

ACTA reunión 28 de mayo de 2024

1. Proceso de comunicación:

- Valoración de la primera jornada gastronómica realizada el jueves 23 de mayo. Jornada Gastronómica de comida americana. -

En general la valoración es muy positiva, ha gustado lo que se ha puesto y ha sido una sorpresa agradable para todos los chicos/as.

Se ha echado de menos más información y que el comedor estuviera más decorado al respecto. En este sentido, se comenta el tipo de jornadas gastronómicas que se van a realizar, para saber cómo prepararlas. Si se hace una al mes, como las que tienen ya organizadas Ausolan o bien una especial al trimestre. Se consensúa que Ausolan nos va a enviar sus propuestas de jornadas gastronómicas mensuales (9 meses) y valoramos en comisión de comedor para tomar la decisión consensuada de si seguir esas mismas o no.

2. Proceso de medición de satisfacción:

- Valoración de la encuesta de satisfacción enviada (forma, fondo, tiempos...). - Se valora positivamente el haber enviado al menos una encuesta antes de finalizar el curso, aunque vemos la necesidad de mejorar en el diseño de la encuesta para el inicio del curso que viene.

Hemos detectado que la pregunta por el pescado ha podido quedar ambigua. La vamos a reformular para poder obtener una información más concreta respecto a la variedad y la preparación de los platos de pescado.

La pregunta sobre fruta y verdura entendemos que debemos de separar ambos productos, preguntar por la fruta y por la verdura de manera separada.

Los desayunos de los fines de semana se valoran muy positivamente, pero no hay pregunta respecto a los desayunos de los días de diario, para poder comparar. Entendemos que la diferencia a positivo es tener la posibilidad de pan tostado.

Se pide incorporar a las preguntas la limpieza de los cubiertos.

El pan del desayuno no es el apropiado. Quedamos en revisar otras posibilidades o conseguir que el que utilizamos actualmente tenga mejor presentación.

- Valoración de los resultados que se han obtenido.

Ha habido 206 respuestas de aproximadamente 500 usuarios en total. Entendemos que es un % elevado, y por tanto los datos obtenidos son relevantes.

Se reparten las respuestas muy homogéneamente entre los cursos de 5 de primaria hasta 2 de bachillerato y personal del centro, lo que nos indica que la información no está sesgada por cursos/edades.

Vemos disparidad en las respuestas, pero en líneas generales se aprueba más que se suspende, aunque la diferencia no es grande, por lo que hay mucho margen de mejora en todos los aspectos.

3. Revisar las propuestas de mejora de la anterior reunión y puesta en común de nuevas propuestas para el nuevo curso.

- Diferencia de calidad entre las comidas y las cenas. - Los alumnos/as siguen detectando que las cenas tienen menor calidad que las comidas. Revisión de las cenas para que esto no ocurra.

- Repetición de platos. - Los alumnos/as comentan que hay repetición de platos los mismos días de la semana. Se ha hecho revisión del rotatorio para que esto no ocurra.

- Valoración de los menús tanto de fin de semana como de la semana. - Se ve mejoría y diferenciación en los menús de los fines de semana.

4. Inversiones a realizar para la mejora del servicio.

Tenemos los presupuestos y estamos valorando cuales son las inversiones más oportunas. Se valora la inversión en la mejora del servicio de desayuno y también en el túnel de lavado.

5. Establecer fecha de la próxima reunión.

La próxima reunión será ya al inicio del curso que viene. Se informará en septiembre de la misma.