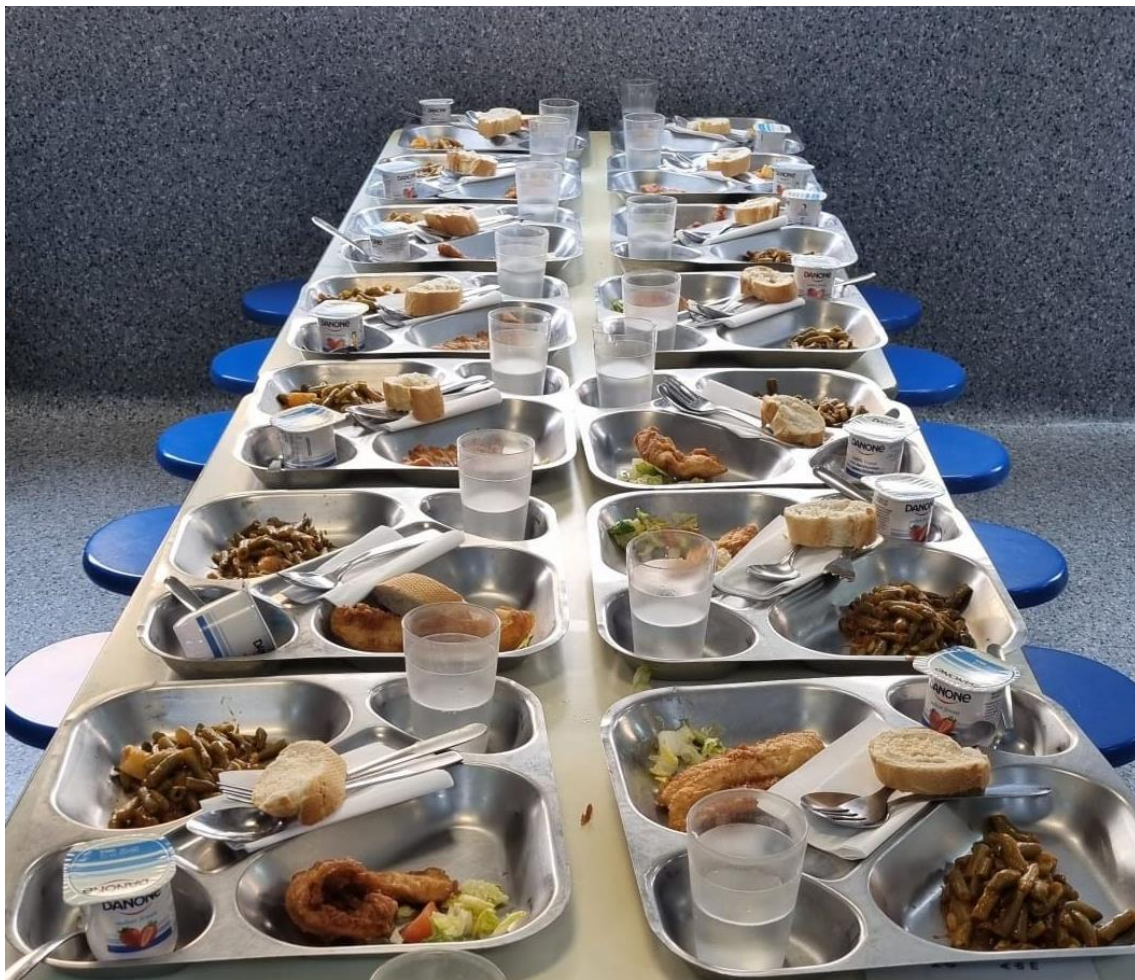


**INFORME VISITA COMEDOR ESCOLAR
VISITA NO. 2 (20/02/2024)**



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 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 debe ser de la misma línea de comida de la que cogen los alumnos.
- 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 20 DE FEBRERO DE 2024

Esta visita es ya la segunda visita que se realiza, habiéndose realizado la anterior el pasado 22 de enero de 2024. Se puede acceder al informe de la anterior visita en la página web del AMPA: <https://ampaquercus.com/2024/01/29/informe-visita-al-comedor-escolar/>

En esta visita participaron dos miembros de la Junta del AMPA y dos madres de alumnos que estaban interesadas en conocer de primera mano el servicio de comedor ofrecido por el colegio.

