

Ante las encuestas recibidas, la empresa Enasui, encargada del servicio del comedor, cree necesario informar de los puntos que más preocupan a los padres. Agradeciendo la información que nos ayuda a optimizar el servicio y aclarar las dudas.

### **ALIMENTACIÓN Y MENÚ:**

Los menús son elaborados por nuestro departamento de dietética y nutrición y siempre consensuando con el equipo directivo del centro. Para su elaboración se tiene en cuenta los gustos generales de la población y zona adaptándose, de esta manera, a nuestra gastronomía.

Las cantidades se revisan periódicamente y se adaptan a las edades, ofreciendo de repetir al niño siempre que haya comido de todo, para evitar desajustes con la alimentación.

Se ha realizado un cuadro con los principales alimentos que se nombran en la encuesta. Los datos están sacados de los menús que se han dado durante todo el curso. Estando a vuestra disposición por si alguien quisiera consultarlos.

	DIAS	LEGUMBRES	ENSALADAS	PURÉS	VERDURAS	V. OCULTA (TRITURADA)	REBOZADOS	PRECOCINADOS	PESCADOS	TIPO PESCADOS
<b>SEPTIEMBRE</b>	17	4	6	3	3	9	1	2	4	MERLUZA, BACALAO, PALOMETA
<b>OCTUBRE</b>	19	6	8	3	2	8	4	0	5	MERLUZA, BACALAO, ABADEJO, PALOMETA
<b>NOVIEMBRE</b>	21	6	7	3	5	9	4	0	7	MERLUZA, ABADEJO, PALOMETA, BACALAO
<b>DICIEMBRE</b>	13	5	3	2	3	5	1	1	4	MERLUZA, BACALAO, EMPERADOR, ABADEJO
<b>ENERO</b>	17	4	7	3	5	4	5	0	5	MERLUZA, EMPERADOR, ABADEJO, BACALAO
<b>FEBRERO</b>	19	7	8	2	4	10	2	0	5	MERLUZA, ABADEJO, EMPERADOR, BACALAO
<b>MARZO</b>	21	5	5	3	9	5	5	0	7	MERLUZA, BACALAO, CAZÓN, MARRAJO
<b>ABRIL</b>	13	1	6	2	3	4	3	0	3	MERLUZA, PALOMETA, BACALAO
<b>MAYO</b>	21	6	9	3	6	6	5	0	5	MERLUZA, ABADEJO, PALOMETA, BACALAO
<b>JUNIO</b>	16	2	7	3	4	7	4	0	5	PALOMETA, MERLUZA, BACALAO

Como conclusión;

- Legumbres están presentes en abundancia, salvo algún mes como abril que por vacaciones tenía muy pocos días.
- Si sumamos ensaladas, purés, verduras y verdura oculta, la verdura está presente prácticamente todos los días.

- Fritos van en poca cuantía en forma de pescado rebozado y pollo empanado que gusta mucho a los peques y son rebozados hechos de forma casera. Fritos en forma de precocinados no se dan salvo alguna excepción.
- Tranquilizar en relación al Panga, no hemos puesto en ningún momento ni se va a poner.
- Los postres lácteos (danone) se ponen dos veces a la semana, mayoritariamente yogur, y de vez en cuando: natillas, flan, actimel y danonino. La fruta se da tres veces por semana. Las frutas que hemos dado son: plátano, naranja, manzana, pera, mandarina, fresa, nectarina, albaricoque, melón y sandía. En su temporada, siendo frutas comunes en nuestra gastronomía.

