

VISITA DEL COMEDOR

20/10/2020

Visita realizada por Anne & Aude

1

I. NOTA GENERAL

| | |
|------------------------------|----|
| Limpieza: | 😊 |
| Atención: | 😊😊 |
| Actitud: | 😊 |
| Ruido: | 😊😊 |
| A la escrucha y reactividad: | 😊😊 |

| |
|---------------|
| Notas: |
| A mejorar: 😞 |
| Bien: 😊 |
| Muy bien: 😄 |

La impresión general es muy positiva: aunque nos gustaría mejorar la calidad en sí de la comida, es importante resaltar que el comedor se basa claramente en el protocolo sanitario COVID. También nos gustaría destacar la simpatía y profesionalidad del personal.

II. MENÚS

| MENU MATERNELLE MS – GS | MENU ELEMENTAIRE CP – CE1 – CE2 – CM1 | MENU COLLEGE CM2 – 6 ^{ème} – 5 ^{ème} – 4 ^{ème} – 3 ^{ème} |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Comedor</i> | <i>Comedor</i> | <i>Carpa</i> |
| Crema de zanahorias "Bio" --- Blanqueta de Pavo trigo tierno --- yogur (Danonino tamaño petit suisse) --- Rebanadas de pan Agua del grifo | Crema de zanahorias "Bio" --- Blanqueta de Pavo trigo tierno --- yogur (Danonino tamaño yogur para CP, y yogur de fresa para los demás) --- Rebanadas de pan Agua del grifo | Berenjenas a la Parmesana --- Blanqueta de Pavo trigo tierno --- yogur (sabor fresa para todos) + fruta de temporada (1 naranja o 2 mandarinas) --- pan embalado en plastico botella de agua mineral |

Para los niños con alergias: Puré de verduras, arroz y carne sin salsa en un bandeja roja.



bandeja CE2



bandeja alergicos CM2



Bolsa de la carpa



Los berenjenas

| | Avis des élèves | Notre avis |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Crema de zanahorias "Bio" | 😊 Comido por más de la mitad de los niños | 😊 |
| Berenjenas a la Parmesana | 😞 Comido por pocos niños | 😊 No presentaba muy bien en el cuenco de cartón, pero estaban ricas, sabrosas. |
| Blanqueta de Pavo | 😞 Comido regular por los niños (trozos con grasa). Mejor por los pequeños que mayores. | 😞 Plato no muy apetecible, carne de mala calidad con grasa/nervios. |
| trigo tierno | 😊 Comido por prácticamente todos los niños. | 😊 OK |
| Arroz (para alergias) | 😞 Demasiado hecho para muchos niños. | 😞 demasiado hecho. |
| Yogur con azucar | 😊 Comido por practicamente todos los niños | 😊 |
| Fruta | 😞 | 😞 Fruta verde. |
| Rebanadas de pan | 😊 | 😊 |
| Pan en bolsa de plastico | 😞 | 😞 No estaba muy rico, no es del día. |

III. COMENTARIOS Y OBSERVACIONES

😊 NOS HA GUSTADO

- 1- Todo el personal está muy **pendiente** y con **actitud positiva** con los niños.
- 2- **Reactividad inmediata del equipo** para solucionar el problema lluvia para los alérgicos. Tiempo de respuesta para aplicar solución: 10min. ¡Gracias!
- 3- ¡Mucho **menos ruido** en el comedor!
- 4- Bol y cubiertos **biodegradables**
- 5- Los alumnos **reciclan** al salir de la carpa
- 6- El **protocolo COVID** es realmente lo principal en la organización del comedor. El mantener la clase burbuja explica muchas decisiones e inconvenientes.
- 7- La **comida caliente** llega de forma separada en cajas especiales que mantienen temperatura. Están servidos en el último momento para que los niños coman caliente.
- 8- **Timing: 20min para comer + 10min desinfección.** Toda la clase llega y se va junta.

😞 NOS HA GUSTADO MENOS

- 1- **Humedad, frío** y falta de **luminosidad** y de **calor** debajo de la **carpa**.
Debía ser muy agradable en verano pero se agradecerá la calefacción y la luz que están previstos, quitará el toque pic nique que da con las bolsas.
⇒ ¿Podrían crear un espacio más agradable con luz, colores, decoración, exponer el menú...?
- 2- Las **bolsas** para las comidas en la carpa: ¿porque no poner las bandejas?
→ **se está estudiando**
- 3- Uso del **gel hidroalcolico** en vez de lavarse las manos.
- 4- Le **gaspillage** : énormément de bouteilles d'eau encore **remplies** jetées.
- 5- Dificultad para **cortar en los cuencos de cartón** (para comidas en la carpa).

IV. DEMANDAS DE LOS ALUMNOS

1. Poder repetir

Respuesta: No es posible por razones sanitarias (desplazamiento y cruce de niños de clases diferentes), y por razones logísticas (rotaciones de la clase entera a respetar para el correcto desarrollo del comedor)

→ **Solución YA aplicada: aumentar raciones.**

2. Poder elegir postre (sabor del yogur, fruta...)

Respuesta: Muy difícil porque las bandejas/bolsas se preparan por antelación con los cubiertos y la comida caliente. Los niños ya no se sirven, se les da la bandeja hecha.

