

**Noviembre
2017**

AMPA Foro Romano

**[VISITA COMEDOR FORO
ROMANO 16/11/17]**

VISITA COMEDOR FORO ROMANO 16/11/17

Empresa: Combi catering

Tipo de menús: Línea fría. Las comidas tienen un etiquetado con la fecha de elaboración y caducidad de una semana.

Conservación: Por la capacidad de las neveras del centro la empresa de catering entrega menús cada dos días.

Menú: Arroz blanco con salsa de tomate (no abundante). Bacalao en salsa verde (espárrago) con patata panadera. Mandarina

Comensales: Marimar, Ángel, Andrés, Alfredo, Joaquín, Beatriz M. Beatriz P., Patricia, Cristina, Armando, Javier T., Mallor, J.M. Remartínez, Beatriz M. (Falta M^a. Jesús profesora y miembro del CE que no sabía de la visita de los padres al comedor).

Al terminar los turnos se quedan a comer algunas de las 35 monitoras y posteriormente el personal de cocina.

Precios: 86 mes/6,20 día suelto

Horarios:

12:30-13:30: (infantil, 2º, 3º, 6º) Horas a las que ya han entrado al comedor: 12:40, 12:50 y 13:00. (400 Aprox.)

13:30-14:30: (1º, 4º y 5º) Horas a las que ya han entrado al comedor 13:40, 13:50 y 13:50. (250 Aprox.)

Al tener que abandonar el comedor a las 13:20 (salvo infantil) y 14:20 permanecen en el mismo sólo 20'.

A las 13:30 ya hay mesas preparadas para el segundo turno.

Comensales 650 Aprox. (un 75% del alumnado). Es la partida económica mayor del centro (500.000 € Aprox.). Quizá sea el mayor comedor de Educación Infantil y Primaria de toda nuestra comunidad.

Sanidad:

Realiza visitas sin previo aviso durante el servicio, hay unas pautas de cumplimiento diversas a seguir que quizá podríamos conocer.

Ritmo:

Veloz.

Auxiliares de cocina:

3+1. Utilizan gorro pero no guantes.

Empresa monitoras: Combi Catering

Ratios monitoras:

13 niños/infantil

22 niños/primaria

Monitoras comedor:

35 monitoras

Coordinadora: Esther (ausente por estar enferma, aunque se nota su falta, el compañerismo de las monitoras hace que funcionen las cosas).

Las monitoras desinteresadamente antes de la hora de comienzo ya están pelando la fruta para que el servicio funcione en el tiempo tan ajustado y han servido el agua y el pan.

El 27/10 las monitoras mantuvieron una reunión con dirección para evaluar el servicio y nos informarán de sus conclusiones.

Las monitoras coinciden que el tiempo es muy ajustado, que funcionaría mejor con media hora más.

La mayoría utiliza guantes.

Uniforme adecuado, ropa, calzado, gorro.

Pelo recogido, alguna melena sobresale del gorro.

Información familias:

Las familias interesadas en mantener una tutoría (12:00-12:30) con la monitora de comedor, lo harán previa solicitud a la siguiente cuenta de correo ceipfororomano@educa.aragon.es. Se enviará respuesta de confirmación de la cita solicitada.

Calendario de tutoría con las monitoras de comedor:

- 30/10
- 27/11
- 18/12
- 22/01
- 26/02
- 26/03
- 28/05

Limpieza comedor:

Correcta.

Entre el primer turno y el segundo repasan con fregona la zona de mayor tránsito hacia la cocina.

Las tareas de limpieza del comedor y la cocina son llevadas a cabo por el personal de cocina. El personal de limpieza del ayuntamiento se encarga de la limpieza de la zona de lavabos y baños.

En concreto el wc masculino queda en mal estado de limpieza ya que los usuarios lo utilizan como zona inadecuada de juego.

