

Comedores Escolares

FAPA Miguel Virgos



SITUACIÓN ACTUAL

- Comedores de los CP de Xixón tienen un contrato licitado por el Ayto con SERUNION desde hace 4 cursos que tiene prórroga hasta mayo de 2025
- SERUNION es una multinacional de la restauración con línea fría, este sistema supone:
 - Se cocina en cocinas centrales de Valladolid
 - Se traslada a Asturias dos veces a la semana: viernes y miércoles
 - La comida se conserva en frío por días en las neveras
 - Se regenera en hornos en los mismos recipientes de plástico en los que se transporta
 - Precio: entorno 99€ fijos



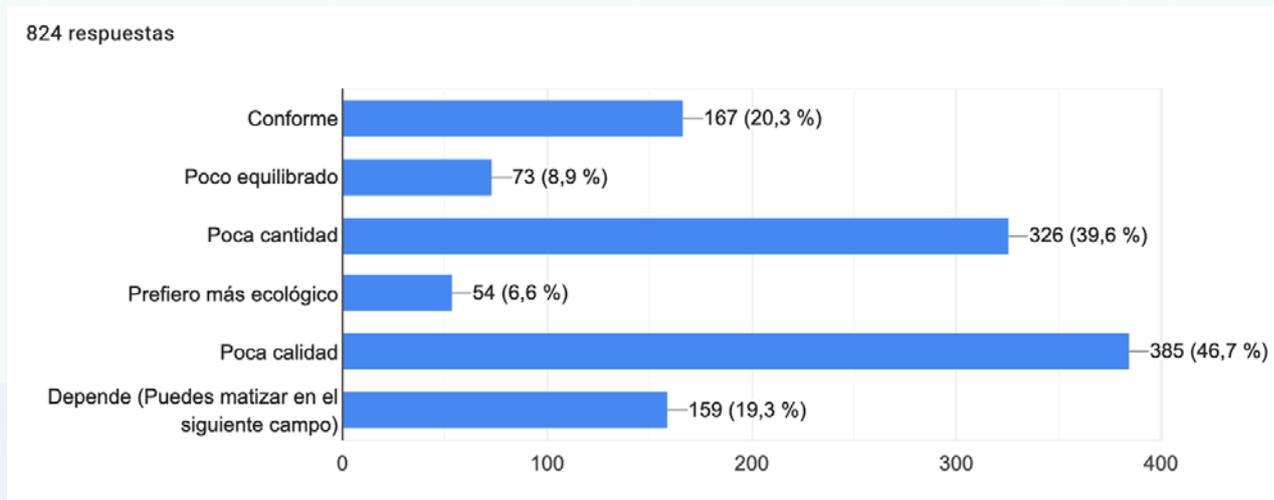
COMUNIDAD ESCOLAR

- Sistema que provoca quejas recurrentes de las familias
- Comisión de seguimiento de comedor en el consejo escolar: federaciones de ampas, directores, ayto y empresa.
- Encuesta de satisfacción curso escolar 22/23 que respondieron 824 familias de 11 colegios



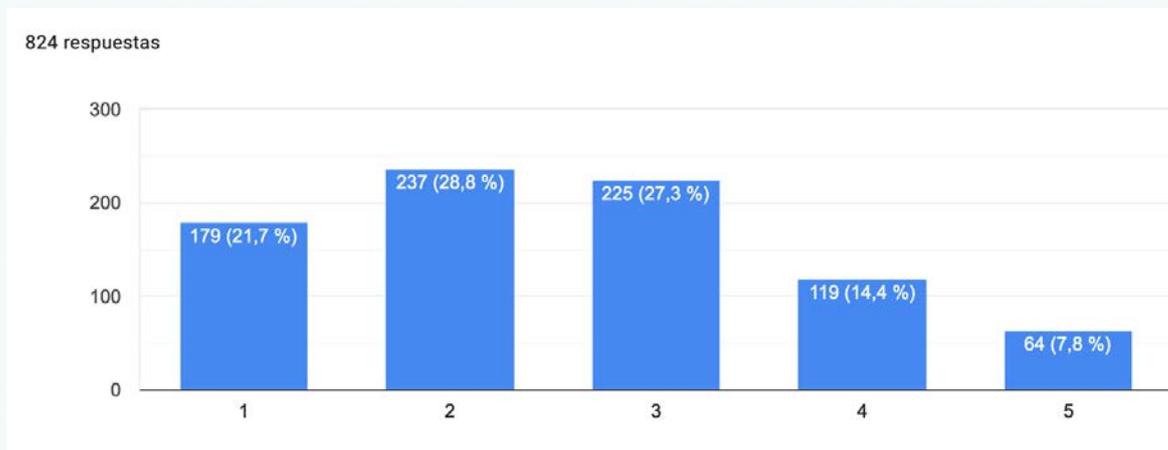
RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Consideras equilibrados los menús propuestos? ¿Crees que la cantidad y calidad de la comida es adecuada? Un **46%** considera que tiene poca calidad y un **39,6%** que es poca cantidad, frente a un **20%** que lo considera adecuado.



