

RESUMEN DE LA VISITA DEL AMPA AL COMEDOR ESCOLAR EN MAYO DE 2018

El pasado mes de mayo de 2018, la AMPA del Colegio tuvo la oportunidad de realizar una visita a las instalaciones del comedor escolar del centro. A continuación, os contamos las impresiones que obtuvimos de dicha visita.

En primer lugar, queremos agradecer al Colegio que nos facilitara el acceso al comedor y en especial al responsable de cocina, el Sr. Diego de Pablos, que nos acompañó en todo momento, explicándonos el funcionamiento, la logística e instalaciones. Valoramos muy positivamente el poder realizar esta visita para aclarar *in situ* algunas inquietudes surgidas a lo largo del curso. Ante las dudas de algunos padres sobre el comedor, relacionadas principalmente con la elaboración de las comidas y la composición de los menús, acudimos al comedor cinco padres y madres a realizar una visita en mayo de 2018.

Dentro del Colegio, el comedor escolar desempeña una importante **función alimentaria** en cuanto al suministro de alimentos y la composición de los menús ofertados, una **función nutricional** que permite satisfacer las necesidades nutricionales de los alumnos, una cualidad gastronómica, y una **función educativa**, contribuyendo a la construcción de hábitos alimentarios que favorezcan el desarrollo y la promoción de la salud. Para que este planteamiento operativo pueda llevarse a cabo de una manera satisfactoria, es necesario adecuar entre sí los diferentes elementos que lo integran: menú, servicio, utillaje, recinto de cocina y recinto del comedor, en torno a las necesidades de los usuarios en el contexto de una propuesta educativa global. Por ello **la visita realizada nos permite evaluar de primera mano estos aspectos**.

Las instalaciones del comedor se encuentran en **perfecto estado de limpieza** y se adecuan dimensionalmente al número de comensales del centro (650 aprox.) De los cinco modelos de gestión que existen en la regulación de comedores escolares, la cocina del colegio se trata de una **cocina de concesión** a una empresa de restauración colectiva, donde la elaboración de la comida es en el centro, es decir, **se reciben los alimentos en fresco para posteriormente cocinarlos**. No se trata de una cocina transportada (aquella que recibe elaboraciones en caliente desde una cocina central). Como se ha dicho al principio, el cocinero jefe nos enseñó las instalaciones detalladamente, pudimos ver la zona de cocinado, la sala fría, cámaras de congelación y refrigeración. Almacén de producto seco y zona de limpieza. Es de agradecer, que el Sr. de Pablo nos enseñara también todo tipo de registros sanitarios, cumpliendo el plan de higiene y trazabilidad establecido por la Comunidad de Madrid y el ministerio de Sanidad.

A la hora que llegamos, las elaboraciones para ese día (alubias guisadas y pollo) ya estaban preparadas, por lo que vimos su mantenimiento en caliente en las mesas calientes destinadas a tal efecto. Hay que tener en cuenta que el primer servicio es a las 12 horas (nido) el cual se lleva al comedor de nido en el edificio de infantil-primaria. Llegado a este punto, nos gustaría hacer una sugerencia: para poder emitir una valoración más objetiva de la comida y del funcionamiento del comedor, sería conveniente realizar visitas en el momento del servicio.

Otro de los puntos de interés para las familias es el menú escolar, dicho menú es común para todos los centros del Grupo Educare. **La empresa elabora un menú basal de acuerdo a las necesidades nutricionales exigidas**, donde han de aparecer todos los grupos de alimentos en las raciones adecuadas.

El resultado de la visita fue en general satisfactorio, y desde la AMPA proponemos una reunión de padres/madres con el equipo de cocina/nutrición para poder contrastar ideas, hacer propuestas y solucionar dudas.

En Colmenar Viejo a 15 de octubre de 2018

La Junta Directiva de la AMPA