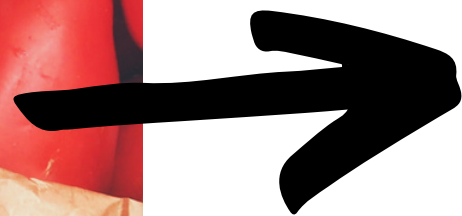
aire
libre
Cooperativa
d'ensenyament



CONEIX LA
NOVA
2021

COMISSIÓ
DE
MEJADOR

FENT
COOPERATIVA



COM POSI CIÓ

SEGONS EL
NOSTRE
PROJECTE
ORGANITZAT
IU



**SONIA
AMAT**



Coordinadora de
pati-mejador



**MATÍAS
SÁNCHEZ**

Representant del CR



**GALO
POMBERO**

Representant
equip directiu



**CHARO
GOMIS**

Representant mare i
presidenta del CR



**RAQUEL
GIMÉNEZ**

Cap de cuina



**CARMINA
PASTOR**

Representant
del professorat d'ESO



**IRENE
VERA**

Representant del CE
(mare)



MICAELA

Representant dels
pares/mares



RAQUEL

Representante dels
pares/mares



**AURORA
LÓPEZ**

Representant dels
pares/mares



**CINTIA
RAMOS**

Representant mare i
membre del CR



OBJECTIUS I FUNCIONS

L'objectiu principal de la Comissió és vetlar pel normal funcionament del servei de pati-menjador, encara que totes les decisions sobre alimentació sempre estaran secundades per un especialista en nutrició i dietètica.

Les funcions més importants són: Organitzar el funcionament del servei. Supervisar que es compleix el projecte educatiu de pati-menjador. Col·laborar juntament amb la coordinadora i la cap de cuina en l'elaboració dels pressupostos.



RESULTATS
I
EXPECTATIVES

Proposar actuacions encaminades a aconseguir una alimentació 100% sana amb productes de proximitat i ecològics en la mesura que siga possible. Atendre la formació contínua del personal del servei. Dissenyar i proposar (cursos, tallers, xarrades, butlletins informatius etc..)dirigits a les famílies, alumnes i treballadors, amb la finalitat d'aconseguir ampliar coneixements i compromisos en relació a l'alimentació saludable, la producció local i ecològica, l'educació, la salut i el respecte al medi ambient.



DEBATRE | APRENDRE EN EQUIP



OPINIONS



Com qualsevol servei de restauració, l'opinió dels comensals és fonamental per a la constant millora dels menús i els serveis. En les comissions els representants dels alumnes mostren la seua opinió sobre els ingredients, les elaboracions, el sabor, la quantitat... això ajuda a millorar en molts aspectes.

01

PLAN DE MILLORA



El pla de millora contínua, té per objecte la cerca d'una millora en aspectes com ara eficiència econòmica, tendència a una alimentació sana i ecològica, segells de proveïdors, xarrades, jornades de formació per a famílies i personal del centre, orientades a l'educació nutricional, seguretat alimentària, bons hàbits, higiene etc...

02

AUTOAVALUACIÓ



Elaborar un Procés d'autoavaluació de tots els integrants del sistema, en cadascuna de les seues àrees de responsabilitat.

03

BREU
RECORDATORI

ENS REUNIM...



- * Al principi i al final de curs.
- * Es recomana 1 reunió al trimestre.
- * Sempre que ho sol·licite la coordinadora de pati menjador o almenys un terç dels components.

MIRA AQUESTS EXEM- PLES



Plats tradicionals

S'elaboren plats tradicionals típics de la terra, paella, fideuà, olleta alacantina.



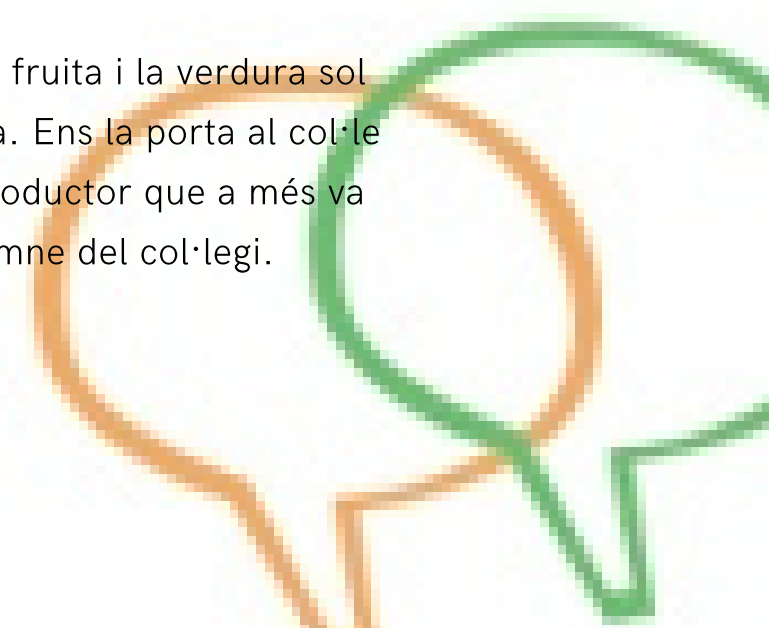
productes frescos

Els productes del menjador solen ser frescos i de proximitat, comprem a xicotets comerciants de la zona, per a promoure un comerç just i sostenible.



Ecològics

Quasi tota la fruita i la verdura sol ser ecològica. Ens la porta al col·le un xicotet productor que a més va ser antic alumne del col·legi.



TENIU QUALSEVOL DUBTE?



Per a resoldre qualsevol
aclariment, inquietud o si voleu
participar, escriure al correu:
comisioncomedor@airelliure.com





aire
libre
Cooperativa
d'ensenyament

MIRA
AQUESTS
ENLLAÇOS



Fem publicacions periòdiques en Facebook i Instagram,
amb fotos de plats i productes.

Recentment hem creat un perfil d'Instagram perquè pugueu seguir la labor que es fa des de la comissió, amb fotos i publicacions relacionades amb la nutrició sana i ecològica.