RESULTADOS DE LA ENCUESTA

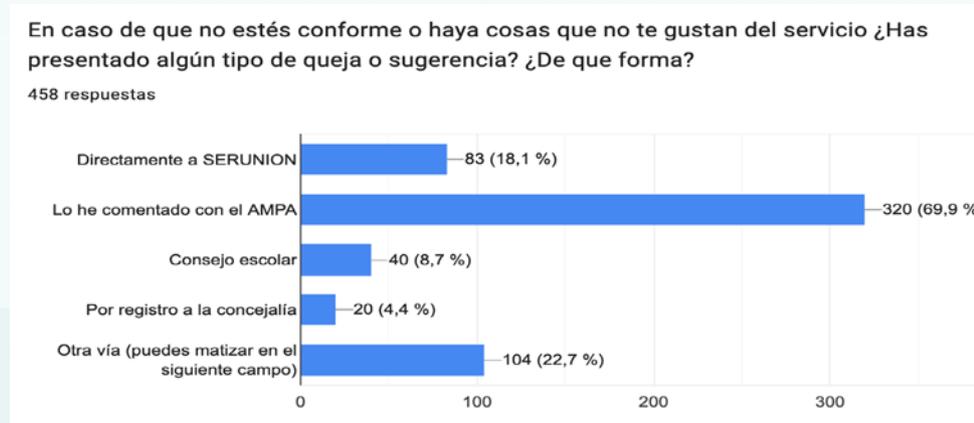
¿Cual es tú nivel de satisfacción con el servicio prestado? En una escala del 1 al 5 un **21.7%** lo valora con un 1, un **28,8%** con un 2 y un **27,3%** con un 3 .



RESULTADOS DE LA ENCUESTA

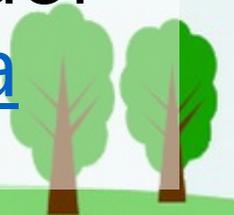
En caso de que no estés conforme o haya cosas que no te gustan del servicio ¿Has presentado algún tipo de queja o sugerencia? ¿De qué forma?

Casi un **70%** ha respondido que lo ha comentado con el AMPA del centro, frente a un 18,1% que la ha presentado directamente a la empresa o un 4,4% que la ha metido por registro



RESPUESTA AMPAS

- 18 AMPAS y la FAPA Miguel Virgos firmamos un manifiesto en 2023. [Noticia](#)
- Recogida de firmas y adhesiones en la web: [¡Queremos comer bien!](#)
- El tema llega al pleno con una propuesta del Grupo Podemos-Equo en marzo 2023 y se aprueba por mayoría absoluta estudiar un nuevo modelo. [Noticia](#)
- Campaña de quejas, se consigue que el comedor sea una de las mayores quejas del Ayto. [Noticia](#)



RESPUESTA DEL AYTO

•Se licitó en noviembre del 23 un estudio de viabilidad con un plazo de dos meses de ejecución y por valor de 14.000€.

[Noticia](#)

•El resultado de ese estudio no se presentó hasta finales del curso pasado. [Noticia](#)

•Se convocó una concentración para ese día y presentamos casi 3000 firmas . [Noticia](#)

•En el último consejo escolar municipal de Octubre 24 se informó que no daría tiempo a realizar un nuevo contrato para el curso que viene

•La comisión de seguimiento no se reúne desde octubre 24



SITUACIÓN ACTUAL

• Descubrimos dos informes de la consejería de salud de octubre-noviembre de 2024. Deja constancia de varios incumplimientos sanitarios, el más grave que nadie recibe la comida en los colegios por lo que peligran los alimentos. [Noticia](#)

CONTROL DE LAS COMIDAS, PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
26AC002	Realizan controles documentados de las comidas recepcionadas (estado de las comidas y de los envases/bandejas, etiquetado, fechas de consumo, temperatura -en su caso, etc.)	No se realizan controles de todos los productos recibidos ya que no siempre hay personal en el colegio cuando llegan los productos (comidas preparadas, yogures...).
00AC030	Registran las incidencias relacionadas con el control de los productos recepcionados y adoptan medidas correctoras, en caso necesario	Parte de los productos los entrega el propio proveedor por lo que no se podrían adoptar medidas correctoras en caso de darse incumplimientos.

