

## 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 llenar 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, pondrá fecha para la siguiente reunión.

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