

ACTA REUNIÓN 25 DE NOVIEMBRE 2025

1.- Se realiza la presentación del alumnado nuevo que se ha incorporado a la comisión de comedor, agradeciendo a los tres la predisposición y la implicación positiva.

Olalla Pardo Domínguez, residente de 4º de la ESO
Carlos Ridruejo, residente de 1º de bachillerato
Mafalda Blanco, mediopensionista de 1º de bachillerato.

2. Revisión del acuerdo para el curso 2025-2026 Ausolan-Colegio San José.

- Se revisa el menú rotativo de 4 semanas. Es el mismo que el del curso pasado, con mínimos cambios de platos. Se añade las patatas con mojo picón en una comida y se cambia una ensalada completa por una ensalada César.

- Se informa que se seguirán con las jornadas gastronómicas cada mes. Ya se han hecho este año las jornadas griega e italiana. Vamos a intentar poner jornadas regionales, pero se detecta mucha dificultad ya que la comida base del comedor se basa en la comida española, y no es fácil encontrar otros platos regionales que puedan gustar al alumnado. Aun así, vamos a seguir intentándolo. De no ser posible, seguiremos con las jornadas internacionales.

- Revisamos los datos obtenidos en la última encuesta de satisfacción enviada en abril de este mismo año. Destaca el aprobado general en todos los aspectos con una mejoría respecto a la anterior encuesta de enero. Detectamos puntos de mejora claros como el caso del pescado. Los fines de semana son muy bien valorados.

Se propone enviar una **nueva encuesta** el día **9 de diciembre** y dejarla abierta para responder **hasta el día 12 de diciembre inclusive**.

Se acuerda que las preguntas sobre la calidad de la materia prima se suprimen, ya que es difícil para el alumnado en general valorar este punto, y creemos que se puede confundir con si le gusta o no el plato. También se comenta el poder añadir alguna pregunta respecto a las guarniciones.

Se propone informar a los tutores para que en tutoría recuerden que se va lanzar la encuesta y que sería bueno que el máximo posible de alumnado respondiera.

3. Ruegos y preguntas.

- Se solicita por favor rellenar el gel hidroalcohólico del comedor.

- Desde Ausolan nos indican la posibilidad de poner, en las cubetas donde se recogen los cubiertos, agua con jabón a media altura para que los cubiertos se puedan limpiar mejor en la máquina y no dejen restos. Se ve la dificultad en el uso que el alumnado hace a la hora de dejar los cubiertos, ya que no se dejan con cuidado, y eso puede dificultar. Desde el Colegio vamos a probar a ver si con esta medida logramos que los cubiertos se limpien mejor.

- Respecto a la limpieza de los cubiertos, vasos y platos se entiende que puede ocurrir, debido al gran número de personas, y que no es algo generalizado. Se le indica al alumnado que cuando vean algún cubierto, plato o vaso sucio que por favor lo indiquen al personal de cocina para poder lavarlo de nuevo.

- Se insiste en el problema de la desaparición de cubiertos, sobre todo cucharas pequeñas de postre y cuchillos. Se ruega que insistan por favor al alumnado que no la saquen del comedor, y si las sacan que las devuelvan y no las tiren. En este sentido, se lanza la propuesta de preparar un kit de cubiertos para los residentes, para que no tengan que subirlos de cocina a sus habitaciones.

- Se insiste en que, por favor, cuando haya monodosis para acompañar la comida (ketchup, mayonesa...) se cojan solo las que se necesiten, para evitar el gasto innecesario y el despilfarro, porque si no tendremos que dejar de ponerlas. Las que se cojan y no se utilicen que por favor se devuelvan.
- Se va proponer a la dirección la posibilidad de utilizar los espacios de tutoría para concienciar y educar al respecto del servicio de comedor.
- Se van a realizar e instalar en el comedor infografías que nos recuerden las buenas prácticas de uso del servicio de comedor.
- En lo que respecta a las sugerencias de incorporación de platos se plantea el poder recuperar los filetes de lomo con salsa roquefort y el cordon blue para las comidas. También se está estudiando la posibilidad de introducir el risotto como plato principal en las comidas. Se va a estudiar la viabilidad económica de todas estas opciones.
- Se detecta que los churros y algunas preparaciones de patatas tienen mucho aceite, y esto no gusta al alumnado. Se recomienda poder escurrirlos más.
- Se va enviar a los padres un correo informativo donde se les animará a que den su opinión al respecto del servicio de comedor del Colegio, ya que tienen los cauces para ello a través de la AMPA. También se les informará y adjuntará el nuevo decreto de obligado cumplimiento para los comedores escolares que entrará en vigor en abril de 2026. Es este mismo correo, se les animará a poder venir a comer al Colegio. Esperamos la disponibilidad del personal de la AMPA para dar esta información.

4. Establecer fecha de la próxima reunión.

- No se ha establecido fecha para la siguiente reunión. La gerencia, viendo el calendario del segundo trimestre, propondrá fecha para la siguiente reunión.

Agradecer a todos la implicación y actitud siempre propositiva y constructiva.