### **EL COMEDOR COMO UN ÁMBITO EDUCATIVO MÁS:**

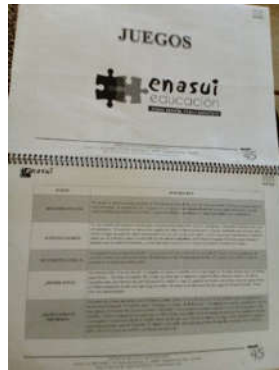
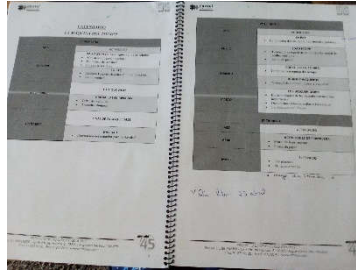
El comedor escolar es un buen lugar para aprender hábitos saludables y a comer de todo. Una dieta variada y equilibrada es clave para crear buenos hábitos alimenticios, por tanto, se busca ofrecer todo tipo de alimentos, texturas y diferentes procesos culinarios. No obstante, cuando incluimos algún alimento nuevo estamos pendientes de la aceptación, si esta es mala, no se vuelve a poner.

Siendo conocedores de la importancia que tenemos como medio educativo, hemos querido apoyar a las familias en su labor educativa. Para ello una vez a la semana, cogiendo un grupo reducido de niños, para asegurarnos de que la enseñanza fuera más efectiva, hemos creado la mesa de los buenos modales. Esta consiste en comer con mantel y platos. Se pone el menaje a un lado, para que sean ellos mismos los que aprenden a poner la mesa, colocación de los cubiertos, etc. Se les enseña buenos modales, comer con cuchillo y tenedor, despacito, masticando bien, etc. Esta iniciativa ha tenido una aceptación tremenda por parte de los niños, considerándolo como su día especial. Nos hemos centrado, por ser la edad más propicia en 1º, 2º y 3º de primaria.

Como comentaremos un poco más abajo, se ha formado al monitor para que conozca su relevancia educativa. En el día a día y dentro de las posibilidades, estamos pendientes de que los comportamientos sean correctos; no comer con las manos, ponerse de pie en la silla, tirar comida, sentarse bien, no correr por los pasillos, bajar el tono de voz, no empujarse en las filas, etc. El conseguir una buena convivencia en el comedor está dentro de nuestras principales tareas.

### **OCIO Y TIEMPO LIBRE:**

Sabemos la importancia que tiene el ocio y en este punto se encuentra uno de nuestros principales objetivos. Al principio de curso se entrega al monitor una programación-guía del ocio con talleres adaptados a la época del año y a los días más señalados. También incluye un listado bastante extenso de juegos para realizar en patio.



Durante todo el curso se han estado haciendo talleres de manualidades, murales y papiroflexia, dejando nuestro comedor, en el proceso, de lo más bonito. Han tenido acceso a los talleres niños desde infantil a primaria, siendo una opción con mucho éxito, pudiendo dar rienda suelta a su creatividad y sorprendiéndonos en muchos casos con su imaginación. A continuación, mostramos imágenes de algunos de los talleres realizados.





También durante todo el curso se han realizado juegos en el patio. Hemos comprobado que los juegos populares son los de mayor aceptación; balón prisionero, el pañuelo, carreras de sacos, juegos de comba, etc. Para juegos en el

patio también contamos con un amplio material como combas, balones, bolos, indiacas, paracaídas, frisbee, etc. Además, para los más deportistas se ha realizado una liga de baloncesto y otra de fútbol.

Para alegrar a los más peques y hacer algo distinto, hemos tenido un día, con apoyo de la central de Enasui, en los que hemos hecho globoflexia a todos los niños y hemos pintado la cara a infantil.

Una de las actividades que más gusta a los niños es el “tu si que vales”, siendo sin duda de las que más éxito tienen. Concurso donde los niños pueden demostrar sus muchas habilidades. Otro concurso con el que contamos es el concurso de comics, donde concursan con los colegios, que lleva Enasui, en la comunidad de Madrid.

Una vez al trimestre viene nuestra revista Enasuitos, donde podemos ver actividades no solo de nuestro colegio, sino también de otros colegios.