En esta ocasión, los visitantes fueron acompañados por la directora de primaria y la responsable de la contrata.

A diferencia de la primera visita, en esta segunda **el colegio no ha permitido hacer foto durante la visita**, con lo que en este informe no se han podido incluir.

Desde la Junta del AMPA queremos poner de manifiesto que esta actitud del colegio perjudica gravemente a la credibilidad del mismo, no permitiendo arrojar

luz y transparencia sobre algo tan básico como el servicio de comedor escolar. Esta medida restrictiva y poco transparente del colegio va a llevar a pensar a muchos de los que leen este informe que el colegio quiere ocultar algo al no permitir realizar estas fotografías. Lo consideramos un error y esperamos que para siguientes visitas se vuelva a permitir.

4.1. Menú previsto

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

- Crema de zanahoria
- Magro a la jardinera
- Patatas panadera
- Fruta natural
- Pan

MARTES		20					
CREMA DE ZANAHORIA							
MAGRO A LA JARDINERA							
PATATAS PANADERA GU							
FRUTA NATURAL							
PAN							
P	29	HC	91	G	36	Kcal	933

La elección del día de visita nuevamente no fue casual: muchas de las quejas de las familias están relacionadas con los pures y cremas (sobre todo por la textura). Por eso pareció buena idea realizar una nueva visita con este menú.

No se probó el menú sin gluten ni sin otros alérgenos al no haber ningún visitante que lo solicitara.

4.2. Impresiones de la visita

4.2.1. Impresiones positivas

Los visitantes encontraron un servicio ordenado y coordinado entre profesores, cocina y monitores.

Comprobaron nuevamente la limpieza de los comedores y de las cocinas.

Los visitantes se sorprendieron positivamente de que los alumnos al finalizar sus comidas mostraban la bandeja al profesor o monitor asignado, el cual les autorizaba a finalizar la comida o les pedía que acabarán lo que todavía quedaba. A continuación, dejaban las bandejas vacías o más o menos vacías en los carros.

Como se comentó en la anterior visita, los profesores comen la misma comida que los escolares, aunque debiendo matizar que ellos no cogen la comida de la misma línea que los escolares sino de otra exclusiva para ellos: tienen dentro del comedor principal una esquina para ellos, sin divisiones y a la vista de todos los alumnos que estén en el comedor. Esto también les pareció muy positivo a los visitantes.

4.2.2. Impresiones negativas

Las cantidades de comida para los más mayores o niños que comen más es un poco justa. Es verdad que con esta medida no se desperdicia tanta comida y hay que tener en cuenta que se nos ha trasladado que pueden repetir siempre que se hayan comido ya su comida previamente.

En el comedor polivalente a partir de abril hacer mucho calor, aunque parece que en marzo se va a climatizar y se solucionará este problema.

Otro problema es, como ya pusimos de manifiesto en el primer informe, que los grupos que ya tienen la comida colocada antes de sentarse y que se retrasen 5 minutos por la razón que sea comen el segundo plato ya frío o a una temperatura no adecuada.

Nuevamente se pone de manifiesto que 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.

Se preguntó específicamente en la visita si cuando en el menú hay un postre que no es fruta y un comensal quiere cambiarlo por fruta se permitía fomentando así hábitos saludables. Desde el colegio se nos informó que este cambio estaba permitido; sin embargo, el día posterior a la visita en el que había flan de postre, se pudo comprobar como varios niños solicitaron el cambio a monitores y profesores y estos no lo permitieron. Este es un punto sin duda importante y, en cierta manera, frustrante, porque echa por tierra el difícil trabajo de muchas madres y padres intentando inculcar hábitos más saludables a sus hijos.

Respecto del mobiliario, se aprecian algunos muebles ya antiguos y algo destartados que deberían ser renovados.

4.3. Incidencias detectadas

No se detectaron incidencias reseñables en ninguno de los comedores ni en los menús.

