



# AFA Pau Casals

Benvinguts a l'AFA Pau Casals Vacarisses

**INFORME VISITA A COMEDOR PAU CASALS DÍA 23/09/2022 CURSO 2022-2023**

## MENÚ:

1º- Pèsols saltats amb ceba i pernil

2º- Truita de patata i ceba amb enciam i olives

3º Fruita temporalada (Platan)

Pan + agua



HORA LLEGADA A PAU CASALS: 13:00 h

HORA SALIDA DE PAU CASALS: 15:30 h

Total usuarios en el servicio del día 23/09/22 = 231 alumnos

- P3= 16 alumnos (en su aula)
- P4= 26 alumnos (en comedor)
- P5= 22 alumnos (en comedor)
- 1º = 26 alumnos (en comedor)
- 2º = 23 alumnos (en comedor)
- 3º= 30 alumnos (en comedor)
- 4º = 21 alumnos (en comedor)
- 5º = 30 alumnos (en comedor)
- 6º= 37 alumnos (en comedor)

Monitoras = 10 + 1 vetlladora + 1 refuerzo de 13:45 a 15:30 + coordinadora comedor

Menús especiales/intolerantes día 23/09/22 = 18 menús

USUARIOS PRIMER TURNO COMEDOR: P4, P5, 1º y 2º

USUARIOS SEGUNDO TURNO COMEDOR: 3º, 4º, 5º y 6º

**Con respecto a la organización y gestión de l@s trabajadores monitor@s ha sido todo correcto.**

He esperado a probar el menú al último turno para poder comprobar la temperatura de los alimentos.

Los guisantes estaban muy buenos de sabor, textura y temperatura.

Tortilla estaba muy muy caliente, buena y jugosa.

### **SEGUIMIENTO TEMA IDENTIFICACIÓN MENÚS ALÉRGICOS:**

Comprobamos la nueva identificación que se notificó el pasado día 27/01/2022 EN INFORME DEL DIA 14/01/2022 que se estaba llevando a cabo, y vemos que **este nuevo curso 2022/2023 a día 23/09/2022** todos los menús alérgicos ya presentan esta nueva identificación, excepto 1 (Nous fibra) que no la tenía y estaba identificado con rotulador...



Comprobamos que los menús “Dieta Blanda” siguen identificándose con rotulador y no con mismo formato que resto de menús alérgicos. El pasado día 4 Febrero 2022 tanto comissió menjador AFA como Ensenyament notificó que dicho menú dieta blanda tendría que presentar misma identificación/formato ok que el resto de menús alérgicos.



Se verifica el dispensador de agua OSMOSI que tenga realizada la revisión anual antes de inicio curso (como siempre se hace), se comprueba según etiqueta del equipo que no está realizada. Se trata con coordinadora y cocina y se nos enseña el informe papel de la empresa que SI vino el día **20/09/2022** a realizar la revisión y puesta en marcha. Han avisado para que les avisen que vuelvan a poner la etiqueta correspondiente del control realizado y para volver a revisar la máquina porque están teniendo problemas de suministro, no da el agua suficiente para cubrir los 2 turnos de comedor. He podido comprobar que efectivamente antes de iniciar el 2º turno comedor ya no salía ni gota de agua. A partir de ese momento suministran agua embotellada a los alumn@s.



Informamos que en toda visita que AFA realiza al servicio comedor se revisa estado de los WC y en caso de detectar alguna anomalía se transmite a las partes implicadas responsables de los mismos.

Un Saludo

[comissimenjador@afapaucasals.com](mailto:comissimenjador@afapaucasals.com)