

INFORME SOBRE EL ESTADO DEL COMEDOR. ABRIL 2009.





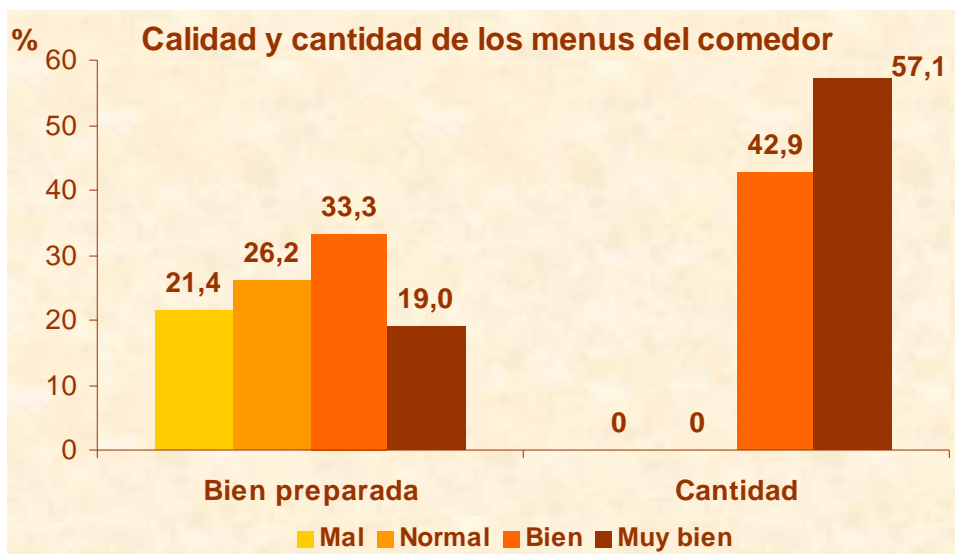
En el mes de marzo de 2009 se procedió a realizar una valoración del funcionamiento del comedor escolar. La propuesta fue planteada por iniciativa del Equipo Directivo en el Consejo Escolar al comienzo del presente curso 2008-09 con el objetivo de conocer algunos aspectos del funcionamiento del mismo y particularmente conocer los gustos y la opinión del alumnado sobre los menús actuales.

La gestión del proceso la llevó a cabo la **Comisión de Servicios de Comedor y Transporte del Consejo Escolar**.

Para ello se diseñó una encuesta dirigida al **alumnado de comedor del segundo y tercer ciclo** y se realizó en el propio centro.

Se recogieron **42 encuestas** y los aspectos abordados se centraron en la cantidad y calidad de los menús, los gustos y la atención de las cuidadoras. Esta muestra representa un porcentaje en torno a un **38%** de los comensales lo que resulta una muestra suficientemente representativa en términos estadísticos.

Tras vaciar los datos de los cuestionarios y su posterior tratamiento con un programa estadístico se obtuvieron los datos que se reflejan a continuación.



En relación a la calidad de preparación de la comida se constata que para un 52 % de los comensales la comida está bien o muy bien preparada. Un 26 % la considera *normal* y un 21'4 % cree que está mal elaborada.

En relación a la cantidad de comida, la totalidad de los encuestados consideran que es abundante y nadie expresó que fuera escasa.



Respecto a los gustos expresados acerca de los menús que ofrece el comedor escolar, tal como se aprecia en el gráfico anterior se observa que a un 61 % la comida les gusta bastante aunque “alguna cosa” no les guste, a un 29 % de los usuarios de este servicio les gusta poco. Un 5 % manifiesta que no le gusta nada y otro 5 % que le gusta mucho.

Estos datos ponen de manifiesto que una gran parte de los comensales (el 66 % de los encuestados) se sienten muy satisfechos con la comida que se ofrece, si bien a un 34 % estos menús les gustan poco.



En este gráfico se reflejan las opiniones del alumnado sobre la atención y el trato recibido por las empleadas que prestan servicios de cuidado y servicio en el comedor.

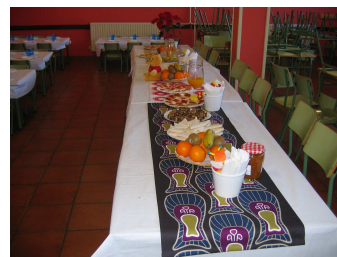
Tal como se aprecia, la atención de las mesas es percibida como buena por el 100 % de los encuestados, lo que permite deducir la eficacia de la misma. Los datos son menos rotundos cuando se les pregunta por el trato recibido ya que un 21,4 % opinan que el trato recibido es incorrecto. No obstante el 66,7% considera que reciben un

trato adecuado por parte de las cuidadoras. Si bien una gran parte de los comensales parece estar satisfecha, podemos deducir que en algún caso debe mejorarse el trato recibido.

