



INFORME DE LA REUNIÓN SOBRE EL COMEDOR

01 DE DICIEMBRE A LAS 16H EN EL SALÓN DE ACTOS DEL CEIP JUAN FDEZ LATORRE.

Una vez presentados Iria, coordinadora del comedor del colegio, y Raúl, supervisor de zona, se atienden las cuestiones de los socios presentes, ante lo cual Jardanay responde:

- Que el menú está establecido para cumplir con las recomendaciones nutricionales de la Xunta que indica más presencia de proteína vegetal, el consumo de potajes, y platos de cuchara con hortalizas combinadas con arroz, patata o pasta, y que ha sido la empresa mejor valorada por la Xunta, pues les han concedido la concesión de varios colegios donde lleva la Xunta la gestión del comedor escolar.
- Una familia plantea si se les pregunta a los niños si les gusta la comida. Jardanay informa que se hacen encuestas anónimas al alumnado para valorar la comida. En nuestro colegio todavía no la han hecho este curso, pero pronto darán comienzo.
- Jardanay comenta que los monitores hacen evaluación continua sobre la comida y cómo funciona un determinado plato o menú con el alumnado. Si algo no funciona bien después de un par de veces (dando el margen oportuno para que prueben y se acostumbren) se cambia.
- Un par de familias están muy preocupadas porque desde finales del curso pasado sus hijos apenas comen en el comedor y se quejan a diario de que la comida no les gusta. Insisten en que quizás el modo de preparar los platos no es el más acertado para esa edad y piden que desde cocina le den una vuelta a las recetas para que resulten más sabrosas y atractivas, con la misma calidad nutricional por supuesto.
 - Jardanay comenta que con la edad los gustos suelen cambiar y empezar a rechazar alimentos.
 - Indica que muchos niños apenas comen o repiten con las ganas que tienen de irse a jugar, por lo que les puede más la prisa y la competición de quién acaba primero, que el pasar un rato tranquilo comiendo.
 - A los niños más mayores no se les puede insistir mucho porque ya protestan

y no están tan receptivos como los pequeños.

- Jardanay y APA animan a las familias a ir a probar la comida cuando quieran, previo aviso a APA para coordinarnos.
- Se habla sobre la preocupación de la higiene bucodental. Jardanay recuerda siempre que deben lavarse las manos y los dientes. A los más pequeños los acompañan y lo hacen sin problema. Pero a los más mayores sólo pueden recordárselo, no llevarlos de la mano.
- Se habla sobre la temperatura de la comida, que a veces se quejan de que está fría. Jardanay explica la forma que tienen de servir la comida:
 - Tienen una mesa caliente donde la comida se mantiene a una temperatura establecida por ellos.
 - Puede que esté fría porque una vez la comida está servida los niños se entretienen y tardan en comenzar a comer.
 - Ahora mismo tenemos muchos niños y falta de espacio para que los más mayores puedan recoger ellos mismos la comida como se hacía antes, sirviéndola al momento. Esperamos que tras las reformas que se pretenden realizar en el comedor se pueda volver a realizar.
 - Se insiste que, si algún usuario tiene la comida fría, se cuenta con un microondas en el comedor para que se la puedan calentar, o se le puede volver a servir de los recipientes calientes.
- Hay quejas sobre las cantidades, sobre todo cuando son platos que les gustan especialmente.
 - Jardanay insiste que siempre sobra comida, que pueden repetir sin problema si así lo desean.
 - Comenta que en caso de que sea necesario pueden llamar a cocina central a la Grela para pedir más comida.
- Surge el tema del agua del grifo, que en esta zona a veces está turbia.
 - Jardanay comenta que siempre se hacen inspecciones sobre el estado del agua, y cuando les llega el aviso de agua no apta para el consumo, en estos casos piden botellas de agua a cocina Central o si no es posible por la proximidad con la hora del servicio de comidas, van directamente al Gadis.
 - Se toma nota desde el APA para hablar con Jardanay y poner una fuente de agua filtrada en el comedor, de donde se llenarían las jarras.

