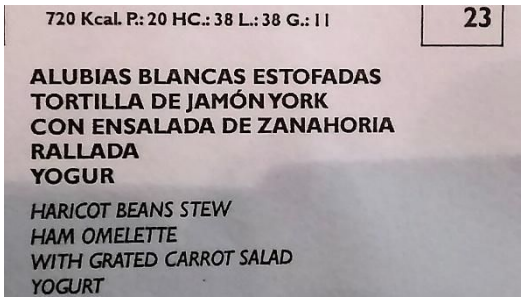
INFORME COMISIÓN DE COMEDOR - MARZO 2017

Tres padres del centro asistieron el día 23 de marzo al comedor del colegio a las 12:15.

Este día el menú que había era el siguiente:


720 Kcal. P.: 20 HC.: 38 L.: 38 G.: 11

23

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
TORTILLA DE JAMÓN YORK
CON ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA
YOGUR

HARICOT BEANS STEW
HAM OMELETTE
WITH GRATED CARROT SALAD
YOGURT

OBSERVACIONES GENERALES DEL COMEDOR:

Primero fuimos a secretaria a presentarnos a Isabel, la jefa de estudios, y allí adquirimos el tique de comedor por un importe de 5,50 €.
Nos indican que nos dirijamos al comedor dónde nos atenderá Noelia, responsable de comedor de la empresa Scolarest.

Ya en el comedor, Noelia nos recibe y nos muestra las instalaciones. Dejamos los abrigos en las perchas dónde los suelen dejar los niños y le entregamos el tique de comida. Nos explica el funcionamiento diario, y nos anima a preguntar cualquier duda que tengamos.
Empezamos por la mesa de inglés, que es la primera en servir, ya que están a punto de llegar los niños del curso afortunado que le ha tocado esta semana comer aquí. Se van rotando desde primero a sexto cada semana, infantil queda exento.
Monitora exclusiva para hablar sólo en inglés. Mesa puesta con mantel con banderas inglesas. Los niños disfrutan mucho de este espacio exclusivo para ellos, ya que es la zona dónde después comen los profesores, y cerrando la puerta es la zona vip del comedor, sin ruidos e intimidad para practicar el inglés entre los compañeros de clase. Buena iniciativa.

Turno para el gran comedor, las monitoras se preparan y el personal de cocina ya tiene todo listo para empezar a servir la comida caliente, ya que tienen las mesas vestidas, sin mantel, con platos, cubiertos y vasos puestos. Se sirve antes de su llegada para la seguridad de los pequeños comensales, empezando por los benjamines de infantil que son los primeros en llegar y así, sucesivamente por cursos de menor a mayor. La entrada es ordenada y organizada por cada monitora responsable de curso y mesas asignadas.

También está la mesa de los niños alérgicos, cada uno identificado en la silla al tipo de alimento alérgico, y siempre el mismo sitio. Esta mesa está atendida siempre por las mismas monitoras para evitar descuidos, e incluso los niños celiacos tienen identificados con platos azules para evitar cualquier error.
Y, por último, hay una mesa reservada para los rezagados, ya que cada uno tiene su tiempo para comer y para no entorpecer a los compañeros que acaban antes y pueden salir al patio, aquí tienen su tiempo extra para poder acabar con su comida, aunque dilaten más su tiempo de recreo, cada uno cuando acaba, entrega su plato y puede salir a disfrutar de la digestión con sus amigos.

En el colegio la comida se realiza en la propia cocina, no es cátering. La cocina es amplia y pasa todas las revisiones que la Comunidad de Madrid exige para un comedor escolar.

Observamos a José Luis revisando el comedor, si todo está correcto y verificando la asistencia general de niños. Nos comenta que además de los monitores, todos los días pasa por el comedor un responsable del equipo directivo para revisar el correcto funcionamiento y asistencia de niños.

Nos sentamos cada adulto en una mesa distinta de cada curso. Tenemos el primer plato servido, y el cubierto colocado. Tenemos agua en el vaso y una rebanada de pan, si necesitamos más se le pide a la monitora encargada de la mesa, que lo rellena con jarra de metal y pan a demanda. En cuanto terminas el primer plato ya te sirve el segundo la monitora y el plato se deja en el medio de la mesa y la monitora se encarga de recogerlo. Con el postre es el mismo procedimiento.

En general, se observa mucha higiene por parte de los monitores y buen trato a los niños, que les atienden en todo momento para que disfruten de la comida y del tiempo de comer.

La comida es buena y los alumnos pueden repetir en todo momento de lo que deseen, siempre que se coman el primero y segundo, para que no dejen un plato sin probar.

Después del postre, y con las ganas ya de patio, el nivel de ruido del comedor es elevado. Han probado un sistema de semáforos que, a través de un medidor de decibelios, indica el nivel de ruido en el comedor, pero este sistema no funciona correctamente. Así que Noelia alza una mano e indica que el volumen ha de ser bajado, y hasta que el silencio no llegue, no se procede a la salida ordenada al patio con la monitora. Por suerte hemos coincidido con una inspectora de la Comunidad, a la cual no hemos visto, pero Noelia nos indica que la inspectora ha puesto como observación la obligación del colegio a colocar mosquiteras en las ventanas para la correcta ventilación y eso ayudaría a disipar mejor el ruido. Sería conveniente hablar con la directiva para ver la viabilidad de ejecutar esta medida, para ver si es cierto que la realizarán.

Destacar la correcta organización del comedor, así como el trato respetuoso y cordial entre los propios niños y también con los monitores.

OBSERVACIONES DE LA COMIDA:

Alubias blancas estofadas:
Servidas antes de la llegada de cada comensal por seguridad. Temperatura correcta, caliente para comer sin quemarse. Cantidad correcta, con posibilidad de repetir. Presentación normal y sabor

bueno. Muy aceptable.

Tortilla de jamón de york con ensalada de zanahoria rallada:
La monitora va sirviendo según van acabando el primer plato. Cantidad bien, temperatura no tan óptima. Sabor bien. La guarnición correcta, algo escasa, pero pueden repetir. La ensalada sin aderezar, pero aceptable.

Yogur:
Danone sabor de fresa para todos iguales.

OBSERVACIONES DEL PATIO:

Día de lluvia.
Infantil se han ido con su monitora a ver una película a la clase.
Los de primaria acuden al gimnasio bajo la observación de las monitoras.

INDICADORES EVALUADOS:

1.Ruido: El ruido se va incrementando según avanza la comida. Llega a un nivel muy alto, Recomendable instalar mosquiteras en ventanas, paliaría el problema

2. Ventilación: Falta de ventilación, recomendable instalación de mosquiteras en ventanas para ventilación.

3.Limpieza: Muy correcta

4.Personal: Correcto y profesional. Buen trato

5.Tiempo de comer: Adecuado, respetan los tiempos de comida. Se puede repetir.

6. Mesa inglesa: O mesa Champions como dicen ellos. Muy buena iniciativa para incentivar el aprendizaje del idioma.

7. Mesa de alérgicos: Perfectamente identificada y sin riesgos para los niños

8. Mesas: Por cursos y bien colocadas

9. Calidad de comida: calidad y cantidad de comida correcta

10. Organización: Sincronización perfecta entre personal de cocina, monitoras y niños