

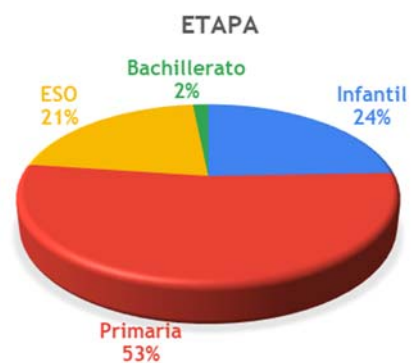
Resultado encuesta satisfacción servicio de comedor curso 2022-23

Características de la muestra

Las familias que han participado en la encuesta de satisfacción (127) suponen un 23,5% de las familias cuyos hijos son usuarias del servicio.

Etapa escolar

Conforme a las distintas etapas del colegio, el porcentaje de participación en la encuesta objeto de estudio ha sido mayoritariamente de primaria e infantil.



Participación en el servicio de comedor del colegio

De las respuestas recibidas, todos han sido usuarios del servicio de comedor durante el curso 22-23

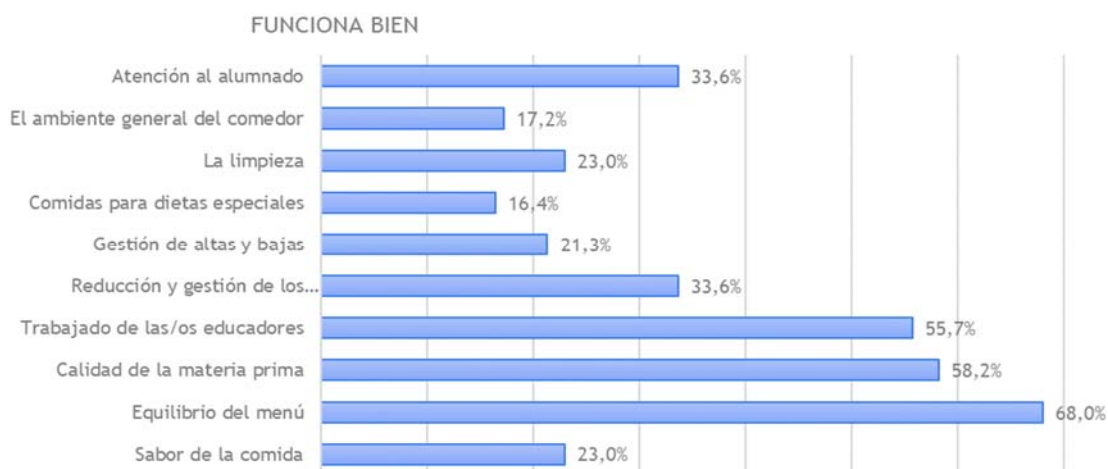


Valoración del servicio de comedor

En una valoración general del servicio de comedor, es buena con cerca del 74% de las respuestas en una puntuación del 1 al 6, lo valoran entre el 4 y 6

