

RESUMEN VISITA AL COMEDOR CEIP VILLA DE LA ADRADA

El lunes 30 de octubre de 2023, Zulima Peña como representante del AMPA y Javier Carmona como representante de los padres del Consejo Escolar, nos reunimos con las trabajadoras responsables del comedor escolar de nuestro Centro Educativo

Se hizo una invitación a todos los padres de niños usuarios del comedor pero no salió ningún voluntario

Uno de los objetivos era el de probar la comida que consumen los escolares usuarios de este servicio y a la vez, conocer su ubicación y su forma de trabajar

El menú que nos ofrecieron era exactamente el mismo que iban a servir una hora después a los niños:

Lentejas a la hortelana

Tortilla de patata

1. Las observaciones que hicimos al respecto son las siguientes:

La comida tenía buen sabor y olor

Buen aspecto,

Perfecta de temperatura al servirla (es la misma temperatura a la que se la sirven a los niños)

Transcurridos 10 minutos desde que la sirvieron la volvimos a probar y continuaba teniendo buen sabor

Ingredientes de calidad

Raciones apropiadas

2. Tras esto procedimos a realizar diferentes consultas respecto a los alimentos:

- Nos explicaron cómo funciona la cadena de transporte de los alimentos y el proceso que llevan desde su recepción hasta que la sirven a los niños para que no se rompa la cadena de frío y el método que utilizan para su conservación y el posterior calentamiento. El proceso de calentado de las comidas se realiza en las mismas barquetas en las que la comida viene envasada, a una temperatura exacta que están continuamente comprobando y tras esto, se sirven a los niños
- Preguntamos por el tipo de envase en el que la comida se conserva: es de un material que cumple todos los requisitos de seguridad alimentaria y totalmente seguro para la salud
- Preguntamos por el tipo de pescado que sirven las cantidades de sal, raciones de lácteos y de frutas. Estas cantidades vienen pautadas por la OMS (Organización Mundial de la Salud), en las que se reflejan 1 porción de lácteos a la semana y 4 de fruta a la semana, un consumo mínimo de sal y la eliminación de pescados grandes (como atún, cazón, pez espada, emperador...) para evitar la ingesta excesiva de mercurio en menores de 9 años
- La fruta la reciben una vez a la semana, desechando la que esté en mal estado, y esto conlleva que si un día estaba programada una fruta se cambie por otra que esté en mejores condiciones
- Nos interesamos también por el tipo de preparación de alimentos: nos aseguraron que no se sirven fritos. Los alimentos vienen cocinados al horno o cocidos (primeros platos)

- Respecto a alimentos frescos: las ensaladas se preparan en el comedor escolar y las frutas se preparan también en el comedor, se lavan, y se pelan y trocean para los niños que no pueden hacerlo por sí mismos
- Preguntamos por el agua: el agua que consumen los niños es de la red pública de abastecimiento (del grifo); sólo si hubiera alerta sanitaria se consumiría embotellada
- El pan se lo suministran diariamente de una panadería de Sotillo de la Adrada
- Las dietas especiales (intolerancias, alergias...etc) se elaboran en una cocina totalmente separada de la cocina general para evitar contaminaciones y asegurar que no hay transferencia de alimentos
- El menaje de los niños es el siguiente: platos de plástico duro para infantil y primer ciclo de primaria, para preservar mejor el calor de los alimentos, y bandejas de acero inoxidable para los niños mas mayores, que suministró el colegio
- Comida de emergencia: si en alguna circunstancia no se puede servir la comida que estaba destinada para ese día, bien porque al ir a servirla está en mal estado, tienen dudas si se ha roto la cadena de frío o no se ha suministrado por problemas de transporte, el comedor tiene alimentos envasados para cubrir las necesidades de ese día.

3. Cuestiones relacionadas con el funcionamiento del comedor

- Preguntamos por el número de usuarios del comedor y la capacidad del mismo: normalmente rondan los 90 usuarios y la capacidad del comedor es de unos 50, por lo que se ven obligados a hacer dos turnos. El primer turno se deja para los mas pequeños y los niños que requieren de mas tiempo para comer. La duración normal para comer es de 40-50 minutos por turno, pero si un niño precisa de mas tiempo se le intenta conceder.

40-50 min es tiempo mas que suficiente para comer dos platos y un postre siempre y cuando el niño no presente ninguna patología que impida cumplir con ese horario

- ¿Se les obliga a comer? La respuesta es NO. Desde las monitoras del comedor se les anima a probar todos los alimentos y a reforzar que cada vez coman mayor cantidad y variedad. Pero esta labor hay que reforzarla también en la familia
- Respecto a las cantidades: 2 cazos de plato principal, 1 cazo y medio para los niños mas pequeños. Pero estas cantidades las ajustan a los niños y si es posible se les deja repetir
- Preguntamos por los conocimientos en técnicas de primeros auxilios de las trabajadoras. Nos aseguran que todas tienen cursos de primeros auxilios, algunas de ellas con titulación específica sanitaria y en el comedor disponen de un aspirador bucal (Dechoker), que saben utilizar, en el caso de que se produjese un atragantamiento
- Cómo se distribuyen los niños en el aula: se sientan en las mesas por edades; pero si se observa que si varios niños al estar sentados juntos ocasionan alboroto o interfieren en el bienestar común, serán separados

4. Sugerencias- observaciones de las trabajadoras

- La mayoría de niños no son autónomos, hay niños suficientemente mayores que no saben coger los cubiertos, ni utilizar el cuchillo y el tenedor correctamente
- Muchas familias utilizan el servicio de comedor como castigo a los niños porque en sus casas no quieren comer solos o ciertos alimentos. Esto repercute en el comportamiento negativo de los niños y en una mala relación con la comida y la alimentación

5. Observaciones nuestras

- Eliminar las bandejas y proporcionar platos para evitar el enfriamiento
- Fomentar la autonomía personal de los niños a la hora de comer solos, tarea que se debe coordinar con las familias
- Fomentar el buen desarrollo del comedor, evitando los conflictos entre los niños

6. Valoración

Valoración altamente positiva, tanto por la calidad como por la cantidad de alimento

Valoración altamente positiva del trabajo de las monitoras

Sugerimos realizar cursos o planes de aprendizaje de los niños con las familias que potencien las buenas relaciones con la comida y una alimentación saludable

Así mismo, animamos a las familias que presenten alguna queja personal con el servicio de comedor o con las monitoras, que se haga directamente con ellas, para evitar corrillos y malos entendidos