



Estimadas familias,

Por el presente escrito me gustaría informarles de ciertos asuntos relacionados con el comedor para aclarar una serie de dudas y quejas que se están formulando sobre el mismo:

- Somos el único centro de la zona que tiene cocina propia (denominada por la Administración COCINA IN SITU) y el salto de calidad en cuanto a la comida es más que evidente.
- La comida se elabora diariamente en el colegio por una cocinera con la ayuda de una ayudante, según el menú facilitado en la página web del centro. El único alimento que no se elabora en el centro es el relacionado con huevo, tales como tortillas, huevos duros, etc... que por normativa está prohibida la manipulación de la huevina. El resto, y repito para aclarar dudas, se realiza diariamente en el colegio.
- Han habido situaciones, sobre todo al principio, que por error de cálculo el primer plato no ha llegado a todo el alumnado. En estos casos, se les ha ofrecido la repetición del segundo plato o una comida alternativa. Estas situaciones han sido mínimas y se han puesto en conocimiento de la empresa que ha tomado las medidas oportunas para que esto no vuelva a suceder ampliando y reestructurando el horario de las cocineras.
- Siempre se les ha dado postre al alumnado. Es cierto que no ha existido una gran variedad de frutas pero se le ha comunicado a la empresa para que solvente el problema. En la actualidad varían entre manzanas, peras y naranjas.
- El tema del yogur sin azúcar ya se ha explicado con anterioridad. Viene
 impuesto por los dietistas de la Junta de Andalucía y no se puede hacer nada al
 respecto. Se han formulado numerosas quejas a la empresa al respecto, la cual es
 consciente de la situación.
- El alumnado tiene un tiempo para comer, en especial los del segundo turno, que es de una media de 12/14 minutos por plato. Un alumno/a de 7 años en adelante tiene tiempo más que suficiente para comerse su plato en ese tiempo. Otra cosa es que el alumno se entretenga hablando con sus compañeros/as y no haciendo caso a las monitoras. En ningún caso, se le retira el plato si no ha pasado ese tiempo y siempre se le insta a que se lo coma completo. Ruego trabajen desde casa este tema con sus hijos/as.

- En este sentido, diariamente el segundo turno suele entrar a las 14:45 horas (como mucho a las 14:50 horas) y se procura salir sobre las 15:35 horas. Si en alguna ocasión sale más tarde es porque se procura que el servicio sea lo más completo posible.
- El pasado martes 26 nuestra cocinera tuvo un percance en la cocina y se cortó por lo que hubo menos tiempo para la elaboración de la comida puesto que tuvieron que venir a sustituirla. Aún así, el servicio se dio con casi toda normalidad aunque hubiera quejas de la comida y se retrasara un poco la salida.
- Por último y remitiéndome al principio del escrito, y a diferencia de años anteriores, la calidad de la comida y, sobre todo, la aceptación del alumnado es muy diferente, este año no sobra comida de casi nada porque la comida está mucho más rica y casi todos repiten. No es lo mismo regenerar comida realizada con varios días de antelación que comer una comida recién hecha con todo su sabor, y eso, el alumnado es consciente.
- Por iniciativa propia, no es la primera vez que de manera espontánea le regalan a la cocinera una sonora ovación pues se han dado cuenta que la comida está mucho más sabrosa, muy parecida a la que pueden comer en su propia casa. Comidas que en años anteriores no gustaban como pescados, cremas, y algunas legumbres... los alumnos/as están rebañando los platos y repitiendo, por lo que me extraña que se estén quedando con hambre.
- En cuanto a las cremas, he estado presente en su elaboración y probado el resultado y están perfectamente pasadas, sabrosas y sin trocitos que era una de las quejas del pasado curso pues ellos/as al ver trocitos de colores de otras verduras las rechazaban. Además, las emulsionan al final con aceite de oliva y quedan muy ricas. El resultado es que tienen una gran aceptación por todos/as.
- Por último y como siempre, para cualquier duda o aclaración pueden remitirse al correo electrónico: direccion@ceipazahares.es

Esperando que con este escrito se hayan resuelto todas las dudas y/o quejas respecto a nuestro comedor. les saluda atentamente:

EL DIRECTOR Y COORDINADOR DEL PLAN DE APERTURA