A continuación se incluyen dos gráficos que recogen las opiniones abiertas del alumnado en relación a aquellos aspectos que más aprecian del comedor escolar y los que podrían mejorarse.

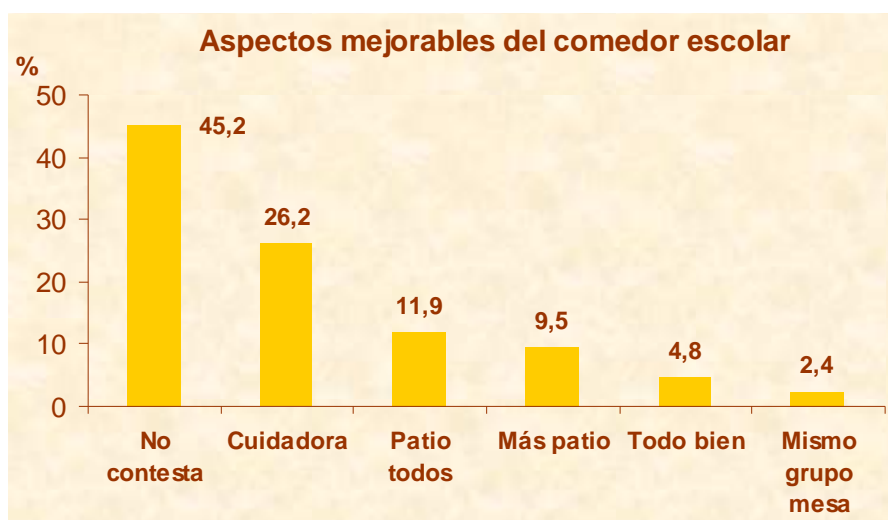


En torno a un 33% no se pronuncia. Para el 38 % lo que más les gusta es disponer de un tiempo de recreo cuando terminan de comer. Poder estar con los amigos durante la comida es algo bien valorado por un 16,7 % y casi un 12 % resaltan como positivo la decoración del comedor.

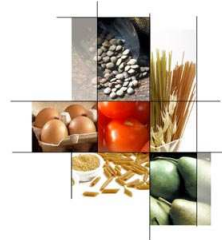


Entre los aspectos susceptibles de mejora un 45 % de los encuestados no se pronuncia al respecto. Para un 26 % el trato de una cuidadora puede ser mejorable. Casi el 12 % opina que les gustaría tener recreo en el horario de comedor y a un 10 % les gustaría disponer de más tiempo de recreo.

Hay un 4,8 % que expresa que para ellos todo está bien y un 2,4 % les gustaría estar en la mesa con compañeros/as de su mismo grupo.



También se incluyó un listado de las comidas que forman parte de los menús para recoger opiniones sobre las que más y menos les gustaban. Muchas de las respuestas no resultan significativas por expresar porcentajes muy bajos o porque se contrarrestan con otras respuestas que manifiestan lo contrario en porcentajes similares. Reflejamos, por tanto, aquellos datos que pueden ser más reveladores y en los que se detecta cierto grado de unanimidad. Como conclusión se recoge lo siguiente:



Comidas que más gustan:

- El filete de pollo con patatas (36% de los encuestados)
- Las patatas fritas (21 % de los encuestados)
- Macarrones con bonito (19 %)
- La ensalada (14%)
- Los huevos con patatas y chorizo (14%)
- La carne guisada (12%)
- El puré de patata (12 %)

Comidas que menos gustan:

- Paella (26%)
- Filete de pescado: 21%)
- Muslo de pollo (17%)
- Pote asturiano (14%)
- Menestra de verduras (9%)
- Huevos cocidos con tomate (9%)
- Tortilla de bonito con ensalada (9%)



El resto de las comidas enumeradas representan proporciones muy pequeñas por lo que no resultan representativas de la totalidad. Por otro lado, otras comidas de los menús ni siquiera se mencionan por lo que podemos entender que puedan ser consideradas como *neutrales* en lo que se refiere a la generalidad de los gustos de los comensales.

Como síntesis de los resultados analizados en este informe podemos destacar lo siguiente:

- La cantidad de comida ofrecida es suficiente. Esto coincide con la visión de los responsables del servicio en el centro ya que la comida es preparada en abundancia, de manera que pueden repetir si lo desean.
- La preparación de la comida es buena o *normal* para la mayoría y sólo un 21 % opina que no está bien preparada. Estos datos coinciden con los expresados en el apartado de los gustos ya que un porcentaje similar expresaba que la comida del comedor no les gustaba, aunque la mayor parte (un 66%) se sentía satisfecha.

