

Benvolgudes famílies,

des de la comissió de menjador us enviem un resum dels resultats de les enquestes del menjador d'enguany. En total **44 famílies** han contestat les preguntes, bé en la web o bé en paper.

Les **puntuacions mitjanes** són les següents (0 és la mínima puntuació i 10 la màxima):

- Qualitat del menú: 7,5
- Quantitat del menú: 7,6
- Presentació dels plats: 7,1
- Varietat del menú: 7,7
- Preu del menú: 5,9
- Coordinació del centre amb l'empresa concessionària: 7,4
- Presentació a les famílies de la ronda de menús de manera puntual i adequada: 8,3
- Neteja del menjador i la cuina per part de l'empresa concessionària: 8,5
- Monitors aportats per l'empresa concessionària: 7,5
- Valoració dels menús especials: 7,2
- Atenció i resolució de conflictes de l'empresa cap a les famílies: 6,4
- Valoració general de l'empresa concessionària del servei de menjador escolar: 7,4

Quant a la proposta d'aportar un **torcabagues** de tela per temes ecològics i de confort, les respostes han estat 27 “NO” i 17 “SÍ”.

Els comentaris i observacions més repetits estan relacionats amb la cerca de solucions per al **renou excessiu** i algunes **conductes concretes** per part de les monitores així com plantejar l'opció que els/les nins/as puguin **col·laborar en les tasques senzilles** del menjador, com posar la taula.

Destaca també la valoració positiva de les **modificacions en el menú** en introduir més fruites, verdures i retirar fregits i productes ensucrats.

En relació al sucre, seguint les recomanacions de la OMS i tractant d'oferir una dieta el més saludable possible, s'ha proposat retirar o reduir al màxim el iogurt ensucrat, ja que conté 10 a 15 g de sucre (segons la OMS, reduir el consum de sucre redueix el risc de sobrepès, obesitat i diabetis i al mateix temps augmenta la proporció de consumir aliments saludables) ¹.

Amb tota aquesta informació, es va dur a terme una reunió entre les cuineres i la comissió del menjador i es va arribar a diversos acords que impliquen continuar treballant per a millorar els punts que preocupen les famílies i d'acord a la llei ^{2 i 3}.

¹. https://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugar_intake_information_note_es.pdf

². Llei de seguretat alimentària i nutrició de juny de 2011
<https://www.boe.es/boe/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604.pdf>

³. Document de consens sobre alimentació en els centres educatius aprovat el 21 de juliol de 2010 pel Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut

	SEMANAL	MENSUAL
PRIMEROS PLATOS		
Arroz	1	
Pasta (no pizza)	1	
Legumbres	1-2	≥6
Patatas con verduras	1-2	
SEGUNDOS PLATOS		
Pescado	1-3	≥6
Huevos	1-2	
Carnes	1-3	
GUARNICIONES		
Ensalada	3-4	
Otras (patatas, legumbres, hortalizas)	1-2	
POSTRES		
Fruta fresca	4-5	
Lácteos y otros	0-1	

- Es felicita l'equip de cuina per la bona valoració obtinguda. Destaca l'atenció per part de les monitores d'infantil i en el tracte quan un/a nin/a se troba malament amb la possibilitat de fer un menú especial (dieta astringent).
- S'estudiarà la manera de finançar la planificació de menús equilibrats i saludables revisats per un/a professional amb informació d'al·lèrgens i suggeriments de sopars. Aquest curs s'està revisant mes a mes el menú entre l'equip de cuina i n'Elena (AMIPA, membre de la comissió de menjador i nutricionista) per a oferir més productes frescos de temporada i avançar cap a un menú sa i equilibrat. S'intenta millorar la presentació i el sabor perquè sigui més apetible per a els/les nins/as.
- S'han detectat alguns plats que agraden menys i s'han canviat per uns altres igualment nutritius que agraden més (aguiats, estofats...)
- Es tornarà a oferir pizza de forma esporàdica feta en la cuina, no comprada.
- No s'obliga a menjar i s'ofereix sempre l'opció de repetir.
- No es premia amb galetes dolces ni altres aliments dolços, quan s'ha produït han estat fets aïllats i mai com a premi.
- S'han demanat pressupostos per a valorar la possibilitat d'insonoritzar el menjador i evitar la reverberació excessiva i el renou.
- Les cuineres han reconduït el tema conflictes interns i evitaren paraules malsonants davant els/les nins/as.
- Es faciliten els menús en paper i en la web del centre (apartat "serveis"). S'afegiran també en la web de la AMIPA, a més s'adjuntarà informació interessant per a millorar l'alimentació infantil.
- Es planteja la possibilitat d'oferir un taller pràctic per a ampliar i oferir eines per a resoldre i minimitzar conflictes i treballar bons hàbits.
- En relació al preu, no és possible ajustar-lo més ja que inclou també el servei d'acompanyament fins a les 15:30h i el control d'entrada i sortida del centre. Segons la

Ilei, l'import de menjador es comença a descomptar a partir de de el 4t dia d'absència.

- S'acorda estudiar amb la comunitat dels grans la manera de fomentar bons hàbits a l'hora de menjar, així com incrementar a poc a poc les tasques a realitzar per a col·laborar en el menjador (netejar la taula, repartir coberts, recollir...)

Tota aquesta informació es traslladarà també al Consell Escolar per a prendre les mesures oportunes i la comissió de menjador continuarà treballant entorn d'aquests acords.

Moltes gràcies a l'alumnat i famílies per la vostra col·laboració i completar l'enquesta de menjador! Continuem treballant per a millorar.

