

**INFORME VISITA COMEDOR ESCOLAR
VISITA NO. 1 (22/01/2024)**



1. LA ALIMENTACIÓN EN EL ENTORNO ESCOLAR

La nutrición desempeña un papel de importancia crucial en desarrollo integral de los escolares. No sólo es esencial para el crecimiento físico de las alumnas y alumnos, sino que también desempeña un papel vital en el desarrollo cognitivo y el rendimiento académico.

La calidad de los alimentos que consumen nuestras hijas e hijos en la escuela no solo afecta su bienestar físico, sino que también influye en su capacidad para concentrarse, aprender y participar plenamente en el proceso educativo.

2. MOTIVACIÓN Y OBJETIVOS

Ante las quejas y comentarios negativos recibidos de socios del AMPA en relación al funcionamiento del comedor escolar del colegio y a los comentarios que estos socios reciben de sus hijas e hijos de una forma recurrente, desde el AMPA hemos arrancado una iniciativa de visitas no anunciadas y de carácter periódico al comedor escolar por parte de miembros del AMPA y de socios que desean participar en estas visitas.

El objetivo es conocer de primera mano si la calidad y servicio que reciben nuestras hijas e hijos en su paso por el comedor escolar es el adecuado y exigible al colegio.

Estas visitas se desarrollarán durante todo el curso escolar con una periodicidad mensual. Esta periodicidad mensual se mantendrá si hay socios que tienen dudas o interés en participar en estas visitas. En caso contrario, la periodicidad será la que considere la Junta Directiva del AMPA.

3. MECÁNICA SEGUIDA

Para la organización de estas visitas hemos contado con la total colaboración de la presidencia del colegio, con la de la dirección del colegio y con la de la contrata que presta el servicio de comedor, todos ellos los primeros interesados en que el servicio prestado en el comedor sea el adecuado para todos los alumnos.

Con el objetivo de que estas visitas puedan ser objetivas (dentro de la subjetividad de lo que pretendemos medir) y para evitar elementos que pudieran distorsionar los resultados de este informe hemos acordado desde el AMPA las siguiente mecánica y medidas:

- No se preavisa con antelación al colegio: el día de la visita (fecha que solo conocen los que van a participar en la visita) a primera hora de la mañana se avisa al colegio que se procederá a la visita en ese mismo día.

- Se visitan los tres comedores de los que dispone el colegio: a las 13:15 se empieza por el comedor de infantil, luego se visita el comedor principal, a continuación, se visita el comedor de la sala polivalente y finalmente se vuelve al comedor principal para comer.
- La comida que cogen los visitantes es de la misma línea de comida de la que cogen los alumnos (en esta visita en cuestión, la comida incluso se cogió a la vez que alumnos de secundaria).
- Los visitantes disponen de un cuestionario (adjunto en este informe como Anexo I) donde puede valorar distintos parámetros: desde aspectos generales como la limpieza, organización o espacio disponible, hasta aspectos concretos de cada plato. Dentro de la subjetividad de muchas de las valoraciones, intentamos así unificar los resultados.
- Los visitantes además pueden realizar sus propias anotaciones al objeto de aportar sugerencias o reseñar deficiencias.
- La visita no sólo se centra en la zona específica de comedor: también se visitan las dos cocinas de las que dispone el colegio (una vez finalizado el servicio), viendo las instalaciones de cocina, extracción, cámaras frigoríficas, los productos utilizados y la zona donde se mantienen caliente los alimentos en la sala polivalente.
- También se visitan los pasillos y zonas por los que se traslada la comida en carros desde la cocina principal a la sala polivalente.
- Se prueba no sólo los menús normales sino también menús de alérgicos si en la visita hay alguien que lo solicita.
- Se realizan fotografías de los alimentos y bandejas, evitando que en cualquiera aparezcan alumnas o alumnos o miembros del personal del colegio o contratadas.

4. VISITA DEL 22 DE ENERO 2024

Es esta la primera visita que se realiza, participando en esta ocasión exclusivamente miembros de la Junta del AMPA al efecto de poder conocer de primera mano si hay que mejorar los procedimientos y la mecánica seguida, para que así en siguientes visitas se consiga ser todavía más eficientes.

