

INFORME VISITA AL COMEDOR C.E.I.P. SAN CRISTÓBAL

17/12/2014

LIMPIEZA COMEDOR:

SUELO:	LIMPIO Sigue siendo un suelo viejo que no luce mucho.
MOBILIARIO:	Bien
UTENSILIOS:	Bien. Bandejas de plástico de 3 huecos

COMIDA:

1^{ER} PLATO: CREMA DE VERDURAS	
TEMPERATURA:	Bien
PREPARACIÓN:	Mezcla de verduras difícil de distinguir, de color verde claro, poco cremosa, pero correcta. Algo sosa y aguada, demasiado líquida, con más consistencia de sopa que de crema. Las verduras son congeladas.
2º PLATO: ternera guisada con guisantes y patatas fritas.	
TEMPERATURA:	Bien.
PREPARACIÓN:	Buen sabor, tierno y correcto de sal. La carne de ternera utilizada tiene partes grasas que hay que retirar. La salsa está bien ligada, tiene buen sabor. Con guisantes y zanahorias. Patatas fritas congeladas clásicas.
POSTRE:	Fruta. Pera, los pequeños tienen media pieza de fruta partida y pelada en el hueco del postre de los platos.
CANTIDAD:	Ración adecuada. En principio pueden repetir, pero a veces parece ser que no tienen suficiente (por comentarios de algunos niños en este trimestre). Hoy pasan las chicas a ofrecernos más patatas fritas que acompañan la carne, además de dejarnos un caldero con guiso para servirnos lo que queramos.
AGUA:	Un vaso de agua al principio de la comida, rellenable a voluntad.
PAN:	Se les sirve un trozo de pan al principio de la comida, se les puede dar más si quieren.

MONITORAS:

CANTIDAD:	10
ORGANIZACIÓN:	Muy buena, cada grupo de niños tiene una monitora fija que les conoce. Consiguen que los niños coman relajados y permanezcan sentados. Los niños que terminan antes, esperan sentados hasta que todos sus compañeros terminan. Al final, se da un margen de tiempo a los más lentos mientras los demás salen.
TRATO:	Parece bueno en principio.. Difícil de valorar, pero en general trato parece correcto. Un padre que ha bajado a por ropa nos ha indicado que ha oído algún grito, pero parece que no es lo general.

PATIO:

INFANTIL:	Los niños de 3 años no hacen patio, sino siesta. Cuando todos han terminado de comer, son dirigidos por su 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, y viceversa. Estos son más mayores que los anteriores y aunque el tiempo es húmedo y frío no llueve, de manera que abrigados, salen al patio.

OTROS COMENTARIOS:

El trato de todo el personal ha sido muy afable. No han puesto ninguna traba a nuestra presencia y han respondido gustosamente a todas nuestras preguntas. Nos agrada que use técnicas de cocina tradicional como los sofritos, o freír el tomate a partir de latas de tomates pelados. El nuevo cocinero es muy amable, experimentado y tiene mucho interés. Hemos insistido en las verduras crudas, pues él insiste en la mejor higiene de la verdura congelada. También en la preparación del pescado para evitar rebozados precocinados, los rebozados se realizan en el colegio a excepción del "San Jacobo" que se ponen excepcionalmente.

En primaria muchos niños expresan su disgusto con la “crema de verduras”, mientras que en infantil encuentra aceptación más o menos general. En cualquier caso, la impresión general es buena.

Hay cambios en la disposición de los niños en el comedor; ahora en infantil hay tres grandes mesas en fila de 30 comensales cada una, más 3 mesas suplementarias de 6 en horizontal al final. En total entre 90 y 110 niños de infantil. Esta disposición nueva permite un mejor acceso de las monitoras a todos los niños. Aún así, la sensación es de falta de espacio. El nivel de ruido sigue siendo demasiado alto.

En primaria también se ha cambiado la disposición de las mesas optando por mesas en fila. Al mismo tiempo se han habilitado 3 o 4 mesas de 6 en el pasillo central de la planta baja. Esta nueva disposición permite aumentar el número de comensales en el comedor en detrimento de un ambiente más adecuado para comer. El nivel de ruido es muy alto.

