

Encuesta general sobre el servicio de comedor en los colegios públicos de Gijón / Xixón.

Datos generales.

Link a la encuesta: [Link](#)

Método: Pregunta directa y comentario libre.

Periodo de la recogida: Marzo-Abril de 2023 (3 semanas aprox.)

Número de cuestionarios completados: 824

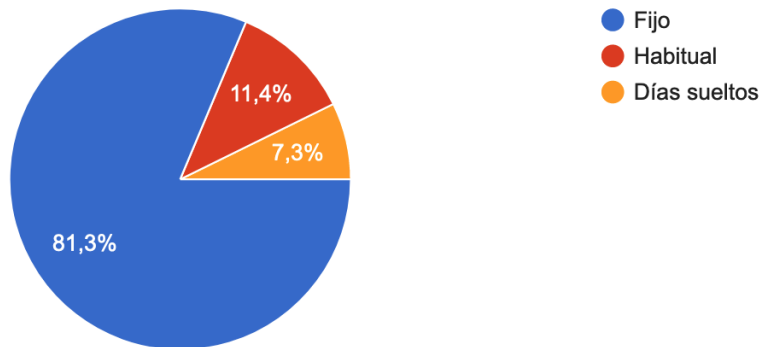
Preguntas.

1. ¿En qué colegio público recibes el servicio?.

E.E.I. Alejandro Casona / 2
E.E.I. Gloria Fuertes / 2
E.E.I. José Zorrilla / 14
E.E.I. Miguel Hernández / 6
C.E.I.P. Príncipe de Asturias / 7
C.E.P. Manuel Martínez Blanco / 6
C.P. Antonio Machado / 58
C.P. Asturias / 5
C.P. Atalía / 12
C.P. Begoña / 111
C.P. Clarín / 98
C.P. Eduardo Martínez Torner / 72
C.P. García Lorca / 11
C.P. Gaspar Melchor de Jovellanos / 1
C.P. Honesto Batalón / 10
C.P. Laviada / 85
C. P. Los Pericones / 10
C.P. Los Campos / 29
C.P. Lloreu / 21
C.P. Miguel de Cervantes / 46
C.P. Montevil / 1
C.P. Nicanor Piñole / 85
C.P. Noega / 1
C.P. Pumarín / 1
C.P. Ramón de Campoamor / 7
C.P. Rey Pelayo / 7
C.P. Río Piles / 117
C.P. Severo Ochoa / 1

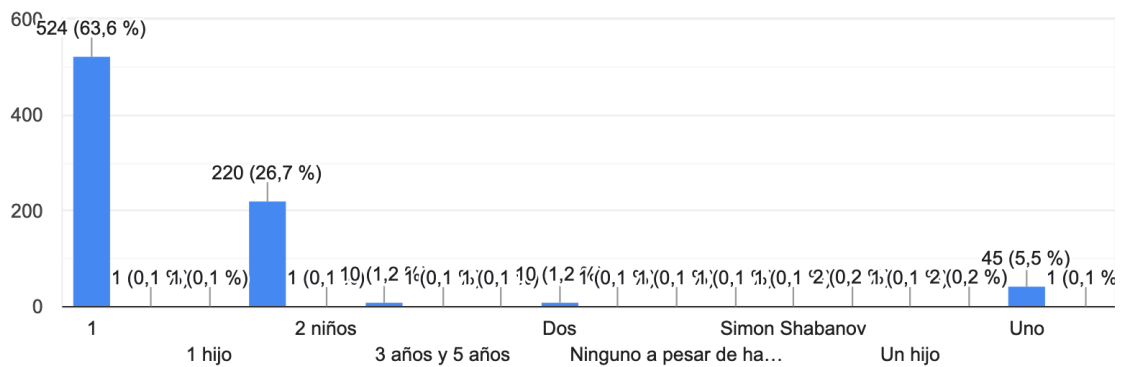
2. Como familia, ¿Qué tipo de uso haces del comedor?.

