

## **VISITA AL COMEDOR DE INFANTIL 22 DE ENERO DE 2010**

### **Contacto con el colegio:**

El primer contacto fue con la Secretaria del colegio, Loli, una semana antes del día que yo había elegido. Me comunicó que se lo diría a Elvira, una de las responsables de la Empresa Mediterránea, quien me llamó dos días después para concretar la cita: miércoles 22 a las 12'45 horas.

### **Menú del día 22 de enero:**

Primer plato: lasaña de carne  
Segundo plato: ensalada con aros de calamar  
Postre: un plátano  
Agua y pan

Menús especiales: cada niño tenía una comida adaptada a sus necesidades. Más adelante hay un apartado de los niños con necesidades especiales

La comida la sirve la cocinera en los platos de una bandeja recién sacada de la cocina, por tanto caliente. Según se termina una bandeja, va a por otra. Las monitoras cogen los platos y los van colocando en la mesa.

Los aros de calamar, me aclaran que no son tales sino pasta de calamar para evitar que alguien se atragante.

### **Personal**

Hay una cocinera, una ayudante, y dos monitoras por cada grupo de edad, además de la persona responsable que se mueve entre el comedor de infantil y primaria.

### **Menaje utilizado**

Se utilizan platos de loza blanco, cubiertos de acero inoxidable, vasos de plástico, jarras de agua de acero inoxidable, y servilletas de papel. Todo de aspecto limpio

Las jarras de agua no están en la mesa sino que van sirviendo las monitoras. Hay un carro de dos pisos donde se van poniendo los platos, cubiertos y vasos de los niños/as que van acabando, así como un cubo de basura donde se echan los restos. Según van acabando, las monitoras van poniendo de nuevo cada cubierto completo sin cuchillos que manejan ellas.

### **Organización de los grupos**

Los niños y niñas de infantil empiezan a comer a la 13'00. Hay tres grupos:

- 33 niños /as de 3 años
- 38 niños /as de 4 años
- y 48 niños /as de 5 años

La sala de comedor tiene dos mesas alargadas con sus correspondientes sillas pequeñas, unas 80 aproximadamente, ventanas por donde entra mucha luz, calefacción y una ventana que comunica este comedor con la cocina.

Entran los de tres años los primeros y van siendo colocados por la monitoras. Previamente les preparan en las clases (orden, limpieza de manos). Van llegando los de cuarto curso hasta completar las sillas que faltan. Entran unos 20 que igualmente van siendo colocados.

Las monitoras están pendientes de cómo comen, cuánto comen, le ayudan a partir la comida y si es necesario les ayudan a comer. Tanto ellas como la propia cocinera llevan guantes de plástico y gorro para cubrir el pelo. Si algún niño /a pide pis se le acompaña al baño. Comen tranquilos y en bastante silencio

En el patio están el resto de los niños con las monitoras, que van mandando niños /as según acaban los que están comiendo. Cada turno dura aproximadamente entre 20 y 30 minutos. No se les mete prisa para que acaben, si se les ayuda si están distraídos.

Cuando los de tres años acaban se van a las aulas a echarse la siesta. Cada uno en su colchón con su correspondiente sábana que cada viernes se manda a casa para que sea lavada.

El resto de los niños, sale al patio con las monitoras. Si hace mal tiempo (no era el caso del día 22) hay una sala habilitada donde se ve la televisión y se hacen actividades como pintar

Lo sorprendente es comprobar que los niños /as más pequeños de tres años comen lo que se les pone en el plato sin comentarios.

Los niños /as de 5 años son los que menos ayuda necesitan de las monitoras, pero al tiempo son los que demandan más agua, por ejemplo, y también son los que repiten comida. Muchos lo hicieron de lasaña. Son además más parlanchines y se nota más bullicio.

### **Niños con necesidades especiales**

Todos los niños /as con necesidades especiales entran a la vez, independientemente de la edad. Tienen un lado de la mesa reservada para ellos, donde en cada silla está puesto su nombre y en algunos su necesidad especial, no en todos pues ya les van conociendo

En la sala hay un tablón de anuncios con un listado de todos ellos /as, con la alergia, intolerancia, o indicaciones que han hecho sus padres /madres. Además tienen un libro donde cada uno de estos niños o niñas tiene una ficha detallada de su necesidad, junto con una foto grande y los teléfonos de contacto de padres, madres, abuelos, etc, todo ello junto al menú que la empresa elabora para cada uno de ellos.

Ese día algunos comieron arroz con tomate y otros patatas cocidas con pescado hervido. Se lo comen todo y tan solo destacar que unos son más lentos que otros comiendo, al igual que ocurre con el resto de los que no tienen necesidades especiales.

## **Datos de interés**

LA finalizar la comida, la cocinera recoge en bolsas individuales con su correspondiente fecha, una muestra de la comida que se ha servido en el día, que al preguntar cual era la finalidad me responden que para control de inspección de su empresa o de Sanidad. Son muestras que se dejan tres días en la nevera.

## **Valoración general**

La valoración general es que todo está muy estructurado, planificado y organizado. No se improvisan los menús, el sistema de servir, de ayudar a los niños, los horarios, etc. Son profesionales y mi impresión es que hacen bien su trabajo, desde la cocinera hasta las monitoras y la supervisora.

Estoy de acuerdo con mi compañera de la AMPA, Carmen Calvo, que visitó el comedor de Primaria, en que las quejas que circulan de otros padres /madres o niños /as no tienen fundamento, y traslado desde aquí, la invitación que Elvira me hizo a mi y a cualquier padre o madre para visitarles cuando se quiera y resolver las dudas que podamos tener sobre el funcionamiento del comedor.

Insistir en que los padres y madres desde casa tenemos que trabajar para que nuestros hijos /as valoren la comida que se les pone diariamente y aunque por supuesto no les tiene que gustar todo, si trabajar con ellos, que lo que se pone es bueno.

Mi aportación a esta visita es que, tratándose de unos profesionales que hacen bien su trabajo, lo que sería bueno es mejorar otros aspectos con la empresa, como por ejemplo que hagan actividades con los niños /as para pedirles opinión sobre lo que les parece la comida, qué cambiarían, que pondrían; hacer algún juego en el puedan decidir un día que se va a comer, los de tres años el postre, los de 4 el segundo plato y los de 5 el primero, por ejemplo; que un día todos coman lo que comen los de necesidades especiales para que éstos no se sientan diferentes; que un día se coma un plato (puede ser un postre o algo sencillo) de las diferentes nacionalidades que hay en el comedor (rumanos, latinos, marroquíes..). etc, es decir, utilizar la comida y el comedor para trabajar la opinión y participación de los niños /as, y al tiempo normalizar las diferencias que pueda haber por país de origen, alimentación especial, religión, u otras circunstancias.

Un saludo

Antonia Martín

Vocal de la AMPA CEIP Martina García

Comisión Comedor