

Resultados de la encuesta de satisfacción con el comedor escolar

Alumnado

Características de la muestra

Tamaño de la muestra: 314.

Etapa escolar: EP 76,2%; Inf 13,5%; ESO 7,7%; Bto 2,3%; FP 0,3%.

Centro: Montserrat 51%; Lourdes 25,6%; Hipatia 23,4%.

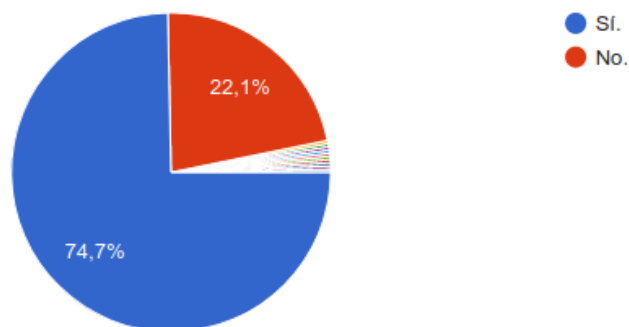
Conclusiones

El tamaño de la muestra es algo bajo (aproximadamente un 14% de las y los comensales) y probablemente solo sea realmente representativa en primaria de Montserrat.

Complicidad y conocimiento del proyecto de comedor ecológico y saludable

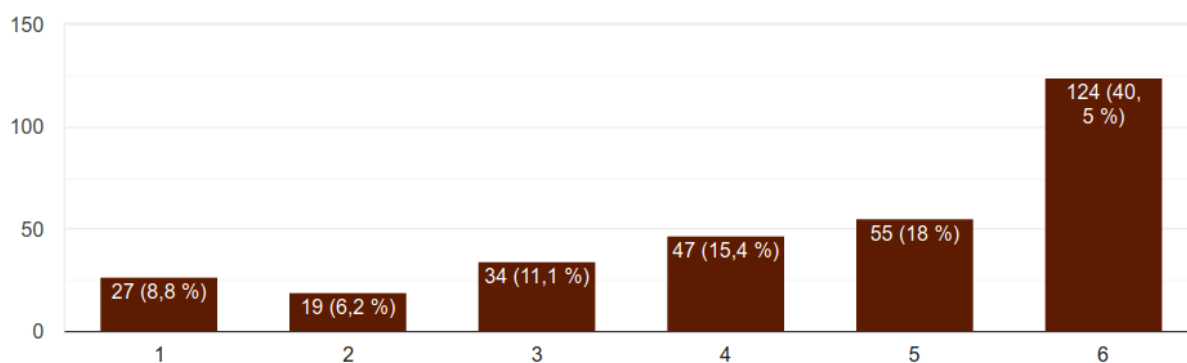
¿Sabías que en nuestro comedor se sirve comida ecológica, de cercanía y de temporada, que se están reduciendo los residuos y que hay una apuesta fuerte por menús saludables?

312 respuestas



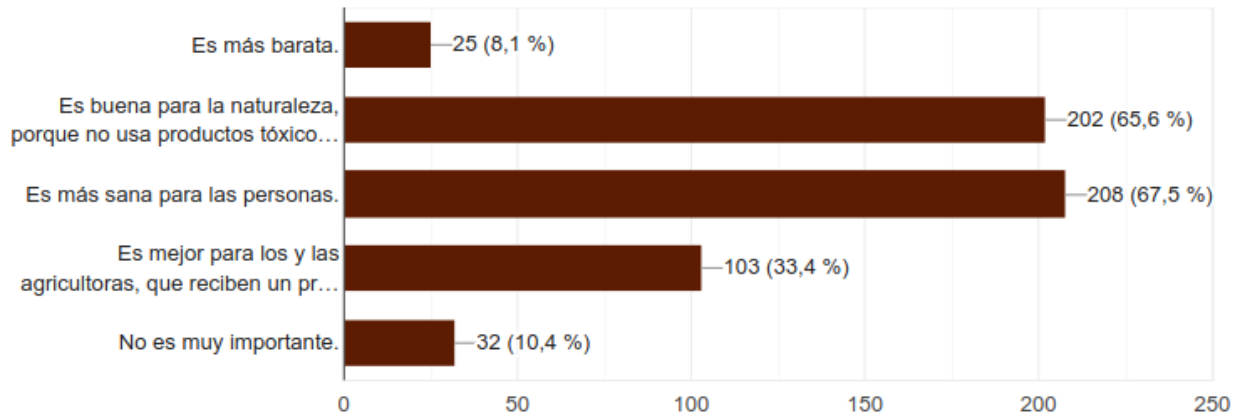
Y para acabar. ¿Te parece importante que tengamos un comedor ecológico y saludable?

306 respuestas



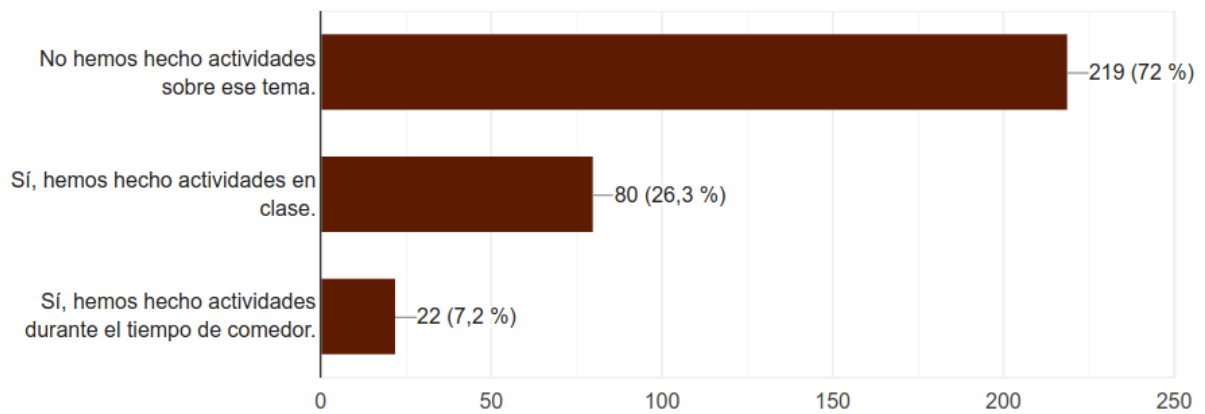
Si te parece importante que los menús estén realizados con ingredientes ecológicos, ¿qué razones tienes? (puedes escoger más de una respuesta)

308 respuestas



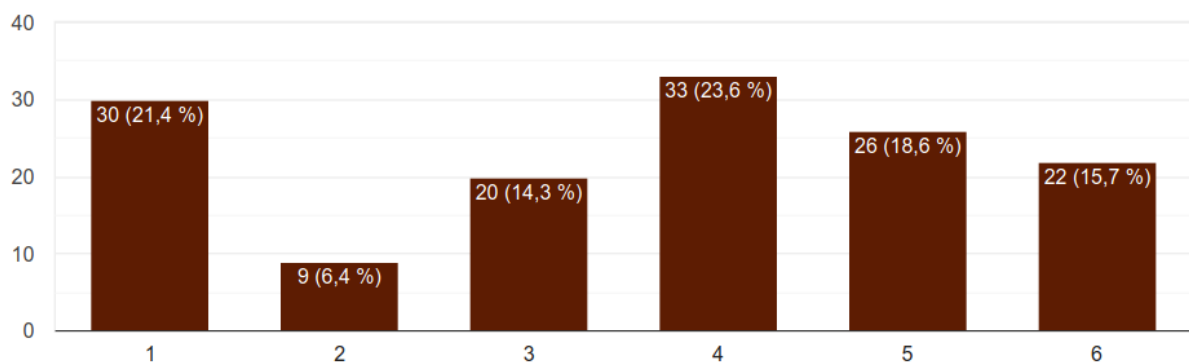
¿Habéis realizado actividades especiales sobre alimentación saludable o comida ecológica? (puedes poner más de una respuesta)

304 respuestas



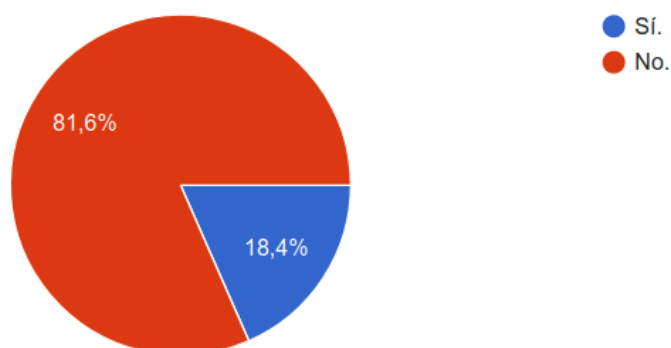
En caso de haber realizado actividades, ¿qué te han parecido?

140 respuestas



Una dieta con un alto consumo de carne, pescado y huevos es poco saludable para las personas y para el planeta. Por eso, en FUHEM en los primeros platos no ponemos esos productos y, un día a la semana, tampoco en el segundo. ¿Consideras que tendríamos que reducir más la carne, el pescado y los huevos que servimos en el comedor (garantizando servir todos los nutrientes que necesitas)?

304 respuestas



De las medidas que se están llevando a cabo para reducir los desperdicios señala las que consideras que se están realizando correctamente (puede ser más de una).

270 respuestas



Conclusiones

El alumnado presenta un aceptable nivel de conocimiento del proyecto de comedor y de sus razones. Además, de forma muy mayoritaria, lo valora positivamente. Sin embargo, esto no parece deberse a que se realicen muchas actividades sobre alimentación sostenible y saludable ni que, cuando se hacen, tengan una buena valoración de ellas.

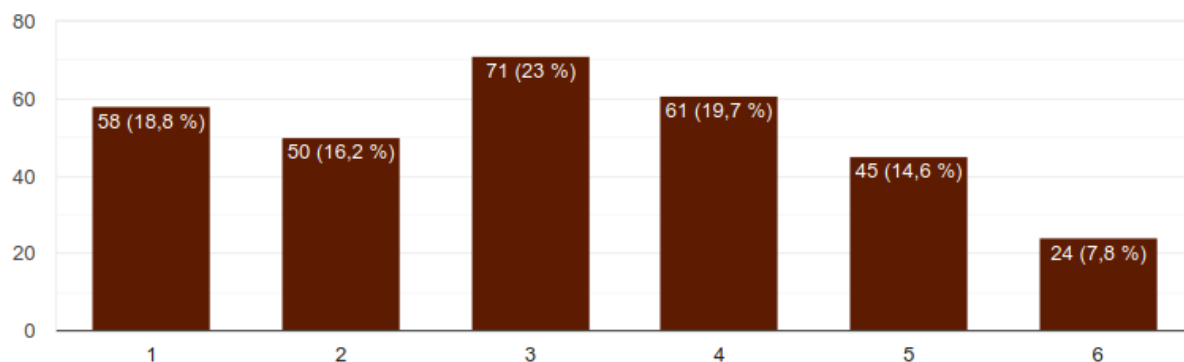
Por ello, el potencial educativo del comedor no parece que se esté aprovechando suficientemente. Esta puede ser una de las causas de que medidas de profundización del proyecto, como una mayor reducción de la proteína animal, tengan una amplia opinión en contra. En todo caso, esta opinión se repite en todos los públicos (familias y profesorado) y es seguro que responde también a otra serie de factores culturales.

Finalmente, la autopercepción del alumnado de su separación de residuos es relativamente buena.

Sabor de la comida

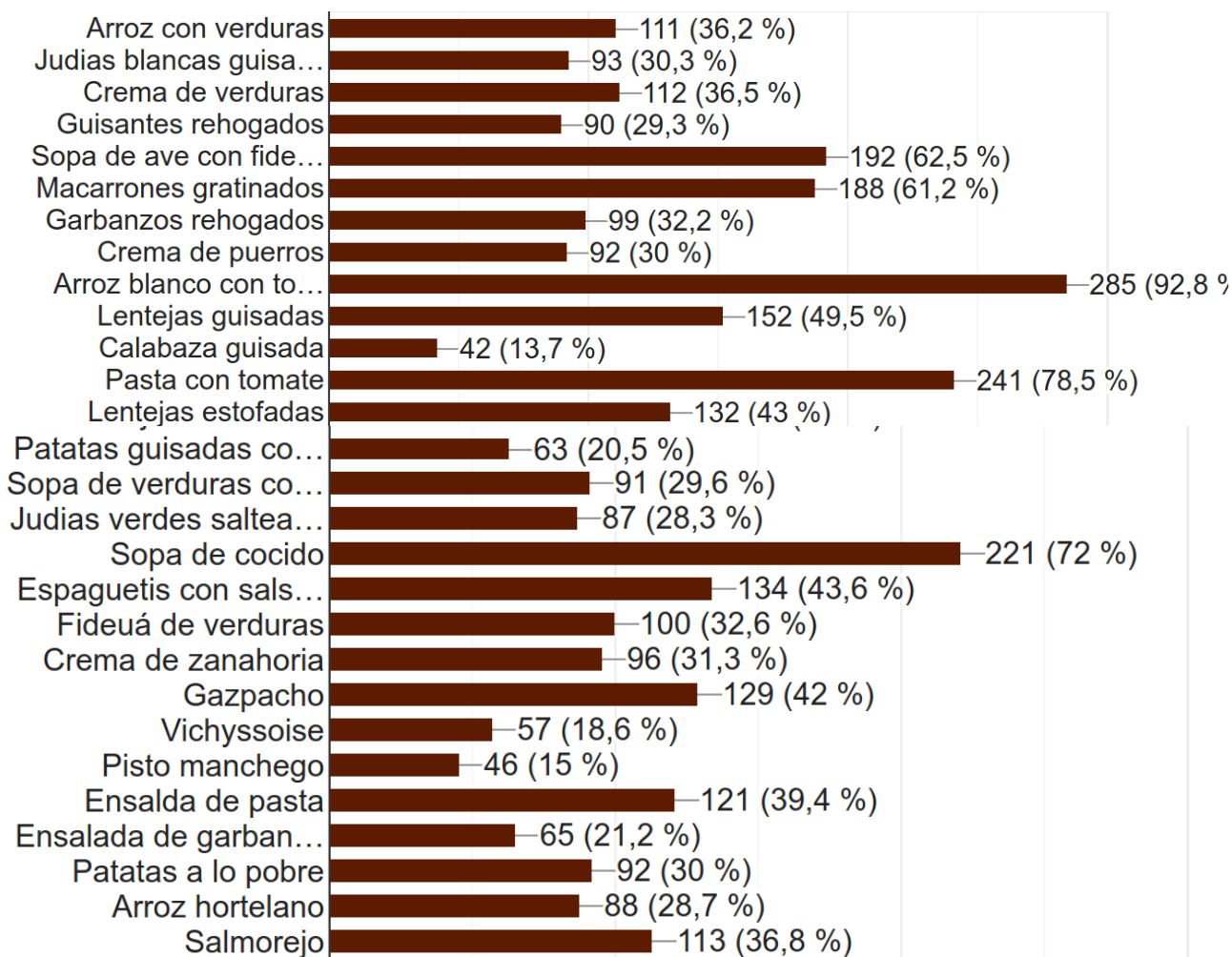
¿Te gusta la comida del comedor?