En la visita nos acompañaron la presidenta del colegio, la directora de primaria y la responsable de la contrata.

4.1. Menú previsto

El menú previsto para el día de la visita tanto para infantil, como para primaria y secundaria era:

- Judías verdes con tomate
- Boquerones en tempura (Salmón al horno menú sin gluten)

- Ensalada tricolor
- Fruta natural
- Pan

LUNES		22
1 ^o	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	
2 ^o	BOQUERONES EN TEMPURA	
3 ^o	ENSALADA TRICOLOR GU	
4 ^o	FRUTA NATURAL	
5 ^o	PAN	
P 20 HC 60 G 25 Kcal 581		

LUNES		22
1 ^o	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	
2 ^o	SALMÓN AL HORNO	
3 ^o	ENSALADA TRICOLOR GU	
4 ^o	FRUTA NATURAL	
5 ^o	PAN SIN GLUTEN	
P 20 HC 60 G 25 Kcal 581		

La elección del día de visita no fue casual: el descontento transmitido a las familias es siempre mayor en los días de verdura y pescado. Por eso nos pareció buena idea empezar las visitas con este menú.

4.2. Impresiones de la visita

4.2.1. Impresiones positivas

En general encontramos un servicio muy ordenado y coordinado entre profesores, cocina y monitores. Estando en el comedor uno es consciente de lo que es dar de comer a más de 1.500 personas entre escolares y profesores: todo un reto cada día.

Todo ocurría en tiempos más o menos consensuados y, aunque se produjo algún retraso con la llegada de algún grupo desde los patios o desde clase, fue gestionado desde la experiencia de afrontar este tipo de situaciones.

A destacar la limpieza tanto de los comedores como, muy especialmente, de las cocinas: tienen algo más de 18 años (por lo que nos contaron) y están impolutas. También nos pareció adecuada la limpieza y organización en el almacenamiento de los alimentos, tanto en las cajas fuera de las cámaras (nunca tocando el suelo directamente) como dentro de las cámaras.

Nos mostraron también las muestras de comida que se guardan en la cámara cada día de cara a posibles problemas posteriores con Sanidad, para poder rastrear la cadena de origen de los alimentos.

A la limpieza del comedor ayuda mucho que por procedimiento todas las alumnas y alumnos hasta 1^a de la ESO incluido al acceder ya tienen

colocada su bandeja con la comida: no pasan por la línea a recoger su comida. Esto permite evitar la caída de alimentos en el recorrido desde la línea, donde tendría que coger su bandeja, hasta su sitio.

Por el contrario, este procedimiento hace que, si alguna clase se retrasa un poco en su llegada al comedor, la comida se enfría rápidamente y la encuentran ya a una temperatura no adecuada.

En los cursos que pasan por la línea de comida, sí que se apreció algo más de suciedad en el suelo durante ese tiempo; por ejemplo, vimos cuchillos tirados en el suelo, algo que nos pareció, sin embargo, totalmente anecdótico y circunstancial.