Menaje:

Cada año se pierden unos 150 cubiertos, a pesar de que en las mesas se colocan cubetas para que los depositen ahí y no los tiren l@s niñ@s al vaciar sus bandejas en la basura.

Los vasos son de plástico.

Debido al elevado número de comensales del servicio y el tiempo ajustado del mismo se entregan bandejas húmedas. En estaciones frías se hace más difícil el correcto secado.

Bandejas:

Los niños utilizan el cuchillo en primaria. Deberían pelarse o comerse ellos solos las piezas de fruta per lo hacen las monitoras para no retrasar el ritmo (hasta 2º lo hacen las monitoras). Hay que fomentar la autonomía.

Dietas especiales:

Se sirven unas 14 dietas especiales diferentes a unos 70 (frutos con hueso, frutos secos, frutos secos+frutas, hipercolesterolemia, huevo, huevo+pescado, intolerancia lactosa, legumbres, lentejas, LTP, pescado+legumbre+fruta, pescado+legumbre, sin carne, sin cerdo, celíaco). Unas 12 dietas se solicitan por motivos religiosos.

Cantidad:

Correcta.

Pan suficiente (disfrutan con el), ¿se controla que no sustituya a la comida?

Fruta abundante.

Temperatura alimentos:

Correcta, si se ingieren con prontitud, si no y más en estaciones frías se enfría en la bandeja.

Condimentación:

Se añaden en cocina de forma moderada la sal y el aceite de oliva.

Sabor:

Arroz algo duro, pero suelto. Pescado correcto.

Restos comida:

No suelen faltar ni sobrar raciones. Los usuarios si dejan comida en las bandejas.

Ambiente:

Murmullo constante, ruido de vaciado de bandejas metálicas en la basura. Se comenta la complicación de poder mitigar estos efectos sonoros tan molestos.

Mobiliario:

Correcto.

Cocina:

Sin deficiencias.

Las mejoras y reparaciones de la misma corren a cargo de la empresa asignada, quedando en el centro en caso de cambio concursal.

¿Sería viable instalar una segunda línea de reparto de comida caliente para agilizar el mismo?

Lavabos:

No siempre se recogen a los alumnos de las aulas habiendo podido pasar previamente por el servicio para hacer sus necesidades. Si un pequeño necesita ir al lavabo, le acompaña una de las dos monitoras de apoyo con que cuentan los alumnos de infantil.

Los usuarios de infantil se lavan las manos en sus aulas, los mayores en los lavabos del pasillo externo del comedor. Al terminar se aclaran con agua las manos. Se procura que no coincidan los grupos que salen y los que entran para que no se arremolinen en los lavamanos.

En principio no tienen por qué faltar jabón de manos en los dosificadores de plástico existentes que se rellenan de garrafas industriales. Quizá se podría añadir algún dosificador más. (Los dosificadores metálicos instalados en la pared se oxidan y por ello no se utilizan).

Infantil: Tienen las bandejas preparadas en sus sitios con el primer plato servido. El segundo plato permanece en su embalaje original en la mesa para que no se enfríe. Conforme van avanzando con el primer plato les van sirviendo el segundo. Las monitoras trocean el segundo plato a los pequeños con tijeras. Desde el principio van pelando las piezas de fruta necesarias. Conforme terminan de comer las monitoras de comedor devuelven las bandejas a la cocina.

Primaria: Pasan por la cocina con sus bandejas para que les sirvan la comida. Pueden repetir si han comido ya sus dos platos, para que no coman sólo de lo que les gusta y si han servido ya a todo el turno. Al terminar dejan los cubiertos en una cubeta de su mesa (para evitar extravíos), tiran los restos a la basura y recoge cada uno su bandeja a partir de 5º. Los vasos para evitar caídas los retiran las monitoras. Se ha

cambiado frente a cursos anteriores el recogido de bandejas por parte de las monitoras para agilizar.

