

## INFORME COMEDOR

### CURSO 2016-2017 E INICIO DEL 2017-2018

Las personas integrantes de la comisión de Comisión de Comedor de la junta del AMPA Claret Benimaclet hemos hecho dos visitas a lo largo del año 2017. Como resultado se elabora el presente informe que pretende reflejar el funcionamiento del comedor observado en las visitas y las apreciaciones que obtuvimos en las mismas. Con ello se elaboran unas conclusiones y propuestas de mejora que vienen recogidas al final de este escrito.

#### **PRIMERA VISITA AL COMEDOR:**

El pasado martes 28 de marzo, dos integrantes de la Comisión de Comedor de la junta del AMPA Claret Benimaclet asistimos al comedor escolar a las 13.20 de la tarde.

A esa hora ya se encontraba almorzando un primer turno compuesto por los alumnos de infantil y un grupo de primaria, de primero hasta cuarto, exceptuando parte de los alumnos de tercero.

El **menú** estuvo compuesto por:

- primer plato: crema de verduras
- segundo plato: albóndigas de ternera en salsa, con guarnición de patatas dado
- Postre: yogur de sabores

Acompañado de pan blanco y agua del grifo para beber. No había ensalada dicho día.

Correspondía exactamente con el menú indicado en las hojas que ALCESA (empresa responsable del catering) propone y llegan a los padres.

El normal **funcionamiento** del comedor es responsabilidad de 3 monitores más otro en el patio (cuatro en total) y dos personas en cocina, una de ellas participa en la recogida y limpieza del comedor mientras los niños están en él, como pudimos observar. Total personal en horario de comedor: 6 personas. Los 4 monitores de comedor están contratados por el colegio y las dos cocineras pertenecen a ALCESA.

En el primer turno, había una mesa más larga en la que se sientan los alumnos de infantil. Dos monitores se encargan más de cerca de esta mesa, para estar más atentos a las mayores necesidades de los niños pequeños.

Los niños están instruidos en el funcionamiento del comedor y saben cómo comportarse y participar de su buen funcionamiento, como pudimos comprobar in situ. Recogen su bandeja y pasando por delante del mostrador de autoservicio, la cocinera les rellena con las respectivas raciones, cogen los cubiertos, vaso, pan y servilletas y se sientan en la mesa que normalmente tienen asignada. El personal deposita en las mesas jarras metálicas de dos litros, de las que se sirven agua los más mayores o les sirven a los más pequeños. Los niños comen ordenadamente, levantan la mano para pedir ayuda o permiso para pasar a otro plato, etc. Al acabar recoge la bandeja de la mesa y la llevan al lugar correspondiente, depositan los cubiertos y el vaso y vacían los restos de comida o envases en la basura, y el sobrante de agua en un cubo.

Una de las dos cocineras se encarga de limpiar las mesas ante la llegada del siguiente turno.

Mientras que acaban algunos alumnos de infantil que van más retrasados, los alumnos de primaria van bajando al patio por su cuenta, pero los pequeños de infantil bajan todos juntos y en silencio a su patio, acompañados por un monitor, que permanece con ellos allí.

El segundo turno llega a las 13:45 al comedor. Lo componen el resto de alumnos de primaria de 5º a 6º y los alumnos de 3º de primaria y de infantil que estaban en clase de catequesis y música, respectivamente. A los de infantil les llevan las bandejas a su mesa.

Algunos de los profesores y personal laboral del colegio comen en el comedor. La comida servida es la misma a excepción de que se puede elegir el segundo plato entre dos opciones: una es la de los niños y otra diferente. Pasan por el mismo mostrador autoservicio y luego se retiran a una sala adyacente a comer. Así mismo, algunos adultos optan por traer comida preparada en casa, que se puede calentar en su comedor.

El **ambiente general** es bueno, ordenado y con un nivel de ruido aceptable debido principalmente al sonido que producen los cubiertos sobre las bandejas. No hay gritos ni demasiada conversación.

La **limpieza** es aceptable, el suelo está limpio a pesar de que los niños vacían vasos de agua y restos de comida ellos mismos.