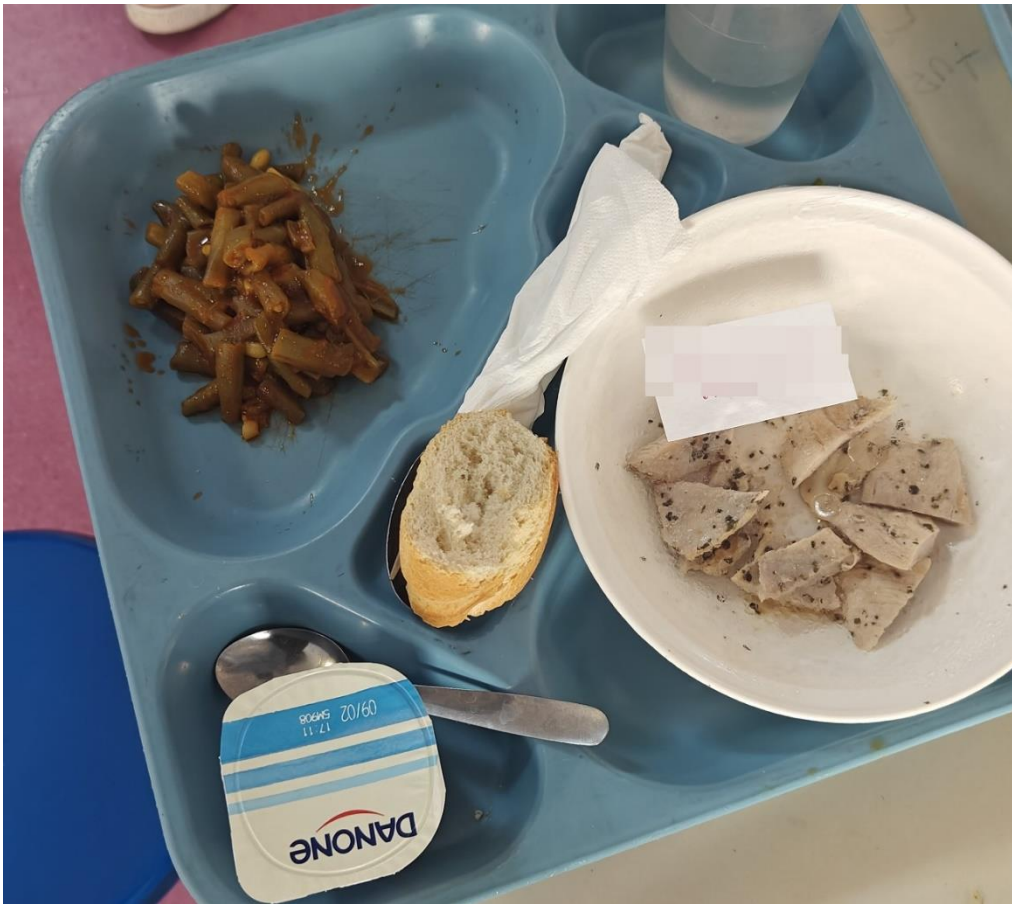


En lo que concierne a los monitores y profesores que atendieron el servicio en infantil los vimos muy implicados con los peques ayudándoles sobre todo con el pescado, muy pendientes de que no hubiera espinas.

Nos pareció que el sistema de control de alérgicos estaba muy bien organizado: las alumnas y alumnos alérgicos tienen su comida ya preparada al entrar en bandejas de plástico duro de color azul. Debajo de su bandeja está su nombre identificando las alergias. En el caso de alergias que lo precisen, los alimentos vienen incluso precintados y con nombres para evitar contaminación exterior.



Para los alumnos que cogen la comida de la línea indican sus alergias antes de que les sirvan en la bandeja, menos seguro pero al ser más mayores parece que suficiente.



Otra cosa que nos pareció muy bien es que los profesores que comen en el colegio comen la misma comida que los escolares: tienen dentro del comedor principal una esquina para ellos, sin divisiones y a la vista de todos los alumnos que estén en el comedor, lo cual nos pareció adecuado.

Cogen la comida de una línea específica para ellos, línea que sale de la misma cocina. Pudimos comprobar que la comida era exactamente la misma, aunque con una opción alternativa de plato de régimen para el que lo quisiera. En general, por lo que vimos, casi todos comían el menú del día. En la fruta, los profesores sí que disponían de más variedad con naranjas, mandarinas y plátanos además de las manzanas que se sirvieron a los escolares.

Desde el AMPA consideramos que, si los profesores tuvieran otro menú distinto al de los escolares no sería reprochable, como tampoco lo sería si un profesor decide comer de restaurante fuera del colegio: es un tema económico del colegio o del profesor. Lo que pudimos apreciar es que con las instalaciones de cocina que hay, el personal y el número de

comensales, no da tiempo a preparar un menú distinto para más de 70 profesores todos los días.

