



GRUPO DE TRABAJO DE NUTRICIÓN

Resultados de la encuesta: “ADAPTACIÓN DE LOS COMEDORES ESCOLARES”

Abril 2020

DATOS EPIDEMIOLOGICOS

Número de respuestas: 54

Por patología

Fenilcetonurias /HPA: 28 (PKU: 27; HPA:1)

Acidemias orgánicas: 10 (GA1:4; Jarabe de Arce: 3; AP: 1; AMM:1 ; otras:1)

Tirosinemia: 3

Citrulinemia tipo 1: 1

Fructosemia: 9

Otras: 3

Por edad:

Primera infancia 0-5 años: 19

Infancia 6-11 años: 23

Adolescencia 12-18 años: 12

Por comunidades

Andalucía: 5

Canarias: 1

Cantabria: 1

Castilla y León: 3

Catalunya: 1

Comunidad Valenciana: 5

Extremadura: 1

Galicia: 10

Madrid: 19

Navarra: 2

País Vasco: 6

Adaptación de los comedores escolares

1. El centro educativo al que acude su hijo/a es:

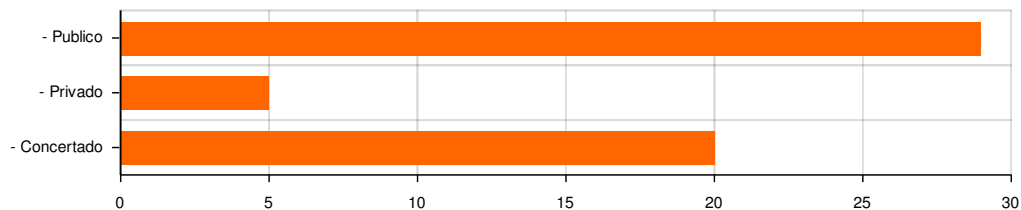
Número de participantes:

54

29 (53.7%): - **Público**

5 (9.3%): - **Privado**

20 (37.0%): - **Concertado**



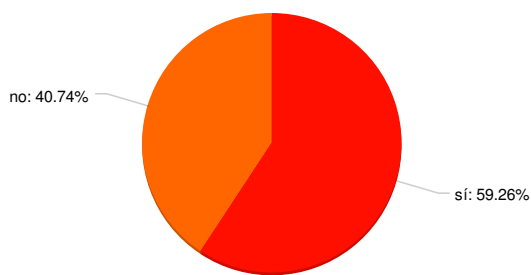
2. ¿Es su hijo/a usuario del comedor escolar?

Número de participantes:

54

32 (59.3%): **sí**

22 (40.7%): **no**



3. En caso afirmativo, la comida es realizada en:

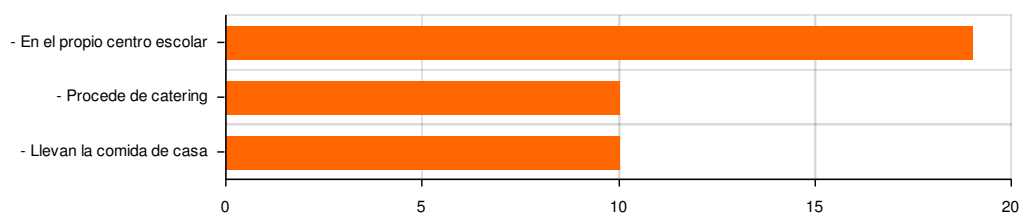
Número de participantes:

38

19 (50.0%): - **En el propio centro escolar**

10 (26.3%): - **Procede de catering**

10 (26.3%): - **Llevan la comida de casa**



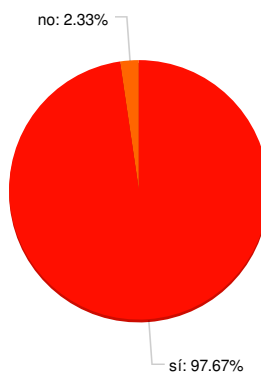
4. El personal que cuida y/o da la comida en el colegio, tiene información acerca de la enfermedad de su hijo/a

Número de participantes:

43

42 (97.7%): **sí**

1 (2.3%): **no**



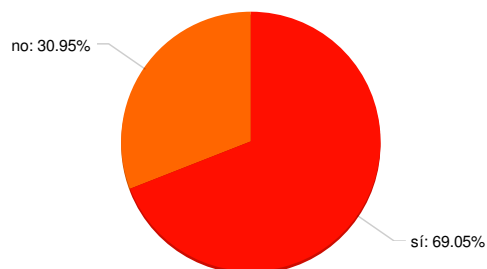
5. ¿Considera que siguen las recomendaciones/indicaciones específicas respecto a las necesidades de su hijo (incluyendo la administración de vitaminas, medicaciones o suplementos dietéticos si procede)?

