

**EL DÍA A DÍA  
DE LOS  
COMEDORES  
EN LAS  
ESCUELAS DE  
ZARAUTZ**

# CONTENIDO

OROKIETA HERRI ESKOLA autogestionado

OROKIETA HERRI ESKOLA

ANTONIANO IKASTETXEA

SALBATORE MITXELENA IKASTOLA



# OROKIETA HERRI ESKOLA AUTOGESTIONADO

*En el comienzo de la década de los noventa se jubilaron muchos docentes, y se abrió el debate en torno a la gestión del comedor, ya que eran ellxs quienes lo gestionaban. Empezaron a pensar en contratar una empresa. Al final, fue la Asociación de Madres y Padres de Alumnos la que decidió seguir con la gestión. Fue un éxito hasta que el Gobierno Vasco dictó mediante una ley que la gestión se llevaría mediante Catering.*

## ¿Quién-para-cómo organiza?

### ♦ Número de alumnos

- En los últimos años 600 (aproximadamente)

### ♦ Precio

- Se mantiene la cuota, no se incrementa.

### ♦ ¿Cocina propia?

- Si

### ♦ ¿Subvención?

- Si

### ♦ Grupo de trabajo

- 5 cocineras (trabajadorxs del Gobierno Vasco), 2 coordinadoras (dos miembros del AMPA) y educadorxs (trabajadorxs del AMPA).

### ♦ ¿Han podido elegir el modelo?

- Si

### ♦ Número de turnos en el comedor

- 3 turnos en el edificio grande (EP) y 2 en el edificio pequeño (EI).

## Alimentación

### ♦ Origen de los alimentos/modo de producción:

- Productos cercanos

### ♦ ¿Las comidas se adaptan a las necesidades (intolerancias, origen/procedencia,...) de los alumnos?

- Si.

## Aprendizajes - Curiosidades

- Se hizo una guía con los pasos seguidos para conseguir el modelo auto-gestionado, para después este sirviera de herramienta para otros centros que persiguen los mismos objetivos.

- Los educadorxs trabajaban 30 minutos más de lo habitual en el contrato, para poder atender a imprevistos, ayudar en la cocina, ...

- Se ofrecía una dieta rica y comoda a los alumnxs. "Unxs se van a casa, los que se quedan en el comedor tienen que recibir la calidez que reciben en casa".

- Se organizaban charlas/eventos acerca del tema de la alimentación.

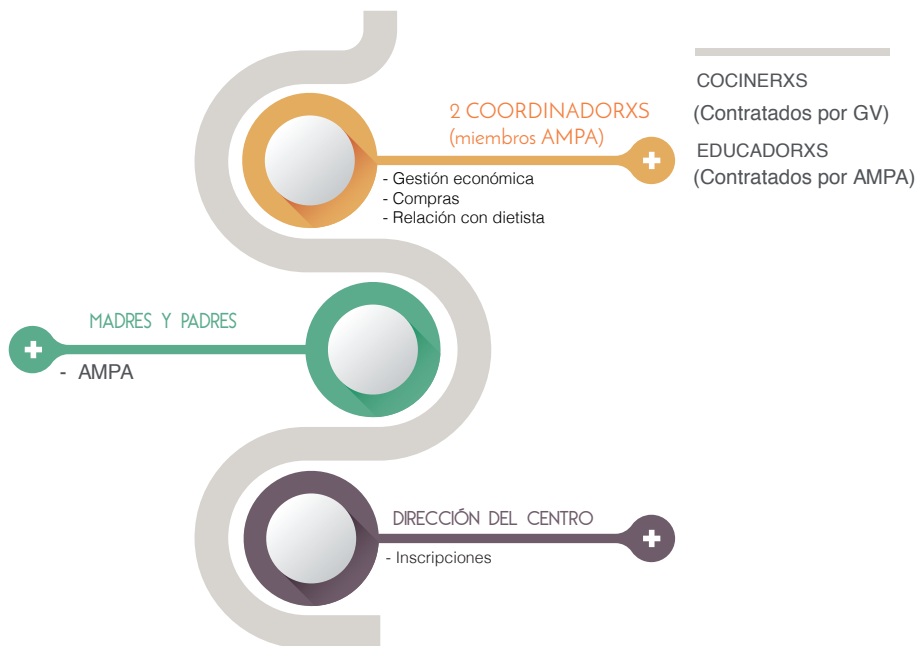
- Lxs alumnxs de 6º y 8º ayudaban en el comedor.