Consideramos que sería conveniente insistir un poco más en la limpieza de las mesas ya que detectamos que están como empañadas y con algún pequeño resto pegado del día anterior (puesto que en nuestra mesa no se había sentado nadie a comer aún). Hay que indicar a este respecto que no habíamos avisado de nuestra presencia con anterioridad.

En alguna mesa hemos podido observar algún charquito de agua derramada, esto es posible que sea consecuencia de las características de las jarras de agua: por su peso y su diseño no es muy cómoda su manipulación por los niños.

En cuanto al **menaje**, consideramos que los vasos presentan deterioro. Para los más pequeños hay previstos vasos de plástico transparente, que por su limpieza en el lavavajillas, están desgastados y rayados. Desconocemos la frecuencia de sustitución. Hay vasos de cristal que están más conservados por ser más durables, los usan los profesores, personal y monitores.

Las bandejas son metálicas, típicas de comedor y restaurantes tipo self-service, con varios compartimentos para recibir los diferentes platos y postre, cubiertos y vaso. Su estado es normal.

Los cubiertos son los típicos de comedor. Los cuchillos no tienen pinta de ser muy operativos pero no pudimos comprobar que cortaran bien o mal dadas las características del menú, es decir, porque no había fruta para pelar ni filetes que cortar a trocitos (las albóndigas se cortan fácilmente con el mismo tenedor). Vimos a algún monitor con cuchillos de sierra cuando ayudaban a los niños de infantil.

Las servilletas son de papel, desechables.



Muestra del menú del día 28 de marzo de 2017.

## SEGUNDA VISITA AL COMEDOR:

La segunda visita tuvo lugar el martes 26 de octubre, ya iniciado el curso escolar 2017-2018. Al igual que en la pasada visita, las dos integrantes de la Comisión de Comedor de la junta del AMPA Claret Benimaclet asistimos al comedor escolar a las 13.10 de la tarde sin aviso previo.

El **menú** en este caso estuvo compuesto por:

- primer plato: sopa de ave con fideos
- segundo plato: filete de merluza a la plancha con guarnición de patatas fritas
- Postre: helado de chocolate y vainilla.

Acompañado de pan blanco y agua del grifo para beber, como es costumbre. Tampoco había ensalada dicho día.

En este caso, **no correspondía** con el menú indicado en las hojas que ALCESA, ya que como postre estaba prevista "fruta natural" que, como pudimos ver, sólo se la proporcionaban a los niños que no querían el helado, es decir, dos mandarinas como sustituto al helado y no como primera opción como estaba establecido en la hoja.



Muestra del menú del día 26 de octubre de 2017.

En cuanto al personal, constatamos que el número de monitores y de personal de cocina es el mismo que el curso pasado, aunque hay un monitor nuevo que sustituye a otro del curso anterior.

El segundo turno llega a las 13:50 al comedor. Lo componen el resto de alumnos de primaria que estaban en clase de catequesis y algunos de secundaria.

El **ambiente general** sigue siendo bueno, ordenado y con un nivel de ruido aceptable aunque un poco más alto porque hay mayor número de alumnos, sobre todo al llegar el segundo turno.

La **limpieza** es aceptable. También observamos charcos de agua en la pila donde los niños se lavan las manos.

En cuanto al **menaje**, los vasos que presentaban deterioro siguen estando presentes, no se ha procedido a su sustitución al inicio del curso escolar.

En esta jornada se da opción a poner ketchup y sal a las patatas. Para ello se distribuyen sobres monodosis de salsa ketchup y se dejan saleros en las mesas en las que los piden (en el caso que vimos, en la mesa de niños de 5º de primaria). Los saleros son de grandes dimensiones, con tapa, los que habitualmente se usan en una cocina doméstica. Observamos que los niños se sirven sal solos, con ayuda de cucharas de postre o directamente mojando las patatas fritas en el interior del salero.

## CONCLUSIONES ACERCA DE LOS MENÚS:

Como se ha indicado en la primera visita, llegamos al comedor un rato después del comienzo del primer turno de niños. Por esa razón, nuestro segundo plato ya no presentaba una temperatura adecuada, estando tibias las albóndigas. El primer plato, la crema, tenía una temperatura adecuada, para no quemarse. En nuestra segunda visita procuramos acudir un poco antes para comprobar la temperatura de los platos del primer turno y la conclusión es que **la temperatura es correcta**.