824 respuestas



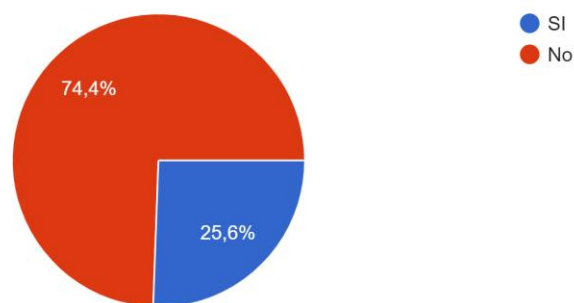
3 Número de hijo/as que hacen uso del servicio.

824 respuestas



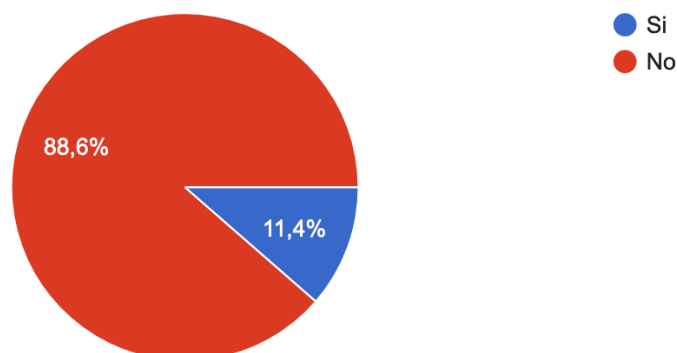
¿Tienes beca de comedor?

825 respuestas



4 . ¿Has tenido la oportunidad de probar el menú servido algún día? ¿Qué te pareció? Sabor, cantidad, calidad, etc.

824 respuestas

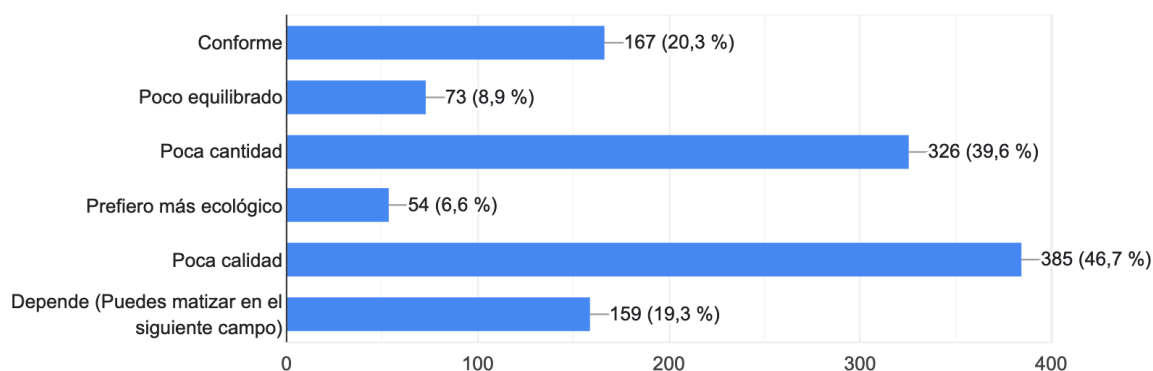


Lectura general de los comentarios

Algunos de los comentarios mencionan que la comida es poco apetecible para los niños y niñas, con ingredientes de baja calidad y texturas desagradables, como purés con grumos. También se menciona que las raciones son insuficientes. Además, varios comentarios indican que nunca se les ha dado la oportunidad de probar el menú o que les gustaría tener la oportunidad de hacerlo para poder evaluar la calidad de la comida. Otros comentarios sugieren que la calidad de la comida ha empeorado con el tiempo y que los niños y niñas no están contentos con la comida del comedor. Por último, algunos comentarios mencionan que los horarios laborales o la falta de información sobre cómo probar la comida les impiden hacerlo.

5. ¿Consideras equilibrados los menús propuestos? ¿Crees que la cantidad y calidad de la comida es adecuada?

