

Moción para el Mejoramiento de la Cafetería Escolar – 13/12/2005

Marlene Canter, Julie Korenstein, David Tokofsky

Cosiderando que, de acuerdo al Departamento de Salud y Servicios Humanos de EE.UU.; el sobrepeso y la obesidad, causados por la combinación de una mala dieta, la falta de actividad física y educación sobre la nutrición, son la causa principal de muertes prevenibles en Estados Unidos; y

Considerando que, previas normas del Distrito Unificado de Educación de Los Angeles (LAUSD) eliminaron la venta de bebidas y bocallidos de bajo contenido nutricional, aumentaron la disponibilidad de frutas y verduras en el desayuno y almuerzo, extendieron los programas de desayuno y determinaron que la cafetería debe ser un sitio de aprendizaje; y

Considerando que, el LAUSD ha comenzado a desarrollar un plan de educación física amplio para incrementar el nivel de actividad de los estudiantes; y

Considerando que, el Programa Nacional del Almuerzo Escolar fue creado en 1946 para prevenir la mala nutrición y hambre al proveer almuerzos nutritivos para niños de edad escolar; y

Considerando que, los programas de alimentación en las escuelas pueden jugar un papel importante al asegurar la alimentación adecuada y la formación de hábitos alimenticios; y

Considerando que, el LAUSD incrementó la participación en el programa de almuerzo entre los estudiantes de secundarias de un 17% del número promedio de asistencias diarias en el 2001 a un 43% en 2005; y

Considerando que, estudiantes y padres citan las siguientes razones por las cuales no participan en el almuerzo escolar: la hora del almuerzo es muy temprano o muy tarde en el día, la espera en líneas excesivamente largas, no hay suficiente tiempo para comer y existen percepciones negativas sobre la salubridad y calidad de la comida;

Considerando que, las nuevas Normas Alimenticias del 2005 para los americanos sugieren limitarse en el consumo de alimentos altos en sodio, grasas saturadas y trans (traspuestas) y azucares agregados; ahora, por consiguiente

Se resuelve que, la Mesa Directiva de Educación de la Ciudad de Los Angeles le indica al Superintendente que se haga:

- 1) Actualización y revisión de metas y plan para incrementar la participación en los programas de desayuno, almuerzo y nutrición durante el verano entre estudiantes que no participan para incorporar el contenido de esta moción;
 - a. Mantener registro de la participación de estudiantes y verificar el impacto del plan;
 - b. Crear un Comité para el Mejoramiento de la Cafetería Escolar conformado por expertos en nutrición, organizaciones comunitarias, padres y otros participantes apropiados quienes provean su opinión en el plan y quienes apoyen con la implementación.
 - c. Reportar a la Mesa Directiva de Educación por medio del comité sobre el impacto de la participación por 3 años;
 - d. Recomendar cambios a la Mesa Directiva de Educación si es que la participación se ve afectada adversamente por alguna razón.

- 2) Trabajar con empresas de investigación de mercados, organizaciones de padres y estudiantes y otros interesados para recolectar información de aquellos estudiantes que no participan (y sus padres) sobre los programas de la cafetería del distrito por medio de, pero no limitándose a, encuestas, grupos de enfoque y otros mecanismos de retroalimentación comunitaria continua; Realizar investigaciones de mercados y grupos de enfoque para estudiantes mientras que se lleva a cabo la transición a las nuevas especificaciones de nutrición para facilitar la reformulación de los productos y evaluar la aceptación de tales productos reformulados;

- 3) Implementar las siguientes actividades para aumentar la participación en los Programas de Alimentación Escolar:
 - a. Presentar información en una reunión futura del comité acerca de la corriente seguridad de la comida, los sistemas de cumplimiento y verificación, y mecanismos para que los padres y estudiantes puedan reportar sus preocupaciones sobre la limpieza de la cocina y cafetería de la escuela y la seguridad de la comida; Crear y publicar un documento para asegurar que los empleados observen las normas de preparación de alimentos para el 1o. de julio del 2006;

