



COLEGIO AGUSTINIANO CIUDAD SALITRE

**INFORME DE LAS VISITAS AL RESTAURANTE DEL COLEGIO
CONSEJO DE PADRES DE FAMILIA 2022**

COMISIONES

BOGOTÁ, MAYO 13 DE 2022

Contenido

	Página
Visitas al Restaurante	3
Generalidades	3
Refrigeración y preparación de los alimentos	3
Servicio a Los Estudiantes	4
Cafetería y Rotonda de Ajedrez	6
Notas Aclaratorias	6
Recomendaciones	7
Seguimiento	8
Galería de fotos	9

Visitas al Restaurante

Teniendo en cuenta el ingreso presencial de los alumnos, las diferentes disposiciones respecto al mismo, incluyendo distanciamiento y las múltiples Peticiones, Quejas y Reclamos recibidos por parte de los Padres de Familia, respecto al servicio de Restaurante, en el Consejo Directivo de Marzo, el Padre Rector solicita al Consejo de Padres de Familia se realicen Comisiones de visita, puesto que aunque se han hecho los ajustes necesarios para mejorar, aún se reciben las mismas solicitudes de parte de los Padres de Familia.

Con lo anterior este informe tiene como alcance lo observado durante las visitas realizadas por los representantes del consejo de padres de familia del Colegio Agustiniiano Ciudad Salitre, a las instalaciones al restaurante del colegio, durante los días 5 y 19 de abril de 2022. La persona encargada del Sistema de Calidad del Colegio acompañó las visitas.

Generalidades

El restaurante en su organización administrativa cuenta con un Gerente, una secretaria, un Asesor Legal, un Director de Gestión de Calidad, en el área técnica tiene una Ingeniera de Alimentos, una Nutricionista, un Chef, Una Jefe de Cocina, el Personal que Prepara los Alimentos y Personal Operativo para servir los alimentos y para limpieza. Además, tiene un área de Servicio al Cliente (por correo y personalmente).

El restaurante suministra el almuerzo a los estudiantes que los padres han contratado el servicio y los que compran el almuerzo por vales.

El énfasis de las visitas incluía la operación del día a día, y el servicio frente a los estudiantes.

Se observó la refrigeración, la preparación de los alimentos y el servicio.

Refrigeración y preparación de los alimentos

Las instalaciones para refrigerar los alimentos y conservar su cadena de frío son adecuadas porque tienen cuartos fríos muy espaciados para carnes y pollo, para frutas, para lácteos y cuarto de congelación, evitando así la contaminación cruzada; se observa muy buena higiene en las estibas, pisos, paredes y

productos almacenados. La temperatura es la adecuada para mantener los productos congelados y refrigerados según la necesidad.

En el cuarto frío de lácteos se encuentran las arepas junto a las carnes frías, sin mantener una separación adecuada que evite la contaminación cruzada. Se observa, la leche que quedó de las loncheras almacenada en una olleta sin tapa.

Se aprecia el manejo de muy buenos productos para el lavado y desinfección de los alimentos, instalaciones y materia prima usada para la producción.

En general se observa que los productos usados por el restaurante son de excelente calidad al igual que los proveedores de carne y pollo; manejan muy bien la rotación de todos los productos empleados.

En el área de producción tienen separada la cocina fría de la caliente, evitando que las temperaturas puedan alterar algunos alimentos. Se observa falta de aseo en la parte inferior de algunas mesas de trabajo. En la cocina de frío hay material galvanizado en una mesa de trabajo, en donde se colocan utensilios de preparación. Los empleados encargados de la elaboración de los alimentos se encuentran con el uniforme adecuado, limpio y cumpliendo con las normas de manipulación de los alimentos.

Cerca del área de lavado se encuentra una máquina batidora de puré en muy mal estado, no cumple con las especificaciones necesarias para ser empleada en la producción de los alimentos.

Servicio a Los Estudiantes

El servicio a los estudiantes se presta en horarios de acuerdo con los grados:

- **11:15 a 11:55 am - Grados: Jardín, Transición y Primero**

El almuerzo está servido en las mesas del comedor del restaurante. El almuerzo es de acuerdo con el menú programado.

Son 180 estudiantes aproximadamente.

En promedio 30 personas entre docentes y trabajadores del restaurante apoyan a los estudiantes para que consuman sus alimentos.

Lo que más dejan los niños es la fruta. Les sirven la carne picada y sí al niño no le gusta esta proteína le brindan otra alternativa.