824 respuestas

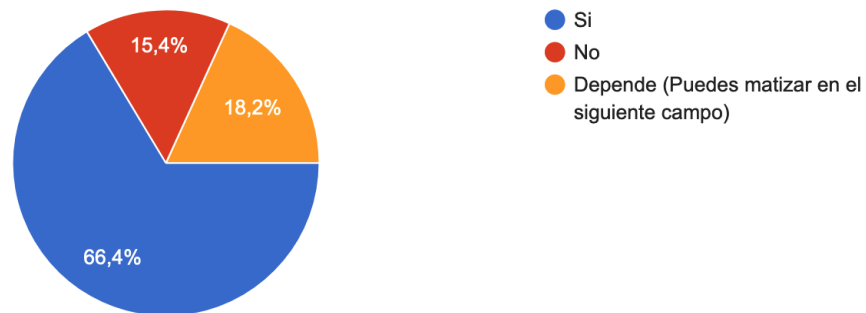


Lectura general de los comentarios

Se indica una insatisfacción general con el servicio de comedor escolar. A pesar de que los menús pueden ser nutricionalmente equilibrados, las familias ven problemas con la calidad, sabor y presentación de la comida, lo que afecta la disposición de los niños y niñas a comer. Además, las porciones servidas a menudo no son suficientes para satisfacer las necesidades de los niños y niñas mayores, lo que les deja con hambre. Se menciona la importancia de adaptar las cantidades y tipos de comida a las necesidades de las diferentes edades. Para mejorar la situación, algunas familias sugieren cambios en los menús, como que sean más caseros y apetecibles, lo que podría mejorar la experiencia en el comedor y garantizar que los/as niño/as reciban una alimentación adecuada.

6. ¿Crees que se respeta el menú propuesto?

824 respuestas

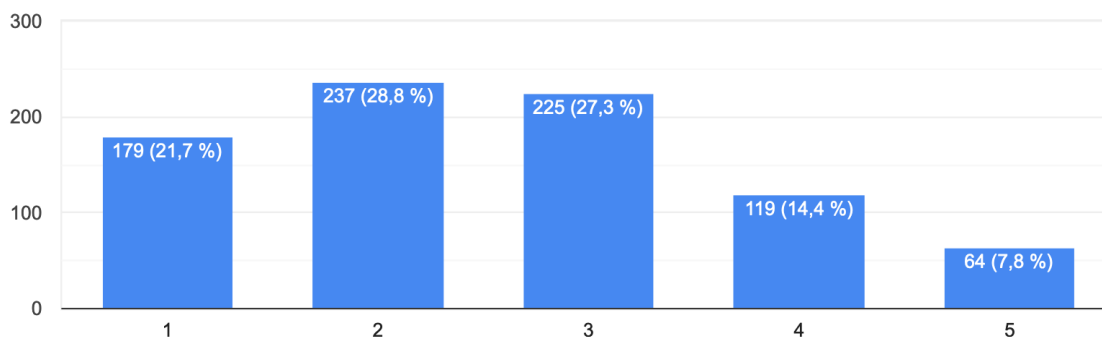


Lectura general de los comentarios

Hay variedad de opiniones y preocupaciones sobre el menú de comida escolar que se proporciona. Se mencionan problemas recurrentes, como cambios en los platos y preparaciones, discrepancias entre el menú y lo que se sirve realmente, falta de ingredientes, guarniciones insuficientes y problemas con la calidad y cantidad de la comida. También se destaca la insatisfacción con la fruta y los postres, incluyendo la falta de una pieza completa de fruta por comensal y la ausencia de opciones de postres variados. Además, se menciona la falta de información y comunicación por parte de las autoridades escolares, lo que dificulta a las familias tener una comprensión clara de lo que sus hijos e hijas están comiendo. Algunas familias expresan su preocupación por el precio del menú en relación con la calidad de la comida, y se plantea la necesidad de discutir el tema de la alimentación ecológica en los menús.

7. ¿Cuál es tú nivel de satisfacción con el servicio prestado?