Al terminarse el tiempo disponible de comida 20' Aprox. Las monitoras comienzan a retirar los vasos de agua y el pan.

Si dispusieran de más tiempo, ¿comerían más comida de la que se tira, repetirían de algún plato?

Comentarios:

En los centros educativos se atienden 2 de las 3 funciones vitales de los seres vivos: la nutrición y la relación.

Las monitoras de comedor en su tiempo de trabajo desempeñan el papel de facilitar la fundamental tarea de una correcta alimentación de los alumnos, necesaria para su pleno desarrollo (por delegación de sus familiares).

No todos los niños son iguales, se ha de intentar conseguir metas con ellos: ritmo adecuado de ingesta, forma correcta de hacerlo, seguimiento de normas de educación, adquisición de autonomía y para ello cada uno requiere ritmos distintos.

El centro ha ampliado con aulas prefabricadas los espacios para sus alumnos pero no el comedor.

Solicitamos se reponga el cartel que indica el aforo de seguridad tanto en el comedor como en el hall del edificio.

¿El espacio será el adecuado dentro de 6 años cuando el centro sea únicamente de 3 vías?

Algunos comensales si no les agrada el menú utilizan la picaresca de dejar pasar el tiempo o tirarla al suelo, al tener que retirarles el menaje sortean así el tener que comérselo.

Hay una mesa para los más rezagados que suele variar poco.

Sería estupendo desde las familias que les inculcáramos la importancia de valorar el alimento, lo idóneo de su variedad y que aún siendo un acto social, al comedor se va fundamentalmente a comer. Vigilar si ante un copioso almuerzo nuestros hijos pueden llegar sin apetito a la comida. Valorar la importancia de no tirar la comida.

Sería bueno que las familias conocieran las tareas que tienen previstas las monitoras de comedor en el tiempo libre. El tener recursos de empleo de tiempo evita conflictos en los patios.

Esta semana están comprando materiales para hacer una manualidad navideña.

Sería bueno fomentar la sonrisa y el agradecimiento por parte de los alumnos a las personas que les están atendiendo en el comedor (monitoras y el personal de cocina) y viceversa a pesar del ritmo vertiginoso.

Objetivos de los implicados:

Dirección: Funcionamiento servicio

Cocina: Dar un servicio satisfactorio

Monitoras: Colaborar en la alimentación y educación de los comensales (autonomía, logros, etc.)

Comensales: Disfrutar del tiempo de comida

Retos:

Contar con al menos 30' de tiempo real disponible para comer tal y como estipula la Guía de comedores de Aragón (recomendamos su lectura).

Conseguir cierto ambiente sosegado y saludable (ritmo, acústica).

Evitar tirar comida (los días que el menú gusta, no se tira comida, los días que no gusta sí). Hay que ser solidarios con las diferencias globales que existen de acceso a una alimentación básica.

Platos menos exitosos:

Acelgas, pescado en salsa...

Platos en disputa para poder repetir:

Sanjacobos...

Educación en la mesa:

Sentarse correctamente

Colocar las dos manos sobre la mesa

Utilizar los cubiertos convenientemente, incluido el cuchillo

Utilizar de forma correcta la servilleta

Beber agua de forma idónea

Comer el pan adecuado

Hablar con un tono de voz óptimo

No jugar con la comida

No hablar con comida en la boca

Adquirir un ritmo de ingesta saludable

Amabilidad en las formas de los usuarios y el personal

Año de la salud:

¿Incidirá de forma saludable en el organismo de los comensales el paso a lo largo de 10 meses por el comedor del colegio? Invitemos a un experto en sistema digestivo pediátrico a que nos evalúe.

Se propone realizar un estudio/taller/observatorio de los almuerzos de los alumnos.

Así como talleres familiares con una persona experta en nutrición. (Consultar Combi catering).



Menú 16/11/17. : Arroz blanco con salsa de tomate. Bacalao en salsa verde (espárrago) con patata panadera.