

INFORME VISITA AL COMEDOR C.E.I.P. SAN CRISTÓBAL 28/10/2013

LIMPIEZA COMEDOR:

SUELO y mesas:	En el primer turno limpio, después algún trozo de pan. Las mesas están limpias al comienzo y son limpiadas de nuevo en el cambio de turno.
MOBILIARIO:	Bien, aunque en el comedor de infantil, los niños continúan disponiendo de muy poco espacio. Solo quedaban dos sitios libres en dicho comedor. Hay seis niños por mesa.
UTENSILIOS:	Se echan de menos los platos en primaria. La comida se sirve en bandejas de plástico de cinco huecos: uno para el vaso, otro para el pan, otro para el primer plato, otro para el segundo plato y otro para servilleta y cubiertos. La fruta en infantil se sirve en el hueco del agua (junto al vaso) o del pan.

Hay un único turno para infantil y dos turnos para primaria.

COMIDA:

1º PLATO: Judias verdes y patatas rehogadas	
TEMPERATURA:	Correcta en primer y segundo turno. En el primer turno, las fuentes llegan a las monitoras cubiertas con un plástico, para conservar el calor; no así en el segundo Turno.
PREPARACIÓN:	Rehogadas con ajo y aceite. Buen sabor.
2º PLATO: albóndigas de ternena con guisantes y zanahorias.	
TEMPERATURA:	Correcta en primer y segundo turno.
PREPARACIÓN:	Bien preparado. Tal vez demasiado aceitosas. Un ligero sabor dulce. Algunos niños del segundo turno se quejan de que no tenían suficiente salsa y estaban secas.
POSTRE:	Media pera sin pelar, en el primer turno de primaria. En el segundo turno se les ofrece media o una entera. En infantil la pera esta pelada y se sirven dos trozos de pera a cada niño, en alguna ocasión con poco cuidado al ser "lanzados" por la monitora desde un extremo de la mesa, al poner los trozos en el mismo hueco de la bandeja que el pan y el agua por no haber plato de postre a algunos niños se les llena de migas de pan y de agua. Madurez de la fruta adecuada.
CANTIDAD:	Se les sirven unas raciones adecuadas, 4 albóndigas. Se puede repetir.
AGUA:	Se les sirve un vaso de agua al principio de la comida.
PAN:	Se les sirve un trozo de pan al principio de la comida.

MONITORAS:

CANTIDAD:	Aproximadamente, en comedor de infantil, 5 o 6 monitoras para 94 niños. En primer turno de primaria, 4 monitoras para 73 niños. En segundo turno de primaria, 3 monitoras para 54 niños.
ORGANIZACIÓN:	Los niños de infantil entran y salen en orden. Permanecen todo el tiempo sentados, esperando a que terminen los más retrasados. Algunos niños de primaria se levantan de la mesa a mitad de la comida, pero en general, su comportamiento es correcto.
TRATO:	Bueno. Las monitoras ayudan a los niños y les animan a comer (a probar un poco al menos, de todo) sin forzarles.

-Observé un cierto estrés en las monitoras (debido a lo ajustado que tienen el tiempo)

PATIO:

INFANTIL:	Los niños de 3 años no hacen patio, sino siesta. Cuando todos han terminado de comer, son dirigidos por una monitora hasta el aula.
PRIMARIA:	Comen en dos turnos, uno a las 12,30 y otro a las 13,30. Mientras el primer turno come, el segundo está en el patio (en el soportal), y viceversa.

OTROS COMENTARIOS:

-El trato de todo el personal ha sido afable con nosotros/as y los niños/as en general ha sido bastante bueno. Hemos comido en el comedor de primaria, en bandejas.

-Hemos podido observar que los canelones (se sirven el martes 29 octubre) son congelados de la marca Antonio y Ricardo, las albóndigas también son congeladas. El tomate frito y el melocotón en almíbar son de la marca Serhos.

-La leche (La Vaquita) prevista para el postre de hoy no se ha servido por decisión de la cocinera y será servida el martes ya que, según ella, los niños no se comen el menú programado para el martes.

Se respetan las distintas preferencias o necesidades de los niños por cuestiones de salud (alergias, enfermedades) o de religión.

-Hoy no funcionaba el proyecto de mesa-restaurante.

-Hay niños de primaria excesivamente/injustamente críticos con la comida, que nos ha parecido, en términos generales correcta. Yo les pediría que matizasen el lenguaje, intentando disfrutar de lo que tienen y ayudando a disfrutarlo a los que les rodean.

-Creo que el factor tiempo es determinante también en cocina: la cocinera tiene 4h 30min para cocinar, ayudada por una persona que tiene 2h 30 min.

En total son 7h para preparar la comida de unos 300 comensales. Esta es una razón del uso de congelados y precocinados.

Y recíprocamente: cuanto más usen este tipo de alimentos, menos horas de trabajo debe pagar la contrata.

ANEXO I: COMENTARIOS RECIBIDOS DE OTROS PADRES

Desde la comisión de comedor y con ánimo de actuar como meros intermediarios entre las familias y el colegio, dejamos recogidas en este anexo varias quejas que nos han ido llegando de diferentes padres.

1. Cambios de menú, al menos ha habido dos cambios de menú que no han sido informados: fideua de verduras (por fideua de carne) y merluza en salsa verde (por merluza/pescado rebozado).
2. Hemos recibido quejas en relación a la temperatura de la comida, en alguna ocasión parece que se ha servido fría.
3. Raciones escasas al menos un día, se les dijo a los niños que no había comida suficiente.
4. Hemos recibido quejas de dos padres que nos comentan que sus hijos no han recibido el segundo plato, en un principio se pensó que por falta de comida más adelante aclaramos que se debió a una mala organización.
5. Cambios en el menú para niños alérgicos de manera improvisada poco equilibrada y sin el correspondiente aviso a los padres.

El objetivo principal de la comisión del comedor es conseguir una alimentación mas saludable, mas equilibrada y mas variada para todos los alumnos. Poniendo atención en la calidad, procedencia y preparación de los alimentos.

Por todo ello tratamos de ser lo mas objetivos posible en nuestros criterios sobre alimentación, dejando a un lado los gustos particulares de nuestros hijos.