309 respuestas



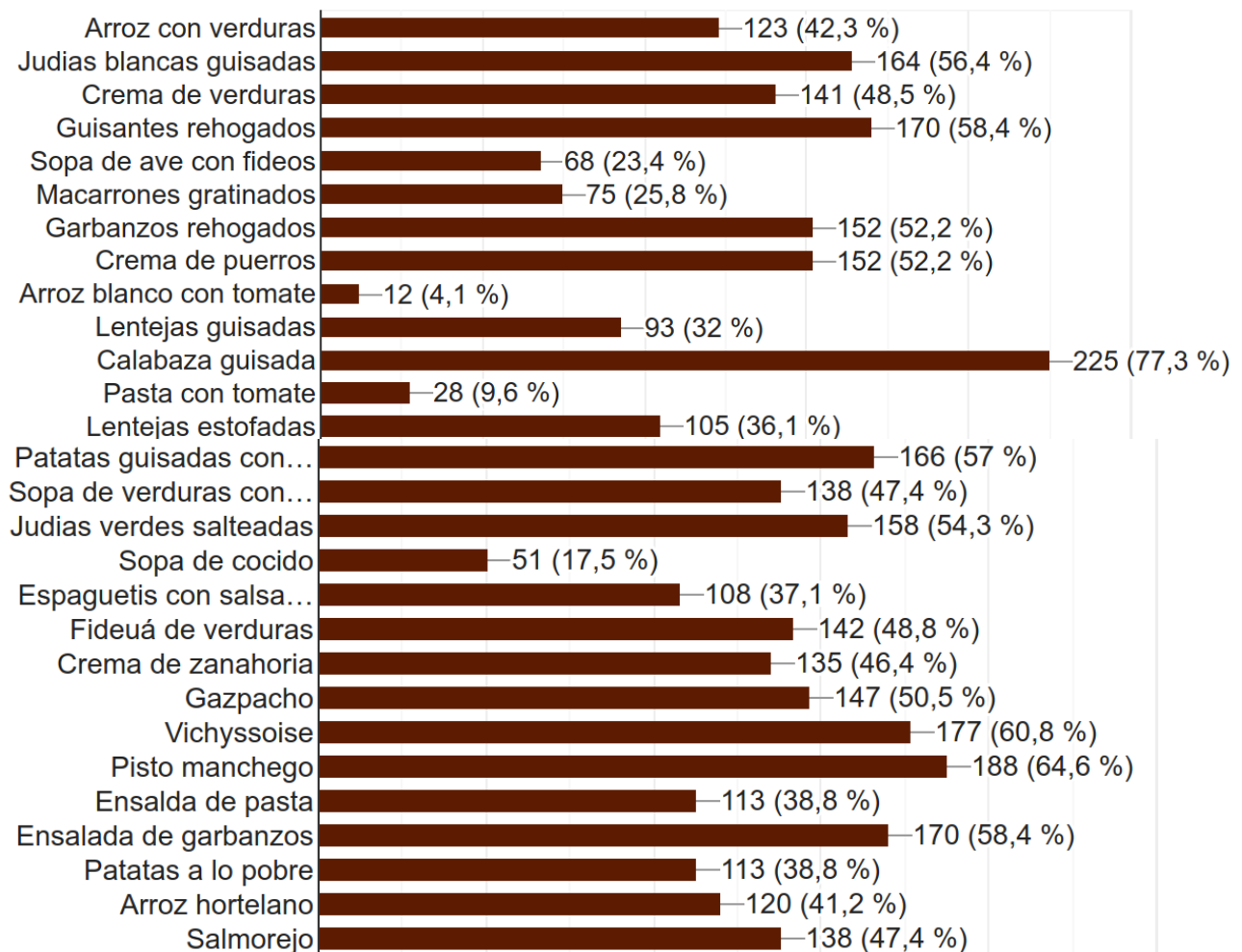
Señala los primeros platos que Sí te gustan:

307 respuestas



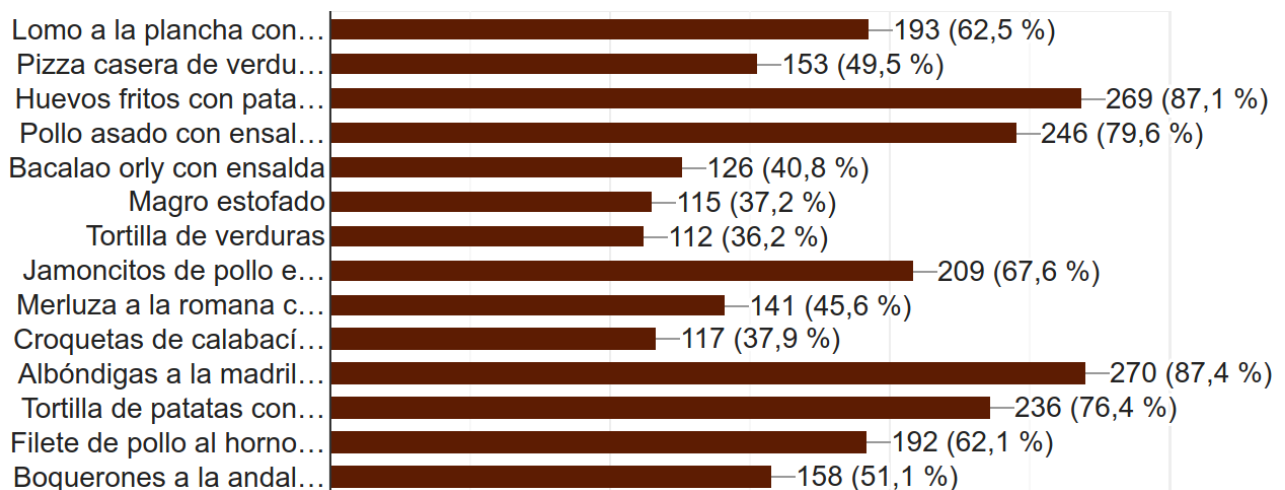
Señala los primeros platos que NO te gustan:

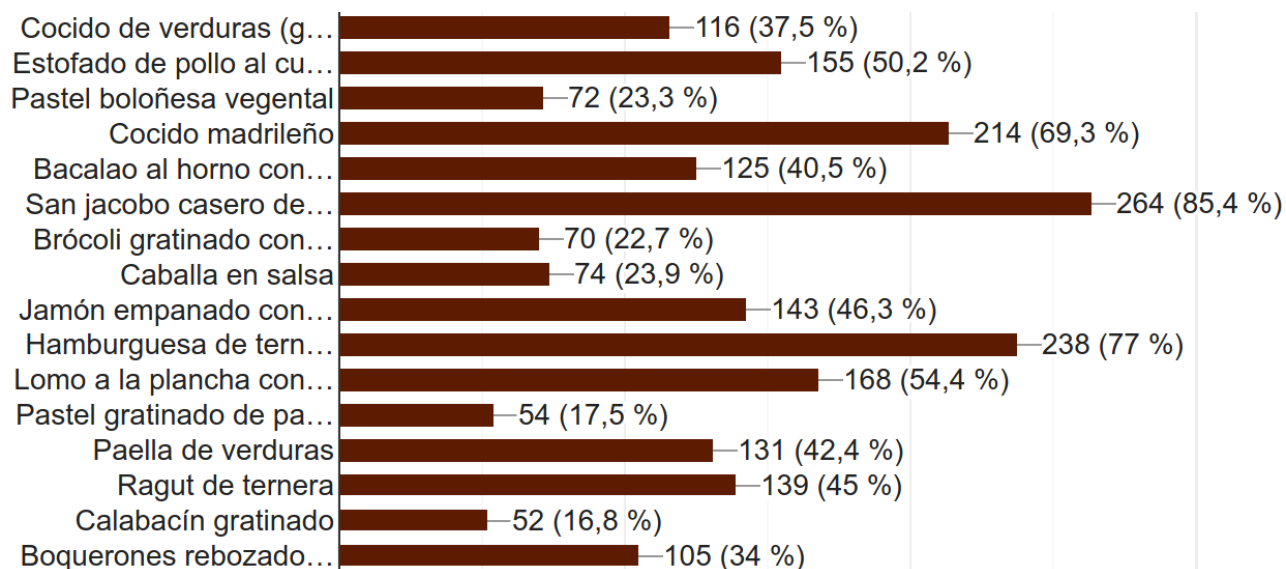
291 respuestas



Señala los segundos platos que SÍ te gustan del siguiente listado:

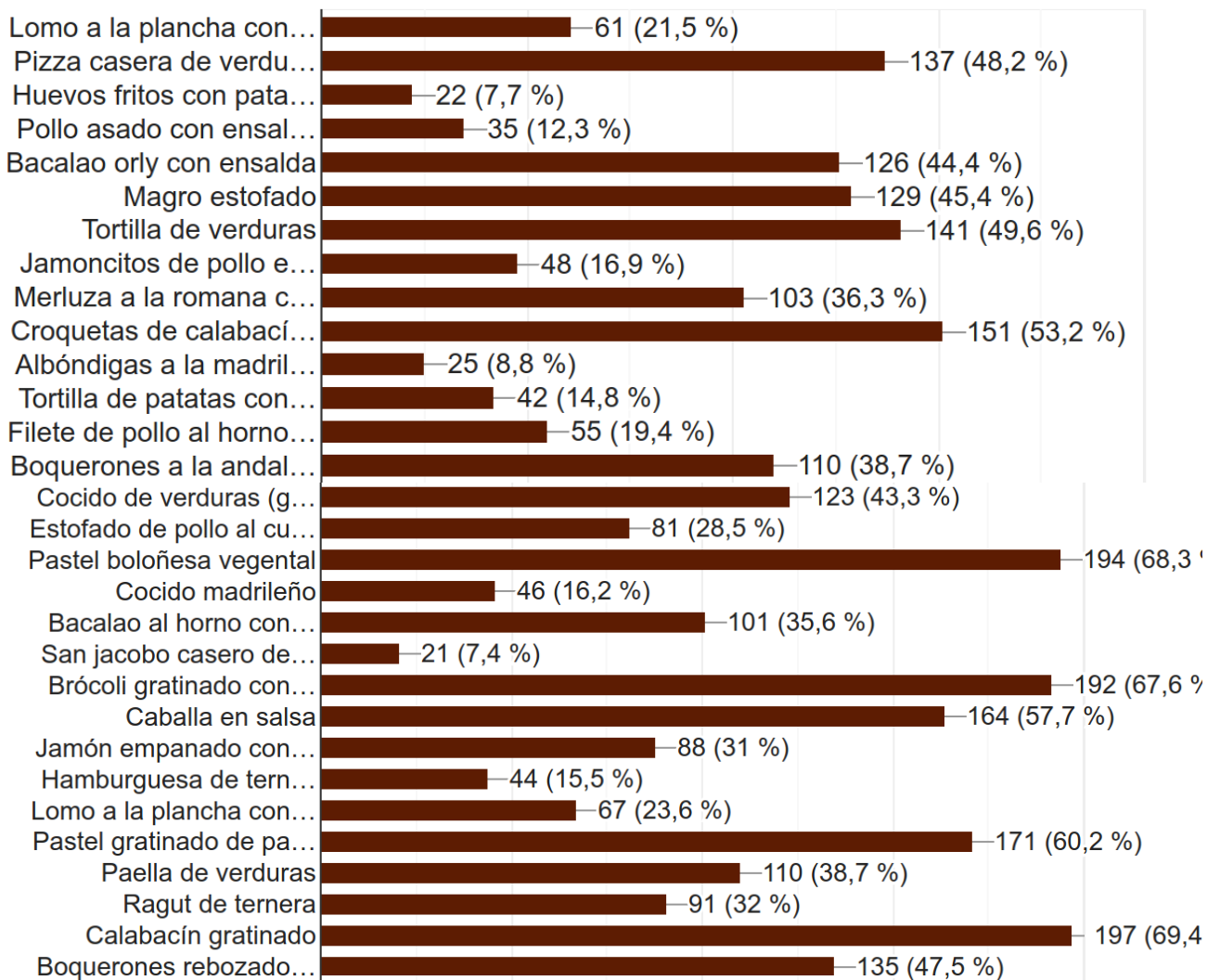
309 respuestas





Señala los segundos platos que NO te gustan del siguiente listado:

284 respuestas



Conclusiones

Un comedor escolar es un espacio en el que es imposible que todo el mundo esté satisfecho. Por un lado se sirve la misma comida a cientos de personas con paladares diversos. Por otro se apuesta por un menú equilibrado, lo que implica una ingesta importante de alimentos que para el alumnado, en general, no son agradables, como es el caso de las verduras. Un indicador de este último hecho es que la valoración del sabor de la comida es notablemente mejor entre el profesorado, más receptivo a la ingesta de verduras, que entre el alumnado. Además, este tipo de alimentos, de acuerdo a las encuestas sobre las dietas de la población española, no se sirven de manera regular en sus casas y, por lo tanto, resultan extraños al paladar de una parte importante del alumnado. En todo caso, aun considerando estos factores, la evaluación general del sabor de la comida es deficiente, con solo un 42,1% de comensales con más satisfacción que disgusto.

