

**Abril
2019**

AMPA Foro Romano

**[VISITA COMEDOR FORO
ROMANO 09/04/19]**

VISITA COMEDOR FORO ROMANO 9/04/19

Menú: Crema de zanahoria, lomo adobado con ensalada, mandarina y pan.

Visita: Miembros del consejo escolar pertenecientes al a comisión de comedor y representante del AMPA (M^a. Mar, Cristina B. María C., José M^a. R., Beatriz M.), así como diversos profesores.

Usuarios: 620 comensales

Personal: 32 monitoras, 4 cocineras. El número de monitoras es suficiente el de personal de cocina en los 120' críticos para atender el servicio a 600 comensales no.

Correctamente uniformadas con el pelo recogido y uso de guantes.

Empresa: Desde el 1/03 de los menús es Aramark (La Cartuja Baja).

Dietas: Algunas solicitadas, todavía no se han servido.

Cantidad de comida: Suficiente, se tira comida de las bandejas, sobre todo los mayores. Se puede repetir.

Ritmo: 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 14:20.

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

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

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.

Hay una mesa para los más rezagados.

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.

Asimismo Las monitoras retiran las bandejas para evitar trasiego de personas levantadas por el comedor.

Urbanidad: Los comensales no dominan la utilización correcta de los cubiertos, la postura adecuada.

Ruido: Elevado.

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

Es necesario justificante del dentista para poderse cepillar los dientes.

Sabor: Adecuado. Con el cambio de empresa adjudicataria, cambian también las condimentaciones a las que se tendrán que acostumbrar los comensales.

Menús: Con la nueva empresa, han mejorado platos como las legumbres, la pasta y el arroz al suministrar el tomate aparte y que éste no sea insuficiente. El pescado al servirse sin cobertura gusta menos. Se sirven cremas de verdura pero sería bueno que la empresa no deje de incluir verdura para que los alumnos no pierdan la costumbre de comerla.

Temperatura alimento: adecuada si uno no se distrae.

Bandejas: Al sustituirse hace un tiempo las bandejas de transporte de la comida de plástico por acero, se ha evitado sabor a plástico y una mejor conservación de la temperatura.

Temperatura comedor: Adecuada.

Picnics: Se ha demandado a Aramark que éstos no consistan en 2 sandwiches de pan de molde con embutido, que preparan las cocineras en los días previos a las salidas. Sino que sean al menos como con la empresa anterior: bocadillo de pan de barra de tortilla de patata y un sándwich de jamón de york y queso+fruta+agua.



Menú 09/04/19. : Crema de zanahoria, lomo adobado con ensalada, mandarina y pan.