

BALANCE GRUPO COMEDOR 2.014-2.015

La restauración en la escuela tiene lugar en el comedor del colegio, y está garantizada por un proveedor, que este año ha sido SODEXO. La comida se elabora en las cocinas de las instalaciones de Conde de Orgaz, y es suministrada siguiendo los principios de la cadena fría al centro Saint Exupéry.

El coste para un alumno mediopensionista es de entre 6,17€/comida y 6,50€/comida. Para una comida ocasional el coste es de 7,20€/comida.

El coste anual por el servicio de comedor varía entre 643€, 897€ y 1.074€ por curso, dependiendo del número de veces por semana que se coma (3, 4, y 5 veces/semana).

En Saint Exupéry comen en el comedor 438 alumnos por día los lunes, martes y jueves, y los miércoles y viernes un 30% de los alumnos también utilizan este servicio.

Propósito: Alimentar bien a los alumnos durante la pausa de mediodía.

Informe de 2013/2014:

- Desde hacía dos años había un sentimiento muy negativo sobre la calidad de la comida servida en el comedor.
- Un grupo de padres había externalizado a sus hijos para almorzar en una cafetería fuera de la escuela (grupo Brains).
- Hubo una fuerte movilización de padres voluntarios en el APA SaintEx (6 sobre 15).

Objetivo:

- Los alumnos deben de comer bien y suficiente.
- Mejorar las condiciones de acogida y convivencia en el comedor.
- Conseguir que los padres no tengan que enviar a sus hijos fuera del colegio para comer en otro sitio diferente de su casa. (grupo Brains).
- Los cambios deben mantenerse en el tiempo.

Hoja de ruta del APA Saint Ex:

- **Primera etapa:**
 - Constatar y analizar lo que se sirve en el plato. Realizar fichas de degustación.
 - Ver cuáles son las condiciones de las instalaciones y del servicio.
 - Proponer una lista de recomendaciones de funcionamiento a nuestros interlocutores: Intervenir activamente en las reuniones mensuales, participando en la elección de los próximos menús, e indicando problemas o fallos detectados en la comida probada.
- **Segunda etapa:**
 - Obtener cambios estructurales para mejorar la prestación y aumentar su potencial de producción: Se controla e incide en el número de personal por alumno, y en los flujos de entrada del comedor. Se recomienda la instalación de una placa basculante y alguna otra instalación en la cocina.
- **Tercera etapa:**
 - Poder participar en la redacción de la próxima licitación de la restauración del Liceo en su conjunto.

- **Cuarta etapa:**

- Implicar a los padres que lo deseen en el proceso de la comida, poniendo a su disposición la información que les permitirán corroborar o contrastar lo expuesto por los alumnos: Publicar en la página web del APA SaintEx Fichas de Degustación de la comida, poner en funcionamiento una Nota de Alerta a través del cuaderno de correspondencia para facilitar la comunicación con los padres en el caso de alteraciones en la conducta alimenticia.

Acciones del APA SaintEx:

- Elaboración de las fichas de degustación para recoger el parecer de los padres que realizan las visitas al comedor y también la opinión de los alumnos con los que comen.
- Recopilación y organización de las respuestas.
- Realización de las propuestas y recomendaciones del grupo hacia los colaboradores: tanto a nivel de la elección del menú en las comisiones mensuales, como de las mejoras o cambios necesarios en la comida y/o el servicio, y en las necesidades de mejora de las instalaciones actuales.

Resultado:

- Casi todas las propuestas operativas presentadas a SODEXO se obtienen a partir de diciembre 2.014, consiguiéndose una mejora notable de la comida suministrada.
- La mayoría de las recomendaciones estructurales solicitadas a la escuela se consiguen a partir de mediados de mayo 2.014, realizándose entre otras, las obras de mejora en las instalaciones.
- Algunos alumnos del grupo Brains que comían fuera han regresado al comedor.
- La Nota de Alerta del comedor se prevé ponerse en marcha para el curso 2.015-16.
- Se nos permite participar en la elaboración de la licitación dirigido por M. LAROSA. (DAF LFM)

Directrices 2.015/2.016:

- Seguimiento de la puesta en marcha de las Notas de Alerta del comedor.
- Redactar los requisitos para la próxima licitación.
- Participación en el proceso de licitación.
- Intervención en el coste final del servicio para los padres.
- Movilizar un equipo importante para la instauración de turnos de comprobación en el comedor y poder continuar con las visitas.
- Seguir con el control y mejora del menú que se propone.
- Facilitar el acceso a las fichas técnicas de elaboración, sobre todo en cremas y purés.
- Asegurarse de que se realicen “eventos gastronómicos” como por ejemplo la jornada de las crêpes.
- Conseguir que el plato alternativo para el collège se elabore salteado en las instalaciones de SaintEx.
- Ampliación del menú con 2ª opción a otras clases además de collège y profesorado.
- Proponer una nueva distribución de las mesas del comedor.
- Mejorar el uso del mobiliario actual del comedor, incidiendo en el flujo de entrada.
- Asegurar un ratio alumno/personal adecuado, sobre todo para infantil.