

**Enero  
2018**

AMPA Foro Romano

**[VISITA COMEDOR FORO  
ROMANO 15/01/18]**

### VISITA COMEDOR FORO ROMANO 15/01/18

**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:** Lentejas con arroz integral del Pirineo aragonés y verduras. Merluza en salsa verde con lechuga. Plátano.

**Comensales:** Acuden al servicio los miembros del consejo escolar pertenecientes al a comisión de comedor (M<sup>a</sup>. Mar, M<sup>a</sup>. Jesús B, Beatriz M, José M<sup>a</sup>. R.).

**Aforo:** es para 300 comensales pero el primer turno el número es superior a esa cifra.

En el centro había un par de carteles que indicaban el aforo que se retiraron por no corresponder con la utilización actual.

**Cantidad de comida:** adecuada siempre que se tome.

**Cocina:** los turnos no pueden pasar al comedor (de 2 vías) de forma fluida porque se atascan en el momento de ser servidos. Hay dos alternativas: aprovechar el tiempo en el recreo en vez de hacer fila de 10' en el comedor o aumentar el personal de cocina a la hora de servir las raciones.

¿Se podría duplicar la zona de bandejas calientes mediante agua y colocar el pan y la fruta en un carro?

El número de monitoras (36) aumenta según los comensales, **no así el personal de cocina** al que le falta tiempo en esos 120' críticos al tener que administrar la comida a 700 niños. En los pliegos por los que se rige esta contratación no se contempla que deba existir una ratio de cocineras por número de comensales.

El objetivo debería ser que todo alumno tenga opción de estar al menos 30' sentado con su comida.

Se comenta la posibilidad de que los alumnos conforme terminen su comida puedan irse al patio a jugar, esto animaría a los más lentos y aliviaría espacio y ruido. Para ello alguna monitora tendría que acompañarlos.

**Bandejas de plástico,** el protocolo sanitario indica que son sólo para transporte, no para servir ni calentar, pero la falta de espacio provoca que no se pueda pasar con un carro a servir los menús desde bandejas de acero.

**Urbanidad,** los comensales no dominan la utilización correcta de los cubiertos, la postura adecuada, las normas de comportamiento.

**Higiene,** se lavan las manos con jabón al entrar y salir del comedor.

**Restos**, se tira comida (más en 5º y 6º), deberíamos entre toda la comunidad procurar que no se desaprovechara nada de alimento aunque no sea nuestro favorito por responsabilidad social.

Por parte de toda la comunidad educativa debería haber un compromiso de no tirar comida y de que hay que comer de TODO.

**Sabor**, adecuado.

**Menús**, Se citan suculentas guarniciones que son escasas en la realidad. Falta jugosidad en carnes. El arroz tiende a estar algo duro y cuando está acompañado de verduras, éstas son testimoniales. Los canalones están elaborados con un bloque grueso de pasta más que de relleno. Recientemente se sirvieron judías + canalones.

Se solicitará a la empresa que vuelva a entregar un menú en papel, al menos por familia.

Se echan de menos los yogures artesanos que se han servido en alguna ocasión.

**Temperatura alimento**, adecuada si uno no se distrae.

**Temperatura comedor**, adecuada.

**Agua caliente**, la cocina con un termo (uso limitado) así como el resto de lavabos del centro. Con caldera central únicamente funciona la calefacción. No hay agua caliente en los lavabos del comedor.

**Talleres**, los niños están deseando jugar en el patio.



Menú 15/01/18. Lentejas con arroz integral del Pirineo aragonés y verduras. Merluza en salsa verde con lechuga. Plátano.