Por último, podríamos seguir valorando en los días de mal tiempo las alternativas a la tele, como juegos de mesa o juegos en grupo, lectura, actividades creativas, etc. Sería interesante que el comedor contratara con un/a monitor/a de tiempo libre para desarrollar actividades en conjunto con las monitoras de comedor.

Visita realizada por Iciar, Edgar y Vladi.

RESPECTO A LOS CAMBIOS DE MENÚ PROPUESTOS POR EL AMPA A LO LARGO DEL TRIMESTRE:

NOVIEMBRE

	MENÚ	CAMBIO
LUNES 03	FIDEGUA A LA MARINERA	PASTA CON VERDURAS
JUEVES 06	ARROZ A LA MILANESA/MAGRO	ARROZ CON VERDURAS CINTA DE LOMO/TERNERA/CHULETA
LUNES 10	JAMON DE YORK VILLARROY PATATAS GUIADAS CON	SAJONIA
MARTES 11	COSTILLAS FILETE LIMANDA	ARROZ CON PISTO BACALAO/MERLUZA
MIÉRCOLES 12	ALUBIAS GUIADAS CON ARROZ TORTILLA DE PATATA	ALUBIAS GUIADAS SIN ARROZ TORTILLA FRANCESA
LUNES 17	PAELLA VALENCIANA	ARROZ CON VERDURAS
MIÉRCOLES 19	SPAGUETIS BOLOÑESA	MACARRONES CON TOMATE
LUNES 24	CANELONES GRATINADOS	CREMA DE CALABACÍN **SÓLO CAMBIAR SI LOS CANELONES VAN RELLEBOS DE CARNE

DICIEMBRE

Respecto al menú de diciembre, pocas cosas:

1. Precocinados: Por lo que nos dicen los niños los pescados que indican a la romana. Este mes día 1 y 17 son manufacturados. Por lo que unido a los escalopines que imagino que van empanados, día 9, y son precocinados y el cordón blue, día 15. Nos vamos a 4 precocinados al mes. Corrígeme si me equivoco.

Así que proponemos dos cambios sobre esto: Lunes 15, cambiar Cordón Bleu por tortilla de calabacín y queso (esa semana no hay huevo otro día) y el 17 la merluza, sugerimos salmón al horno o merluza hecha al horno o guisada al horno o guisada.

2. Esto además bajaría el número de fritos, que en el menú hay 6 o 7: días 1, ¿2?, 4 (principal y guarnición), 9, 12, 15 y 17. Bien sea como principal o acompañamiento. En tal sentido además de los dos cambios anteriores sugerimos sustituir las patatas panaderas por puré de patatas. Las cintas de lomo a la madrileña, del martes 2 de diciembre, tenemos dudas de que sean fritos. Si fuera así por quitar un frito más

propondríamos la cinta de lomo a la plancha.

3. Postres y verduras: Nos parece todo bien.

ENERO

Hemos revisado el menú de Enero y vemos un exceso de fritos, diez entre principales y guarnición.

Este es nuestro recuento y nuestras propuestas de sustitución:

Rabas a la romana (J8)

las patatas del (X14) Sustituir por puré de patatas

las patatas de (V16):

Pescadilla a la romana (L19) Sustituir por abadejo al horno.

Cinta de lomo a la madrileña (M20): Sustituir por cinta de lomo a la plancha, o lomo con alguna salsa de las que se hacen (champiñones, ...)

Filetes Rusos con patatas (J22) sustituir por tenera guisada o redondo de ternera asado con salsa

Escalopines de ternera (M27)

Taquitos de Bacalao (X28):

Patatas panaderas (V30): Sustituir por patata asada al horno.

Quedarían cinco fritos (J8(principal), V16 (Guarnición), J22 (Guarnición), M27 (principal) y X28 (principal)) que es algo más de los 4 fritos que establecimos en el Consejo Escolar.