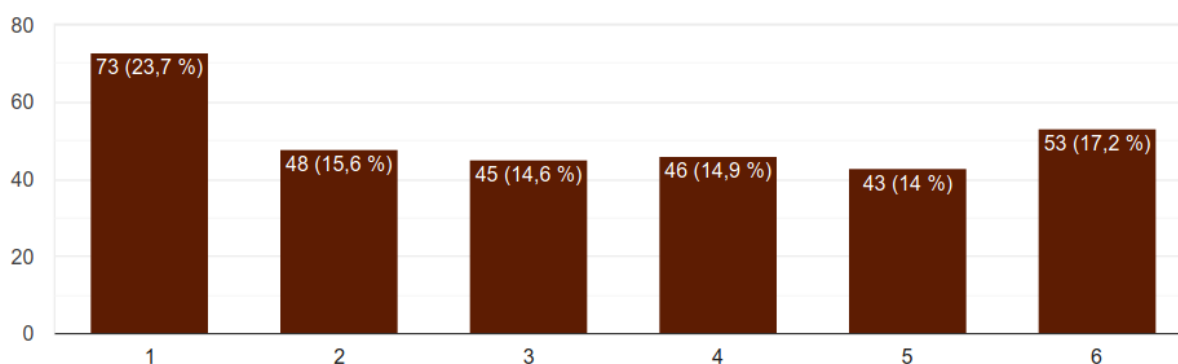
Entrando al detalle de los platos con mayor y menor aceptación hay pocas sorpresas. Entre los que gustan más destacan los que encajan más con dietas desequilibradas (huevos fritos con patatas, San Jacobo, hamburguesa) o los clásicos infantiles (arroz, pasta, sopa). Entre los primeros, es interesante destacar la buena aceptación de las lentejas y del gazpacho (a pesar de que este cuenta también con notables detractores y detractoras).

Los platos que más disgustan son los que tienen como base las verduras y, en menor medida, el pescado. Los de verdura tienen poca solución que no sea encontrar recetas más apetecibles. Pero sí hay cambios que se podrían estudiar como sustituir la calabaza guisada, las judías blancas, los guisantes, la ensalada de garbanzos y el magro de cerdo por platos nutricionalmente equivalentes con mejor aceptación. Esto se podría hacer incluso aunque se repitan.

Equipos monitoras y monitores

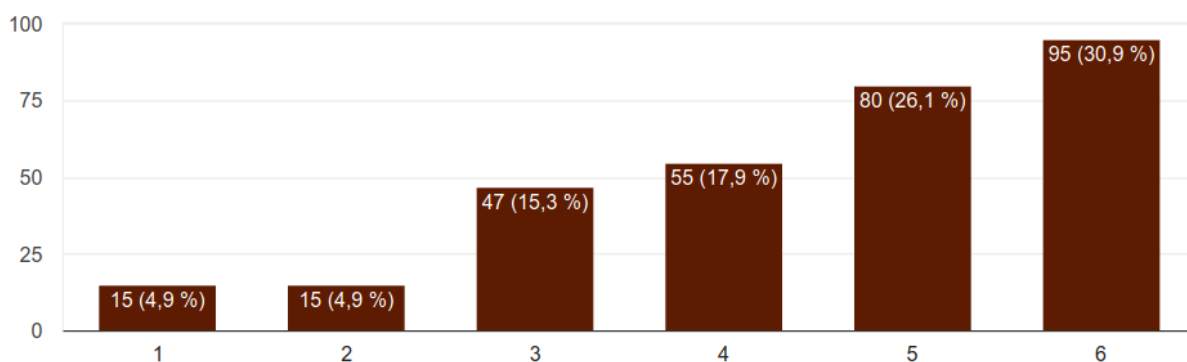
Las y los educadores del comedor, ¿os ayudan a entender la importancia de comer de forma equilibrada y con productos ecológicos?

308 respuestas



¿Cuál es tú relación con las y los educadores de comedor?

307 respuestas



Conclusiones

La valoración del equipo de monitores y monitoras es claramente positiva, aunque no están teniendo una función pedagógica percibida por el alumnado muy grande.

Cuestiones abiertas

Muchas respuestas piden más tiempo para comer.

Hay una petición abundante de que no se abuse tanto de las verduras, porque aparecen en todos los platos.

Entienden que los platos son ecológicos y saludables, pero piden que se busque un equilibrio con el sabor.

Se pide que se introduzca más carne en el menú.

Piden que se eliminen del menú los platos menos valorados como la calabaza guisada y el pastel gratinado.

Piden que si un plato no funciona, que no se le cambie el nombre y se intente enmascarar, sino que se cambie por otro diferente.

Demandan que haya "platos normales" cuando hay platos como pizza, o que las lentejas y el cocido vayan con chorizo.

Conclusiones

Aunque, como muestran las respuestas en las que todo el alumnado se expresa, la satisfacción con el proyecto alimentario es mayoritaria, hay críticas específicas que deben ser tenidas en consideración, como la sustitución de algunos platos ya sugerida anteriormente.

Otras propuestas lanzadas en las preguntas abiertas chocan con el sentir mayoritario del alumnado de complicidad con las bases del proyecto y, además, ahora mismo no están en fase de discusión. Es el caso de la reducción de las verduras o al aumento de los productos de origen animal. Por ello, estas propuestas se tienen que vehicular intentando mejorar el sabor de los preparados.

Es necesario considerar la viabilidad de ampliar los tiempos de comida.

Familias

Características de la muestra

Tamaño de la muestra: 554.

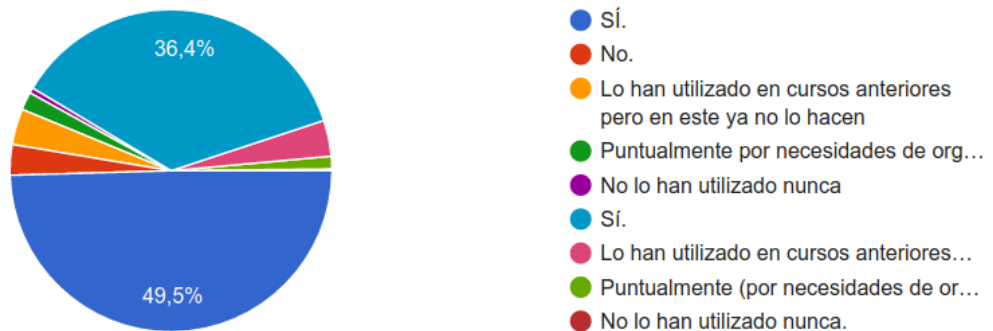
Etapa escolar: EP 58,7%; Inf 26,3%; ESO 14,1%; Bto 1,2%.

Centro: Hipatia 37,8%; Montserrat 36,1%; Lourdes 25,2%.

El 85,9% de las respuestas es de personas usuarias del comedor.

¿Tus hijos o hijas utilizan el servicio de comedor durante este curso?

555 respuestas



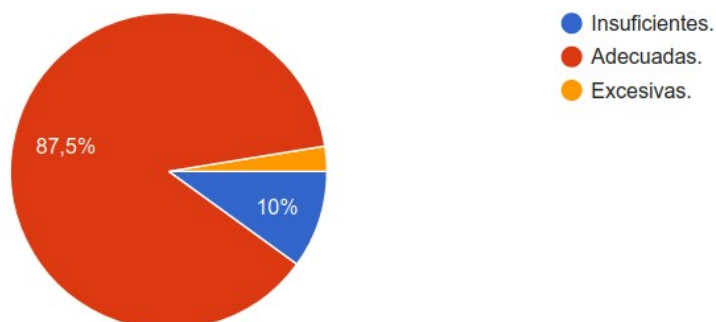
Conclusiones

El tamaño es de aproximadamente un 25% de las y los comensales que, considerando las familias con más de una criatura en el centro, corresponde a un porcentaje mayor de familias. Además, la muestra está equilibrada entre los tres centros, por lo que se puede calificar de representativa.

Funcionamiento general del comedor

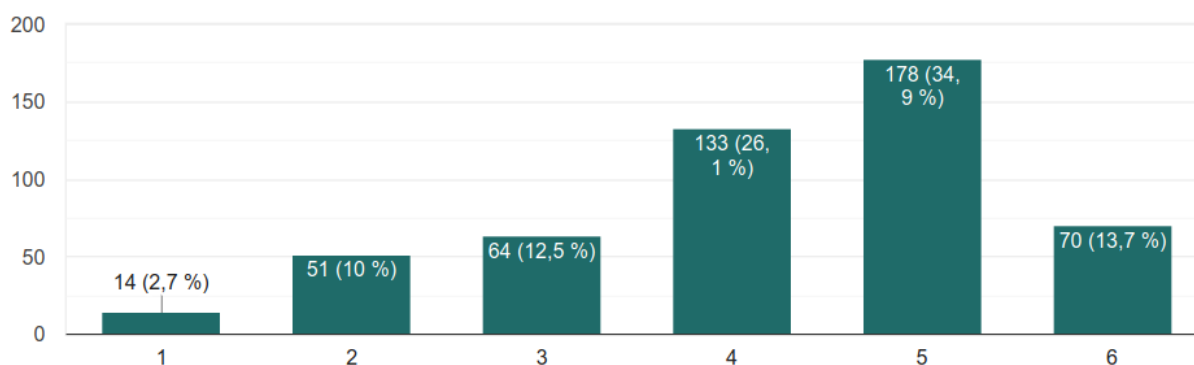
Durante este curso se han implantado toda una serie de medidas de higiénico-sanitarias para prevenir la propagación de la COVID-19 durante este servicio. ¿Cómo valoras esas medidas?

511 respuestas



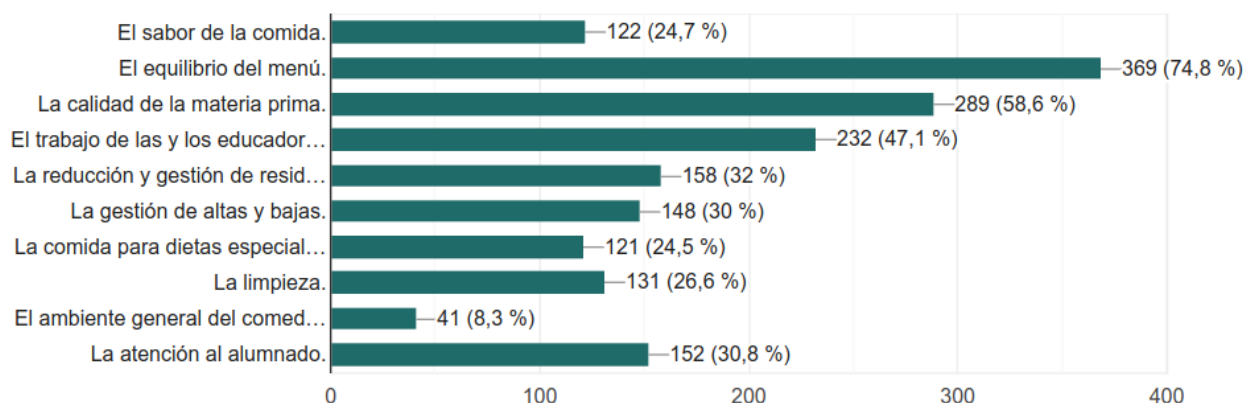
La valoración general que hacéis del comedor es...

510 respuestas



Lo que consideráis que funciona BIEN del comedor es:

493 respuestas



Los elementos que se considera que funcionan mal son:

- El sabor de la comida: 43,2%.
- El ambiente general del comedor (ruido, iluminación, mobiliario, etc.): 40,8%.
- El trabajo de las y los educadores: 23,7%.
- El equilibrio del menú: 13,3%.
- La calidad de la materia prima: 12,3%.
- La reducción y gestión de residuos: 5,9%.
- La comida para dietas especiales: 5,6%.
- La limpieza: 5,1%.
- La gestión de altas y bajas: 2,4%.

Conclusiones

Las medidas sanitarias frente a la COVID-19 se valoran por una amplia mayoría como adecuadas. Esto valoración coincide con la del personal de comedor, y el profesorado y PAS.

La valoración general del servicio de comedor es buena, con un 74,7% de las respuestas netamente positivas. Los elementos que más contribuyen a esta valoración son el equilibrio del menú, la calidad de la materia prima y el trabajo de las y los educadores (aunque este aspecto también es criticado por un 23,7% de las familias).

Entre los elementos que hay que mejorar despuntan el sabor de la comida y el ambiente general, probablemente el ruido.

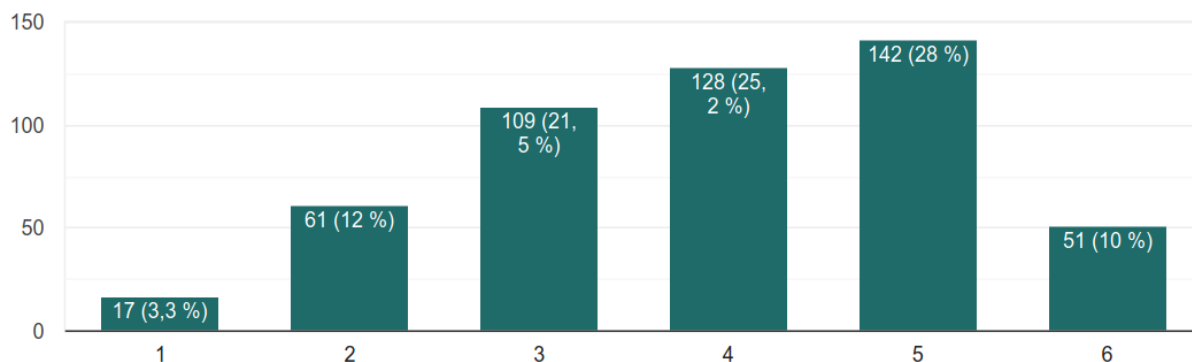
Respecto al primer aspecto, un comedor escolar es un espacio en el que es imposible que todo el mundo esté satisfecho con el sabor. Por un lado se sirve la misma comida a cientos de personas con paladares diversos. Por otro se apuesta por un menú equilibrado, lo que implica una ingesta importante de alimentos que para el alumnado, en general, no son agradables, como es el caso de las verduras, y que muchas familias no sirven en sus casas (atendiendo a las encuestas de cómo se alimentan las familias españolas). A pesar de eso, el sabor de los platos es un elemento que claramente tenemos que trabajar para mejorar.

En lo que concierne al ruido, también hay un problema estructural. Nuestra cultura concibe la comida como un momento de alta socialización en el que lo normal es charlar. Cuando esto se produce en un espacio cerrado en el que concurren muchas decenas de personas, la conversación solo puede mantenerse alzando el tono de voz y, con ello, generando una atmósfera de ruido. En todo caso, hay cosas que se pueden hacer, como colocar paneles que absorban el ruido y elementos en las patas de las sillas como pelotas de tenis para que no hagan ruido al arrastrarse.