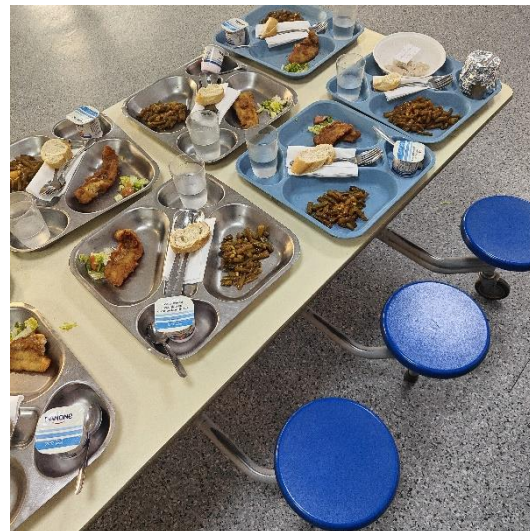
4.2.2. Impresiones negativas

Hay diferencia entre la comida que sale de la cocina principal y de la cocina de infantil. Así, por ejemplo, las judías de infantil estaban mucho menos caldosas que las del resto.



Aunque la organización y la limpieza son destacables, el nivel de ruido que existe en todos los comedores es muy alto, generando un estrés auditivo importante, siendo complicado mantener conversaciones con la persona sentada a tu lado. Esto, que en sí no es una incidencia o deficiencia del servicio, sí que consideramos se debería de tener en cuenta por el colegio para tomar medidas tendentes a reducir este nivel sonoro.

El espacio para sentarse es muy pequeño y el espacio entre asientos es reducido: parece adecuado para infantil y primeros años de primaria, pero en absoluto para los últimos años de primaria y secundaria.



Nos llamó mucho la atención también la cantidad de comida que se deja en las bandejas. Desde el colegio nos trasladaron que más allá de infantil, donde pueden ayudar e incitar a comer, es difícil que los alumnos que no quieren comer lo hagan. Un tema para mirarlo cada familia en casa.



4.3. Incidencias detectadas

Comedor infantil

Se cambiaron los boquerones en tempura por merluza rebozada por precaución pues los boquerones podían tener espinas. Este cambio, acertado desde nuestro punto de vista, no fue avisado a las familias.



También se cambió la fruta en este comedor por yogur. El argumento que se nos dio para el cambio fue que había mucho yogur que caducaba y prefirieron sacarlo para que no se estropeará. Este cambio, que por la motivación podía ser acertado, dejó de tener sentido al comprobar que la fecha de caducidad de los yogures era el 09/02, muy distante todavía de la fecha de la visita. De este cambio tampoco se avisó a las familias.



Comedor polivalente

Este comedor no dispone de cocina propia: la comida viene desde la cocina del comedor principal en carros y atraviesa varios pasillos. En el comedor disponen de un sistema para mantener caliente la comida. También de refrigeración para aquellos alimentos que la necesiten.

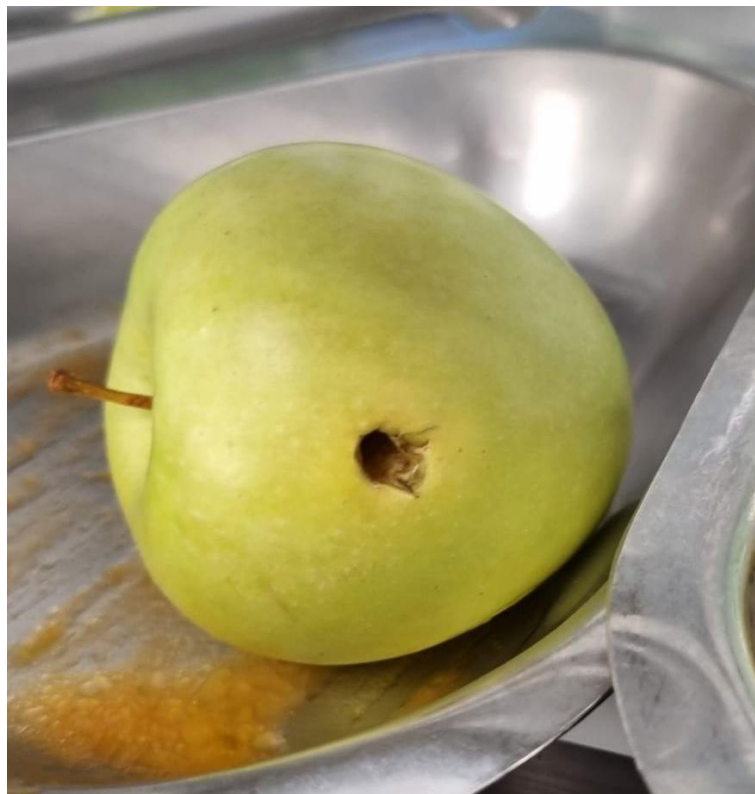
El principal problema que detectamos en esta sala es que el techo y cristaleras hacen efecto invernadero que hace que en invierno la temperatura sea agradable pero que puede producir en verano muchos problemas con las altas temperaturas. Sin duda, en las visitas que se realicen en verano será algo a tener en cuenta.