- b. Padres pueden exigir que los directores de las escuelas impriman y coloquen en cafeterías los informes sobre las cafeterías escolares que se encuentran en un sitio del internet.
 - c. Asegurar que las escuelas sirvan el almuerzo durante horas apropiadas, 12:30 pm o antes (cuando sea posible).
 - d. Asegurar que todos los estudiantes tengan suficiente tiempo para comer por medio de un grupo de trabajo que identifique los pasos necesarios para agregar periodos de almuerzo adicionales en planteles sobrepoblados;
 - e. Identificar y financiar mejoras del inmueble para aumentar la participación en planteles con cocinas satélites y proveer una actualización sobre el uso de bonos para modificar cocinas y cafeterías en escuelas existentes y nuevas;
 - f. Publicar las expectativas establecidas para el servicio a los estudiantes;
 - g. Iniciar una colaboración y un taller con chefs ubicados en Los Angeles para identificar mejoramientos en prácticas de preparación de alimentos rápidos y en grandes cantidades, el diseño del área del comedor y equipos;
 - h. Incorporar las opiniones de los estudiantes y padres y los mejoramientos nutricionales especificados en esta y previas mociones de la Mesa Directiva para desarrollar un programa extenso que promueva los alimentos de la cafetería entre los estudiantes;
- 4) Mejorar el valor nutricional del programa de comida escolar al adoptar las nuevas normas:
- a. Adoptar las recomendaciones de sodio (sal) del Panel de Revisión de Almuerzo del Distrito Unificado de Educación de Los Angeles de la siguiente forma:
 - 1. Reducir los niveles de sodio a no más de 2000 miligramos por cada plato principal de comida, y no más de 1500 miligramos de sodio por comida promedio en el periodo de una semana para el 1o. de enero del 2007.
 - 2. Reducir los niveles de sodio a no más de 1500 miligramos por cada plato principal, y no más de 1100 miligramos de sodio por comida promedio en el periodo de una semana para el 1o. de julio del 2008.

- b. Agregar especificaciones sobre nutrientes en los contratos de la cafetería para eliminar las grasas trans en el proceso de manufacturación;
- c. Limitar el contenido de grasa en alimentos a 35 gramos de grasa;
- d. Mejorar la precisión de pronósticos para asegurar variedad en la comida de acuerdo con la norma de Servicios de Comida y rotar alimentos básicos para reducir la disponibilidad de alimentos con más del 15% total de calorías de grasas saturadas;
- e. Reducir el consumo de azúcares agregados en los alimentos de las escuelas al limitar comidas preparadas y pastelillos/dulces con almibar de maíz alto en fructosa y otros azúcares agregados o endulzantes calóricos. Limitar inmediatamente azúcares agregados a menos de 7 gramos por onza de cereal;
- f. El personal puede presentar recomendaciones para agregar alimentos específicos densos en nutrientes los cuales no necesariamente reúnan las medidas antes descritas por el Comité de Salud y Seguridad Estudiantil de la Mesa Directiva de Educación cada trimestre para que sean evaluados por la directiva por medio del reporte de ratificaciones.

5) Facilitar la capacidad de los estudiantes para tomar decisiones más saludables y aumentar la capacidad de registro de tales decisiones

- a. Colocar la información nutricional de todos los alimentos e indicar visualmente cuales de estos son los más sanos para que los estudiantes seleccionen de manera informada.
- b. Desarrollar pronósticos precisos con ayuda del sistema de ventas implementado en el plantel, al usar tendencias históricas para asegurar una variedad de alimentos en el desayuno y almuerzo, y frutas y verduras frescas y buffets de ensaladeras (en donde sean servidos) los cuales estén disponibles durante el periodo de almuerzo;
- c. Desarrollar especificaciones para el desarrollo de un sistema automático de venta en la cafetería para incluir mecanismos de recopilación de cifras sobre el tipo de comida que los estudiantes seleccionan;