Comunicación con el comedor

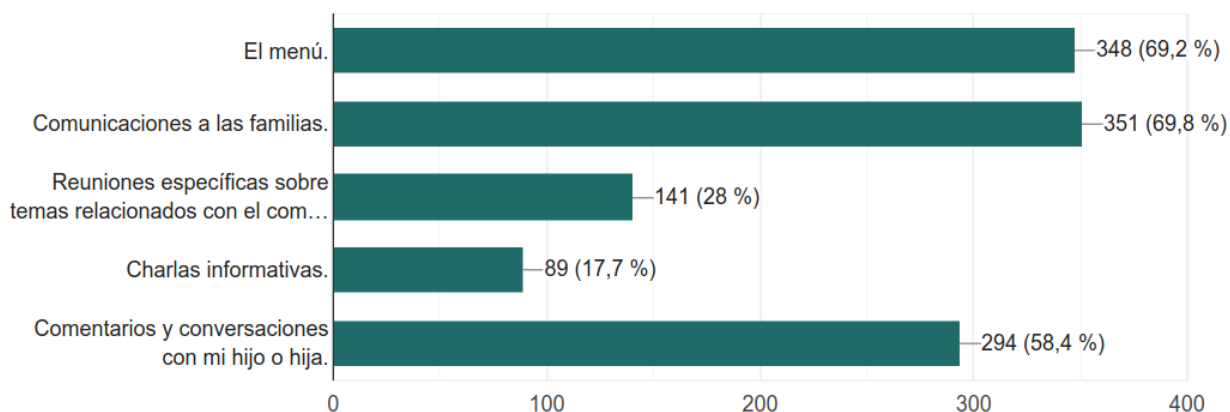
La información recibida sobre el comedor consideráis que es...

508 respuestas



¿Qué cauces de información consideráis más adecuados? (puede señalarse más de una respuesta)

503 respuestas



Aunque este curso no ha sido posible, los colegios FUHEM ofrecen la posibilidad de que las familias puedan asistir en alguna ocasión al comedor para conocerlo de primera mano.

¿Conocías esta posibilidad?

511 respuestas



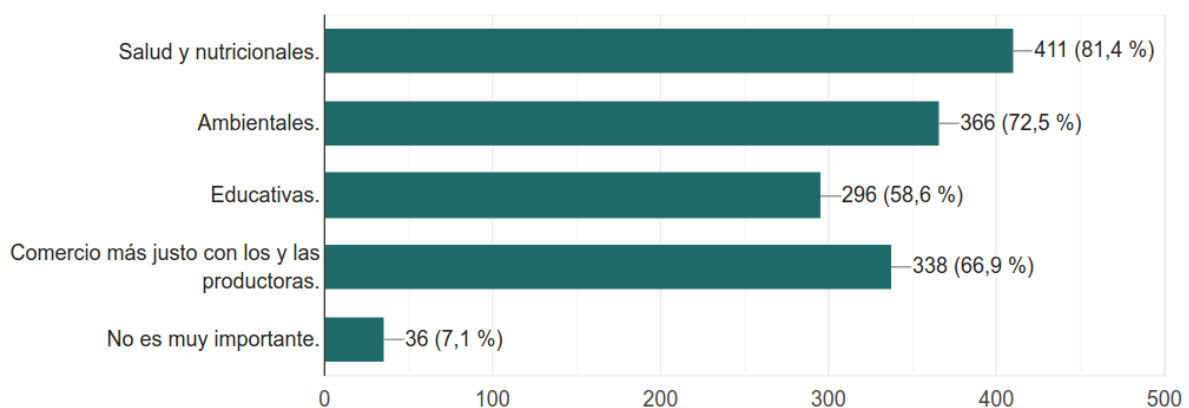
Conclusiones

Aunque necesita de una mejora, la comunicación en general está funcionando bien y los principales canales preferidos por las familias son el menú y las circulares informativas.

Complicidad y conocimiento del proyecto de comedor ecológico y saludable

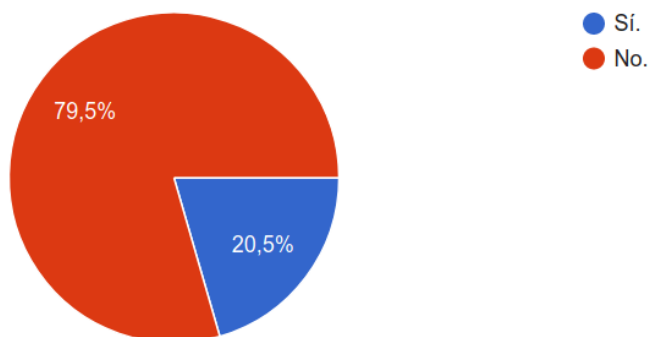
Si te parece importante que la comida sea ecológica, ¿qué razones tienes? (puedes escoger más de una respuesta)

505 respuestas



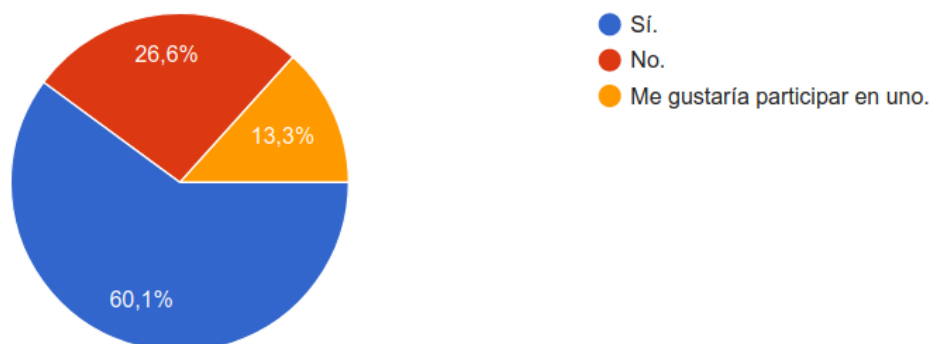
Una dieta con un alto consumo de carne, pescado y huevos es poco saludable para las personas y para el planeta. Por eso, en FUHEM en los primeros platos no ponemos esos productos y, un día a la semana, tampoco en el segundo. ¿Consideras que tendríamos que reducir más la carne, el pescado y los huevos que servimos en el comedor (manteniendo una ingesta de nutrientes adecuada)?

502 respuestas



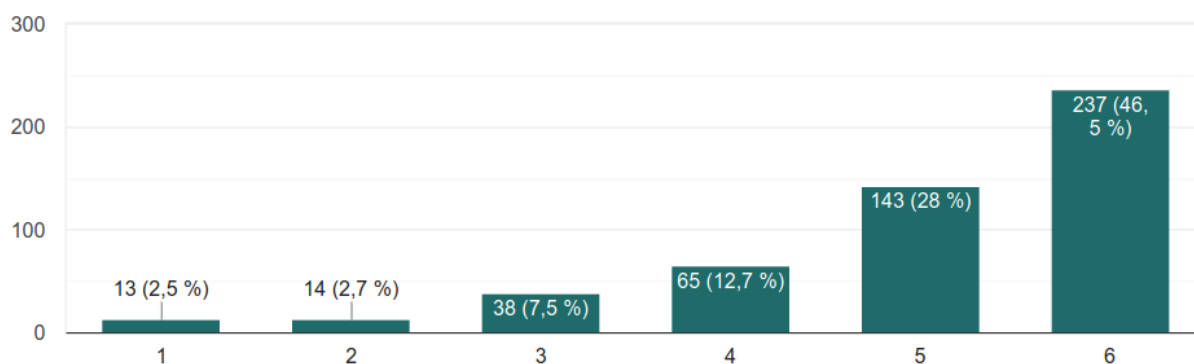
En tu centro escolar se creó un grupo de consumo para facilitar la compra colectiva de productos agroecológicos. ¿Sabías que existió o existe todavía (dependiendo del centro) esta iniciativa?

511 respuestas



¿Os parece interesante que exista dicha posibilidad?

510 respuestas



Conclusiones

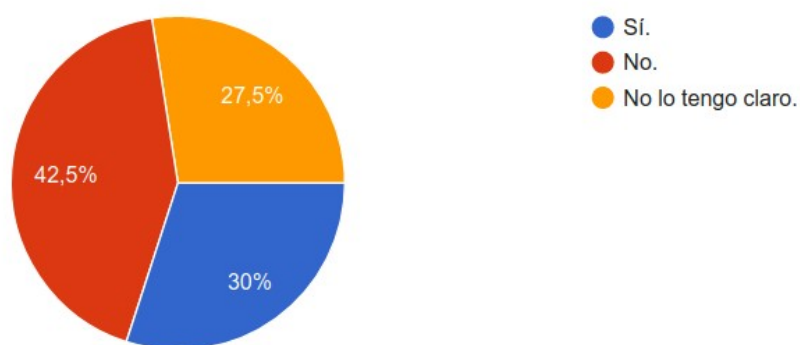
El proyecto es compartido por una amplia mayoría de familias que consideran importante la comida ecológica por distintas razones. En todo caso, no quieren reducir más la proteína animal que se sirve en los comedores.

La posibilidad de que exista un grupo de consumo es bien valorada por las familias.

Familias no usuarias del comedor

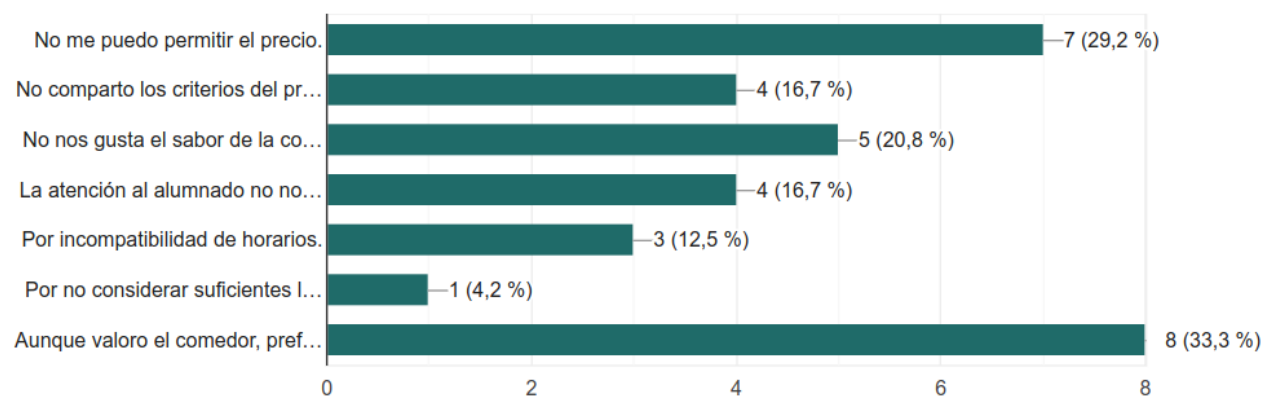
¿Si en el próximo curso se hubiera normalizado la situación sanitaria, tus hijos e hijas harían uso del servicio de comedor?

40 respuestas



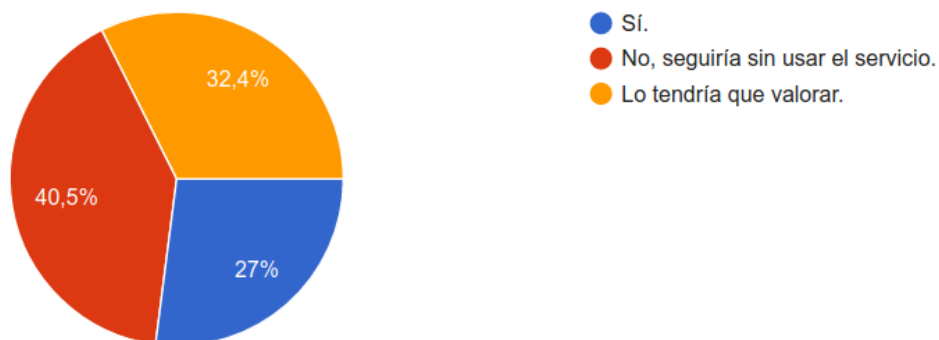
Si tu respuesta anterior ha sido NO, ¿podrías indicarnos el motivo (puedes marcar más de uno)?

24 respuestas



¿Usarías el servicio de comedor si, en lugar de contratar el servicio de manera mensual, se pudiese contratar por semanas, por bonos o días sueltos al mes?

37 respuestas



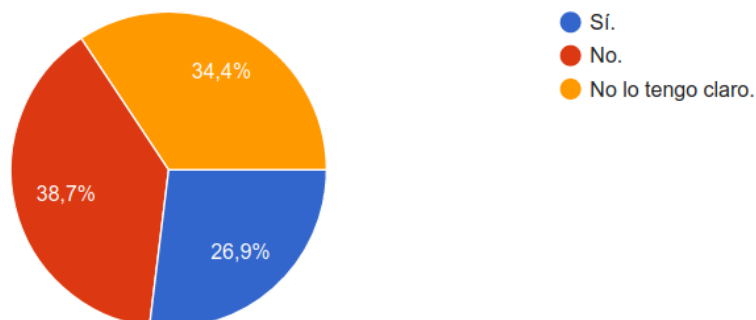
Conclusiones

La cantidad de respuestas y su dispersión no permiten orientar ningún tipo de decisión.

Servicio para llevar

De cara al curso próximo, estamos valorando abrir un servicio en el que se entregaría la misma comida que se sirve cada día en el comedor en un formato para llevar a casa. Se podrían comprar tantas raciones como se quisiese por persona. ¿Te interesaría este servicio?

553 respuestas



Conclusiones

Probablemente existe una masa crítica para lanzar el servicio (149 familias han respondido que sí usarían el servicio). A estas se sumaría también una parte del profesorado.

Cuestiones abiertas

Se han realizado propuestas de nuevos platos de muy distinta índole. Por un lado, están las propuestas que refuerzan el consumo vegetariano de alimentos y por otro los que plantean la incorporación de platos que incluyan pescado y carnes. Es difícil concretar al haber propuestas tan variopintas.

El sabor en general de la comida es mal valorado en las preguntas abiertas.

Algunas personas expresan que los menús son excesivamente radicales en cuanto a la ausencia de producto animal y que esto, unido al mal sabor, produce en el alumnado un efecto contrario al deseado.

