

INFORMACIÓN REALIZADA POR LA COMISIÓN DE COMEDOR DEL AMPA

INFORME ESTADO SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR (ABRIL 2016)

INFORMACIÓN GENERAL

La responsabilidad plena del Servicio de Comedor Escolar (SCE) es del Equipo Directivo del centro. Desde hace más de diez años, la empresa adjudicataria del servicio es Gastronomic cuyo personal es también el encargado de la atención educativa, apoyo y vigilancia a los alumnos durante el servicio de comedor y en los períodos anterior y posterior al mismo, lo que llamamos "tiempo de mediodía". Se presta todos los días lectivos del curso, en horario comprendido desde las 12.30 a las 14.30 (excepto septiembre y junio que es de 13.00 a 15.00).

Nuestro Centro dispone de cocina propia por lo que la comida se elabora diariamente, informándose a las familias del menú mensualmente.

La normativa que regula los SCE establecen la ratio de monitores en función del número de niños:

3 AÑOS	4 AÑOS	5 AÑOS	1 PRIMARIA	2 PRIMARIA	3 PRIMARIA	4 PRIMARIA	5 PRIMARIA	6 PRIMARIA
42	43	44	45	46	37	16+18	40	25
3 monitores	4 monitores	5 monitores				3 monitores		

Además de este personal de Gastronomic, durante el tiempo de la comida trabajan: Ana, profesora del centro, como funcionaria coordinadora de comedor; María, la profesora de Religión, trabaja además para Gastronomic como monitora responsable de Infantil; dos monitores a cargo del Ayuntamiento durante el tiempo de patio, cuya labor es organizar juegos para los niños de 3º a 6º y organizar con los niños de Primaria actividades de fomento de la lectura en la biblioteca del colegio.

COMISIÓN DE COMEDOR DEL AMPA

Está formada por 5 madres y 2 padres del colegio, incluida la representante del Consejo Escolar de Comedor.

Los objetivos de esta comisión son:

- colaborar con el Equipo Directivo para que el tiempo del mediodía (comedor y patio) sea más confortable para los niños y niñas
- garantizar la calidad del SCE de acuerdo a la normativa y el bien común
- detectar posibles deficiencias o funcionamientos negativos en el SCE
- realizar propuestas de mejora del SCE

Actividades planificadas para este curso 2015/2016

- análisis de la situación del SCE (octubre a diciembre)
- elaboración de informe informativo para familias (enero a abril)
- entrega de propuestas de mejora al Equipo Directivo y seguimiento de su implementación (febrero a junio)

ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DEL SCE

Durante los meses de octubre a diciembre la Comisión ha recogido información de alumnos y familias sobre el SCE, se han realizado visitas durante el tiempo de comedor, pudiendo observar el funcionamiento diario, se ha contactado con otros centros para conocer sus SCE y se ha analizado en profundidad la normativa.

Se han analizado los siguientes ítems:

- Menú
- Comida
- Bebida
- Organización de los turnos
- Personal de Gastronomic
- Normas de educación y convivencia
- El espacio: comedores, patio y baños
- El tiempo de juego

PRINCIPALES PROBLEMAS DETECTADOS

1. EL MENÚ Y LA COMIDA

Un análisis de los menús de los últimos doce meses nos ha permitido detectar una bajada de la calidad de los productos alimenticios, principalmente el pescado. Además, teníamos dudas sobre la calidad y el uso de precocinados, precongelados y, en general, los ingredientes que se emplean. Se observaba en los menús excesiva proteína animal y muy poca creatividad respecto a las verduras. Se cocina con aceite de girasol alto oleico (que se considera más adecuado para cocinar) y para aliñar las ensaladas se utiliza aceite de oliva.

En la última semana hemos podido conocer al nutricionista responsable de la elaboración de nuestro menú y le hemos trasladado estas dudas. Se ha comprometido a incorporar una variedad mayor de pescado y a proponer verdura con una elaboración más atractiva para los niños. En los próximos meses esperamos observar estos cambios positivos en el menú.

Se observó que el documento que se entrega a las familias no contiene información que consideramos de interés y, en algunas ocasiones, la comida no se sirve como se indica en los mismos, especialmente en relación a las ensaladas o acompañamientos que sólo se sirven si el niño lo pide. Próximamente se hará constar la información de contacto con la empresa, para aquellas personas que deseen hacer alguna consulta en particular y se ha acordado con la empresa que se ofrezca a los niños la posibilidad de servirles "mucho o poco" pero no que puedan elegir si comen determinados acompañamientos para evitar que crean que es una comida "opcional".

Respecto a algunas dudas recibidas, confirmar que los niños pueden repetir y que en infantil toda la comida y fruta se sirve troceada.

