

Hola, familias:

Somos Carlos y Pilar, miembros del Consejo Escolar y de la Comisión de Comedor, y hoy queremos contaros que el pasado 11 de marzo hicimos una visita sorpresa al comedor del cole.

Nuestro objetivo era revisar las raciones, comprobar la calidad de la comida y observar la dinámica general del comedor.
El menú de ese día fue: paella de verduras, bacalao con lechuga y maíz, y de postre, mandarina.

Además de constatar que la calidad de la comida y las raciones eran las esperadas, pudimos observar cómo era la dinámica del comedor, el trato a los alérgicos o niños con menús especiales, y tuvimos la oportunidad de hablar con la cocinera para resolver algunas dudas que nos fueron surgiendo durante la visita. Por ejemplo, le preguntamos por los aceites empleados en la cocina, y nos comentó que, excepto para la freidora, prioriza siempre que se puede el uso de aceite de oliva.

También comentamos que algunos colorantes alimenticios empleados habitualmente en la elaboración de paellas contienen un aditivo conocido como tartrazina, que puede tener efectos negativos en la atención y actividad de los niños. Comprobamos que el que se utiliza en el cole no contiene este aditivo.

Por último, solicitamos poder hablar también con la nutricionista que elabora los menús de la zona, para entender cómo se diseñan y plantearle algunas dudas concretas en este sentido.

Sin más, esperamos que el comedor siga funcionando como hasta ahora.