- Se pregunta cómo pagando el mismo importe que hace años y con lo que ha subido la vida, pueden dar el mismo servicio. Se duda sobre la calidad y cantidad de los alimentos.
 - Jardanay explica que han cambiado el enfoque y trabajan con proveedores de proximidad: las lechugas las plantan para ellos, vienen directas del huerto. El pescado es fresco y viene directamente de la lonja. Esto les permite mantener la calidad y reducir costes. Las patatas son de aquí, de la provincia, las compran al por mayor en temporada y usan patata fresca todo el año.
- Una familia plantea la tarjeta de informe semanal de cara a los pequeños del cole, y así disponer de la información sobre cuánto o qué comieron, con más o menos ganas.
 - Jardanay indica que pueden implantarlo sin problema, ya se había hecho varios años atrás y se puede retomar.

En respuesta a la variedad de dudas recogidas en los emails y tras varias incursiones del APA en el comedor, sin previo aviso, se presenta que:

- Los niños pequeños se comportan mucho mejor que los mayores, en seguida entran en el comedor, ordenadamente, tras lavar las manos, se colocan en sus sitios y comen bastante autónomos o guiados, según corresponda.
- Todos comen en bandejas, con lo que la comida se presenta como un menú completo, con lo que tienen el 1º y el 2º junto con el postre, por tanto, se comportan como platos complementarios.
- Los monitores están pendientes de los niños constantemente, sobre todo de los más pequeños a los que ayudan a comer siempre que lo necesitan.
- Es muy fácil comer, la presentación es sencilla y los útiles los correctos.
- A las 15.30 la comida sigue caliente, por el hermetismo de los recipientes.
- Disponen de 45 minutos para comer en cada turno.
- Cuando el postre es fruta, no siempre es la misma, según el sobrante de otros días, a veces pueden elegir.
- Lo mismo sucede con los yogures, no siempre toca el natural, si hay sobrante de yogur de sabores, van rotando para que todos tengan de todo.
- Se les recuerda a los mayores, y se acompaña a los pequeños, al aseo bucodental.
- Después de cada turno, los niños están agrupados por edades para el tiempo de ocio, y siempre por los mismos monitores.

- Recogida la sugerencia de tener un Informe Diario, no puede ser, pero sí que pueden preguntar al monitor correspondiente en el momento de la recogida.

Por parte de APA se expone que:

- Planteamos un cambio en las fechas de inscripción, para que coincida más cerca de las fechas de nuevas matriculaciones y separarlo del inicio del curso escolar.
- Incorporar la oferta del Turno Laboral.
- Que se hará una convocatoria de inicio de inscripción, para que las familias puedan obtener el certificado de conciliación de las empresas sin dificultad y con antelación suficiente.
- Planteamos la intención de realizar una formación en patios dinámicos a los monitores, y unas Jornadas Formativas de Higiene Bucodental
- Vamos a elaborar los casilleros (tal y como se acordó en la asamblea del 09 de noviembre) a fin de que los niños puedan dejar sus mochilas y abrigos en ellos ya que actualmente, salvo los de infantil, los niños dejan todo en el suelo del patio cubierto por falta de espacio en el comedor.
 - Presentamos a dos socios que han colaborado en el diseño y planteamiento de este mobiliario, presentamos los planos.
 - Exponemos el gasto que supondría la compra de los tableros de madera, tornillería y barniz (en torno a los 1.500€)
 - Indicamos que, llegado el momento, probablemente en período vacacional, pediremos voluntarios para que el montaje sea más económico en beneficio de toda la comunidad escolar.

Unos días después, tal y como se anunció en esta reunión, dos miembros de la Junta Directiva del APA además de visitar la cocina central de Jardanay, estuvieron reunidos con Ignacio Vilar, socio fundador de Jardanay, al que le plantearon las dudas que quedaron tras la reunión, de lo cual se extrajo que:

- Jardanay tiene intención de colaborar en las mejoras del comedor, ofreciendo módulos que faciliten el trabajo de las monitoras que se encuentran en la zona de oficce, de servicio de comidas y limpieza y guarda de útiles.
- Nos indican que no tienen inconveniente en colocar una fuente de agua filtrada, siempre y cuando se disponga en el comedor de una toma de agua para tal fin.
- Comprobamos que efectivamente, tienen los productos frescos almacenados para el uso en el día, como las patatas, frutas y verduras.
- Se puede llevar a cabo el cambio de fechas de inscripción.
- Se plantea el turno laboral como oferta del servicio, queda sobre la mesa a la espera

de respuesta.

A petición de todos los que no pudieron asistir se redacta este informe.

Un saludo.

APA Castrillón