Comedor principal

En el menú para celíacos se cambió el salmón al horno por una merluza en salsa sin avisar. La merluza probada contenía alguna espina. Este cambio no se avisó a las familias. La fotografía siguiente corresponde a la bandeja que recibió uno de los visitantes. Mencionamos este hecho a efectos de no interpretar que estas cantidades de la imagen son las que reciben normalmente los alumnos: reciben menos.



Se detectaron también algunas piezas de frutas picadas servidas en las bandejas de alumnos o incluso la que cogió del cesto de la fruta uno de los visitantes, aunque fue un número muy reducido el que pudimos ver.



Finalmente comentar que, si bien las cantidades pudieran ser consideradas apropiadas para infantil o los primeros cursos de primaria, sobre todo en el comedor principal, con escolares mucho más mayores y

crecidos, nos pareció algo justas las cantidades, especialmente la ensalada que se servía a los alumnos a pesar de que todos los visitantes coincidimos en que estaba muy rica.



General

Además de los ya mencionados cambios en los menús sin avisar, hemos detectado que en los menús la información sobre el aporte calórico o el análisis de proteínas, hidratos de carbono o grasas de los alimentos servidos son los mismo en el menú normal y que en el de alérgicos, cuando esto no es posible. Este hecho fue reconocido por el colegio como un error a solucionar.

4.4. Valoración visita

Se muestra a continuación mediante una tabla resumen las valoraciones y puntuación que han facilitado las madres y padres que participaron en la visita. Recogemos también las anotaciones que han facilitado los visitantes a efectos de aportar más información.

Hay que tener en cuenta que, aunque se ha intentado valorar aspectos objetivos, cualquier valoración en si es subjetiva. Se ha intentado recoger los aspectos que pueden ser de más interés para otras madres y padres que tengan inquietud por saber cómo se come en el comedor escolar de sus hijas e hijos.

Las valoraciones de cada apartado son del 1 (el peor posible) al 5 (el mejor posible). Como se puede ver **la puntuación total del servicio de comedor ha sido de 3,71 (sobre 5).**

EVALUACIÓN 1 EVALUACIÓN 2 EVALUACIÓN 3 EVALUACIÓN 4 TOTAL

ASPECTOS GENERALES

Instalaciones	4	5	5	5	4,8
Limpieza	4	5	4	4	4,3
Ruido	2	3	3	2	2,5
Espacio asientos	4	5	2	2	3,3
Número monitores	4	3	4	4	3,8
Vigilancia niños	4	4	4	4	4,0
Tiempo para comer	4	4	3	5	4,0
Espera servicio	4	4	4	4	4,0
PROMEDIO ASPECTOS GENERALES	3,75	4,13	3,63	3,75	3,81

PRIMER PLATO

Judías verdes

Calidad	4	4	4	4	4,0
Preparación	4	3	4	3	3,5
Sabor	4	5	4	4	4,3
Textura	4	4	3	5	4,0
Presentación	3	3	2	3	2,8
Cantidad	4	5	3	5	4,3
Temperatura	3	4	4	3	3,5
Riesgos (Espinás)					
PROMEDIO PRIMER PLATO	3,71	4,00	3,43	3,86	3,75