Posteriormente, en ambas visitas, comprobamos que el turno segundo recogía los dos platos con temperatura suficiente, por las humaredas que salían de los platos de las bandejas.

La calidad del menú de marzo era correcta, nos gustaron los dos platos. La cantidad también correcta, la sensación de saciedad fue suficiente y no nos dejamos nada en los platos.

Sin embargo, en el menú del mes de octubre apreciamos una demasiada cocción de los fideos y espinas en los filetes de merluza, aunque el pescado tenía buen sabor. El primer plato no tenía buena textura porque los fideos se habían convertido en una masa muy deshecha y blanda, cuya impresión general fue que no nos gustaron. El plato se elabora calentando el caldo después de su descongelado previo, y echando la pasta en la propia cocina, vimos los sacos de pasta de fideos utilizados.



Muestra de las espinas de pescado encontradas en los trozos de filete de merluza

Un hecho que constatamos en las dos visitas respecto al segundo plato fue una diferencia significativa en cantidades, respecto a la ración que nos sirvieron a nosotras (el primer plato coincidía en cantidad aproximadamente al nuestro). Algunos de los niños de 3º de primaria, por ejemplo, tenían dos albóndigas y tres dados de patata como segundo plato en el menú de marzo. Nos llamó la atención la diferencia de cantidades, teniendo como referencia las de nuestros platos. Al pedir explicaciones, se nos contestó que los niños se comen esa cantidad no precisando más, es decir, que es suficiente y les sacia, sin tener que pedir repetir. Al hacer la visita en octubre nos fijamos especialmente en este aspecto, constatando de nuevo que las cantidades de los platos de los niños de primaria son muy reducidas, dos trocitos pequeños de merluza, no así los de secundaria que eran raciones parecidas a las nuestras.

Hay que reseñar en este punto que los niños pueden pedir repetir cualquiera de los platos. Se les concede la repetición del segundo sólo si previamente se han comido el primero. A veces se les concede la repetición y otras veces no, alegando que ese día no hay cantidad suficiente para poder repetir.



Nuestra duda surge ahora en las cantidades que los niños necesitan: ¿Es adecuada esta ración a sus necesidades o no?

A priori, el personal de comedor nos dice que quedan saciados y por eso no piden más.

Por otra parte, consideramos también que es bueno que no se dejen nada en el plato ya que es una buena educación para ellos no acostumbrarse a derrochar comida y a ser solidarios con los que tienen menos.

Sin embargo se nos presenta la duda de si no repiten por no levantarse, por timidez, por que otras veces haya coincidido que se les ha dicho que ese día no pueden repetir, porque quieren acabar pronto para bajarse al patio a jugar, etc.

Al mismo tiempo, en la hoja de menú se puede leer la descripción nutricional del menú de cada día, haciendo referencia a la cantidad de kilocalorías que aporta y el porcentaje de proteínas, lípidos e hidratos de carbono en función de la energía total (no se especifica si es la total diaria o total por servicio, etc.). También se puede leer la frase “Menús elaborados y valorados por expertos en nutrición de ALCESA”. Con esta frase, se podría considerar que el menú es equilibrado, puesto que está supervisado por profesionales en la materia, pero la duda aquí sería en base a qué cantidades se puede extraer esa conclusión de las características nutricionales. Esto es importante, puesto que si las cantidades de referencia son mayores que las que los niños se comen, la información nutricional no respondería a la realidad ni se sabría si es equilibrado el menú.

Bien es verdad que las cantidades y las necesidades nutricionales son distintas para un niño de infantil que para uno de primaria, o mejor aún, para un alumno de secundaria.

Por tanto, nuestra propuesta y requerimiento en este sentido es que **se revisen las cantidades y necesidades nutricionales por grupos homogéneos y se les proporcione un menú resultante adecuado y ajustado en la cantidad resultante**, y además, **que se traslade proporcionalmente el resultado de las cantidades al precio del menú**. En este sentido, se puede hacer un menú para infantil, otro para primaria y otro para secundaria, por ejemplo, con diferentes cantidades por necesidades nutricionales diferentes y precios ajustados a las cantidades.

