

28 de Mayo de 2009

Estimados Padres y Tutores de BVSD,

El distrito se ha comprometido a cambiar el paradigma sobre la calidad de la comida y el acceso en el distrito a través de un proceso que empezó hace un año con el estudio de viabilidad que Lunch Lessons LLC llevó a cabo y que presentó ante el Consejo de Educación y ante el Superintendente el pasado octubre. Los resultados de ese trabajo fueron los que me trajeron de nuevo al distrito en enero para empezar a trabajar con el Departamento de Servicios de Nutrición y dar paso al cambio estratégico presentado por el estudio con la meta de ofrecer opciones sanas de comida a todos los niños del distrito todos los días.

El martes, 26 de mayo de 2009, el Consejo aprobó mi nombramiento como Directora interina de Servicios de Nutrición. Estoy encantada de unirme al equipo de Servicios de Nutrición el próximo año y de empezar a lograr los primeros pasos importantes de cambio en el sistema en cuanto a cómo son preparadas y servidas las comidas. El acceso a la comida y a opciones justas para todos los niños es la base de este programa y nosotros vamos a trabajar individualmente con cada escuela del distrito para ayudar a crear el mejor entorno posible para alimentar a nuestros niños.

Hacer cambios en un sistema de esta magnitud es una gran labor y no va a ser logrado de la noche a la mañana; es un proyecto de varios años. Sin embargo algunos cambios clave que sus estudiantes van a sentir en el primer año serán los siguientes:

- Todos los días se servirán frutas y verduras frescas que serán obtenidas regionalmente siempre que sea posible;
- Se servirá leche sin hormonas ni antibióticos en todas las escuelas;
- Habrá barras de ensalada en cada escuela que incluirán cereales, proteínas vegetales y animales, frutas y verduras frescas;
- Se usará pan integral y productos de pastelería de la zona siempre que sea posible;
- Se eliminarán los ingredientes muy procesados como los que tienen una alta concentración de fructosa y de grasas artificiales;
- Se ofrecerá desarrollo profesional y entrenamiento en medidas sanitarias a todo el personal de Servicios de Nutrición;
- Se pondrá en marcha un sistema completamente revisado de adquisición dando prioridad a los vendedores locales;
- Se eliminarán las comidas muy procesadas en la medida posible (por ejemplo: el pollo asado sustituirá los trocitos de pollo [nuggets]);
- Se ofrecerá el desayuno en todas las escuelas;
- Los productos a la carta serán eliminados en las escuelas primarias y reducidos en las intermedias;
- Se ofrecerán productos a la carta nuevos y más sanos en las escuelas preparatorias;
- El azúcar y la harina refinadas serán usadas al mínimo.

Espero trabajar con el distrito y con nuestra comunidad para llevar la mejor comida posible a todos nuestros estudiantes en los próximos meses. Para más información sobre el Proyecto de Comida Escolar, visiten la página www.bvsd.org/schoolfoodproject. No dejen de ponerse en contacto conmigo si tienen comentarios o sugerencias para que unidos podamos hacer un verdadero impacto en la vida de todos nuestros niños.

Muchas gracias. Espero con entusiasmo la llegada del nuevo año escolar.

Ann Cooper