

**Octubre
2018**

AMPA Foro Romano

**[VISITA COMEDOR FORO
ROMANO 29/10/18]**

VISITA COMEDOR FORO ROMANO 29/10/18

Menú, arroz blanco con tomate, pescadilla empanada con lechuga (opcional), pera.

Acuden al servicio los miembros del consejo escolar pertenecientes al a comisión de comedor (M^a. Mar, Beatriz M, José M^a. R.), así como diversos profesores.

Usuarios: 620, monitoras 32, cocineras 4.

La empresa encargada de los menús es Combi Catering (Cuarte de Huerva), por concurso a partir de enero será Aramark (La Cartuja Baja). La primera ya tenía bien asimilado la laboriosa labor se servir en nuestro centro más de 50 dietas diferentes. Las monitoras de comedor seguirán siendo las mismas.

El día es de viento y frío en el patio.

Cantidad de comida, suficiente, se tira comida de las bandejas, sobre todo los mayores.

Cocina, en el segundo turno hay comensales que sólo cuentan con 20' desde que les sirven, tras hacer fila, hasta que tienen que marcharse a las 14:30.

Hay aglomeración de alumnos para ser servidos en sus 60' disponibles de comida. Sería conveniente colocar el pan y la fruta, que coge cada alumno, en un carro y duplicar la zona de servicio/mobiliario/barra para darle más agilidad al turno.

Infantil tiene la comida servida a su llegada y a primaria le sirven en las bandejas en la barra de la cocina.

Lo ideal sería que todo alumno tenga opción de estar al menos 30' sentado con su comida.

El número de monitoras es suficiente el de personal de cocina en los 120' críticos para atender el servicio a 600 comensales no.

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.

Personal de cocina y monitoras de comedor, correctamente uniformadas con el pelo recogido y uso de guantes.

Autonomía, ante lo ajustado del tiempo, desde el comienzo del servicio, las monitoras pelan fruta. Sería bueno que a partir del segundo ciclo de primaria los alumnos sean autónomos en la utilización del cuchillo.

Urbanidad, los comensales no dominan la utilización correcta de los cubiertos, la postura adecuada y las normas de comportamiento. (sí gracias, no gracias, etc.)

Ruido, elevado.

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

Sabor, adecuado.

Menús, El arroz está suelto, se consigue que no esté apelmazado pero cuesta un poco el tragarlo. La salsa de tomate no es abundante. El pescado con la lechuga está bueno. La pera aunque dura, sabrosa.

Temperatura alimento, adecuada si uno no se distrae.

Temperatura comedor, adecuada.

Orden, faltan perchas en el exterior del comedor para colgar abrigos. Los alumnos han de procurar que no haya trozos de papel en el suelo del pasillo de los lavamanos.

Talleres, en esta jornada los comensales de segundo turno tienen taller de Datchball. Una monitora se reúne en un aula prefabricada con los alumnos de 4º que quieren para hacer deberes. Otros grupos están preparando actuaciones teatrales.



Menú 29 de octubre de 2018. Arroz blanco con salsa de tomate. Pescadilla empanada con lechuga (GL+H+PS). Fruta de temporada.