Otras aportaciones afirman que existe un gran problema con las cantidades que se ofrecen.

Se pide mayor información del comedor a las familias. Mayor contacto con las profesionales del comedor.

También una reducción del ruido en el espacio del comedor.

Mayor formación de los y las cuidadoras.

Alguna persona considera que los menús están descompensados.

Hay comentarios que refuerzan el comedor y que apuestan por una eliminación mayor de la proteína animal: refuerzo de platos veganos.

Se plantea la conveniencia de compartir las recetas con las familias.

Algunas aportaciones valoraran la posibilidad de vender comida para las familias.

Conclusiones

Valoraremos la posibilidad de introducir todos los platos propuestos que encajan con el proyecto alimentario saludable y ecológico.

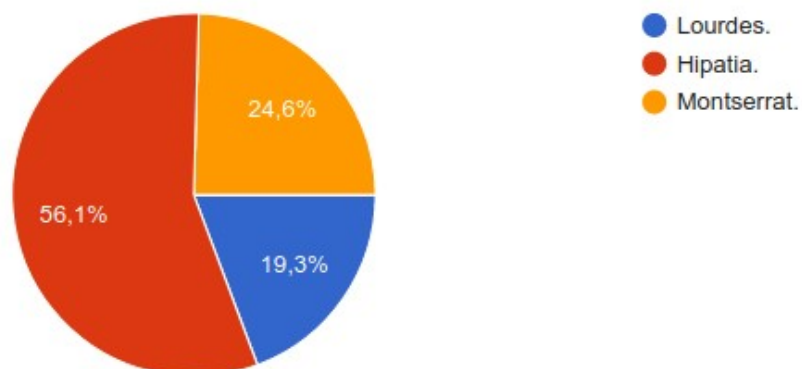
Del mismo modo, es necesario recoger la demanda de formación para el personal de sala, de reducción del ruido y de mejora del sabor de los alimentos.

Personal de sala y de cocina

Características de la muestra

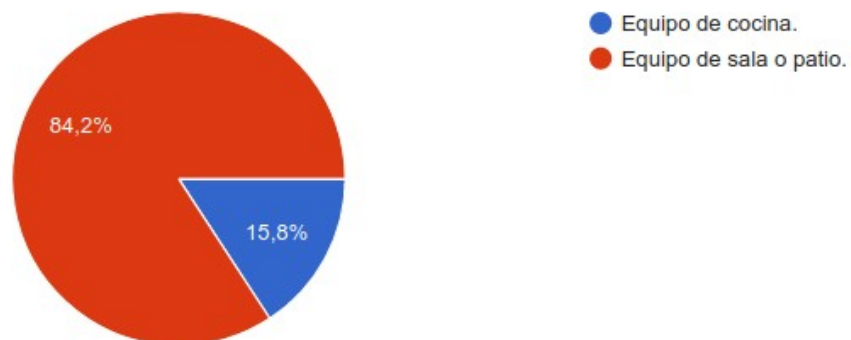
¿En el comedor de qué centro educativo desempeñas tu actividad?

57 respuestas



¿Cuál es tu labor?

57 respuestas



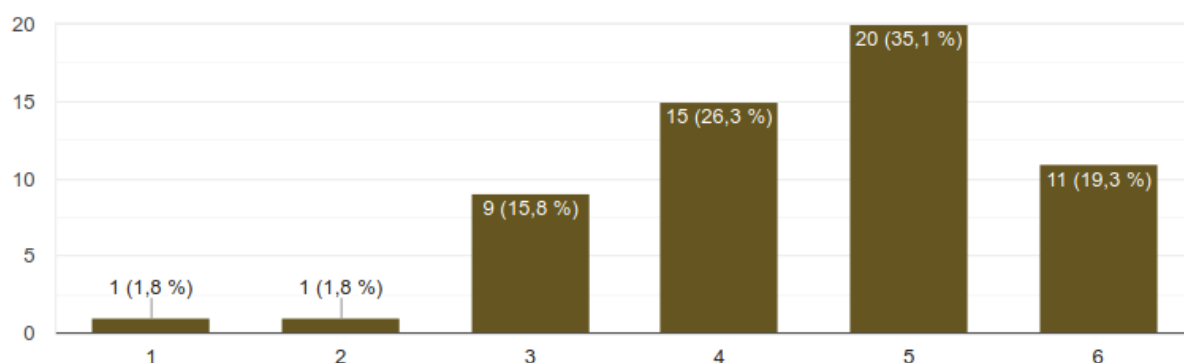
Conclusiones

La muestra es representativa.

Funcionamiento general del comedor

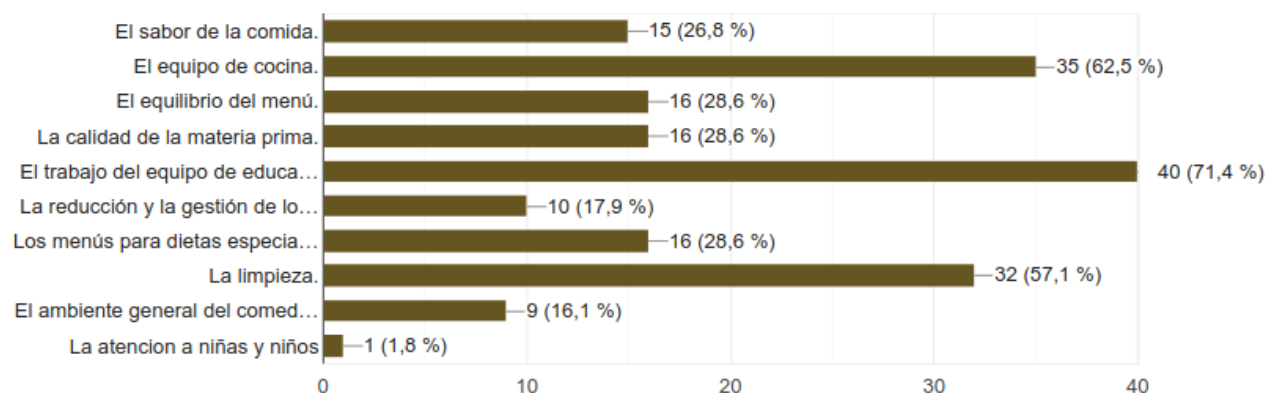
La valoración general que haces del comedor es...

57 respuestas



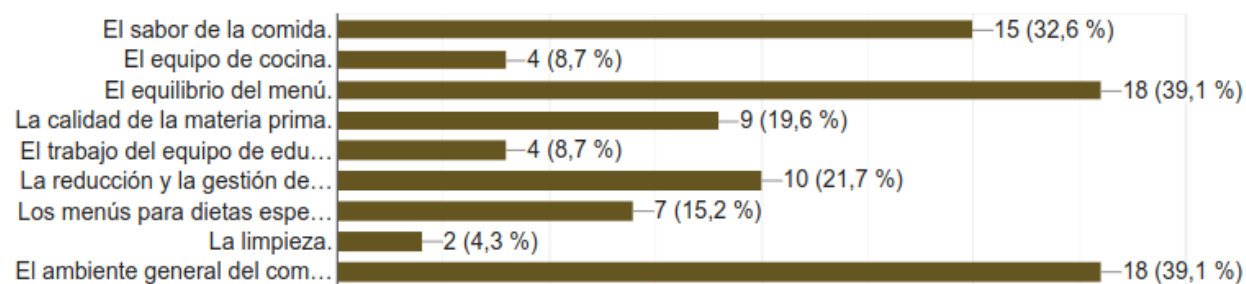
¿Qué es lo que consideras que funciona BIEN en el comedor?

56 respuestas



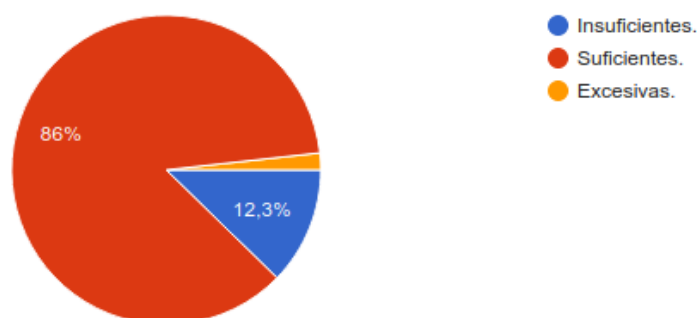
¿Qué es lo que consideras que funciona MAL en el comedor?

46 respuestas



Durante este curso se han implantado toda una serie de medidas de seguridad para evitar la propagación de la COVID-19 durante la comida. ¿Cómo valoras esas medidas?

57 respuestas



Conclusiones

La valoración del funcionamiento del comedor en general es buena, pero por razones marcadamente distintas de las que señalan las familias. Lo que le personal de comedor valora que funciona bien es lo directamente relacionado con su trabajo.

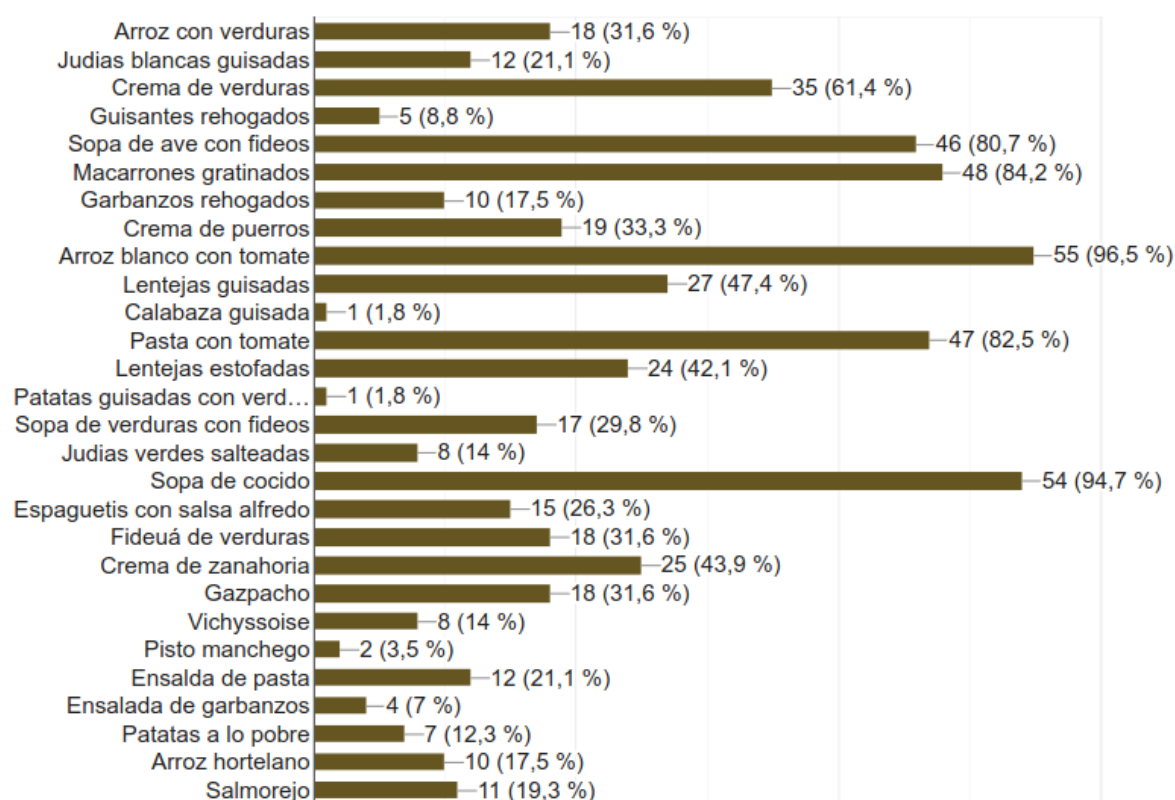
Entre lo que funciona mal destaca el ambiente general, el sabor (coincidiendo con las familias y el alumnado) y el equilibrio del menú (en discrepancia con las familias).

Sería necesario realizar entrevistas con el equipo de sala y de cocina para obtener una información más detallada de estas valoraciones.

Sabor de la comida

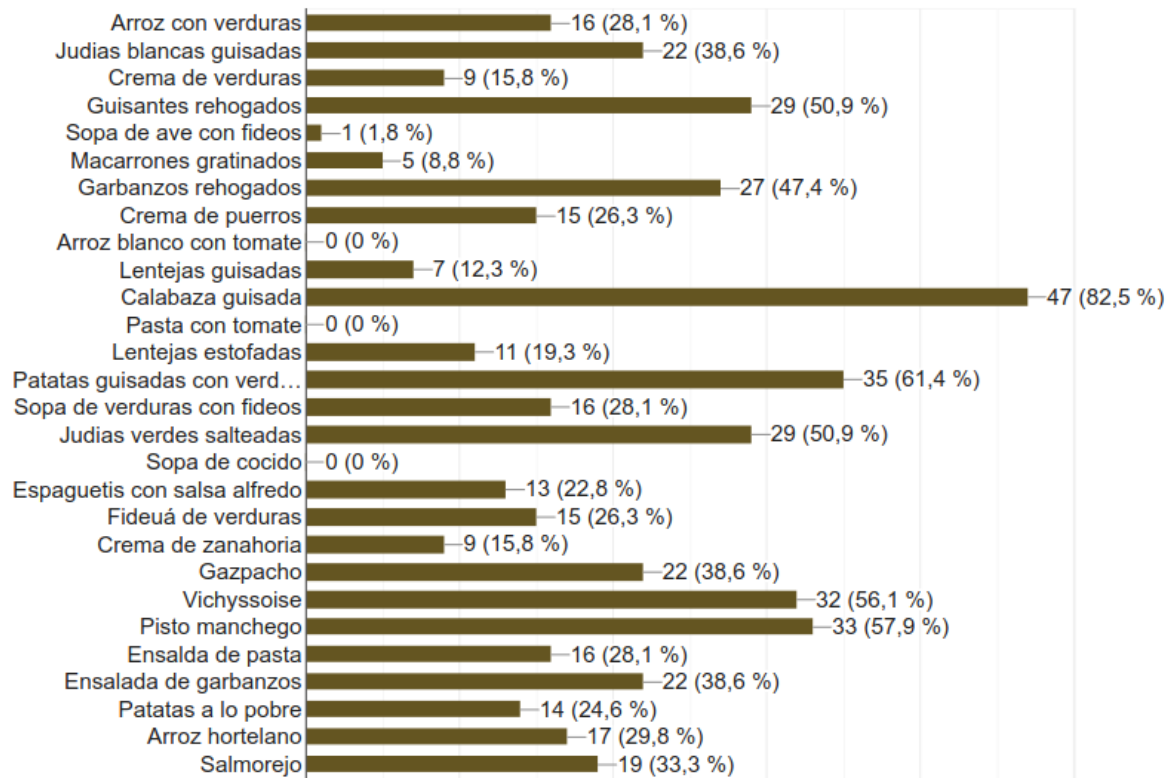
Señala los primeros platos que Sí le gustan al alumnado:

57 respuestas



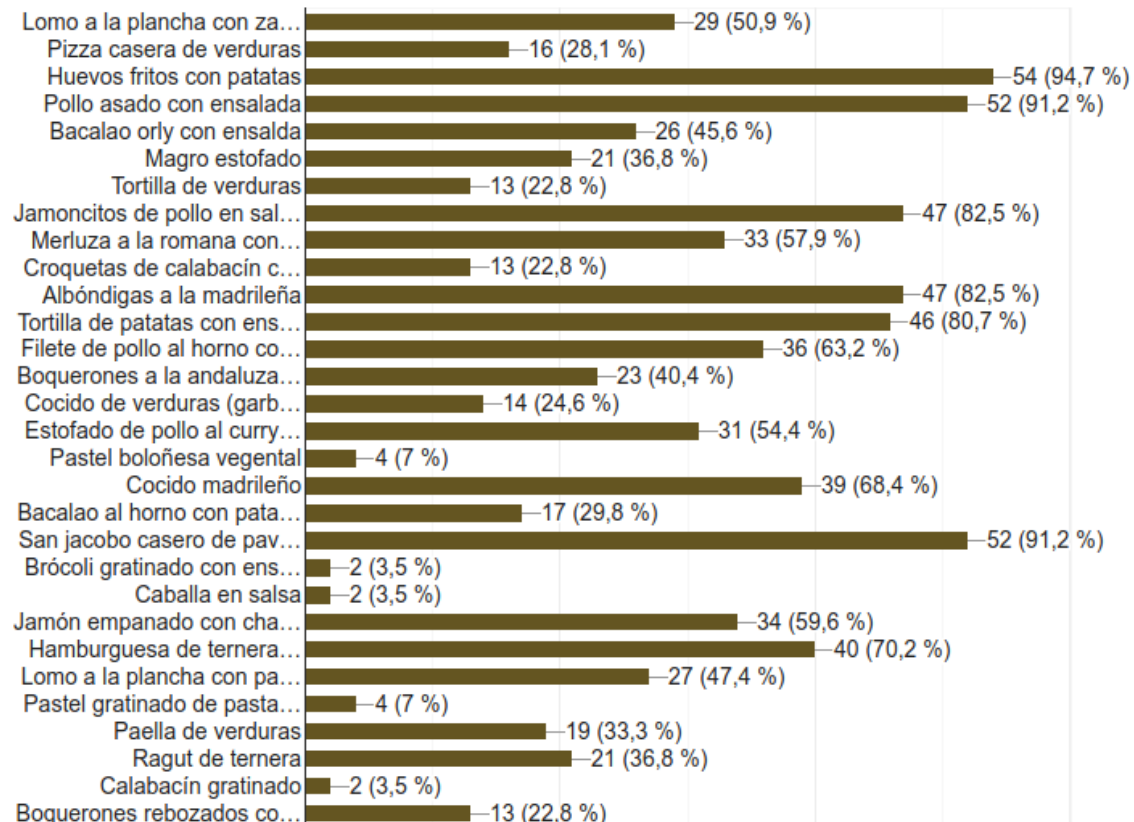
Señala los primeros platos que NO le gustan al alumnado:

57 respuestas



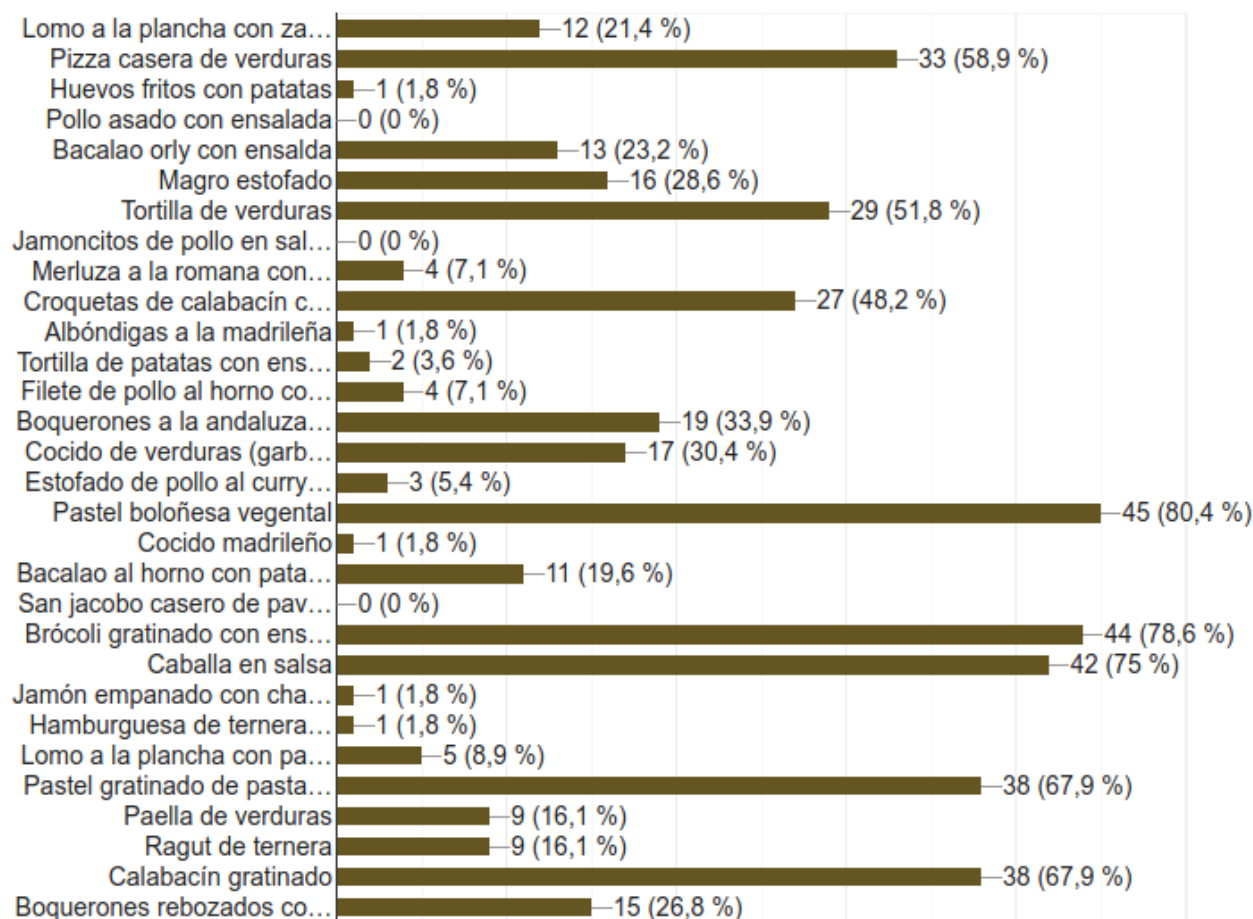
Señala los segundos platos que SÍ le gustan del siguiente listado:

57 respuestas



Señala los segundos platos que NO le gustan del siguiente listado:

56 respuestas



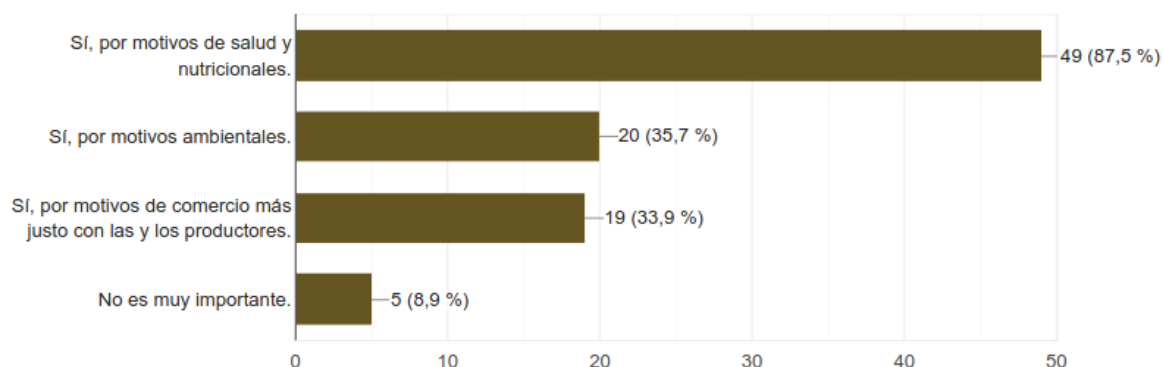
Conclusiones

En general hay una percepción bastante compartida entre el alumnado, y las y los profesionales. Destaca, en positivo, la valoración de la buena aceptación de la crema de verduras por parte del personal de sala.

Complicidad y conocimiento del proyecto de comedor ecológico y saludable

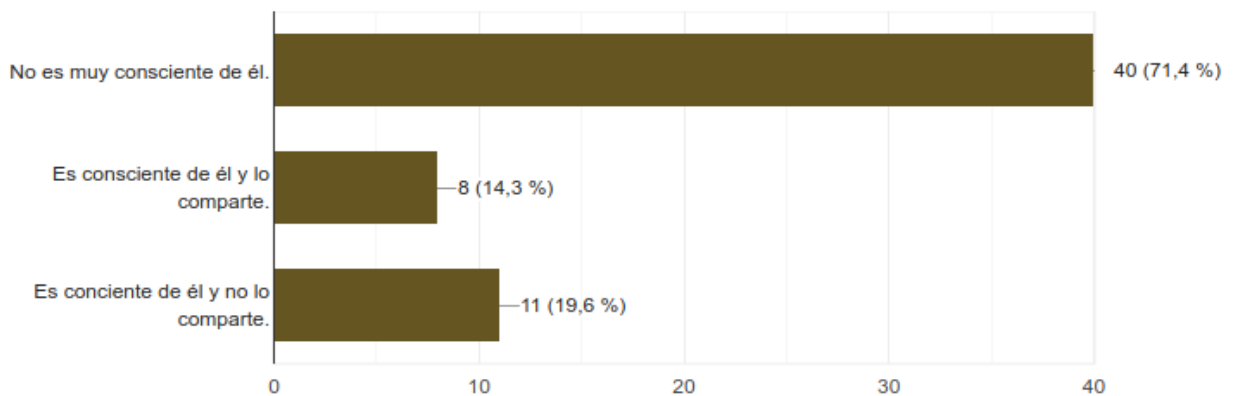
¿Es importante la introducción de alimentación ecológica en los menús escolares?

56 respuestas



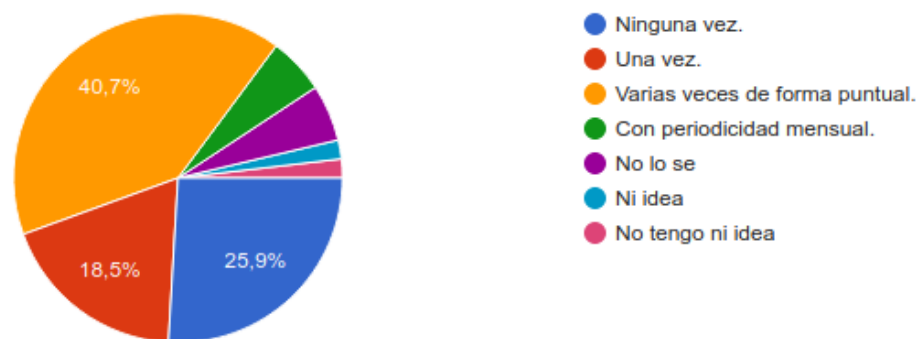
¿Cómo consideras que el proyecto de alimentación sostenible y saludable es percibido por el alumnado?

56 respuestas



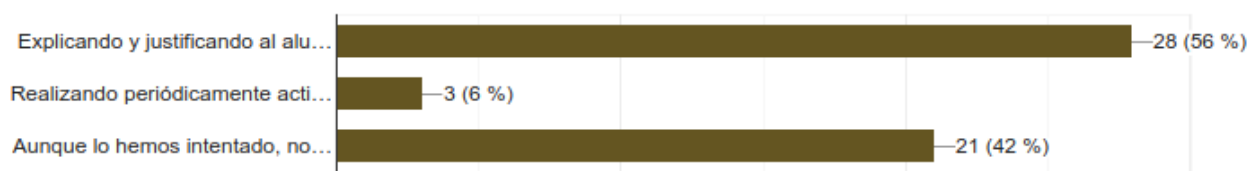
Desde el equipo de educadores y educadoras de comedor, ¿se han desarrollado actividades lúdicas/formativas relacionadas con la alimentación ecológica y saludable?

54 respuestas



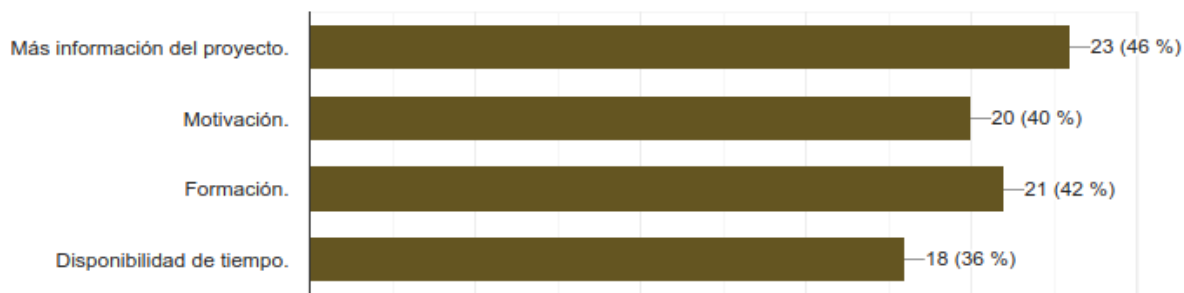
¿Cómo se ha reforzado la apuesta por un comedor ecológico y saludable desde el equipo de educadoras y educadores de comedor donde participas? (más de una respuesta posible)

50 respuestas



¿Qué necesidades específicas tienes para sumarte de forma más efectiva a la promoción de un comedor ecológico y saludable?