824 respuestas



Lectura general de los comentarios:

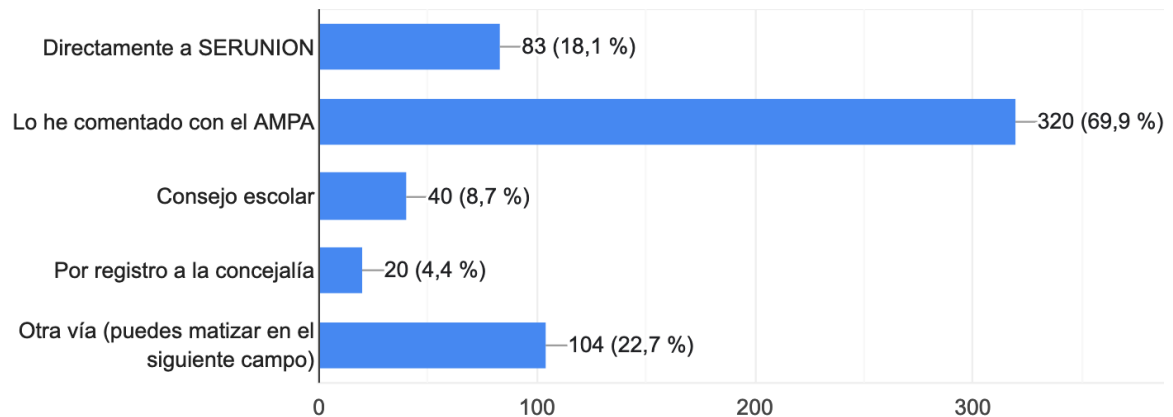
Las familias y escolares están insatisfechos con la calidad, cantidad y procedencia de la comida en el servicio de comedor escolar. Los comentarios reflejan preocupaciones sobre el sabor, la variedad y la adecuación de los menús, así como la cantidad insuficiente de comida que provoca que los niños y niñas salgan con hambre. Además, la comida es traída desde otra región, generando dudas sobre la cadena de frío y la calidad de los alimentos. Las familias también consideran que el precio del servicio es caro en relación a lo que se ofrece.

En contraste, la opinión general sobre las monitoras del comedor es positiva, con los padres/madres expresando satisfacción por la atención y cuidado brindado a los alumno/as. Sin embargo, algunos comentarios mencionan que hay pocas monitora/es para atender a todos los niño/as, lo que podría afectar la calidad del servicio.

8. En caso de que no estés conforme o haya cosas que no te gustan del servicio ¿Has presentado algún tipo de queja o sugerencia? ¿De qué forma?

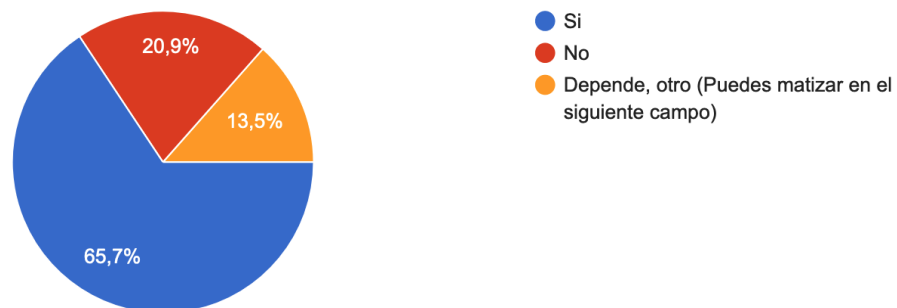
En caso de que no estés conforme o haya cosas que no te gustan del servicio ¿Has presentado algún tipo de queja o sugerencia? ¿De qué forma?

458 respuestas



9 ¿Consideras el espacio del comedor adecuado?

