

BALANCE

DE ACTIVIDAD DE ALIMENTACIÓN Y SOSTENIBILIDAD



Proyecto 1

Asistir a las reuniones de la comisión de restauración convocadas por el DAF

Proyecto 2

Responder a los emails que llegan a comedor@apaliceovalencia.com

Proyecto 3

Revisar los menús

ASPECTOS DESTACADOS

- El DAF solo convocó dos reuniones de la comisión restauración del liceo el año .
- En ella se tratan las quejas que llegan al correo comedor@apaliceovalencia.com, se proponen soluciones para mejorar los temas recurrentes.
- El nuevo foodtruck también es competencia de esta comisión. Verificar que el menú que propone y los alimentos ofrecidos forma parte también de nuestro trabajo.
- Tras cada reunión se hace un resumen que se comparte con toda la comunidad educativa.

Este año no se han podido revisar los menús puesto que son enviados al principio del mes correspondiente, no hay margen de tiempo para cambios.

RETOS

- Para el año próximo, se intentará plantearle al DAF al menos una reunión por trimestre.
- Se prevé un plan de publicaciones en redes sociales sobre distintos temas relacionados con la alimentación saludable y la sostenibilidad, a trabajar en conjunto con comunicación.