50 respuestas



Conclusiones

La identidad principal del proyecto para el servicio de comedor es la nutricional a mucha distancia de la ambiental. Esto contrasta con la percepción de las familias, el profesorado y el PAS, y del alumnado, que equilibran mucho más ambos aspectos.

En una línea confluyente, el personal de comedor considera que el alumnado no es consciente del proyecto y que cuando lo es, es mayoritariamente reacio. La expresión del alumnado no coincide con esta percepción.

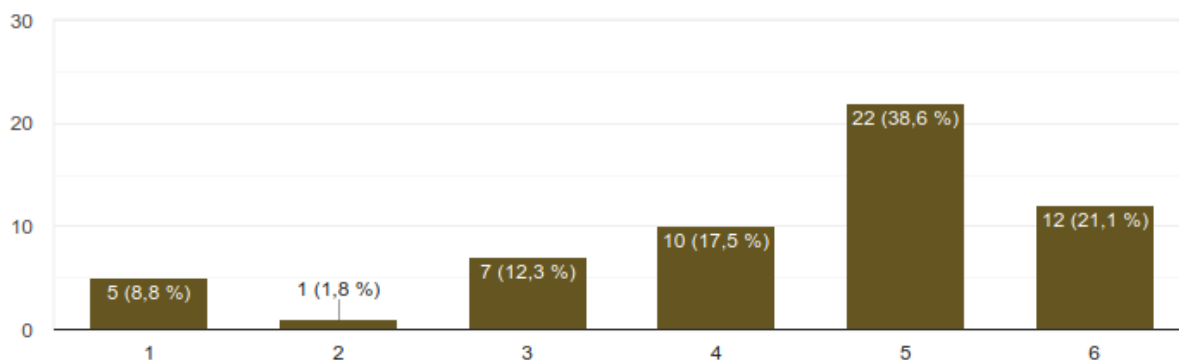
También hay discrepancia entre lo que expresa el alumnado (que estos temas no se abordan casi desde el comedor) con lo que plantea el personal, afirmando que esto sí sucede, aunque sea esporádicamente.

Probablemente sea necesario acometer una labor de formación e información del personal en horario laboral, como él mismo reconoce, que equilibre la mirada sobre el proyecto de comedor y, con ello, puedan transmitirla mejor al alumnado.

Información y formación

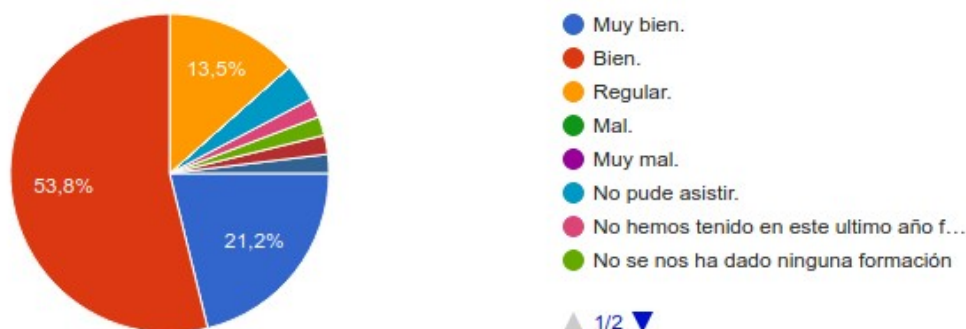
La información que recibes para poder desempeñar adecuadamente tu trabajo es...

57 respuestas



¿Cómo valoras la última formación recibida?

52 respuestas



Conclusiones

El colectivo valora positivamente la información y la formación recibidas.

Preguntas abiertas

Hay personas que plantean los siguientes cambios en el menú:

- Que haya pizza normal en el menú.
- Que el acompañamiento de los segundos platos sean también patatas fritas de vez en cuando, por que se cansan de la ensalada.
- El estado de la fruta: la mayoría de las veces está demasiado dura. Demandan que esté más madura para que cueste menos comerla.
- Se propone otro tipo de hamburguesas, como las de pollo.
- No poner tantas verduras troceadas.

En varias aportaciones se pide más colaboración por parte de las familias a la hora de animar a sus hijos e hijas a que coman platos que no les gustan tanto.

Piden un aumento de educadores por aulas.

Solicitan, que se hagan actividades en el patio, porque tienen mucho tiempo y se le hace muy largo al alumnado.

Conclusiones

Tenemos que seguir trabajando para que la fruta esté en su punto adecuado de maduración.

La formación al personal debe dotarles de herramientas para el trabajo en patio.

Es necesario revisar las ratios.

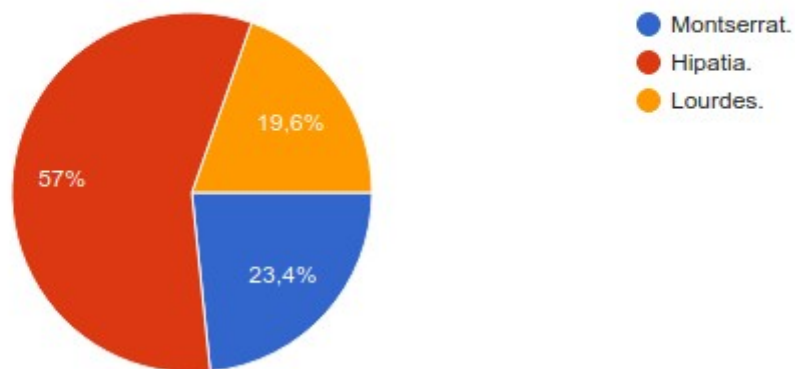
Los elementos que supondrían pasos atrás en los menús ahora mismo no están en discusión y deben encauzarse en mejoras en el sabor de los platos. Sin embargo, hay cambios concretos en el menú que deben valorarse.

Profesorado y PAS

Características de la muestra

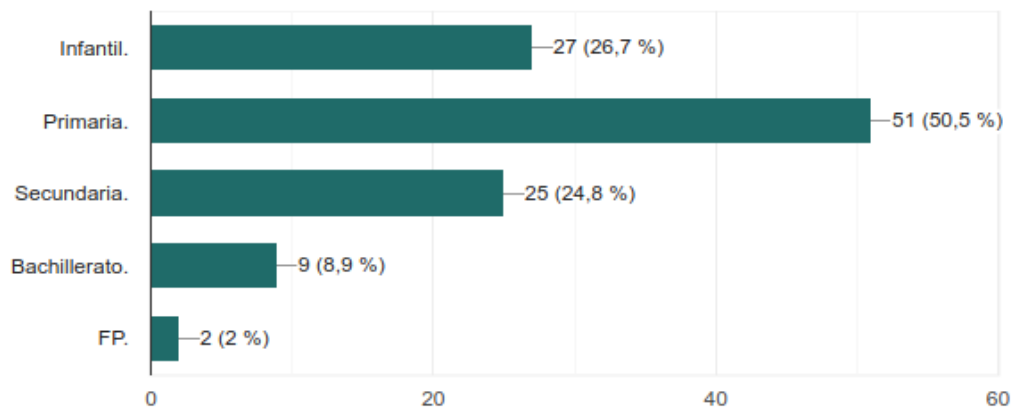
¿A qué centro educativo perteneces?

107 respuestas



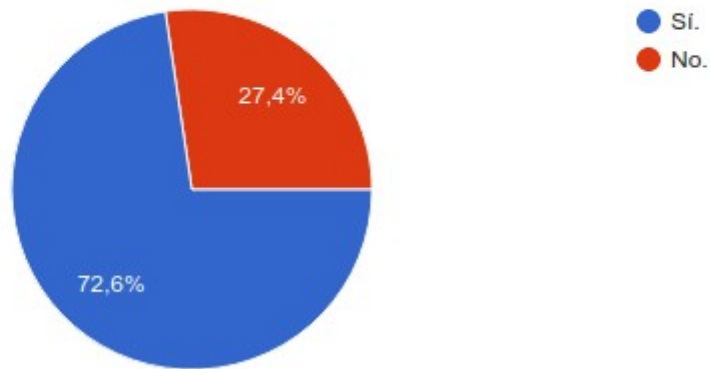
En caso de ser profesor o profesora, ¿de qué etapa escolar?

101 respuestas



¿Comes al menos un par de días a la semana en el comedor?

106 respuestas



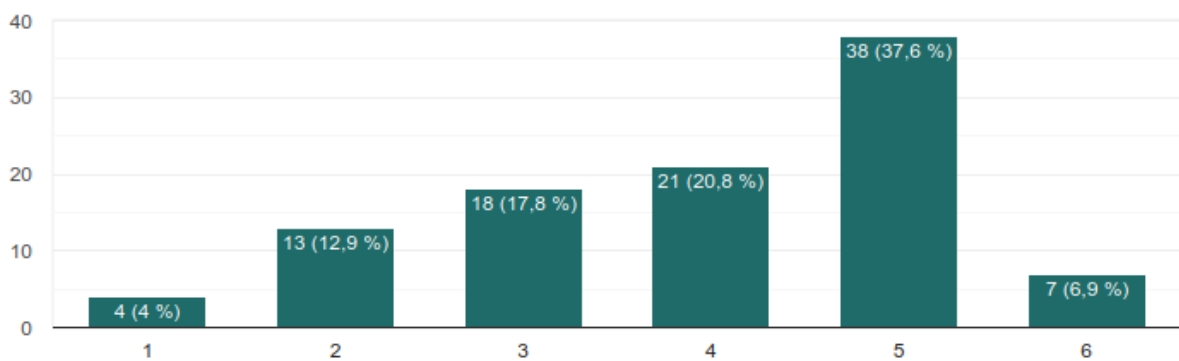
Conclusiones

La muestra parece representativa del colectivo docente de los tres centros.

Funcionamiento general del comedor

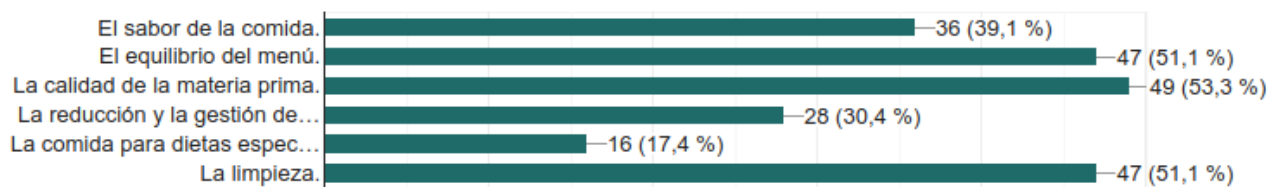
¿Qué valoración general haces del comedor?

101 respuestas



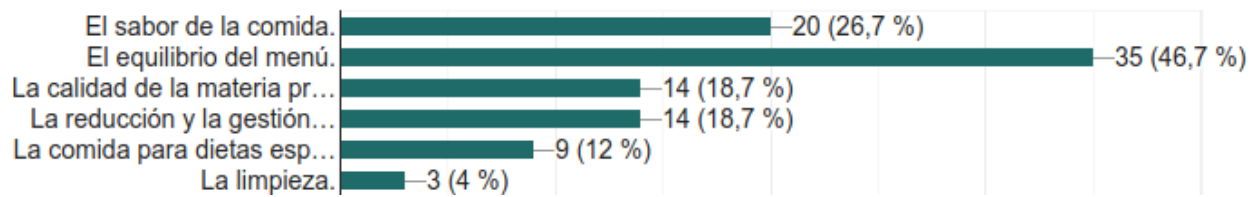
En caso de asistir al comedor, ¿qué es lo que consideras que funciona BIEN? (se puede marcar más de una respuesta)

92 respuestas



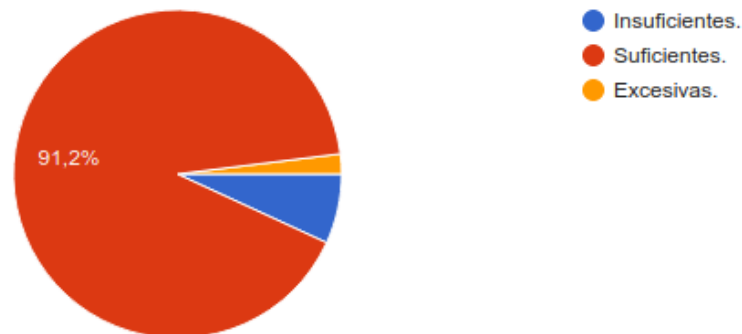
En caso de asistir al comedor, ¿qué es lo que consideras que funciona MAL? (se puede marcar más de una respuesta)

75 respuestas



Durante este curso se han implantado toda una serie de medidas de seguridad para evitar la propagación de la COVID-19 durante la comida. ¿Cómo valoras esas medidas?

102 respuestas



Conclusiones

La valoración del comedor es en general buena, destacando la calidad de la materia prima, la limpieza y el equilibrio del menú. En todo caso, sobre este último aspecto hay una fuerte discrepancia en el colectivo pues, a la vez, es el elemento más señalado que funciona mal. Probablemente, esto se deba a distintos criterios nutricionales entre el profesorado y a que el menú está diseñado para la alimentación infantil, más que para la adulta.

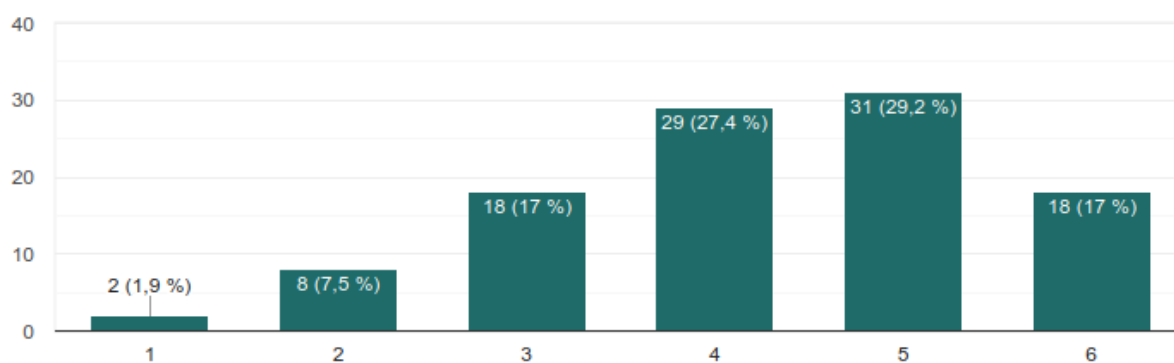
Es reseñable que a este colectivo le parece que el sabor de la comida es mejor que lo que considera el alumnado. Probablemente, esto se deba a que la crítica del alumnado se base, al menos parcialmente, no en el sabor en sí de los preparados, sino en que les disgustan los ingredientes (verduras en primer lugar, pero también los pescados).