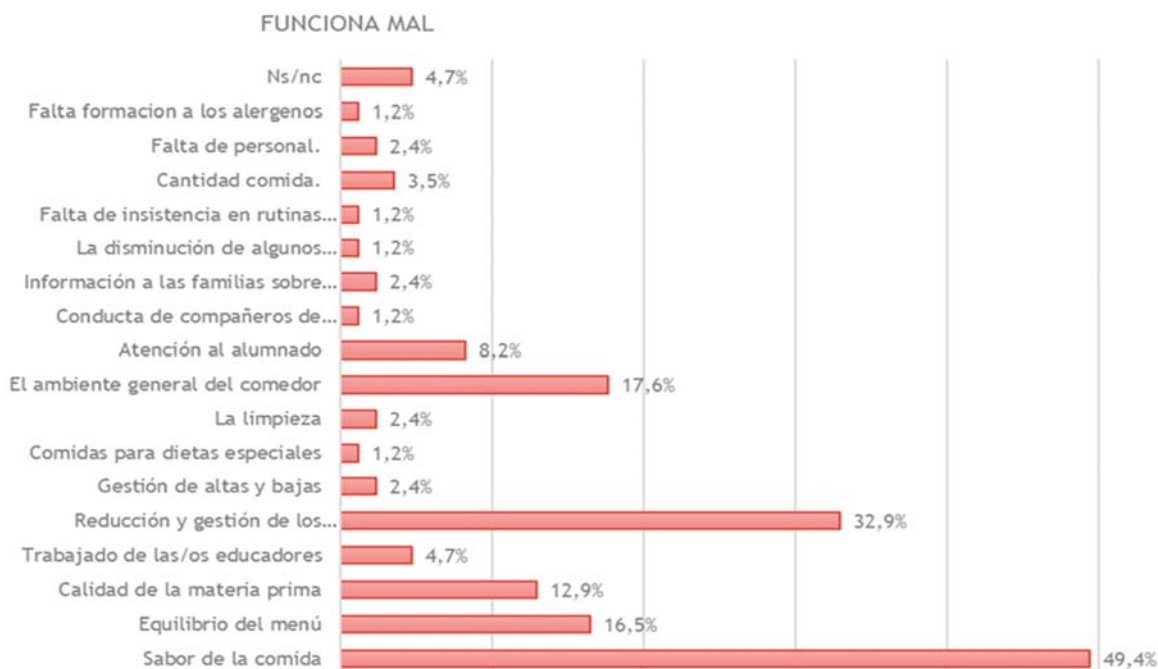


Entrando en el detalle, las familias consideran que funciona bien,



Los elementos que más contribuyen a esta valoración son el equilibrio del menú, la calidad de la materia prima y el trabajo de las y los educadores y atención al alumnado.

Y sin embargo, consideran que funciona mal,



Entre los elementos que hay que mejorar despuntan el sabor de la comida y el ambiente general, probablemente el ruido que se genera en el espacio del comedor.

Valoración de la comunicación en el servicio de comedor

Más del 65% de las respuestas recibidas, consideran positiva la comunicación en el servicio.



Respecto a los cauces de información que las familias consideran más adecuados,



Complicidad y conocimiento del proyecto de comedor ecológico y saludable

No llega al 13% las familias del colegio, que no consideran importante que la comida sea ecológica. El restante 87% de las familias lo consideran importante por los siguientes motivos:



Una dieta con un alto consumo de carne, pescado y huevos es poco saludable para las personas y el planeta. Por este motivo, en los colegios FUHEM, en los primeros platos no se utilizan estos productos y, un día a la semana, tampoco en el segundo plato.

Ante la consulta de reducir más carne, pescado y huevos que se sirven en el comedor (manteniendo la ingesta de nutrientes adecuada). Las familias del colegio, en un 72% valoran, no desear dicha reducción.



Visita el comedor

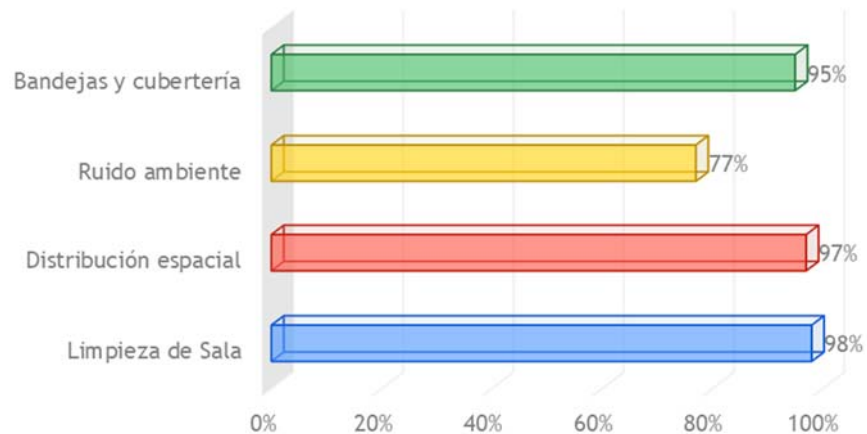
El colegio ofrece la posibilidad de que las familias podáis asistir en alguna ocasión al comedor para conocerlo de primera mano. Únicamente el 6% no lo conoce y el 13% ha asistido en alguna ocasión, un 4% lo considera no lo considera interesante.



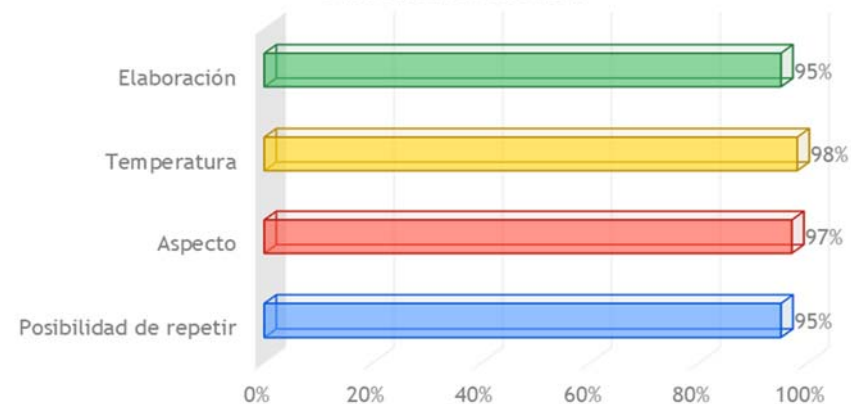
Durante este curso han visitado el servicio 65 familias, que una vez concluida su visita responden un cuestionario en el que valoran aspectos referidos al espacio físico, la comida servida, el alumnado y el personal que se ocupa del servicio

