

Resumen REUNIÓN FAPARIOJA-Consejería de Educación

21 de noviembre

1. Problemática de la ratio de monitores en el primer trimestre del curso. Sólo se contabilizan los comensales fijos, existiendo una descompensación si existen numerosos menores eventuales que se queden al comedor.

Han tenido quejas sobre este tema. La solución que han encontrado es hacer una valoración de los colegios que emiten quejas. Para ello han realizado una valoración de los menús dados el mes anterior en ese colegio y en el caso de que no estarían compensados se incorporaba un monitor.

En diciembre se hace la valoración del primer trimestre, tal y como se explica en el pliego y así el resto del año la situación se normaliza.

2. Cambios de colegios de catering a cocina insitu.

Nos comentan que han realizado una enmienda a los presupuestos, que en caso de ser aprobada supondrá el que dos o tres colegios pasan a cocina insitu el próximo año. Ante nuestra pregunta de cuál es el planteamiento futuro en este tema, nos comentan que ellos apoyan la cocina insitu y que seguirán con los cambios, pero sin previsiones concretas.

3. Reclamar una solución a la bajada de calidad de la comida en los comedores escolares este curso.

Se presentan nuestras quejas, generalizadas en todas las Ampas, presentamos la carta enviada por los colegios de Calahorra quejándose de la misma cuestión.

Nos comentan que ellos han recibido varias quejas y se han reunido este mes con la empresa. El contrato se tiene que revisar en marzo del año que viene, mientras mantener el control para que la empresa cumpla el pliego.

4. Solucionar el caso de los menores con alérgenos y la necesidad de hacer una adaptación individual, al menos de darles acceso a comer alimentos que sí pueden comer del menú y no hacer un menú igual para todos los que tengan algún tipo de alergia o intolerancia. Tal y como se especifica el pliego.

Toman nota y se estudiarán los casos. Los notificaremos en nuestros informes.

5. Posibilidad de ampliar el servicio en las **cocinas in situ en septiembre y junio**, en vez de tener catering.

No se puede hacer por el tipo de contrato de las cocineras, la cuestión no la gestiona la Consejería de Educación, sino Función Pública.

6. Ampliar las **opciones de menú** (halal, vegetariana...)

Nos comentan que por normativa los únicos menús distintos, deberán ser por una problemática sanitaria.

Sin más tiempo dejamos el resto de cuestiones para próximas reuniones.