Nos han llegado quejas (no formales) del precio del comedor por parte de padres de alumnos. El precio de menú de comedor se estructura por una parte con el precio de los platos y por otra, con el precio de los monitores que cuidan a los niños. La primera cantidad se abona a Alcesa y la segunda es el propio Colegio el que se encarga de pagar a los monitores. Así, consideramos que la segunda cantidad es menos variable

que la primera, aunque se cambiara de empresa de catering que proporciona el servicio.

De todas formas, nuestra propuesta parece bastante razonable y consideramos que se podría negociar, tanto con Alcesa como con cualquier empresa de servicio de alimentación a colegios.

También nos ha llegado por parte de los niños, que los días de ensalada esta parte del menú se convierte en “opcional” para ellos, es decir, que se le da la opción a los niños de servirles la ensalada si quieren o no servirla si no quieren. En la mayoría de los casos, se acaba no sirviéndose. Encontramos este hecho muy remediable, puesto que al formar parte del menú, **la ensalada no constituye una opción sino una parte del mismo, que debería ser servida junto con el resto de platos.** Consideramos que es parte esencial de la educación en la mesa el tomar ensalada todos o casi todos los días, como parte de una comida saludable, por tanto, debería ser servida siempre que figure en el menú del día. Además, los aportes nutricionales de la ensalada están contados en la descripción nutricional diaria del menú, por tanto, si no se sirve, dicha descripción no es fiel a la realidad y el aporte nutricional puede no estar correctamente asegurado.

También desde el punto de vista nutricional, hay una queja por escrito de una madre que, como experta, pone de relevancia que se cambia continuamente de lo programado y el alto porcentaje de fritos, no estando la cocina a la altura de muchos colegios de la Comunidad Valenciana, en los que ejerce su labor de inspectora de Sanidad. Además, como nos indica, se van a revisar en los próximos 3 años todos los menús de todos los colegios de nuestra Comunidad, independientemente de su titularidad. Es, pues, un buen momento para hacer un estudio pormenorizado del tema y corregir los aspectos que se detecten por los profesionales en la materia.

Lo que también pudimos constatar en la segunda visita fue esos cambios respecto a las hojas de menú que nos llegan a los padres. Ya se habían recogido más quejas tácitas en este sentido, aparte de la descrita en el párrafo anterior. Por ejemplo, el 26 de octubre se cambió la fruta natural por un helado. Sumado a que no había programada ensalada ese día, deja al aporte nutricional cojo en vitaminas y minerales que aporta la fruta y verdura, que ese día fue 0. **Es necesario respetar los menús establecidos para que sean equilibrados y que baje el porcentaje de cambios del menú.**

Otro aspecto importante es que la cantidad de sodio que se aporte en el menú sea la adecuada. Por ello es importante que **no se dejen los saleros a disposición de los niños en las mesas** para que, por un lado no se sobrepase la cantidad de este mineral en forma de sal y, por otra, se acostumbren al sabor de los alimentos sin abusar del

sabor salado, que es un hábito muy saludable. Se podrían dejar saleros de otro tipo y tamaño en el mostrador del autoservicio para que el que lo desee se pueda servir pero desde la supervisión del personal adulto.

#### **OTROS ASPECTOS A MEJORAR:**

Como ya se ha señalado como resultado de las visitas y al margen de la calidad del menú y su cantidad, se pueden mejorar ciertos detalles que se relacionan a continuación:

- Sustitución de los vasos de plástico por otros nuevos
- Esmero en la limpieza de las mesas
- Sustitución de las jarras por otras más pequeñas o con mejor vertido, para evitar derrames
- Proporcionar a los alumnos de infantil cubiertos de tamaño pequeño, más adecuados a sus pequeñas manos, lo que les facilitaría su manejo y la autonomía a los pequeños.
- Colocación contenedores de reciclaje de envases de plástico (amarillos) y separación de los restos orgánicos para traslado a su correspondiente contenedor (marrón).

Informe realizado por la Comisión de Comedor del AMPA Claret Benimaclet.

Noviembre de 2017