824 respuestas



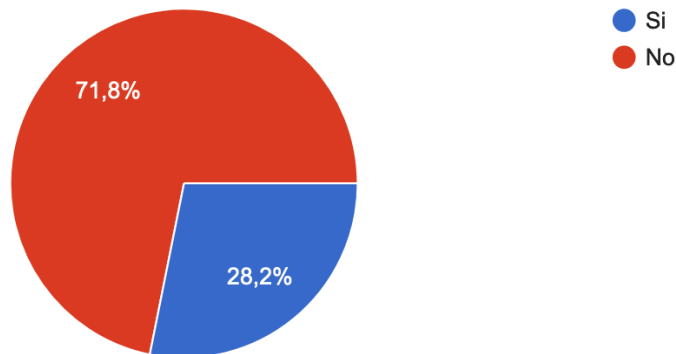
Las ideas principales de los comentarios teniendo en cuenta que no están separadas por colegios:

La lectura general de los puntos mencionados en los comentarios es que existe una problemática recurrente relacionada con el espacio y la organización en el comedor escolar en algunos colegios. El espacio se percibe como insuficiente y no adecuado para la cantidad de comensales que lo utilizan, lo que lleva a la necesidad de hacer turnos de comida y comer en condiciones apretadas. Estos problemas generan incomodidades y dificultades en el servicio de comedor, afectando tanto a los horarios de comida como a la calidad de la experiencia de los alumnos/as. Además, se observa un desconocimiento por parte de algunas familias sobre el lugar y su funcionamiento. En general, se

evidencia la necesidad de mejorar y optimizar las instalaciones y la gestión del comedor escolar en algunos colegios para brindar un entorno más adecuado y satisfactorio para los/as escolares.

10. ¿Utilizas la app ColeChef? ¿Te resulta útil? (Puedes matizar en el siguiente campo)

824 respuestas

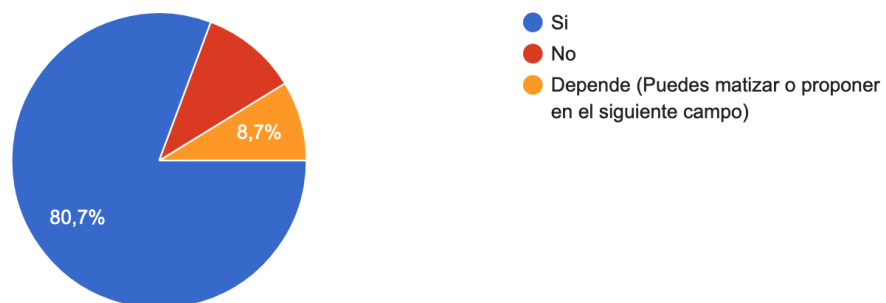


Las ideas principales de los comentarios son:

En general, los comentarios reflejan una insatisfacción generalizada con la aplicación, debido a su falta de utilidad, problemas técnicos y limitadas funciones. Los usuarios y usuarias esperan una mejora en la comunicación, mayor información y una experiencia más fluida al utilizar la aplicación.

11. ¿Crees que el tipo de gestión industrial y privada del servicio, influye en la calidad del mismo y sus productos?

824 respuestas



Lectura general de los comentarios:

En general, lo principal es la preocupación de las familias sobre la calidad de la comida en el comedor escolar. Además, se destaca la preferencia por una cocina propia en el colegio, utilizando productos locales y frescos, para garantizar una comida más saludable y sabrosa.

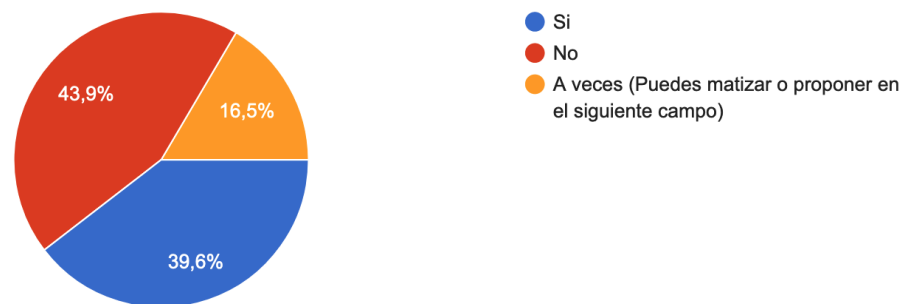
Se cuestiona la gestión privada del servicio de comida en el comedor escolar, y se menciona que se prioriza el precio en lugar de la calidad de los alimentos. Esto plantea preocupaciones sobre la falta de atención a la calidad nutricional y gustativa de las comidas.

