

# **ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS DEL CUESTIONARIO SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR DEL CRA “DIEGO MARÍN” (enero 2012).**

## **SOBRE LA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.**

- El comedor del CRA es de gestión directa, es decir, lo gestiona la Consejería de Educación a través de una contrata con una empresa mercantil.
- El porcentaje de alumnado que utiliza habitualmente el servicio está cercano al 50%.
- El servicio que se ofrece es “cocina propia”.
- El alumnado come en turno único entre las 14 y las 14,30.
- El alumnado suele tardar 30 minutos o más de tiempo real en comer.
- El servicio se organiza de tal manera que cuando se sienta el alumnado a la mesa el primer plato ya está servido, pues se reparten las fuentes a las mesas y allí se sirven.
- El alumnado suele quejarse por la variedad del menú.
- Existen actividades organizadas para el alumnado después de comer, principalmente actividades deportivas.

## **SOBRE EL MENÚ QUE SE SIRVE.**

- El plato mejor aceptado en la sopa.
- El plato peor aceptado es el puré de verdura.
- En el comedor se sirven bebidas: agua y leche.
- Las verduras cocidas se sirven entre 2-3 veces a la semana.

- La ensalada como primer plato no se sirve nunca.
- La ensalada acompañando el segundo plato se sirve entre 2-3 veces a la semana.
- La fruta se sirve entre 2-3 veces a la semana.
- Las verduras cocidas están presentes en: purés, una verdura cocida sola, varias verduras cocidas mezcladas o acompañando al segundo plato.
- La mayoría del alumnado acepta mal los platos de verdura cocida.
- La verdura mejor aceptada es la cocida con patatas.
- La ensalada como acompañamiento del segundo plato es bien aceptada por la mitad del alumnado y mal aceptada por la otra mitad.
- Lo mismo nos ocurre con la fruta: la mitad la acepta bien, la otra mitad del alumnado, no.
- El pescado se suele servir 2-3 veces a la semana.
- Mucho alumnado acepta mal el pescado.
- El pescado que mejor acepta el alumnado es el pescado rebozado.
- Las legumbres se suelen servir 2-3 veces a la semana.
- La mitad del alumnado acepta bien las legumbres, la otra mitad, mal.
- Las legumbres que más gustan al alumnado son las lentejas.
- Nunca se sirve pan integral en el comedor ni ensalada de manera opcional.

## **PARTICIPACIÓN DE ALUMNADO Y FAMILIAS EN EL SERVICIO.**

- El alumnado sí participa de alguna forma en el servicio de comedor: ayuda a recoger las mesas.
- Las familias no participan de ninguna forma.

### **EL SERVICIO Y EL RECINTO DEL COMEDOR.**

- Las condiciones de la sala de comer se consideran buenas, al igual que la decoración y el estado de platos, vasos y cubiertos.
- En cuanto al tamaño y el estado de mesas y sillas, se considera regular.
- La luz natural o la iluminación artificial se considera muy buenas.
- El nivel de ruido, el ambiente durante la comida, se considera malo.
- El sabor de los platos es bueno.
- La calidad de los segundos platos es regular.
- La cantidad de comida es buena.
- La temperatura a la que se sirve la comida es muy buena.
- Finalmente, la variedad del menú se considera regular, pues es muy repetitivo.

CRA "DIEGO MARÍN", junio de 2012.

*NOTA: la dieta de comedor de centros públicos de Castilla y León está regida por la Orden EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, en la*

*que se regula la frecuencia en que se deben ofrecer los distintos grupos de alimentos y la forma culinaria en que se pueden preparar.*