SEGUNDO PLATO

Merluza / Boquerones

Calidad	4	4	3	3	3,5
Preparación	4	4	3	3	3,5
Sabor	4	4	4	4	4,0
Textura	4	4	4	3	3,8
Presentación	3	4	2	2	2,8
Cantidad	4	5	2	4	3,8
Temperatura	3	4	2	2	2,8
Riesgos (Espinás)	5	4	5	5	4,8
PROMEDIO SEGUNDO PLATO	3,88	4,13	3,13	3,25	3,59

POSTRE

Manzana

Calidad	4	4	3	4	3,8
Preparación					
Sabor	4	3	4	4	3,8
Textura	4	4	5	4	4,3
Presentación	4	5	4	3	4,0
Cantidad	2	5	1	3	2,8
Temperatura					
Riesgos (Espinás)					
PROMEDIO POSTRE PLATO	3,60	4,20	3,40	3,60	3,70

PROMEDIO TOTAL

3,75	4,11	3,39	3,61	3,71
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

4.5. Recomendaciones y mejoras propuestas

Recogemos aquí un listado de mejoras y propuestas que, en función de lo visto en esta visita, creemos redundarían en un mejor servicio de comedor.

- Avisar a las familias puntualmente de cualquier cambio en el menú.
- Actualizar correctamente los menús para que se recojan exactamente las calorías, proteínas, hidratos de carbono o grasas de cada uno de los distintos menús que se sirven.
- Tomar medidas para reducir el estrés sonoro de los comedores. Recomendamos el estudio de la instalación en el techo de aislamiento acústico tendente a reducir el eco.
- Incremento en el espacio para comer y el tamaño de los asientos de los escolares: muchas de las mesas y asientos ya están viejos y en la actualización de este material se podría tener en cuenta esta pequeña mejora que aportará algo de confort a los usuarios.
- No está muy claro cuál es el motivo, pero parece ser que los yogures son siempre de fresa. Introducir variedad en los lácteos servidos para evitar la monotonía.
- Aumentar algo la cantidad servida a los niños de los últimos cursos de primaria y a los de secundaria.
- Llegar a acuerdo con alguna empresa especializada en donar a caridad los alimentos no utilizados ya que en la actualidad se desperdician los no servidos.

5. PRECIO Y COMPARATIVA CON OTROS CENTROS

A la hora de visitar y analizar un servicio así es importante poner en contexto el precio que pagamos las familias por este servicio: no es lo mismo valorar un menú que cuesta 10 euros que uno que cuesta 30 euros.

Por ello, queremos acabar este informe aportando el dato exacto que nos cuesta cada menú. Para ello nos basamos en el calendario escolar de 2023-2024. Dicho calendario recoge un total de 181 jornadas para el 2º ciclo de infantil, para primaria y para bachillerato y 180 jornadas para secundaria.

El precio del menú son 142 euros mensuales, pagándose durante el curso escolar 10 mensualidades iguales, indistintamente de los días escolares que tenga el mes o de si hay excursiones. Esto hace un total de 1.420 euros al año, que implican un coste por cada día de comedor de 7,89 euros para secundaria y de 7,85 euros para el resto.

Consideramos importante también poner en contexto la zona donde está el colegio y el precio que pagan familias en otros colegios de la zona. Os adjuntamos tabla comparativa de precios de otros centros: la información de

dicha tabla ha sido facilitada por las AMPAs de estos centros y para simplificar hemos tenido en cuenta 180 jornadas lectivas anuales para todos los casos.

CENTRO	PRECIO/MES	CUOTAS	PRECIO/AÑO	PRECIO/DIA
Públicos	99,00 €	10	990,00 €	5,50 €
Quercus	142,00 €	10	1.420,00 €	7,89 €
Hélade	147,00 €	10	1.470,00 €	8,17 €
Casvi Boadilla	186,00 €	10	1.860,00 €	10,33 €
Virgen de Europa*	190,00 €	10	1.900,00 €	10,56 €

* Incluye también meriendas

Hay que aclarar que en los centros públicos el precio diario del menú escolar está fijado en 5,5 euros según ORDEN1977/2023, de 5 de junio de la Comunidad de Madrid.