### ♦ ¿Se trabajaba en las aulas el tema de los alimentos?

- Si. Se puso en marcha el huerto, y en los almuerzos se trabajaba el tema de los alimentos de temporada.



## COMISIÓN DEL COMEDOR



# OROKIETA HERRI ESKOLA

Una vez que se aplicó la norma del Gobierno Vasco, no quedó otra opción que abastecerse a través de un servicio de Catering. Tuvieron que dejar atrás el modelo autogestionado que habían llevado durante años, para dejar la gestión en manos del Gobierno Vasco y trabajar con una empresa de Catering.

## ¿Quién-para-cómo organiza?

### ♦ Número de alumnos

- 4 Lineas

### ♦ Precio

- 88,93 €/mes, 9 mensualidades, 800€ al año

### ♦ ¿Cocina propia?

- Si

### ♦ ¿Subvención?

- Si

### ♦ Grupo de trabajo

- Siete cocinerxs, educadorxs y coordinadorxs (profesor)

### ♦ ¿Han podido elegir el modelo?

- No

### ♦ Número de turnos en el comedor

- 3 turnos en el edificio grande (EP) y 2 en el edificio pequeño (EI)

## Alimentación

### ♦ Origen de los alimentos/modo de producción:

- Está disponible la información acerca del origen de los alimentos, no del modo en el que se producen.

### ♦ ¿Las comidas se adaptan a las necesidades (intolerancias, origen/procedencia,...) de los alumnos?

- El menú no se puede cambiar, se hacen adaptaciones según la procedencia, intolerancia o asuntos personales del alumnado.

## Aprendizajes-Curiosidades

- Se ha hecho un librito para trabajar los temas relacionados con la alimentación, para trabajarlo en casa o en el comedor. Prevalece el bienestar de los alumnxs, ante el rechazo que les pueda producir.

### ♦ ¿Se trabajaba en las aulas el tema de los alimentos?

- En el centro se trabaja por proyectos, y a través de estos se trabaja el tema de la alimentación.

- La escuela dispone de un huerto y lxs alumnxs trabajan lo siguiente:

- 5º y 6º de EP: el huerto (dando importancia a los productos de temporada).

- 3º. y 4º. EP: Plantas medicinales.

- Para respetar el ritmo de los alumnos a la hora de comer, se van a hacer obras en la cocina y comedor, para pasar de 3 turnos a 2.



## COMISIÓN DEL COMEDOR

COORDINADOR/A

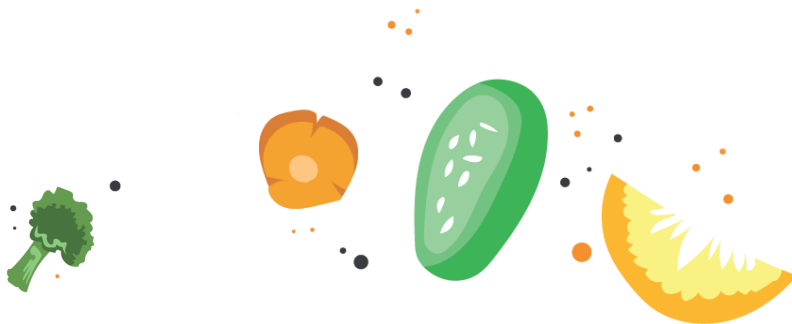
- Gestión económica
- Asegurarse del bienestar de los alumnos

- \* RESPONSABLE DE CATERING (Alimentos y menú)
- \* EDUCADORXS (Contratados por el Catering)
- \* COCINERXS (Trabajadores GV)

MADRES Y PADRES

- AMPA

PROFESORXS



# ANTONIANO IKASTETXEA

*La gestión del comedor la lleva a cabo el propio centro educativo. El Catering prepara las comidas con alimentos convencionales, y todos los días los llevan al centro.*

## ¿Quién-para-cómo organiza?

### ♦ Número de alumnos

- 160-180

### ♦ Precio

- 85€/mes aproximadamente. Mayores de 3 años 85€/mes y menores de 3 años 65€/mes. Los y las menores de 3 años tienen la opción de llevar la comida desde casa, teniendo el servicio del comedor gratis. Por la comida de un día se pagan 6€

### ♦ ¿Cocina propia?

- No

### ♦ ¿Subvención?

- No

### ♦ Grupo de trabajo

- Una persona coordinadora-educadora (asalariada, contratada por el Catering) y ocho educadorxs (madres y padres, voluntarixs)

### ♦ ¿Han podido elegir el modelo?

- Si

### ♦ Número de turnos en el comedor

- Uno, pero entran en tiempos distintos: 12.15 EI, 12.30 EP eta 13.15 ESO.(EI)

## Alimentación

### ♦ Origen de los alimentos/modo de producción:

-

### ♦ ¿Las comidas se adaptan a las necesidades (intolerancias, origen/procedencia,...) de los alumnos?

- Si

## Aprendizajes-Curiosidades

- Los madres y padres son lxs educadorxs (llevan 6 años así), tienen el papel de educadorxs y padres y madres al mismo tiempo.