COMISSIÓ DE MENJADOR

Estimadas familias,

desde la comisión de comedor os enviamos un resumen de los resultados de las encuestas del comedor de este año. En total **44 familias** han contestado las preguntas, bien en la web o bien en papel.

Las **puntuaciones promedio** son las siguientes (0 es la mínima puntuación y 10 la máxima):

- Calidad del menú: 7,5
- Cantidad del menú: 7,6
- Presentación de los platos: 7,1
- Variedad del menú: 7,7
- Precio del menú: 5,9
- Coordinación del centro con la empresa concesionaria: 7,4
- Presentación a las familias de la ronda de menús de manera puntual y adecuada: 8,3
- Limpieza del comedor y la cocina por parte de la empresa concesionaria: 8,5
- Monitores aportados por la empresa concesionaria: 7,5
- Valoración de los menús especiales: 7,2
- Atención y resolución de conflictos de la empresa hacia las familias: 6,4
- Valoración general de la empresa concesionaria del servicio de comedor escolar: 7,4

En cuanto a la propuesta de aportar una **servilleta** de tela por temas ecológicos y de confort, las respuestas han sido 27 “NO” y 17 “SÍ”.

Los **comentarios y observaciones** más repetidos están relacionados con la búsqueda de soluciones para el **ruido excesivo** y algunas **conductas concretas** por parte de las monitoras así como plantear la opción de que los/las niños/as puedan **colaborar en las tareas sencillas** del comedor, como poner la mesa.

Destaca también la valoración positiva de las **modificaciones en el menú** al introducir más frutas, verduras y retirar fritos y productos azucarados.

*En relación al azúcar, siguiendo las recomendaciones de la OMS y tratando de ofrecer una dieta lo más saludable posible, se ha propuesto retirar o reducir al máximo el yogur azucarado, ya que contiene 10 a 15 g de azúcar (según la OMS, reducir el consumo de azúcar reduce el riesgo de sobrepeso, obesidad y diabetes y al mismo tiempo aumenta la proporción de consumir alimentos saludables) ¹.

Con toda esta información, se llevó a cabo una reunión entre las cocineras y la comisión del comedor y se llegó a varios acuerdos que implican continuar trabajando para mejorar los puntos que preocupan a las familias y de acuerdo a la ley ^{2 y 3}.

1. https://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugar_intake_information_note_es.pdf

2. Ley de seguridad alimentaria y nutrición de junio de 2011

<https://www.boe.es/boe/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604.pdf>

3. Documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud

	SEMANAL	MENSUAL
PRIMEROS PLATOS		
Arroz	1	
Pasta (no pizza)	1	
Legumbres	1-2	≥6
Patatas con verduras	1-2	
SEGUNDOS PLATOS		
Pescado	1-3	≥6
Huevos	1-2	
Carnes	1-3	
GUARNICIONES		
Ensalada	3-4	
Otras (patatas, legumbres, hortalizas)	1-2	
POSTRES		
Fruta fresca	4-5	
Lácteos y otros	0-1	

- Se felicita al equipo de cocina por la buena valoración obtenida. Destaca la atención por parte de las monitoras de infantil y en el trato cuando un/a niño/a se encuentra mal con la posibilidad de hacer un menú especial (dieta blanda).
- Se estudiará la manera de financiar la planificación de menús equilibrados y saludables revisados por un/a profesional con información de alérgenos y sugerencias de cenas. Este curso se está revisando mes a mes el menú entre el equipo de cocina y Elena (AMIPA, miembro de la comisión de comedor y nutricionista) para ofrecer más productos frescos de temporada y avanzar hacia un menú sano y equilibrado. Se intenta mejorar la presentación y el sabor para que sea más apetecible para los/las niños/as.
- Se han detectado algunos platos que gustan menos y se han cambiado por otros igualmente nutritivos que gustan más (guisos, estofados...)
- Se volverá a ofrecer pizza de forma esporádica hecha en la cocina, no comprada.
- No se obliga a comer y se ofrece siempre la opción de repetir.
- No se premia con galletas dulces ni otros alimentos dulces, cuando se ha producido han sido hechos aislados y nunca como premio.

- Se han pedido presupuestos para valorar la posibilidad de insonorizar el comedor y evitar la reverberación excesiva y el ruido.
- Las cocineras han reconducido el tema conflictos internos y evitarán palabras malsonantes ante los/las niños/as.
- Se facilitan los menús en papel y en la web del centro (apartado “serveis”). Se añadirán también en la web de la AMIPA, además se adjuntará información interesante para mejorar la alimentación infantil.
- Se plantea la posibilidad de ofrecer un taller práctico para ampliar y ofrecer herramientas para resolver y minimizar conflictos y trabajar buenos hábitos.
- En relación al precio, no es posible ajustarlo más ya que incluye también el servicio de acompañamiento hasta las 15:30h y el control de entrada y salida del centro. Según la ley, el importe de comedor se comienza a descontar a partir de del 4º día de ausencia.
- Se acuerda estudiar con la comunidad de los mayores la manera de fomentar buenos hábitos a la hora de comer, así como incrementar poco a poco las tareas a realizar para colaborar en el comedor (limpiar la mesa, repartir cubiertos, recoger...)

Por otro lado, informar que se está presupuestando el cambio de ventana y mostrador de madera de la cocina del comedor por otro de aluminio.

Toda esta información se trasladará también al Consejo Escolar para tomar las medidas oportunas y la comisión de comedor seguirá trabajando en torno a estos acuerdos.

¡Muchas gracias al alumnado y a las familias por vuestra colaboración y completar la encuesta de comedor! Seguimos trabajando para mejorar.

COMISIÓN DE COMEDOR