Las medidas ante la COVID-19, como en el resto de colectivos, se consideran adecuadas.

Comunicación con el comedor

La información sobre el comedor consideras que es...

106 respuestas



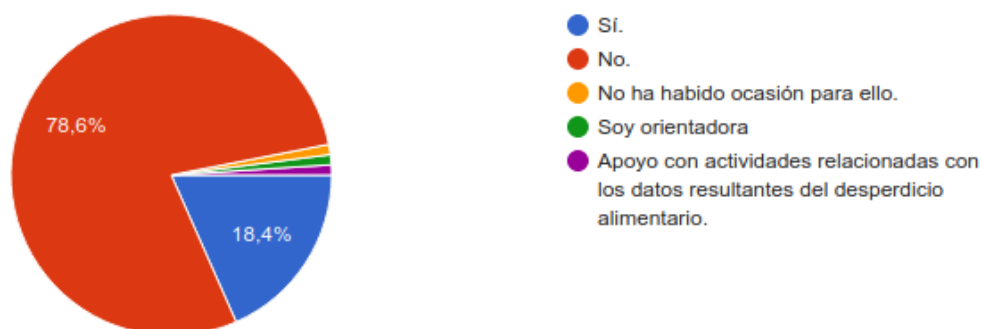
Conclusiones

Aunque el resultado indica que hay que mejorar en la comunicación, en general está funcionando adecuadamente.

Complicidad y conocimiento del proyecto de comedor ecológico y saludable

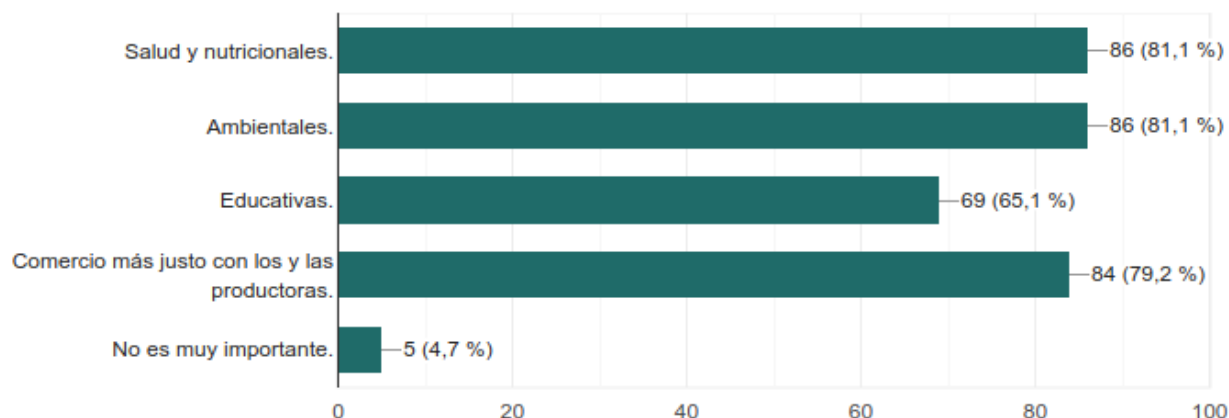
En caso de que seas profesora o profesor, ¿has realizado actividades formativas en relación al proyecto de comedor saludable y ecológico?

98 respuestas



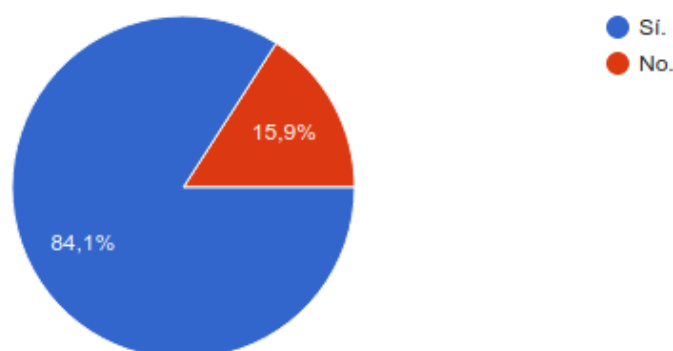
Si te parece importante que la comida sea ecológica, ¿qué razones tienes? (puedes escoger más de una respuesta)

106 respuestas



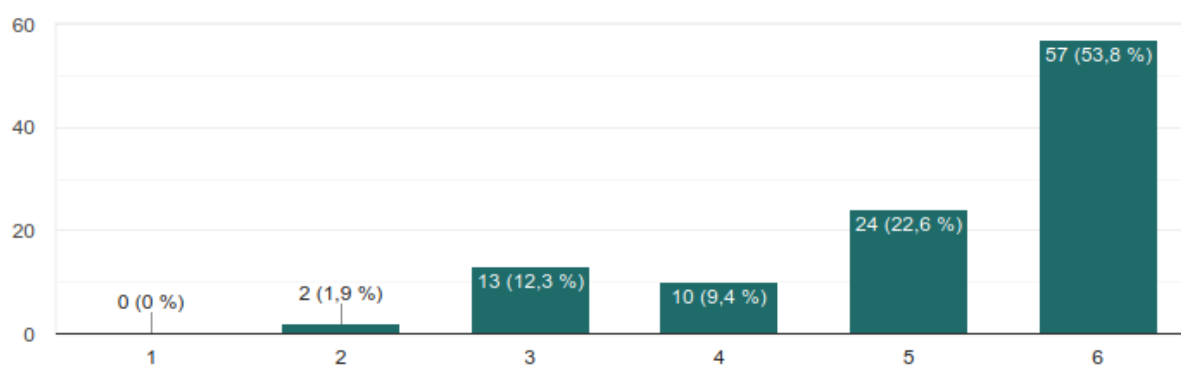
En tu centro escolar hay (o hubo dependiendo del centro) un grupo de consumo para comprar colectivamente productos agroecológicos. ¿Sabías que existía esa iniciativa?

107 respuestas



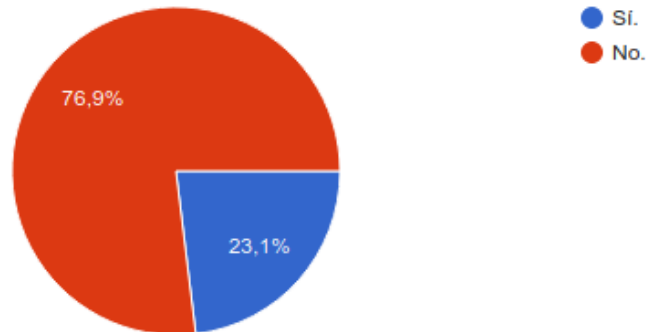
¿Te parece interesante que exista dicha posibilidad?

106 respuestas



Una dieta con un alto consumo de carne, pescado y huevos es poco saludable para las personas y para el planeta. Por eso, en FUHEM en los primeros platos no ponemos esos productos y, un día a la semana, tampoco en el segundo. ¿Consideras que tendríamos que reducir más la carne, el pescado y los huevos que servimos en el comedor (manteniendo una ingesta de nutrientes adecuada)?

104 respuestas



Conclusiones

El profesorado comparte las razones que están detrás del comedor ecológico y saludable, pero sin embargo no usa casi su potencial en el aula. Probablemente, esto requiera volver a lanzar las herramientas que se crearon para ello y pensar nuevas estrategias.

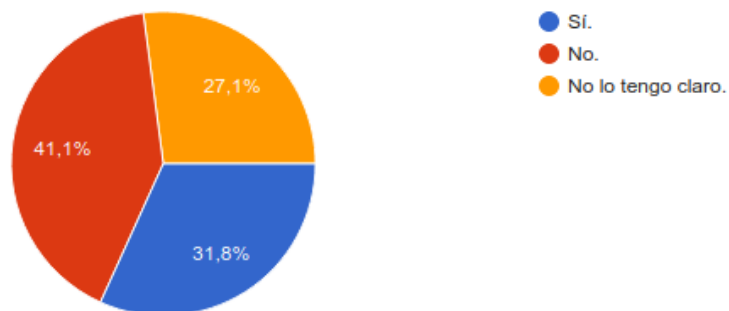
Como el resto de colectivos, el profesorado y el PAS no considera necesario una mayor reducción en el contenido de proteína animal de los menús.

El profesorado y el PAS valoran de manera muy positiva la existencia de un grupo de consumo en el centro escolar.

Servicio de comida para llevar

Estamos valorando abrir un servicio en el que se entregaría la misma comida que se sirve en el comedor todos los días en un formato para llevar a casa. ¿Te interesaría este servicio?

107 respuestas



Conclusiones

Habría una masa crítica de profesorado que utilizaría el servicio de comida para llevar.

Cuestiones abiertas

El plato que más solicita el personal de los centros que se expresa en este apartado es el cocido madrileño y la supresión del cocido de verduras.

Hay interés por parte de varias personas en que haya una mayor variedad de ensaladas: ensaladas de garbanzos, de alubias, ensalada campera, ensalada con aguacate, ensaladas con frutos secos, etc. y piden más presencia de tomate en las ensaladas.

También se solicita más variedad en los pescados, como el salmón, y que el pescado esté sin rebozar.

En cuanto a las verduras que algunas personas solicitan que se incluyan en el menú se repiten las acelgas, las judías verdes y la berenjena. En los platos como el arroz con verduras, piden que la verdura tenga un tamaño mayor.

Hay interés en que el menú incluya más carne de ternera y chuletas, al igual que haya más platos con huevos revueltos o tortilla y de postre arroz con leche.

Varias personas alaban el trabajo que se realiza desde el comedor, dando la enhorabuena al esfuerzo hecho por los equipos de sala y cocina.

En relación a la comida, hay que destacar que hay varias respuestas que hacen referencia a la baja calidad de la comida durante el presente curso académico, la cantidad de comida servida se percibe como mínima y hacen especial hincapié en que las necesidades nutricionales de un adulto no son las mismas que las de el alumnado.

Algunas intervenciones solicitan más variedad en el menú, ya que este resulta poco atractivo y que se valore la posibilidad de poner un segundo plato alternativo como se hacía en cursos pasados.

Hay varias respuestas que señalan el exceso de patata en los platos, en concreto en las cremas, también exponen que la calidad del pan ha empeorado y que la variedad de fruta es escasa.

Conclusiones

Algunos de los platos solicitados por el profesorado (como las ensaladas de legumbres o la campera, el salmón, las acelgas, el pescado no rebozado o introducir más verduras enteras) chocan con las demandas del alumnado, que justo rechazan esos platos. Como el público central del comedor es el alumnado y, además, es quien no puede escoger si realiza el almuerzo en el centro, sus demandas son prioritarias. En todo caso, eso no implica que no sigan ofreciéndose verduras enteras o acelgas, sino que no sería conveniente aumentar su frecuencia por ahora.

Presentar el pescado en formato no rebozado merece un comentario a parte. Se han ido reduciendo los fritos en el comedor hasta casi ese alimento. Pero el pescado rebozado es la forma en la que mejor admite el alumnado ese ingrediente, que en general es rechazado y es importante nutricionalmente. En todo caso se puede intentar reducir algún plato de pescado frito.

Por otra parte, algunas de las demandas chocan con el proyecto alimentario (comidas distintas al profesorado respecto al alumnado como un segundo a elegir, arroz con leche, ensaladas de aguacate o de tomate, en caso de que este sea de fuera de temporada), pues rompen sus bases de ingredientes de temporada, cercanía y producción ecológica, además de la eliminación de productos azucarados.

Respecto al exceso de patata en los platos es un aspecto sobre el que se viene trabajando y que habrá que profundizar recogiendo las demandas del profesorado. También en el pan.

Conclusiones generales

Del resultado de las encuestas se pueden obtener una serie de conclusiones generales:

- La valoración generalizada es que los comedores funcionan razonablemente bien, aunque hay aspectos a mejorar.
- Todos los agentes comparten de forma claramente mayoritaria el proyecto. Aunque hay peticiones de replantear algunas de sus bases (cantidad de verduras y de productos animales, por ejemplo), parecen minoritarias y, en todo caso, es una discusión que ahora mismo no está abierta.
- Aunque es probable que una parte de la crítica al sabor de la comida venga de que se usan ingredientes que el alumnado no quiere de forma mayoritaria (verduras y, en menor medida, pescado), hay que mejorar el sabor de la comida. Además, hay platos que se podrían sustituir como la calabaza guisada, las judías blancas, los guisantes, la ensalada de garbanzos y el magro de cerdo por platos nutricionalmente equivalentes con mejor aceptación. Esto se podría hacer incluso aunque se repitan. Además, se debería reducir más el aporte de patata en los purés y estudiar la de algún pescado rebozado. También analizar la calidad del pan.
- Sería necesario poner medidas para el control del ruido en los comedores, como colocar paneles que absorban el ruido y elementos en las patas de las sillas como pelotas de tenis para que no hagan ruido al arrastrarse.
- Es necesario considerar la viabilidad de ampliar los tiempos para comer.
- No se está aprovechando suficientemente ni en las aulas ni en los tiempos de comedor el potencial educativo del comedor. Sería necesario recordar las herramientas que hemos creado para ello.
- Es necesaria más formación al personal de comedor en horario laboral sobre las bases del comedor, sobre todo en su vertiente ambiental. Probablemente también en la gestión de conflictos relacionados con la comida.
- Todos los agentes son claramente reacios a reducir la proteína animal servida, por lo que este aspecto del comedor permanecería como hasta ahora.
- El servicio de comida para llevar parece que podría tener demanda.
- Las medidas COVID-19 se valoran por todos los agentes como suficientes.
- La posibilidad de que exista un grupo de consumo está muy bien valorada por las familias y el profesorado.
- Los principales cauces de comunicación preferidos por las familias son el menú y las circulares informativas. En todo caso, sería necesario mejorarlos.