Nº TOTAL DE INCUMPLIMIENTOS: 8

CALIFICACIÓN SANITARIA: BUENO

- Los apartados que aparecen en **letra negrita** se corresponden con incumplimientos que suponen un riesgo importante para la seguridad de los productos, por lo que deben adoptar **con urgencia** medidas adecuadas **para corregir** la situación y/o minimizar el peligro detectado.
- El **resto de apartados** indican incumplimientos que deberán subsanarse de cara a futuras inspecciones del establecimiento.



SITUACIÓN ACTUAL

•El segundo valora la calidad de los menús, de 27 criterios solo cumplen 13

Tabla 1. Valoración de los principales aspectos del servicio de comedor del centro

Cumple las recomendaciones ■ No se puede valorar por falta de información ■
 No cumple las recomendaciones ■ No procede ■

Presencia diaria de hortaliza (ingrediente principal del 1º plato o guarnición del 2º).	No
Presencia diaria de hortaliza cruda o fruta fresca .	No
Ausencia de lácteos endulzados o postres dulces .	¿?
Presencia de fruta fresca entera como postre (no zumo) de cuatro a cinco días a la semana.	Sí
Presencia de hortalizas como primer plato con un mínimo de una vez a la semana.	Sí
Presencia de ensaladas de hortalizas crudas con un mínimo de tres veces a la semana.	No
Presencia de legumbre todas las semanas con un mínimo de seis veces al mes.	Sí
Presencia de pescado al menos un día a la semana y con un máximo de dos días a la semana.	No
Presencia de carne blanca sin procesar (pollo, pavo, conejo) al menos un día a la semana y con un máximo de dos días a la semana.	No
Moderación en la carne roja (ternera, cerdo, cordero) o procesada con un máximo de una vez por semana.	No
Moderación en la carne procesada blanca o roja (salchichas, hamburguesas...) con un máximo de dos veces al mes.	No
Moderación en los alimentos precocinados (rebozados, croquetas, canelones, empanadillas, pizzas...) con un máximo de tres veces al mes.	No
Moderación en los fritos con un máximo de dos veces a la semana.	Sí
Información a las familias sobre la programación mensual de los menús correcta, clara, detallada y de fácil acceso.	Sí
Información a las familias sobre menús complementarios para la cena .	Sí
Disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias, intolerancias o enfermedades).	Sí
Disponibilidad de menús especiales por motivos religiosos o culturales .	Sí
Disponibilidad de medios de refrigeración y calentamiento para menús especiales si se han de traer del domicilio .	NP
Utilización de agua como bebida única y de fácil accesibilidad .	Sí
Utilización de aceite de oliva virgen extra u oliva virgen para aliñar .	No
Utilización de aceite de oliva virgen extra, oliva virgen, oliva o girasol alto oleico para cocinar .	Sí
Utilización de aceite de oliva virgen extra, oliva virgen, oliva o girasol alto oleico para freír .	Sí
Utilización de sal yodada (en cantidad moderada).	No
Utilización de variedades integrales de cereales con una frecuencia mínima de una vez a la semana de pan integral y una vez a la semana de pasta o arroz integral (u otro cereal integral).	No
Supervisión de los menús por profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética.	Sí
Sostenibilidad del menú con un mínimo del 45% de frutas y hortalizas de temporada y proximidad .	No
Sostenibilidad del menú con un mínimo del 5% de alimentos ecológicos .	Sí



SITUACIÓN ACTUAL

- Enviamos carta a la alcaldesa pidiéndole que intervenga y que no renueve el contrato.
- Podemos e IU se hacen eco y piden comparecencia del concejal en el pleno del miércoles 12/02/25. [Noticia](#)
- Convocamos concentración familias para que se nos oiga



COCINAS ESCOLARES DE PROXIMIDAD

- Se cocina y se compra aquí: calidad y motor económico para el pequeño comercio y el empleo
- Reducimos huella de carbono, más sostenible
- No calentamos envases plásticos, reducimos disruptores endocrinos
- Labor pedagógica el comedor: conocer los productos de temporada, su elaboración, olores, texturas, etc...
- Responsabilidad pública para garantizar que la calidad es el primer objetivo
- Niños/as bien alimentados y familias más felices