2. MASIFICACIÓN.

El número de total de alumnos del colegio es de 416 de los que entre 356 y 366 (86-88%) se quedan al comedor. La tendencia respecto a años anteriores es creciente.

El colegio dispone de dos comedores y las comidas se realizan por turnos:

- Comedor de Infantil:** un solo turno de 12.30 a 13.30. Comen 105 niños de 3, 4 y 5 años B.
- Comedor de Primaria:**
 - un turno de 12.30-13.00. Comen 168 niños:
 - 5 años A, con mobiliario de Infantil.
 - 1º, 2º, 3º y 4º A
 - un turno de 13.00-13.30. Comen 88 niños:
 - 4º B, 5º y 6º.
 - un turno de 13.45-14.15. Comen los profesores que están inscritos en el SCE (abonando el importe correspondiente).

Los niños antes y después de comer salen al patio. Los principales problemas de convivencia y organización suelen darse cuando coinciden en el patio aproximadamente 314 niños entre las 13.30 y las 13:45, o 280 niños entre las 13.45 y las 14:30.

El Colegio no dispone a día de hoy de más espacio para dar ese servicio, o para separar a los niños más pequeños de los de Primaria durante el tiempo que coinciden en el patio así que se están valorando distintas alternativas para dar solución a esa situación.

3. PATIO Y CONVIVENCIA

En los tiempos que no les corresponde comer los niños están en el patio, coexistiendo niños con edades de 2 a 12 años.

El patio está dividido por zonas asignadas por edad. Hemos observado que, si bien el patio es para ellos un lugar conocido, la masificación, el ruido y coincidir con los mayores hace que los pequeños se muestren inseguros y no se muestren muy activos dentro de la zona pequeña (zona de suelo acolchado) que tienen asignada.

Un número de familias han optado por inscribir a sus hijos en las actividades extraescolares organizadas por el AMPA a mediodía (141 inscripciones en total, aproximadamente 29 niños al día). Los miércoles un grupo acude a la actividad de Coro organizada por el Colegio.

Los monitores de comedor son los responsables de la vigilancia en el patio. La ratio establecida en normativa es claramente insuficiente para prestar a los niños la atención que requieren y, además, no se les exige formación pedagógico-lúdica o de resolución de conflictos.

Diariamente acuden dos monitores del Ayuntamiento:

- Un monitor que organiza tres grupos de actividades (12:45 a 13:10 / 13:20 a 13:45 y 13:55 a 14:25) atendiendo a 14 niños de 3º a 6º en cada turno. Los niños se apuntan a estos grupos pidiéndoselo directamente a él y suele organizar actividades deportivas.
- Otra monitora organiza cada día con una clase de Primaria una actividad de fomento de la lectura en la Biblioteca del Colegio

El Equipo directivo tenía intención de organizar juegos populares que no favorecieran la competitividad, contando con el apoyo de dos monitores sin embargo las obras del patio primero y la baja laboral de las monitoras más implicadas en este tipo de actividades, han hecho que a día de hoy no se estén organizando. De cara al curso que viene hay un deseo de retomar esta idea con la colaboración de Gastronomic quien podría aportar un monitor con formación en animación.

Los días de lluvia, los mayores juegan en la zona cubierta del patio y a los pequeños se les ofrece la posibilidad de ver una película, estar en el gimnasio o bien jugar en los pasillos corredores.

Los pequeños de infantil (3 años) suben a las 13:45h a las aulas con las monitoras de comedor para tener un rato de descanso dedicado bien a la siesta o a actividades tranquilas. Las clases de la tarde se reanudan a las 14:30h y las profesoras de infantil programan actividades más tranquilas aproximadamente de 14:30-15:15h.

4. TRATAMIENTO NIÑOS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Los niños con alguna alergia alimenticia comen en el comedor de primaria en el primer turno. Queremos contactar con las familias de los niños alérgicos para comentar las medidas que el Colegio ha implementado para atender las necesidades específicas de estos niños y valorar si es preciso proponer algún cambio al respecto. Agradecemos a los padres de niños alérgicos que nos escriban al email indicado.

5. EL RUIDO

La OMS advierte de que los niños expuestos crónicamente a ruidos excesivos "demuestran disfunciones en la atención, memoria, resolución de problemas y habilidad para aprender a leer". De ello se deduciría que las escuelas deberían tener muy en cuenta la cuestión del ruido aunque, como se indica en el informe *La seguridad integral en los centros de enseñanza obligatoria de España*, esto no es así. La recomendación de la OMS es entre 55 y 60 dB en aula. Hemos estimado que en los comedores se deben alcanzar los 80 o 90dB. La comida se desarrolla en un ambiente de gritos y nervios, con sensación de caos y prisa, siendo especialmente sensibles los niños pequeños que comen en el primer turno.