- Los educadores comen juntxs todos los días, es un buen momento para compartir lo que ha ocurrido durante el día

- Se da flexibilidad al ritmo que tienen los alumnos más pequeñxs. Cada unx tiene su ritmo.

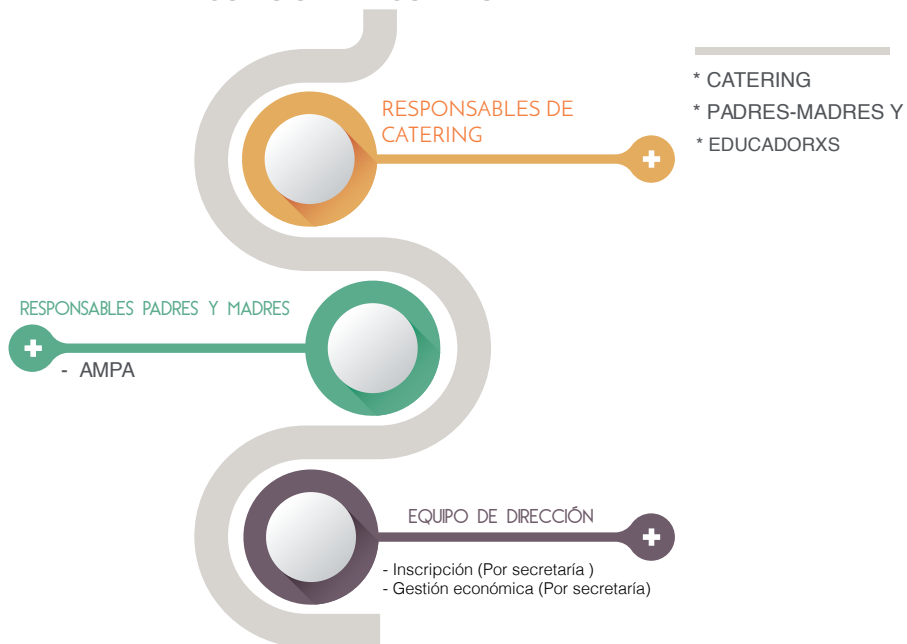
### ♦ ¿Se trabajaba en las aulas el tema de los alimentos?

- El centro es parte de la Agenda 21. Los alumnxs hacen almuerzos con productos de temporada una vez por semana, rotando la responsabilidad.





## COMISIÓN DEL COMEDOR



# SALBATORE MITXELENA IKASTOLA

La gestión del comedor del centro educativo está en manos del propio centro. Hace unos años, trabajaban con una empresa de catering, hasta que en un momento se propuso dar un giro el modelo. Y así se hizo. Dieron un giro completo al modelo, cambiando y localizando el menú y el origen de los alimentos.

## ¿Quién-para-cómo organiza?

- ♦ **Número de alumnos**
  - 180-243
- ♦ **Precio**
  - 94€/mes durante 10 meses. Comida de un día 6 €
- ♦ **¿Cocina propia?**
  - Si
- ♦ **¿Subvención?**
  - No
- ♦ **Grupo de trabajo**
  - Dos cocinexs y 9 educadorxs
- ♦ **¿Han podido elegir el modelo?**
  - Si
- ♦ **Número de turnos en el comedor**
  - Uno

## Alimentación

- ♦ **Origen de los alimentos/modo de producción:**
  - Se les da prioridad a los productos locales (km 0), y preferiblemente ecológicos.
- ♦ **¿Las comidas se adaptan a las necesidades (intolerancias, origen/procedencia,...) de los alumnos?**
  - Si. A las intolerancias, a la situación personal y a la edad.

## Aprendizajes-Curiosidades

- Se puede cambiar de modelo, si se quisiera.
- Se ha empezado a servir legumbres como segundo plato.
- Se les dan propuestas para la cena a los padres y madres.
- Se cocina todo lo que ese puede en el horno, para disminuir las frituras.
- ♦ **¿Se trabajaba en las aulas el tema de los alimentos?**
  - Se ha trabajado a través de la cocina el tema de las alergias.



## COMISIÓN DEL COMEDOR