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 4,13 (sobre 5).**

	EVALUACIÓN 1	EVALUACIÓN 2	EVALUACIÓN 3	EVALUACIÓN 4	TOTAL
ASPECTOS GENERALES					
Instalaciones	4	3	2	5	3,5
Limpieza	5	4	4	5	4,5
Ruido	3	1	2	3	2,3
Espacio asientos	5	3	2	3	3,3
Número monitores	4	4	3	4	3,8
Vigilancia niños	4	5	3	4	4,0
Tiempo para comer	4	4	4	4	4,0
Espera servicio	5	5	5	4	4,8
PROMEDIO ASPECTOS GENERALES	4,25	3,63	3,13	4,00	3,75
PRIMER PLATO					
	Crema de zanahoria				
Calidad	4	4	4	5	4,3
Preparación	5	4	4	5	4,5
Sabor	4	3	4	5	4,0
Textura	5	5	5	5	5,0
Presentación	4	5	5	4	4,5
Cantidad	4	5	5	5	4,8
Temperatura	5	5	5	5	5,0
Riesgos (Espinás)					
PROMEDIO PRIMER PLATO	4,43	4,43	4,57	4,86	4,57
SEGUNDO PLATO					
	Magro a la jardinera				
Calidad	4	3	4	4	3,8
Preparación	5	3	4	5	4,3
Sabor	5	3	4	5	4,3
Textura	5	3	4	4	4,0
Presentación	4	3	3	4	3,5
Cantidad	4	5	4	3	4,0
Temperatura	3	5	4	4	4,0
Riesgos (Espinás)					
PROMEDIO SEGUNDO PLATO	4,29	3,57	3,86	4,14	3,96
POSTRE					
	Plátano				
Calidad	4		5	4	4,3
Preparación					
Sabor	4			4	4,0
Textura	4			4	4,0
Presentación				4	4,0
Cantidad	5	5		5	5,0
Temperatura	5				5,0
Riesgos (Espinás)	5				5,0
PROMEDIO POSTRE PLATO	4,50	5,00	5,00	4,20	4,46
PROMEDIO TOTAL	4,36	3,91	3,87	4,30	4,13

4.5. Acumulado valoraciones visitas

Al ser este el segundo informe, hemos preparado también un acumulado de todas las valoraciones recibidas hasta la fecha, siendo la **puntuación acumulada de 3,91 (sobre 5)**.

	EV1	EV2	EV3	EV4	EV5	EV6	EV7	EV8	TOTAL
ASPECTOS GENERALES									
Instalaciones	4	5	5	5	4	3	2	5	4,1
Limpieza	4	5	4	4	5	4	4	5	4,4
Ruido	2	3	3	2	3	1	2	3	2,4
Espacio asientos	4	5	2	2	5	3	2	3	3,3
Número monitores	4	3	4	4	4	4	3	4	3,8
Vigilancia niños	4	4	4	4	4	5	3	4	4,0
Tiempo para comer	4	4	3	5	4	4	4	4	4,0
Espera servicio	4	4	4	4	5	5	5	4	4,4
PROMEDIO ASPECTOS GENERALES	3,75	4,13	3,63	3,75	4,25	3,63	3,13	4,00	3,78
PRIMER PLATO									
Calidad	4	4	4	4	4	4	4	5	4,1
Preparación	4	3	4	3	5	4	4	5	4,0
Sabor	4	5	4	4	4	3	4	5	4,1
Textura	4	4	3	5	5	5	5	5	4,5
Presentación	3	3	2	3	4	5	5	4	3,6
Cantidad	4	5	3	5	4	5	5	5	4,5
Temperatura	3	4	4	3	5	5	5	5	4,3
Riesgos (Espinas)									
PROMEDIO PRIMER PLATO	3,71	4,00	3,43	3,86	4,43	4,43	4,57	4,86	4,16
SEGUNDO PLATO									
Calidad	4	4	3	3	4	3	4	4	3,6
Preparación	4	4	3	3	5	3	4	5	3,9
Sabor	4	4	4	4	5	3	4	5	4,1
Textura	4	4	4	3	5	3	4	4	3,9
Presentación	3	4	2	2	4	3	3	4	3,1
Cantidad	4	5	2	4	4	5	4	3	3,9
Temperatura	3	4	2	2	3	5	4	4	3,4
Riesgos (Espinas)	5	4	5	5					4,8
PROMEDIO SEGUNDO PLATO	3,88	4,13	3,13	3,25	4,29	3,57	3,86	4,14	3,77
POSTRE									
Calidad	4	4	3	4	4		5	4	4,0
Preparación									
Sabor	4	3	4	4	4			4	3,8
Textura	4	4	5	4	4			4	4,2
Presentación	4	5	4	3				4	4,0
Cantidad	2	5	1	3	5	5		5	3,7
Temperatura					5				5,0
Riesgos (Espinas)					5				5,0
PROMEDIO POSTRE PLATO	3,60	4,20	3,40	3,60	4,50	5,00	5,00	4,20	4,00
PROMEDIO TOTAL	3,75	4,11	3,39	3,61	4,36	3,91	3,87	4,30	3,91