- **11:55 a 12:00 m**

Limpieza del restaurante, adecuación y organización del comedor.

- **12:00 a 12:30 pm - Grados: Segundo, Tercero y Cuarto.**

Informe Visitas - Restaurante de Colegio Agustiniiano Ciudad Salitre

Por la emergencia sanitaria declarada por el gobierno nacional, se emitieron disposiciones de bioseguridad de estricto cumplimiento. Para cumplir con el aforo y el distanciamiento, se habilitó el salón "Acuario", contiguo a la piscina y utilizado por las escuelas deportivas, para un comedor provisional.

Los grados segundo y tercero utilizan el comedor principal.

A los estudiantes de segundo les tienen el almuerzo servido, mientras que los de tercero deben pasar al autoservicio. Los estudiantes pueden escoger la proteína y su bebida, generalmente eligen la limonada. El almuerzo es lo ofrecido en el menú estipulado por el restaurante.

Son aproximadamente 90 y 80 estudiantes de segundo y tercero, respectivamente.

El personal del restaurante está pendiente de los estudiantes por si tienen algún inconveniente con el almuerzo, si quieren repetir o si no les gustó la proteína para cambiársela.

Se observa un excelente trabajo entre los profesores y el personal del restaurante, ayudando esto a que el servicio sea más eficiente.

El grado cuarto utiliza el Acuario.

Son aproximadamente 100 estudiantes,

El tiempo transcurrido entre el inicio del servicio y que todos los estudiantes estén sentados en el comedor es de 13 minutos aproximadamente. Los estudiantes pueden estar en el comedor después de las 12:30 pm.

- **12:30 a 1:30 pm - Grados: Quinto, Sexto, Séptimo, Octavo, Noveno, Décimo y Once.**

Los grados Quinto a 10 A/B/C utilizan el comedor principal.

Son aproximadamente 300 estudiantes.

Todos los estudiantes deben pasar por autoservicio, por lo que se ven más niños en las filas. Ellos deben escoger la proteína, el jugo y la fruta que desean, lo que lleva a algunas demoras en el servicio por la indecisión de ellos.

En el autoservicio se observa una carga de trabajo en la última sección, debido a que la misma persona es la encargada de servir la ensalada, el jugo, la fruta y la salsa o acompañante de la proteína. Además, se aumenta el trabajo cuando se van agotando las bebidas o las frutas y deben ir a buscarlo, aumentando el tiempo se servida entre plato y plato y haciendo más lenta la fila del autoservicio.

El restaurante debe servirles todos los productos a los estudiantes independiente de su gusto, lo que genera más sobras de alimentos.

Informe Visitas - Restaurante de Colegio Agustiniiano Ciudad Salitre

Se observa que el servicio con los estudiantes mayores es más rápido.

Se terminan de servir los platos a las 12:55. A la 1:00 entran aproximadamente 30 estudiantes, los cuales son atendidos inmediatamente, evitando filas.

Se observa un excelente trabajo entre los profesores y el personal del restaurante, ayudando esto a que el servicio sea más eficiente.

Los grados 10 D/E/F a Once utilizan el Acuario.

Son aproximadamente 200 estudiantes,

Con los grados décimo y once hay un acuerdo con el director de gestión de calidad para que cada estudiante elija los alimentos y la cantidad.

El tiempo transcurrido entre el inicio del servicio y que todos los estudiantes estén sentados en el comedor es de 22 minutos aproximadamente.

Cafetería y Rotonda de Ajedrez

En estas áreas la utilizan los estudiantes que llevan sus almuerzos. La cafetería y la Rotonda tienen una capacidad de 180 a 200 estudiantes, están habilitadas durante todo el tiempo de almuerzo de 11:15 am a 1:30 pm. Para los estudiantes de Jardín a Cuarto hay docentes que apoyan a los niños durante el almuerzo. La limpieza la realizan el personal de aseo del colegio. Por el hecho de que los estudiantes con diferentes almuerzos comparten las mesas se crea una distracción por conocer el almuerzo de los otros. En los grados de Quinto en adelante, hay algunos profesores que supervisan el almuerzo y hay espacios en las mesas de la Rotonda y la cafetería que los estudiantes no utilizan. Hay estudiantes que prefieren almorzar en las gradas de la Rotonda y de la cancha o en los pasillos.

Le preguntamos a un grupo de estudiantes en las gradas de la parte inferior de la Rotonda porque estaban almorzando allí y respondieron que por preferencia de ellos.