VALORACIONES DE LAS FAMILIAS QUE HAN ASISTIDO AL SERVICIO DE COMEDOR

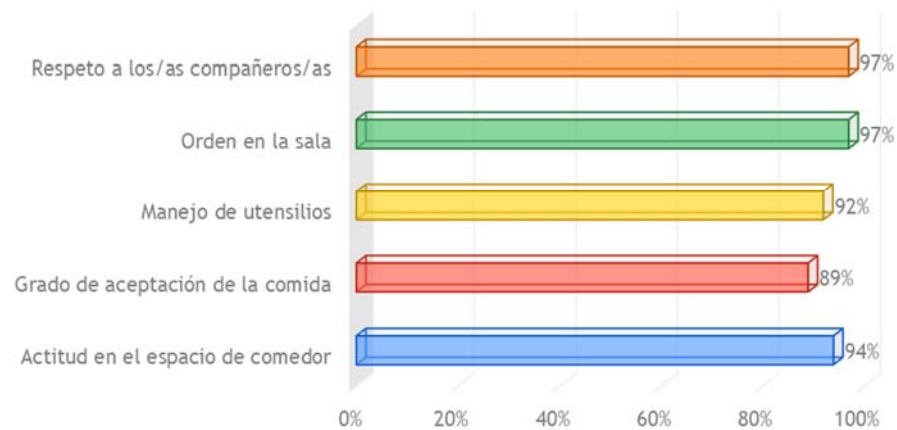
VALORACIÓN ESPACIO FÍSICO



VALORACIÓN COMIDA



VALORACIÓN ALUMNADO

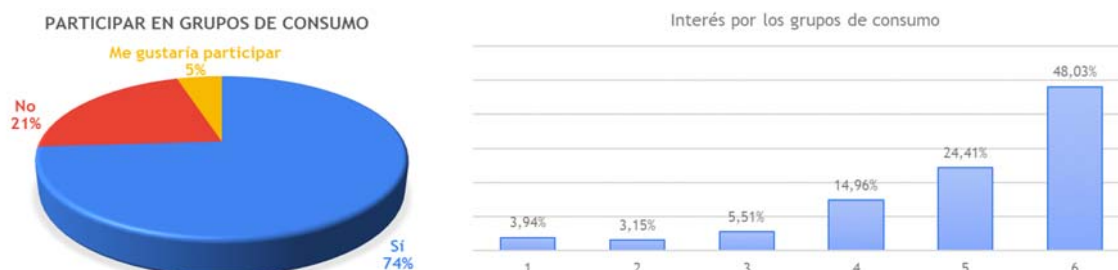


VALORACIÓN PERSONAL COMEDOR



Los grupos de consumo

En el colegio Lourdes, contamos con 2 grupos de consumo para facilitar la compra colectiva de productos agroecológicos, que el 74% de las familias conoce. Mostrando interés por los mismo el 87% de las familias participantes en la encuesta.



Otras opciones de contratación del servicio de comedor

Preguntadas las familias por si la contratación mensual del servicio condiciona su uso, no hemos recibido ninguna respuesta.

Propuesta de nuevo servicio de comedor para las familias

De cara al curso próximo, estamos valorando abrir un servicio de comedor para familias que facilite la conciliación de aquellas familias que su horario laboral les dificulta comer previo a recoger a sus hijos/as. El 37% de las familias que han contestado la encuesta parecen interesados en el mismo.



Observaciones y Propuestas

Han contestado 34 familias

Recogemos la valoración general de sabor de las comidas, para seguir trabajando en la mejora del mismo, de manera general y en cada cocina en particular. Así como, la reducción del ruido en los espacios de comedor, teniendo en cuenta, que se trata de un problema estructural ligado a nuestra cultura, que concibe el momento de la comida como tiempo de socialización, por lo que, en espacios cerrados con gran número de comensales, por lo general, la tendencia es a elevar la voz para poder mantener una conversación.

En las reuniones de coordinación del comedor ecológico FUHEM, valoraremos la posibilidad de introducir todos los platos propuestos y que encajan con el proyecto alimentario saludable y ecológico.

Del mismo modo, recogemos la demanda de formación para el personal del comedor, que en nuestro colegio llevamos abordando los últimos cuatro cursos, en colaboración con el área pedagógica del centro.

