

## **A la dirección de C.E.P.I. Juan Zaragüeta.**

11/Nov/2016

Con este escrito continuamos con la labor de seguimiento que estamos haciendo desde el AMPA para intentar contribuir junto con el Colegio y la empresa de comedor a una mejora continua del funcionamiento del servicio de comedor.

A continuación algunas notas derivadas de la reunión mantenida con la dirección del colegio el día 11 de Noviembre del 2016.

### **Notas de la reunión con la Dirección del colegio el día 11 de Noviembre de 2016**

*(Adjuntamos estas notas para que, por favor, validéis que hemos entendido las mismas cosas; no dudéis en corregir o añadir cualquier cosa si vuestra percepción fue diferente a lo aquí escrito.)*

Asistencia de Eva (Jefe de estudios), Isabel (Directora), y Jesús Martín y Carlos Ranz por parte del AMPA. Resumen de puntos tratados:

#### **Agenda y notas**

- **Qué se hace en el caso de niños celíacos y otros con alergias alimentarias, si pueden hacer uso del comedor o no, y hasta qué punto se les puede poner un menú parecido al del resto**

Celíacos: Es el único tipo de alergia que por ley están obligados a atender, y se está haciendo. Nos remiten a lo que dicta la ley: ofrecer un menú alternativo apto para los alumnos celíacos, y aseveran que no sería asumible económicamente elaborar un menú igual (pero con ingredientes para celíacos); en cualquier caso, **el AMPA solicita su estudio.**

Resto de alergias: Se tiene que aprobar en el Comité del colegio, pero en cualquier caso ya se están cubriendo las que se han solicitado atender. Nos remiten a lo que se aprobó en Régimen Interno en Consejo Escolar de atender los casos de alergias comunicándoselo a la empresa de comedor (Serunion), apartándose los productos alérgicos a cada niño. Sí que ha habido una excepción, ya que un alumno ha causado baja del servicio de comedor por ser multialérgico de nivel severo.

En ambos casos nos aclaran que los alumnos afectados no son apartados del resto de niños de su grupo de edad. Cada uno se sienta siempre en la misma silla, y en dicha silla se etiqueta la alergia que tiene y su casuística particular, para evitar confusiones.

**Respecto a tener menús parecidos al resto de niños: Se está trabajando en ello.**

- **Organización de mesas y niños por cursos.**

La organización de las mesas/niños se plantea haciendo un grupo por cada curso, y todos los niños del mismo grupo se sientan juntos. Los niños que asisten de forma eventual algún día al comedor se les coloca como se puede en algún hueco.

Se cumplen los ratios marcados por la Comunidad de Madrid en cuanto al número de monitoras, siendo este ratio diferente según las edades, si bien puede haber puntualmente alguna excepción por castigo o por ocasión de algún alumno eventual.

- **¿Es posible hacer sugerencias en los menús por adelantado?**

La empresa de comedor no admite ningún tipo de sugerencia. Los menús los diseña una nutricionista. Al parecer es un problema de escala, porque el mismo menú se elabora para muchos colegios y no sería posible atender las sugerencias de todos ellos.

- **Posibilidad de repetir, si existe siempre, a veces, etc...**

Se puede repetir, pero para repetir el segundo plato es necesario haberse acabado el primero.

**- Quejas de los platos de arroz, en especial arroz con tomate. A ver si es posible revisar el procedimiento de cocinado, o cómo se sirve (ej. con otro tipo de tomate; o servir el tomate por separado,...)**

El equipo directivo come lo mismo que el resto de alumnos y está de acuerdo en esta observación. **Se ha transmitido la queja para que arroz y tomate vengan por separado.**

También ha habido alguna queja porque el menú no se cumple a rajatabla (ejemplo: un día en el que estaba anunciado bacalao, se sirvió palometa) o porque el pescado está insípido.

Comparando con la empresa de comedor del año pasado, la sensación general es que la comida está peor elaborada, aunque la calidad de los ingredientes pueda ser la misma.

**- Intentar reducir nivel de ruido. Evitar golpes contra los cubos al limpiar las bandejas.**

**Se está trabajando en ello.**

**- Criterios para la selección de la empresa de comedor.**

Los criterios se acuerdan en el comité del colegio, quien evalúa las ofertas disponibles, hace una prueba con los candidatos y decide la empresa. Los criterios son:

- 1) Calidad de la comida (sabor)
- 2) Comunicación fluida con la empresa.
- 3) Condiciones laborales del personal de la empresa que trabaja in situ en el colegio.

Una vez firmado el contrato con una empresa, tiene validez hasta final de curso, sin posibilidad de rescisión.

Nos reconocen que aunque las pruebas realizadas antes de la contratación fueron muy satisfactorias, la calidad de la comida ha ido bajando progresivamente.

**Desde el AMPA se solicita que se trabaje en mejorar la comunicación con la empresa, y se intente negociar para poder mejorar la calidad del servicio,** que se percibe peor en comparación con el año anterior.

**- Medios de comunicarse con los monitores del comedor ¿existe una aplicación para ello?**

**Se va a preguntar a la empresa si existe esta posibilidad.**

**- Otros temas**

- El número de niños de comedor que están apuntados de forma regular ha aumentado hasta un total de 267. Hay 456 niños matriculados en el colegio.
- Ha habido rotación de monitoras motivada por altas y bajas en la empresa.
- La información de los menús que se sirven se envía a la Junta de Hortaleza, (área de sanidad) por petición de la propia Junta, ya que no es obligatorio.
- Nos aseguran que las piezas de fruta se sirven enteras (una por niño), si bien en algún caso se ha servido una cantidad menor para facilitar que los niños comieran algo de fruta.
- Cuando hay niños que tienen un mal comportamiento, hay castigos de no salir al patio. En los casos más severos, el colegio informa a sus padres y se ejecutan expulsiones de comedor durante 3 días. Si estas expulsiones ocurren 3 veces año, la expulsión del comedor es definitiva.

**Desde el AMPA solicitamos que se informe a los padres de cualquier castigo (incluso el de no salir al patio) para que estén al corriente del comportamiento de sus hijos en comedor.**

- **Se va a proponer que el menú mensual se cuelgue en internet, en una página web.**

- Aunque al principio fue muy apreciado el envío de una cuadrilla para la limpieza (excepcional del comedor), actualmente el descontento es generalizado.
- El 25 de Noviembre se reúne la dirección del colegio con la comercial y la coordinadora de la empresa de comedor para tratar todos los puntos.
- Ante la pregunta de por qué pasa el recibo el Colegio y no la empresa, nos dicen que el servicio de comedor no es obligatorio, sino que el tratamiento es de cesión económica; esto es que siempre que el menú no cueste más del precio establecido por ley, el Centro lo gestiona y la empresa le presenta una factura cada final de mes.
- El desayuno de los profesores y la comida del equipo directivo (Director, Jefe de estudios, y secretario) se ofrece sin coste.
- Existe la obligatoriedad de subrogar al personal de comedor cuando se cambia de empresa. Al parecer la actual empresa (Serunion) paga menos que la anterior (Catergest).

Un saludo cordial.

Fdo. Directiva del AMPA.