## **CONFLICTOS Y PATIOS**

Este es uno de los puntos que más hemos trabajado en cuanto a prevención. Queremos evitar que haya conflictos y si surgen, saber afrontarlos.

Por eso, desde la empresa Enasui, otorgamos mucha importancia a la formación del personal. Desde el curso pasado se han impartido cuatro cursos a monitores:

- *Manipulación de alimentos de alto riesgo.*
- *Monitor de comedor y patio.*
- *Curso de mejora de habilidades para la resolución de conflictos en comedores escolares.*
- *Habilidades de apoyo e integración del alumnado con TGD en el comedor escolar.*

Hemos querido hacer especial hincapié en dar una formación integral para abarcar todos los aspectos del trabajo del monitor y proporcionar herramientas para poder realizar su labor de manera profesional.

Se ha trabajado de manera conjunta desde la dirección del colegio, psicóloga del centro y empresa de comedor para aplicar un criterio común, ya que los niños que normalmente crean conflictos en el comedor son los mismos que los crean en el resto del ámbito escolar, obteniendo resultados positivos en la mayoría de las ocasiones.

Por otro lado, y también aunando criterios, se ha elaborado un programa de patios. Este programa consiste en dividir los patios por zonas. Se ha realizado un cuadrante en el que se rota cada monitor y a este se le asigna su zona de vigilancia. Esto facilita el que cada monitor sepa donde se debe situar, cuál es su zona de acción y

que debe hacer, ya que cada zona tiene su peculiaridad. También en este cuadrante se rota el ocio tanto dentro como fuera del comedor.

Otro punto en el que nos hemos centrado, con la ayuda de la psicóloga, es en crear un equipo de mediación. Esta iniciativa se ha llevado a cabo en otros colegios con bastante éxito. El equipo de mediación está formado por niños, que de manera voluntaria se han ofrecido a desempeñar esta labor. Estos niños están recibiendo formación programada por la psicóloga y la están impartiendo dos de nuestros monitores formados en la materia. La mediación consiste en la resolución pacífica de los conflictos. No todos los conflictos son válidos para aplicar la mediación y una de las características de este proceso es que los implicados deben querer hacerla. El objetivo es ofrecer a los niños la posibilidad de resolver sus diferencias de manera más tranquila y aprender a solucionar sus problemas de forma sociable.

### **COMUNICACIÓN EMPRESA- PADRES**

Sabemos el valor que tiene la información para los padres, por este motivo, aparte de las notas trimestrales, si algún padre necesita ponerse en contacto con nosotros, simplemente tiene que dejar recado en secretaria. Ese mismo día nos ponemos en contacto, aclarando dudas o atendiendo su problema. Esta es una práctica habitual, dando un servicio más personalizado si se necesita o requiere. Algunos ejemplos de las peticiones que hemos tratado son:

- Problemas de alimentación- rechazo a la comida. En estos casos trabajamos conjuntamente con nuestra psicóloga y teniendo reuniones con los padres. De esta manera, nos ponemos de acuerdo para que los criterios comedor-casa sean los mismos e ir mejorando el problema. Normalmente, la comunicación es continua, mediante reuniones, notas semanales o telefónicamente.
- Inquietud por saber si su hijo se integra bien o siente rechazo a ir al comedor. En estas ocasiones, hablamos con el monitor para que personalice más en el caso o intente detectar el problema. Si es necesario, se hace una, o más, llamada-control en una o dos semanas.
- Dudas o peticiones varias como; saber si le da mucho el sol, si tiene amigos, si se encontraba bien, comportamiento, dudas con las alergias, etc.

Queremos recalcar nuestro agradecimiento por la información. El ser conocedor de las principales inquietudes o preocupaciones nos hace ser más efectivos a la hora de marcar nuestros objetivos. Así como, aclarar las dudas es imprescindible para la tranquilidad de los padres. Tomamos nota de todos los comentarios y quedamos a vuestra disposición para las dudas o consultas que pudieran surgir.