Se resalta la necesidad de mejorar la calidad de la comida, enfatizando la importancia de ingredientes frescos, preparación en el día y opciones más cercanas y sostenibles. Además, se menciona el transporte de alimentos desde otra comunidad autónoma como un factor que podría afectar la frescura y calidad de los alimentos.

En resumen, los comentarios reflejan la inquietud de las familias por la calidad de la comida en el comedor escolar y aboga por una cocina propia con productos locales y frescos, una gestión que priorice la calidad sobre el precio, y mejoras en la selección de ingredientes y en la preparación de las comidas para garantizar una experiencia alimentaria más satisfactoria y saludable para los estudiantes.

12. ¿Tus hijo/as realizan las actividades complementarias con las monitoras de comedor?

824 respuestas



13 . ¿Qué cambiarías del servicio de comedor? Tu opinión es importante.

Las ideas principales de los comentarios son:

1. Mejora en la calidad de la comida: Las familias expresan su deseo de que la comida sea de mejor calidad y se elabore de forma más fresca, evitando la cadena de frío. Se menciona la preferencia por alimentos de proximidad y una cocina casera, así como platos más sabrosos y atractivos para los niños y niñas.
2. Cambio de proveedor o empresa de catering: Varias familias sugieren cambiar la empresa que proporciona el servicio de comida, optando por una más local y cercana. Se mencionan quejas sobre la calidad y la gestión de la empresa actual, y se destaca la necesidad de una empresa responsable y comprometida con la alimentación de los niño/as.
3. Cantidad adecuada de comida: Algunas familias expresan preocupación por la cantidad de comida que se sirve, mencionando que sus hijos e hijas salen con hambre del comedor. Solicitan que se aumente la cantidad para cubrir las necesidades nutricionales de los niños y niñas.

4. Participación de las familias en la mejora del servicio: Se propone la participación de las familias en la toma de decisiones relacionadas con el servicio de comedor, como la elaboración de los menús y la selección del proveedor. También se sugiere la realización de catas de los menús para que las familias puedan evaluar la calidad de la comida.
5. Mayor atención a la higiene y la pedagogía: Algunas familias mencionan la importancia de promover la higiene, como lavado de manos antes de comer, y la enseñanza de habilidades como usar cuchillo y tenedor. También se sugiere que se brinde información sobre los alimentos y se fomente una alimentación saludable de manera pedagógica.

Lectura general:

Se refleja la insatisfacción de las familias respecto al servicio de comedor escolar. La principal preocupación se centra en la calidad de la comida, con numerosas quejas sobre la falta de sabor, aspecto poco atractivo y textura de los alimentos. También se menciona la falta de cantidad en algunos platos, lo que provoca que los niños y niñas salgan del comedor con hambre.

Otro tema recurrente es la preferencia por una cocina casera y el uso de productos locales y frescos en lugar de comida precocinada y transportada desde otras ciudades. Los padres expresan su deseo de que la comida se cocine en el mismo día y se evite la cadena de frío para preservar la calidad nutricional y el sabor de los alimentos.

En cuanto al servicio en sí, algunos padres sugieren cambios en el proveedor o empresa de catering, buscando opciones más locales y comprometidas con la calidad de la comida. También se plantea la participación de las familias en la mejora del servicio, ya sea en la elaboración de los menús o en la evaluación de la calidad de la comida a través de catas.

Existe un deseo de involucrarse en la toma de decisiones y de asegurar que sus hijos e hijas reciban una alimentación adecuada y saludable durante su estancia en el colegio.