→ **Solución YA aplicada: Mismo postre para todo el comedor, y el sabor del yogur cambia cada día.**

3. Menos frío debajo de la carpa

Respuesta: Estaban preparados para el cambio de estaciones → **Solución aplicada: calefactores desde el 3 de noviembre.**

Comentarios: Esperamos ver como se gestionará porque efectivamente justo delante de a puerta principal que es tan grande, sí que hay corriente de aire.

4. Cubiertos normales debajo de la carpa

Respuesta: No se había informado al personal del comedor todavía.

Comentarios: ¿Porque no poner cubiertos normales donde la carpa tal y como se hace en el comedor?*

5. Comer pan normal

= el pan envasado no es del guto de todos y en ocasiones el embalaje estaba roto y el pan empezado.

Respuesta : El pan envasado permite respetar las normas de higiene.

Comentarios: ¿Porque no poner una rebanada de pan al igual que se hace en el comedor?*

* * Si una persona se dedica a preparar las bandejas en el comedor, se podría plantear de la misma forma debajo de la carpa, pudiendo perfectamente poner cubiertos de metal y rebanadas de pan en la bandeja. Limita residuos aunque sean reciclables. Si es el caso, preveer poner un plato también para poder cortar la comida en el.

6. Poder elegir entrante y plato

Explicación: Era el privilegio de Collège, y era importante para los alumnos.

Respuesta: Es por protocolo Covid

→ **En curso reflexión.**

V. INSTALACIONES

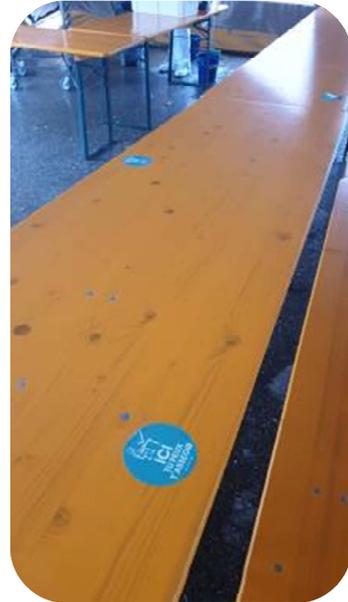
Para poner en práctica las nuevas normas sanitarias del comedor, el LFM ha adquirido una carpa para las comidas de los CM2 y collège.



Entrada de la carpa abierta



Puerta de la carpa



Etiquetas pegadas que indican donde sentarse, en zigzag, 1/2 por distancia de seguridad



Reciclar a la salida carpa



Conservación caliente antes de repartir en bolsas

VI. ORGANIZACIÓN

1. Rotaciones organizadas para respetar las distancias de seguridad
- **Escalonamiento de los grupos:** 20min para comer + 10min entre 2 grupos para desinfectar mesas y sillas. → **Nos ha parecido bien.**
 - **Clases colocadas :** Mesas asignadas por clase para cada rotación:



- **Rotaciones organizadas:**
 - ✓ **por edad en el comedor:**
 - PS: Comida en la clase, no hemos visto ni probado.
 - MS a las 12h, luego GS.
 - CP luego CE1, CE2 y CM1.
 - ✓ **según agenda de los alumnos en la carpa** - menos los CM2 que comen sobre las 12h30.

2. Respeto de las distancias de seguridad y normas de higiene

- En el comedor

Los niños hacen cola en el pasillo, se lavan las manos con gel y entran en el comedor respetando distancias de seguridad.



en el pasillo



Gel delante del comedor

- Debajo la carpa

Los niños entran por un camino, cogen su bolsa y eligen donde sentarse, respetando las etiquetas. Cuando acaban, al salir reciclan y salen por otro camino indicado.

3. Los niños no tocan nunca la comida

Hay personas dedicadas a la preparación de bandejas y bolsas.

Dans le réfectoire Sous le chapiteau



Distancias de seguridad en el comedor



Préparation des plateaux.



Entrada de la carpa, las bolsas ya están preparadas a falta de lo caliente que llega lo último



Comida caliente que ha sido preparada en recipientes individuales, guardados en armarios calientes y transportados a la carpa en último momento.



Bolsas listas, los alumnos se sirven al entrar y van a sentarse



Distribución



Los niños con alergias que comen en la carpa recogen su bandeja en el comedor, y van a sentarse en la carpa.

4. Servicio de comida adaptado según edad



Los CE1, CE2, et CM1 esperan al final de la cola que se les entreguen la bandeja



MS, GS y CP están servidos en la mesa y van a sentarse directamente en su mesa, en ZigZag, 1 silla/2



En la carpa, los niños cogen la bolsa en la entrada y se sientan, en zig zag 1silla/2



Niños con su bolsa, o bandejas rojas para alergias.

5. Desinfección de mesas y sillas entre cada clase



en el comedor y debajo de la carpa.

VII. PROXIMA VISITA

- Nada más llegar, ir a ver las PS.
- Verificar el tiempo de comida de cada clase (20 min).
- Revisar organización carpa, seguro que habrá evolucionado: calentando, cerrando las fajas para evitar el frío, la luz...



Mesa adentro de la carpa: en el frío y con la tienda de campaña sobre su cabeza