- Consideramos estos datos como muy satisfactorios y dentro de un rango de total normalidad ya que se trata de comensales de muy corta edad con gustos culinarios muy poco definidos y con un abanico de alimentos de elección muy reducido. Además, muchos de ellos también expresaban disgusto acerca de la comida de su casa. Por otro lado todos somos conscientes de la diversidad que se da en la sociedad respecto a los gustos y en mayor medida se observa esta circunstancia entre los niños y niñas que han de pasar por un aprendizaje en su vida como comensales.

Por otra parte el planteamiento de un comedor escolar es muy diferente al que se da en el ámbito doméstico y familiar donde en muchos casos se busca “agradar” al comensal, mientras que en el comedor escolar se dan unas exigencias en el equilibrio y tratamiento de los alimentos, así como en el coste de los menús. Igualmente, hay que considerar el hecho de que se cocina diariamente para unos 120 comensales lo que obviamente tiene una incidencia directa.

- En el trabajo de las cuidadoras se constata de forma unánime que hay una buena atención de las mesas por parte de las mismas.
- En lo que respecta al trato de las cuidadoras una gran parte del alumnado (el 66'7 %) opina que es correcto, si bien podría ser susceptible de mejora este aspecto para un 21'4 %. Este dato se confirma en las manifestaciones realizadas sobre los aspectos a mejorar, en las que un 26 % expresa que recibe un trato incorrecto por parte de una cuidadora. En este caso, si bien parece ser un hecho aislado y no percibido así por todos los usuarios, trataremos de buscar soluciones y corregirlo en la medida de lo posible.
- Los aspectos percibidos como positivos: **el recreo del comedor, la mejora de la decoración y el cuidado del espacio** trataremos de continuar manteniéndolos. Además, como aspectos fuertes a resaltar está **la organización en la atención del servicio, la abundancia de la comida y la calidad de la misma**. Procuraremos eliminar aquellas comidas que gustan menos y cambiarlas por otras que gocen de una mayor popularidad, teniendo siempre como referente el equilibrio dietético de los menús.



Desde el centro, la visión del funcionamiento del comedor, al margen de la encuesta, es la de que se está ofreciendo un servicio de buena calidad en cuanto a la elaboración y cantidad de la comida, el equilibrio de los menús, así como en los aspectos organizativos. Además, en los últimos años se ha realizado un esfuerzo en inversiones para la mejora de las infraestructuras (muebles, repintado de la cocina y comedor, arreglos de los almacenes, reposición de mobiliario y electrodomésticos como la campana extractora de humos, el congelador y el refrigerador, así como reposición de vajillas y enseres) que resulta necesario para crear un espacio agradable en el que sentirse cómodos.

El objetivo de nuestra encuesta, como explicamos al inicio del informe, es conocer nuestros puntos fuertes y débiles. En este sentido hay aspectos a consolidar y otros que pueden mejorarse.

Por los datos obtenidos podemos decir que nuestro comedor escolar goza de buena salud en general y que debemos tener siempre presente su misión educativa y mantener dietas equilibradas y sanas, lo que en ocasiones choca abiertamente con los gustos de los niños y niñas y con su iniciación en su aprendizaje como comensales.

En este punto cabría también proponer alguna medida para corregir la obesidad infantil que está aumentando tal como venimos detectando en estos años. Estas medidas podrían pasar por modificar algunos alimentos de la dieta, así como por controlar la cantidad de comida en algunos alumnos/as que “repiten” de forma habitual, aunque es en **el ámbito familiar y social donde debe hacerse un mayor esfuerzo** en el desarrollo de hábitos alimentarios saludables.



En la actualidad se da un alto grado de exigencia con la escuela. Además de los aspectos curriculares, se va extendiendo el nivel de exigencia a otros campos como la educación en valores: convivencia, salud, coeducación, cuidado del medio ambiente, habilidades sociales, etc. Todo ello supone un esfuerzo muy grande que resulta totalmente ineficaz si desde la familia no se aborda un planteamiento común y de estrecha colaboración.

Este informe nos ha proporcionado un conocimiento en mayor profundidad del funcionamiento de nuestro comedor escolar y nos va a permitir mejorar algunos aspectos pero no podemos olvidar que **su misión esencial se aborda desde un punto de vista nutritivo, sano y educativo.**

Posada de Llanera, 27 de abril de 2009