

FICHA DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

AMPA PADRE POVEDA

- *Curso escolar:* 2022-2023
- *Asistentes:* Andrés Redondo
- *Día:* 06/02/2023
- *Turno:* 2º turno

PRIMER PLATO:

Arroz a banda con Calamares



- *Sabor:* 7/10
- *Cantidad:* Generosa
- *Presentación:* Normal
- *Temperatura:* En su punto
- *Observaciones:* El arroz estaba en un punto de cocción óptimo, ni duro ni pasado, pudiéndose separar los granos con facilidad y no haciéndose plasta. El sabor me pareció rico, con sabor pero sin resultar salado. En mi ración encontré pocos trozos de Calamar, pero pude comprobar en el plato del resto de comensales de mi mesa que era fruto del azar, ya que en los suyos se encontraban con frecuencia. El calamar estaba también bien cocinado, ni duro ni chicloso.

SEGUNDO PLATO:

Tortilla de espinacas con ensalada de lechuga y tomate



- **Sabor: 7/10**
- **Cantidad: Suficiente**
- **Presentación: Normal**
- **Temperatura: Templada**
- **Observaciones:** La tortilla tenía un buen sabor en mi opinión, con una cantidad equilibrada de huevo y espinaca, estando bien cuajada (normal en el contexto en el que nos encontramos). La lechuga tenía aspecto fresco y el sabor era bueno, además de estar correctamente aliñada. El tomate no puedo opinar por no tener la cantidad suficiente para hacerlo.

POSTRE:

Yogur de sabores



- *Sabor: n/a*
- *Observaciones: Al no ser consumidor de postres lácteos azucarados la verdad es que no puedo dar una opinión objetiva. Rico estaba, y dulce también, pero poco más puedo comentar sobre este postre lácteo.*

OBSERVACIONES GENERALES:

Comenzaré mi pequeña crónica del servicio de comedor del pasado 6 de febrero con la agradable sorpresa que ha sido conocer a las “Compis de apoyo”. Estas alumnas voluntarias de 6º y 5º ayudan en las tareas de comedor de los más pequeños renunciando a su recreo, ¡bravo por ellas!

Como llegué justo cuando el 1º turno estaba en el postre, aproveché que la mayoría estaban acabando para preguntar sobre la comida de ese día y si estaban felices quedándose a comer en el cole: la respuesta a ambas preguntas fue muy satisfactoria, pulgares arriba y amplias sonrisas.

Más allá de la sensación de que disfrutaban comiendo con sus compañeras y compañeros, me llamó la atención la buena organización y el relativo poco barullo que había para ser un grupo de infantes de corta edad. Me imaginaba que aquello iba a ser una “jaula de grillos” y ni mucho menos.

El 2º turno comenzó con la logística de salida del patio, limpieza de manos y entrada a comedor y, al igual que con la salida del 1º turno, la transición y el aterrizaje se produjo con naturalidad y eficiencia. Una vez dentro y ya sentado en mi mesa empezamos con el 1º plato, el cual fue muy bien acogido. Si bien la velocidad para acabar el plato de cada niño varía bastante, no encontré a ninguno que comentará que no le había gustado.

Llegó el 2º plato y aquí las opiniones fueron un poco más variadas, yendo desde el entusiasmo al “no me gusta nada”. No hay que ser Agatha Christie para entender que las niñas y niños que tienen problema con este plato es por las espinacas, comida no muy popular a esa edad, aunque según observé la mayoría terminaron comiendo una buena parte del mismo.

El feedback general del comedor en este segundo turno fue muy parecido al primero, pero al ser más mayores pude recoger alguna opinión más concreta sobre algunos puntos que fueron libre y espontáneamente manifestados. Algún alumno me manifestó que no le dejaban repetir de algún plato concreto (patatas fritas, huevos...) y comentándolo posteriormente con las compañeras de servicio me comentaron que pueden repetir casi siempre, salvo de algunos platos de los que no es recomendable abusar de su ingesta. En este punto debemos insistir en que si alguna niña o niño se queda con hambre, que pida más comida.

El “tema pescado” también apareció, habiendo posiciones encontradas: a unos les gusta, a otros les gusta el de su casa y a otros no les gusta en ningún sitio. Cada uno tendrá su opinión sobre este tema, pero la mía, sin haberlo probado, es que es un alimento que a ciertas edades puede ser complicado de consumir. Yo personalmente agradezco que se

sirva en el cole, que no sea procesado y que el tipo de pescado sea reconocido sin tener que buscarlo en Google.

Por último, destacar también el buen ambiente entre trabajadoras y alumnado. Como es natural, algún comensal manifestó que a veces eran un poco estrictas a la hora de acabar los platos, pero la respuesta general es que eran agradables y se notaba el cariño que ponían en su trabajo. Sobre decir que, no por menos esperado, la educación y el respeto que se respira por las alumnas y alumnos en el comedor es de sobresaliente.