Notas Aclaratorias

Respecto a las PQR recibidas por los padres de familia en diferentes chats y en reunión de Padres de Familia:

- La Minuta se cumple respecto a lo evidenciado los días de las visitas.
- Al terminar el almuerzo, sí el estudiante termina puede repetir lo que desee.

Informe Visitas - Restaurante de Colegio Agustiniiano Ciudad Salitre

- Sí se presenta el caso en que algún alimento este en malas condiciones (ej. Falta de cocción), el estudiante puede pedir el cambio o reemplazo.
- Los niños devuelven las bandejas en muchos casos con el 80 % del contenido del almuerzo.
- Respecto a la calidad se evidencia compra de insumos a proveedores certificados y reconocidos.
- En las filas de ingreso de bachillerato el uso del celular demora más el ingreso, por cuanto se distraen y no están pendiente de las filas.
- En bachillerato algunos alumnos llegan 10 minutos antes de terminar el descanso, a esa hora hay menos ocupación, pero no alcanzan a almorzar.

Recomendaciones

- Separar bien los alimentos en el cuarto de frío de lácteos para evitar contaminación cruzada entre los productos. Almacenar los alimentos que quedan en recipientes con tapa y el material adecuado.
- Reforzar el aseo por debajo de las mesas de trabajo y cambiar material galvanizado por acero inoxidable.
- Reemplazar la máquina batidora de pure porque no cumple con las especificaciones necesarias para manipular alimentos.
- El restaurante debe encontrar una solución para que todos los trabajadores tengan igual carga de trabajo en el autoservicio y así se pueda disminuir el tiempo de servido entre plato y plato.
- Los padres de familia debemos enseñarles a nuestros hijos a comer más balanceado, para evitar tanto desperdicio de comida.
- Los padres de familia debemos darle a conocer el menú diario a nuestros hijos, para garantizar un servicio más rápido y que las filas sean más cortas.
- Colocar el menú en la entrada del restaurante de esta manera los estudiantes ya saben que van a pedir y optimizan el tiempo.
- Modificar ingreso por tarjetas o boletas por colores u otro mecanismo que agilice.
- Acompañamiento en la fila de bachillerato para que los alumnos avancen y no se entretenga con el celular.
- Acompañamiento en restaurante para que en lo posible consuman todo lo que han pedido para almorzar.
- Campaña concientización a los niños por el evidente aumento en el desperdicio de alimentos.
- Tener en cuenta los tiempos entre el descanso para la lonchera y el almuerzo de los pequeños para que consuman todos los alimentos.
- Habilitar zona de Acuario para otro curso, así se evitaría el cruce el primer turno y el segundo em bachillerato.
- Comunicación con del proveedor con los padres de familia, tiempos de respuesta a las PQR.

Informe Visitas - Restaurante de Colegio Agustiniانو Ciudad Salitre

- Uso de redes sociales para socializar situaciones evidenciadas y las mismas solicitudes de los Padres de Familia.
- Colocar otro punto de servicio y ampliar el mobiliario en el acuario para que los alumnos de 10 y 11 que almuerzan allí, no tengan que hacer una fila de 20 minutos para recibir su almuerzo.
- Para los alumnos de grados superiores realizar una campaña de concientización ya que constantemente tienen que ser apurados por los profesores para que estén atentos cuando les van a servir el almuerzo, lo que tiene como resultado demora en la fila.
- En casa reforzar el tema con nuestros pequeños para que coman solos, con ello evitamos que la profesora se sienta a cucharearles (pierde el control del grupo), además debemos indicarles que si algo de lo que sirven no les gusta pueden pedir el cambio (ejemplo la proteína).

Seguimiento

El consejo de padres de familia CACS, planea realizar oportunamente más visitas para hacer seguimiento y evaluación las acciones de mejora propuestas por el colegio, los padres de familia y el restaurante.

Galería de Fotos

Las primeras fotos son de algunos de las diferentes opciones del menú que ofrece el restaurante.

Menú



Menú



Desperdicio de Alimentos

En todos los turnos de almuerzo es notorio la gran cantidad de comida que se desperdicia, esto se puede evidenciar en varias fotos anexas. Este desperdicio de comida en nuestro concepto se da porqué se les está diciendo el almuerzo completo y en muchos casos los estudiantes solo consumen los que son más de su preferencia.



Desperdicio de Alimentos



Desperdicio de Alimentos

En promedio, diariamente se producen diez canecas de desperdicios de alimentos.