6. SIGUIENTES VISITAS

Esta es la primera de las visitas previstas hasta la finalización del curso. Desde el AMPA esperamos que esta primera visita y el informe que estás leyendo ayude a aclarar cualquier duda que pudieras tener sobre como comen en el servicio de comedor del colegio.

Cuando se hace una cata el resultado de la misma puede estar influenciado por el azar y circunstancias aleatorias. Por eso consideramos que se debe repetir este proceso una vez al mes. Cuantas más visitas hagamos y más madres y padres distintos participen en las mismas más profundo será nuestro conocimiento de cómo funciona el servicio y más y mejores ideas podremos aportar para mejorar el servicio.

Por eso, desde el AMPA os animamos a que os apuntéis a las siguientes visitas, despejéis vuestras dudas respecto del comedor y aportéis con vuestras sugerencias y opiniones. Para participar en las visitas organizadas por el AMPA enviadnos un correo electrónico a ampa@colegioquercus.com.

Igualmente os invitamos a que compartáis este informe con otras madres y padres del colegio y que, en caso de no ser socios del AMPA, les invitéis a serlo. Se pueden registrar de una manera muy sencilla a través de nuestra página web, en el área de nuevos socios. <https://ampaquercus.com/hazte-socio/>

Contamos con todos vosotros: unidos por una educación mejor.

Recibid un cordial saludo.

Junta Directiva

AMPA Colegio Quercus

Gracias por participar en una de las visitas de supervisión y evaluación periódica que el AMPA del Colegio Quercus realiza al comedor escolar del colegio. **Tu participación en esta evaluación es muy importante:** colaboras en poder mejorar un servicio tan importante como es el comedor. Rellena este cuestionario indicando tu opinión de las distintas preguntas realizadas. Te informamos que tus respuestas, junto con las respuestas de otras madres o padres, podrán ser publicadas en nuestra página web o redes sociales o incorporadas a estadísticas o compartidas con el colegio, pero **siempre de forma anónima**. ¡Gracias por tu colaboración!

Protección de datos personales. Utilizaremos tus datos para responder consultas, enviar comunicaciones comerciales y realizar análisis estadísticos. Para más información sobre el tratamiento y sus derechos, consulta la Política de Privacidad en nuestra página web <https://www.ampaquercus.com>. Si lo deseas, puedes ejercitar tus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante escrito dirigido a AMPA Colegio Quercus, C/Valle Inclán, 12, Boadilla del Monte, 28660, Madrid o al correo ampa@colegioquercus.com

ASOCIADO	Nombre y apellidos _____ Dni/Nif _____ Email _____	
ASPECTOS GENERALES	Comedor Principal [<input type="checkbox"/>] Infantil [<input type="checkbox"/>] Sala polivalente [<input type="checkbox"/>] Día/Hora ___/___/____ :___:___	
	Instalaciones [<input type="checkbox"/>] 1 inapropiadas – 5 apropiadas	Número monitores [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado
	Limpieza [<input type="checkbox"/>] 1 muy sucio – 5 muy limpio	Vigilancia niños [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada
	Ruido [<input type="checkbox"/>] 1 muy ruidoso – 5 poco ruidoso	Tiempo para comer [<input type="checkbox"/>] 1 poco – 5 mucho
	Espacio asientos [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado	Espera servicio [<input type="checkbox"/>] 1 mucho – 5 poco
1ER. PLATO	Nombre plato _____	
	Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena
	Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena	Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada
	Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno	Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada
	Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro
2DO. PLATO	Nombre plato _____	
	Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena
	Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena	Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada
	Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno	Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada
	Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro
POSTRE	Fruta [<input type="checkbox"/>] Lácteo [<input type="checkbox"/>] Otros [<input type="checkbox"/>] Nombre plato _____	
	Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena
	Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena	Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada
	Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno	Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada
	Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro
OTROS	Fruta temporalada [<input type="checkbox"/>] Pan [<input type="checkbox"/>] Repetir pan [<input type="checkbox"/>]	
	Menú previsto [<input type="checkbox"/>] Tipo menú Normal [<input type="checkbox"/>] Alérgicos [<input type="checkbox"/>] Otros [<input type="checkbox"/>]	
COMENTARIOS OBSERVACIONES	Firmado _____	