Número de participantes:

42

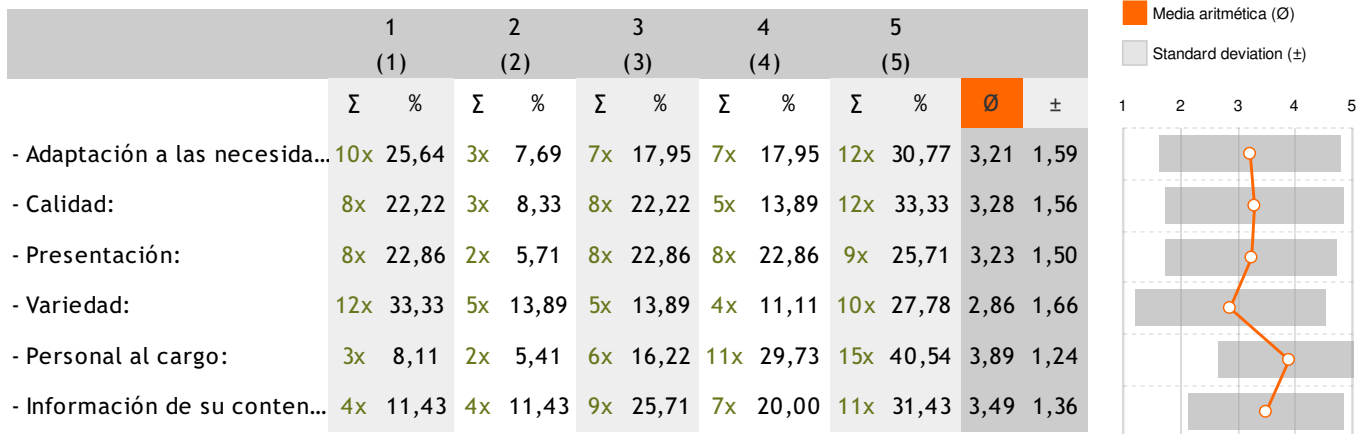
29 (69.0%): **sí**

13 (31.0%): **no**



6. Valore por favor los siguientes aspectos, siendo 5 la máxima puntuación (totalmente satisfecho), y 1 la mínima puntuación (nada satisfecho).

Número de participantes: 40



7. ¿Le parecería adecuado que tanto la vajilla como la cubertería fueran identificados para evitar errores en la asignación de comidas?

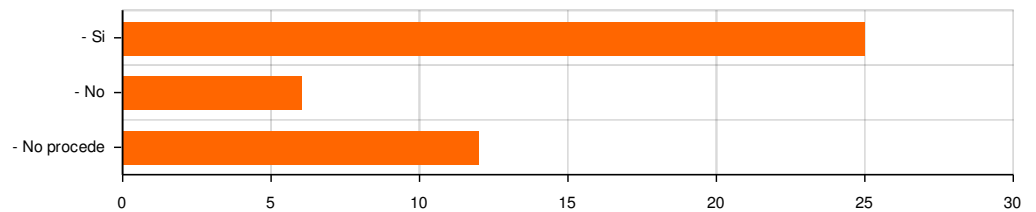
Número de participantes:

43

25 (58.1%): - Si

6 (14.0%): - No

12 (27.9%): - No procede



8. ¿Podría decir si las necesidades alimentarias de su hijo están adecuadamente cubiertas por el servicio de comedor?

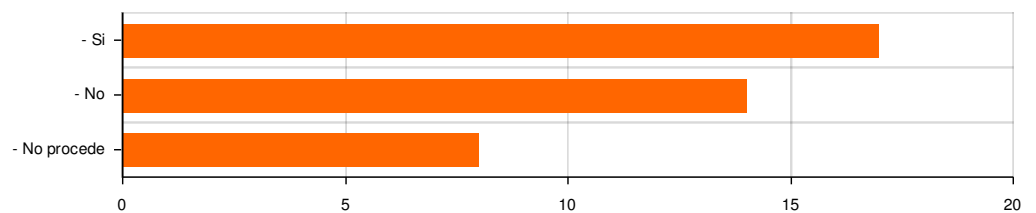
Número de participantes:

39

17 (43.6%): - Si

14 (35.9%): - No

8 (20.5%): - No procede



9. Si la respuesta es no, ¿Cuál es la razón?

Número de participantes: 21

- Porque no nos garantizaban poder darle una comida apropiada
- Mi hija no va a comedor
- Me ofrecen sólo la variedad de 4 verduras, nada más, por lo que tenemos que llevar la comida de casa.
- Escasa cantidad de comida muchos de los días
- No dan la posibilidad de ninguna modificación a su menú standar
- Poca variedad y no entienden la repercusión que puede tener no hacer la dieta correctamente.
- Restan importancia a la enfermedad
- No la dejan comer por tener varias patologías.
- LA DIETA ES MUY LIMITADA, DEBEMOS ADAPTARNOS AL MENÚ DEL COLEGIO Y HAY DÍAS QUE ES INSUFICIENTE
- Hasta ahora no hemos necesitado el servicio.
- La empresa no se implica y se niega a dar alimentos bajos en proteína
- Aunque cumplen con la cantidad de proteínas diarias, la cantidad de comida muchos días es insuficiente, además de insulsa, aburrida y poco apetecible
- Tengo la opción de que come en casa
- No saben adaptarse. Come lo mismo siempre , muy bonito en el papel e inviable el cocinado
- Hace 9 años me dijeron que no se podía quedar. Luego le llevaba yo la comida pero se olvidaban de servirla
- Es mayor y vuelve a comer a casa
- Por falta de alimentos basicos bajos en proteínas, como pan, pasta, etc
- No nos aseguran que no haya contaminación en las comidas
- Le llevo la comida desde casa porque no quieren hacerse cargo de la comida
- Es pequeña, sus médicos nos recomiendan que coma en casa y no se si su menú en el Comedor sería variado y saludable
- Solo utiliza el servicio comedor esporadicamente

10. ¿Sabe si existen en el colegio de sus hijos menús adaptados a intolerancias alimentarias, celíacos, alergias etc.. ?

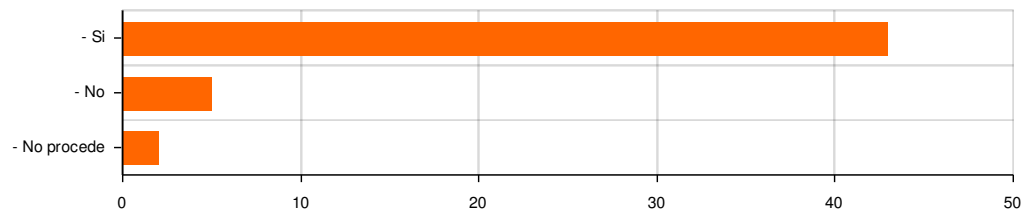
Número de participantes:

50

43 (86.0%): - Si

5 (10.0%): - No

2 (4.0%): - No procede



11. Sugerencias:

Número de participantes: 15

- Debería de haber menús adaptados para todas las necesidades
- Reuniones con la coordinadora de comedor por parte de los progenitores.
- Debería ser obligatorio en el caso de metabopatías por lo menos, que el menú diario lo adaptara el nutricionista del niño y que el comedor sólo tuviera que hacer las recetas propuestas por el equipo médico del niño
- Aunque tiene comedor.el.colegio mi hija come en otra estancia aparte
- Hacer los padres o un experto un menú adecuado para ella
- En mi caso estoy contenta con el servicio.
- Se precisa una directiva para que las empresas de comedores tengan un catalogo de alimentos aptos para metabolicos
- Debería ser obligatorio que en el caso de estos niños donde su dieta es su tratamiento, la adaptación de los menús los hicieran los profesionales de la unidad de metabopatías correspondiente, y no el nutricionista del comedor
- No solo cuadrar proteínas en el menú, sino hacerlo comestible. Y variedad , tenía 4 primeros y 4 segundos que rotaban entre sí
- Hay mucho margen de mejora en las empresas adjudicatarias de los servicios de comedor
- Debería haber catering bajos en proteínas
- En los colegios, en los comedores deberían hacer también comida PKU para los niños especiales como los demás
- Mi hijo es un caso especial. Al ser bebé le dan un puré de verduras y una papilla de frutas, y lo que toque, o uno o medio yogur. Por lo que me han hecho saber, cuando crezca, tendremos que llevar nosotros la comida así que no se si os sirve mi hijo como parte de vuestro estudio de comedores escolares.
- Se deben dar más información de las intolerancias y alergias y consecuencias si no se sigue el protocolo con meticulosidad para refuerzo y seguridad en todos los centros educativos y concienciar a la sociedad a de esto y de la necesidad de ampliar productos en el mercado, para personas con estas necesidades. Gracias por el interés en este tema.
- Todo el profesorado y personal del centro debería conocer todos los alimentos e ingredientes aptos y no. En el caso de quefarse a comer sin poder avisar tener pan congelado apto. En el caso de fiestas con snacks para los niños, que el colegio proporcione los snacks y demás aptos