FEBRERO

MARTES 17: Cambiar el primer plato (patata guisada - costilla) por una crema, o de calabaza, calabacín o verdura o sopa de fideos.

LUNES 09: NO REPETIR PESCADO DE PRIMERO (a la marinera la fideua) Y DE SEGUNDO (FILETE DE MERLUZA), sugerimos guisantes con bacon de primero.

MARTES 24: EXCESO DE HC, cambiar o la lenteja de primero o la tortilla de patata de segundo. Sugerimos tortilla de espinacas por la de patatas que hemos visto que otros coles de la plantilla de excel la tienen para el miércoles 18, que probablemente no esté tan buena, pero es una forma de meterle otra verdura a los niños.

Sólo la primera semana hay 2 lácteos procesados de postre, pues las demás semanas hay fruta excepto viernes. Podríamos dejar esto igual para la primera semana, cambiando el postre del **MIÉRCOLES 04 por una fruta.**

RESPECTO AL BUZÓN DE QUEJAS Y PROPUESTAS QUE TENEMOS EN EL CORREO comedor.sancris@gmail.com, INDICAR QUE SE HA REDUCIDO CONSIDERABLEMENTE LAS QUEJAS RECIBIDAS RESPECTO AL AÑO PASADO, LO QUE VALORAMOS POSITIVAMENTE. ESTE ES EL CONTENIDO DE LAS QUEJAS:

LA DE LA MADRE DE CUARTO DE PRIMARIA

Buenos días

Le envío el siguiente correo porque mi hijo me lleva diciendo varias cosas que ocurren en el comedor.

En cuestión de la comida me indica que por ejemplo el otro día les pusieron unos espaguetis que dice que estaban fríos y el tomate aguado.

Otra cosa que también veo muy importante y que se está dejando muy en el olvido es el comportamiento en el comedor.

Mi hijo me cuenta muchas cosas del comportamiento de los niños.

Creo que debería mejorar (por decirlo de una manera suave)

Ejemplo:

Se tiran vasos de líquidos (agua o leche) en las comidas, dentro de la leche se introducen sólidos, suelen jugar con la comida y más cosas.

También están pegándose durante comen (se dan patadas etc).

Yo no digo que se les enseñe las normas de comportarse en la mesa, pero de nada me sirve a mí estar enseñándole como comportarse mientras se come, cuando luego va al colegio y hay todo este desorden.

Y que si están comiendo no pueden estar con ese estrés de si uno le pega o le tira lo que sea...

También deberían poner un poco de orden en el patio del comedor y que los monitores pongan más orden.

Hay monitores y tienen turnos con lo cual creo que deberían ser un poco más estrictos con estos temas.

Muchas gracias

Un saludo

TRASLADADA AL COLEGIO.

LA DEL PADRE DE SEGUNDO DE INFANTIL

El otro día se puso en contacto con nosotros un padre de una niña de 2º de infantil.

Está muy preocupado por lo que pueda estar pasando en el recreo de después de la comida.

Parece ser que hay peleas y que las monitoras no son capaces de controlar la situación. Varios niños de 2º de infantil hablan de peleas de varios niños contra uno solo.

TRASLADADAS AL COLEGIO SE NOS INFORMA QUE SIGUEN LAS MEDIDAS ADOPTADAS POR EL COLEGIO (DESARROLLO DE JUEGOS COOPERATIVOS, ETC,..) PARA MEJORAR LA CONVIVENCIA EN EL PATIO. Y QUE ESTE AÑO NO SE HAN DETECTADO INCIDENCIAS EN ESTE SENTIDO, NO OBSTANTE LO TENDRÍAN EN CONSIDERACIÓN Y OBSERVACIÓN.

MONITORA INFANTIL 5 AÑOS

SE HA RECIBIDO QUEJA DE UNA MONITORA DE INFANTIL 5 AÑOS, LA CUAL HA SIDO TRASLADADA AL COLEGIO A EFECTOS DE QUE TOMÉ LAS MEDIDAS QUE ESTIME OPORTUNAS.