A iniciativa de la Comisión en los próximos días se va a realizar lectura/teatralización de cuentos en el comedor de infantil durante la comida. Comenzaremos con un día a la semana para valorar si mejora el ambiente y serán realizadas por niños voluntarios de los últimos cursos, con el apoyo de padres/madres del cole y la coordinadora de infantil.

En el comedor de primaria se va a probar a instalar un semáforo que avisa del nivel de sonido, planteándolo como una propuesta didáctica para tratar de mejorar el ambiente de este comedor.

6. HIGIENE Y FOMENTO DE BUENOS HÁBITOS

Los niños de infantil se lavan las manos en el aula y los de primaria usan un gel desinfectante sin aclarado antes de bajar al comedor o patio.

Durante las visitas no hemos observado que se preste ninguna atención a la higiene de los niños posterior a la comida (lavarse los dientes) si bien existe la posibilidad de traerse el cepillo de casa y guardarlo en un armario en el comedor.

Una vez al mes las monitoras recuerdan a los niños los buenos modales en la mesa. En el cambio de turno hemos observado que se limpian las mesas pero el suelo sólo por encima.

7. MANTENIMIENTO Y MEJORA DE LAS INSTALACIONES

En relación a los comedores se han detectado algunas deficiencias que se han comunicado a Dirección para que puedan ser reparadas. La puerta que da acceso desde el pasillo de salida de los comedores es ignífuga y en lugar de cristales tiene rejilla motivo por el que al abrirse las puertas de los comedores entra frío a los niños sentados en esas mesas. Se están valorando opciones pues es una puerta que, por normativa, no puede llevar cristales. La decoración de los comedores puede y debe ser revisada para hacer el espacio más amable. El patio también es un espacio que puede mejorarse para ofrecer a los niños nuevas oportunidades de juego.

IDEAS DE MEJORA: VIABILIDAD Y PUESTA EN MARCHA

MENÚ/COMIDA	<ul style="list-style-type: none"> - Renovar las propuestas de menú reduciendo o eliminando fritos, precocinados, preparados cárnicos. - Solicitar que se sirva en los platos la comida prevista - Consultar propuestas de mejora con el nutricionista responsable de nuestro menú - Disponer de información sobre ingredientes - Valorar proveedores ecológicos Más info www.somostriodos.com/comedor-ecologico - Unificar menú infantil, primaria y profesores (gestión más eficaz de tiempo e ingredientes)
MASIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Reorganización de turnos: valorar la posibilidad/conveniencia de dos turnos de Infantil, tres de Primaria, asignar a los profesores al turno de menos comensales - Estudiar el aforo de confort máximo de cada comedor - Estudiar aforo máximo aconsejado para el patio
PATIO CONVIVENCIA	<ul style="list-style-type: none"> - Solicitar información de juegos organizados, biblioteca... - Reforzar la autoridad de monitores y solicitar a empresa formación de monitores - Solicitar que se permita el uso de elementos sencillos con los que jugar - Colaborar con Comisión de convivencia - Visibilizar en cartelera normas de convivencia y respeto
ALÉRGICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Pedir que se facilite el menú de alérgicos - Colaboración con las familias de niños con alergias alimenticias - Verificar ratio en relación a la atención a niños con alergias
RUIDO	<ul style="list-style-type: none"> - Hacer llegar al profesorado e implicar a los padres en la pedagogía del silencio. Más info http://aprendersinruidomadrid.es/programa/programa.htm - Acompañar la comida con música tranquila - A partir del 22 de abril se iniciará la experiencia piloto de la lectura de cuentos de los niños mayores a los más pequeños durante la comida. - Probar el semáforo de alerta de sonido alto para tratar de controlar el volumen de ruido y valorar la posibilidad de insonorizar el comedor.
HIGIENE	<ul style="list-style-type: none"> - Dotar de jabón los baños, enseñando su uso responsable (cartelería, indicaciones) - Recordar la higiene bucal - Solicitar que se limpie lo máximo posible el suelo en el cambio de turno - Fomento de modales en mesa: cubiertos, postura, conversación.
INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none"> - La instalación adecuada del zócalo del comedor pequeño - Incorporar al patio elementos de juego - Decoración amable de los comedores (Valorar posibilidad de solicitar subvención planteado como proyecto medioambiental)

PASO SIGUIENTE: PLAN PARA IMPLEMENTAR LAS PROPUESTAS DE MEJORA

Una vez se ha facilitado este informe a las familias tenemos previsto diseñar un plan de implementación de las medidas propuestas en colaboración con el Equipo Directivo que se ha mostrado receptivo.

Esperamos que antes de que finalice este curso podamos informaros de su ejecución, de la manera en que los padres podemos participar y colaborar y las mejoras que se han logrado. Estamos a vuestra disposición en el correo electrónico comisionampacomedor@gmail.com