

**Octubre
2014**

AMPA Foro Romano

**[VISITA COMEDOR FORO
ROMANO 7/10/14]**

VISITA COMEDOR FORO ROMANO 7/10/14

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: Pasta ecológica con tomate-Palometa romana con lechuga-Manzana/Pera (éste es uno de los considerados bien aceptados, se adjunta imagen).

Comensales: Marimar (directora), Ángel (jefe estudios), Andrés (secretario), Enrique (río Huerva), Beatriz (foro Romano), profesores ninguno.

Precios: 96 mes/6,80 día suelto

Horarios:

13:00-14:00: 330 niños (Infantil+1º primaria) – 19 monitoras

14:00-15:00: 180 niños (2º-3º-4º-5º y 6º primaria) – 7 monitoras

Más de la mitad del alumnado es usuario de comedor (510 niños).

Ritmo:

Tiene que ser ágil.

Auxiliares de cocina:

Utilizan gorro y guantes. Se ha solicitado una cuarta puesto que al finalizar el primer turno, tienen que literalmente correr para poder tener las mesas del segundo turno preparadas (pan, agua, servilletas) y las bandejas necesarias limpias.

Empresa monitoras: Combi

Ratios monitoras:

15 niños/infantil

25/primaria

Hay algún grupo de 19 en infantil (supongo que son todos de la misma clase).

Monitoras comedor:

Utilizan guantes de plástico y llevan el pelo recogido, algunas coleta otras pinza.

Limpieza comedor:

Mejorable. Debe procederse a la limpieza de azulejos y mobiliario con mayor asiduidad.

Menaje:

Suficiente. Cada año se pierden unos 100 cubiertos que por lo visto tiran los niños del segundo turno al vaciar sus bandejas en la basura.

Bandejas:

Los niños utilizan el cuchillo en primaria.

Dietas especiales:

Se sirven 7 dietas diferentes (celiaca, huevo, lactosa, legumbres, pescado, astringente, cerdo). El envasado es correcto (imagen adjunta).

Cantidad:

Correcta.

Temperatura alimentos:

Correcta

Sal:

Sin excesiva sal.

Sabor:

Bueno, el pescado mejora con un poquito de ensalada para darle jugosidad.

Restos comida:

Por lo visto no se suele tirar mucha, los días que más sobra son los que se dan arroz o pasta.

Ambiente:

El ruido es notable.

Mobiliario:

El personal del centro come en mesa baja. Se propone revisar la periodicidad de su limpieza.

Dinámica:

Los comensales han debido ir previamente al baño para tener sus necesidades cubiertas en este rato en el que el nivel de ocupación del espacio es alto y el tiempo escaso. Si un pequeño necesita ir al lavabo, le acompaña su monitora desatendiendo al resto de la mesa.

Los usuarios han tenido que lavarse previamente las manos, en los lavabos próximos al comedor y repetir esta operación al terminar el almuerzo.

Primero turno: Almuerzan en mesas bajas. Tienen sus bandejas preparadas en sus sitios. El segundo plato permanece en su embalaje original en la mesa para que no se enfríe en la bandeja de acero. Conforme van avanzando con el primer plato les van sirviendo el segundo. Las monitoras trocean el segundo plato a los pequeños con tijeras. Desde el principio van pelando las piezas de fruta necesarias. Conforme terminan de comer las monitoras de comedor devuelven las bandejas a la cocina.

Segundo turno: Almuerzan en mesas altas. Pasan por la cocina con sus bandejas para que les sirvan la comida. Pueden repetir si han comido ya sus dos platos, para que no coman sólo de lo que les gusta. Al terminar recogen sus bandejas. Nada más terminar se van a clase sin disponer de tiempo para reposar la comida.

Líneas en las que se propone trabajar:

Se está en conversaciones para valorar la viabilidad de los siguientes puntos.

- Articular más información para las familias usuarias de comedor con algún tipo de informe de periodicidad trimestral.
- Valorar realizar alguna sesión práctica de cómo saber estar en la mesa, lo cual facilitaría la marcha del comedor, la tarea de las monitoras, además de ser un aprendizaje importantísimo para toda la vida de los alumnos.
(estar bien sentado, comer con la boca cerrada, masticar bien los alimentos, comer sin prisa pero sin pausa, no beber agua en exceso, charlar sólo si no se va retrasado con la comida, no levantarse de la mesa, coger bien los cubiertos, no tocar la comida ni jugar con ella, no desperdiciarla, pelar la fruta, utilizar la servilleta, no gritar, no manchar...). Incluir en la sesión la higiene bucodental aunque actualmente habría que resolver el poder disponer de espacio para taquillas donde guardar neceseres personales.
- Respecto a la limpieza de mobiliario y azulejos se ha solicitado que se comunique a quien corresponda, y nos consta que se ha tomado nota al respecto.

IMÁGENES ALIMENTOS



Ración comedor 7/10/2014



Etiquetado bandejas de raciones