4.6. Recomendaciones y mejoras propuestas

Se recogen en este punto un listado de mejoras y propuestas que, en función de lo visto en esta visita y en la anterior, 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.
- Permitir a las/os alumnas/os que puedan cambiar su postre por fruta el día que no es fruta.
- 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 €
Virgen de Europa*	190,00 €	10	1.900,00 €	10,56 €
Casvi Boadilla	195,00 €	10	1.950,00 €	10,83 €

* 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.

Fe de erratas: en el anterior informe se nos había informado por error que el precio del comedor del Casvi era de 186 euros al mes cuando es de 195 euros al mes. Ya hemos corregido y actualizado el informe.

6. SIGUIENTES VISITAS

Esta es la segunda de visita al servicio de comedor escolar. Desde el AMPA esperamos que estas visitas y el informe que estás leyendo ayude a aclarar cualquier duda que pudieras tener sobre como comen nuestras hijas/os 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

ANEXO I

 AMPA COLEGIO QUERCUS	<h1 style="margin: 0;">FORMULARIO VISITA COMEDOR</h1>		
<p>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!</p>			
<p><small>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, 28860, Madrid o al correo ampa@colegioquercus.com</small></p>			
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 __/__/____ :__: <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black; padding: 5px;"> Instalaciones [<input type="checkbox"/>] 1 inapropiadas – 5 apropiadas Limpieza [<input type="checkbox"/>] 1 muy sucio – 5 muy limpio Ruido [<input type="checkbox"/>] 1 muy ruidoso – 5 poco ruidoso Espacio asientos [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> Número monitores [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado Vigilancia niños [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Tiempo para comer [<input type="checkbox"/>] 1 poco – 5 mucho Espera servicio [<input type="checkbox"/>] 1 mucho – 5 poco </td> </tr> </table>	Instalaciones [<input type="checkbox"/>] 1 inapropiadas – 5 apropiadas Limpieza [<input type="checkbox"/>] 1 muy sucio – 5 muy limpio Ruido [<input type="checkbox"/>] 1 muy ruidoso – 5 poco ruidoso Espacio asientos [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado	Número monitores [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado Vigilancia niños [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Tiempo para comer [<input type="checkbox"/>] 1 poco – 5 mucho Espera servicio [<input type="checkbox"/>] 1 mucho – 5 poco
Instalaciones [<input type="checkbox"/>] 1 inapropiadas – 5 apropiadas Limpieza [<input type="checkbox"/>] 1 muy sucio – 5 muy limpio Ruido [<input type="checkbox"/>] 1 muy ruidoso – 5 poco ruidoso Espacio asientos [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado	Número monitores [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 holgado Vigilancia niños [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Tiempo para comer [<input type="checkbox"/>] 1 poco – 5 mucho Espera servicio [<input type="checkbox"/>] 1 mucho – 5 poco		
1ER. PLATO	Nombre plato _____ <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black; padding: 5px;"> Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro </td> </tr> </table>	Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro
Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro		
2DO. PLATO	Nombre plato _____ <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black; padding: 5px;"> Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro </td> </tr> </table>	Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro
Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro		
POSTRE	Fruta [<input type="checkbox"/>] Lácteo [<input type="checkbox"/>] Otros [<input type="checkbox"/>] Nombre plato _____ <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black; padding: 5px;"> Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro </td> </tr> </table>	Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada Riesgos (espinas) [<input type="checkbox"/>] 1 peligroso – 5 seguro
Calidad [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Preparación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Sabor [<input type="checkbox"/>] 1 muy malo – 5 muy bueno Textura [<input type="checkbox"/>] 1 muy mal – 5 muy bien	Presentación [<input type="checkbox"/>] 1 muy mala – 5 muy buena Cantidad [<input type="checkbox"/>] 1 insuficiente – 5 adecuada Temperatura [<input type="checkbox"/>] 1 inadecuada – 5 adecuada 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 _____ <div style="text-align: right; font-size: small;">[<input type="checkbox"/>] Acepto tratamiento de datos</div>		