

Parga y López

*Memoria anual
Curso 22/23*

Ceip Ermita del Santo

C A L I D A D Y C E R C A N Í A

MEMORIA ANUAL CURSO 22/23: CEIP ERMITA DEL SANTO

Recogida de información y comunicación

ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN CLIENTE Y EMPLEADOS

En Parga y López hemos incorporado las encuestas como indicadores clave para la medición de la satisfacción de nuestros clientes y empleados, así como el grado de recomendación. En ellas se valora:

- Materia prima y menús servidos.
- Equipos de cocina y monitoraje.
- Procesos: gestión de alergias y seguridad alimentaria.
- Calidad del servicio.
- Grado de cumplimiento en los compromisos adquiridos.
- Imagen de la empresa.
- Actividades pedagógicas.

El objetivo es disponer de información veraz acerca de lo que opinan nuestros clientes y empleados, entender cuáles son sus necesidades y saber qué es lo importante para ellos, corrigiendo rápidamente aquellos aspectos del servicio que no se estén desarrollando correctamente y estableciendo planes de acción.

MEMORIA FINAL DE CURSO

Se trata de una memoria que confeccionamos cada año en el último trimestre, con análisis detallado del servicio, aportando todas las acciones llevadas a cabo en el de comedor:

- Actividades desarrolladas.
- Formaciones llevadas a cabo.
- Resultado de encuestas de satisfacción.
- Otras iniciativas realizadas.
- Propuesta de mejoras para el nuevo curso.

Encuesta de satisfacción "cliente" :



Encuesta de satisfacción "empleado" :



Calidad y seguridad alimentaria

RESULTADO DE AUDITORÍAS INTERNAS DE CALIDAD REALIZADAS EN EL CENTRO

OCTUBRE

FORMACIÓN E HIGIENE	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	COMPRAS Y RECEPCIÓN	ALMACENAMIENTO	CONTROL PLAGAS	AGUA	BUENAS PRÁCTICAS	ALÉRGENOS	TRAZABILIDAD	
8	6	7	11	4	3	17	8	4	CORRECTO
0	1	0	0	1	0	1	0	0	INCORRECTO
0	1	0	1	2	0	2	0	0	NO APLICA
8	8	7	12	7	3	20	8	4	TOTAL
100%	85,7%	100%	100%	80%	100%	94,4%	100%	100%	95,57%

ENERO

FORMACIÓN E HIGIENE	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	COMPRAS Y RECEPCIÓN	ALMACENAMIENTO	CONTROL PLAGAS	AGUA	BUENAS PRÁCTICAS	ALÉRGENOS	TRAZABILIDAD	
8	6	7	11	4	3	17	8	4	CORRECTO
0	1	0	0	1	0	1	0	0	INCORRECTO
0	1	0	1	2	0	2	0	0	NO APLICA
8	8	7	12	7	3	20	8	4	TOTAL
100%	85,7%	100%	100%	80%	100%	94,4%	100%	100%	95,57%

Calidad y seguridad alimentaria

RESULTADO DE AUDITORÍAS INTERNAS DE CALIDAD REALIZADAS EN EL CENTRO

ABRIL

FORMACIÓN E HIGIENE	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	COMPRAS Y RECEPCIÓN	ALMACENAMIENTO	CONTROL PLAGAS	AGUA	BUENAS PRÁCTICAS	ALÉRGENOS	TRAZABILIDAD	
8	6	7	11	3	3	16	8	4	CORRECTO
0	1	0	0	1	0	1	0	0	INCORRECTO
0	1	0	1	3	0	3	0	0	NO APLICA
8	8	7	12	7	3	20	8	4	TOTAL
100%	85,7%	100%	100%	75%	100%	94,1%	100%	100%	94,98%



"Mesa Especial"



CONCURSO ANUAL INTERCENTROS "MESA ESPECIAL":
Concurso con periodicidad anual consistente en la elaboración de una mesa especial por parte del equipo de comedor de Parga y López, en el que se valorarán diferentes aspectos.

¿QUÉ SE VALORA?

- Originalidad en el nombre.
- Contenido de la mesa.
- Creatividad.
- Viabilidad para trasladar la idea a otros centros.
- Uso de materiales reciclados.
- Participación de los comensales en su creación.

JURADO:

El jurado estará compuesto por Equipos Directivos de los colegios gestionados por Parga y López, la propia Dirección de la compañía y el voto de las redes sociales.

MESA GANADORA CURSO 22/23
"MESA BROS"





Actividades

ACTIVIDADES

- Decoración de comedor según efemérides.
- Biblioteca: tareas y estudio.
- Manualidad y/o talleres: Halloween, Navidad, Paz, Carnaval, San Isidro y molinillos por el autismo.
- Deportes: Fútbol y Baloncesto.
- Juegos de patio: gomas y cuerdas de saltar, pilla-pilla, carreras, escondite inglés, zapatilla por detrás.
- Talleres infantiles: cuentos, canciones y dibujo libre.





Actividades

ACTIVIDADES

- Taller especial: puzles animados
- Taller especial: Creación de pulseras





Actividades

ACTIVIDADES

- Taller especial junio: Jabón natural en colaboración con las familias.



Evaluación

EVALUACIÓN DEL PERSONAL / EVALUACIÓN DEL PARTICIPANTE

La evaluación se elabora mediante la observación diaria y se registra a través de los informes mensuales que la coordinadora del centro hace llegar a la empresa. En este informe se recoge la información de las actividades realizadas durante el curso, su aceptación y propuestas de mejora para los siguientes meses o cursos.

Este curso la realización y desarrollo en general de las actividades es muy positiva. El alumnado participa en los talleres y en los deportes. En el patio de infantil contamos con el parque y el arenero que utilizan con materiales como pueden ser cubos y palas aunque también cuentan con material deportivo como pueden ser las pelotas. Se ha reorganizado el juego con el balón para regular su uso y animar para la participación en otras actividades. Se ha decorado el comedor y/o pasillos con murales realizados por los comensales y se habilita un espacio en la biblioteca para hacer los deberes, estudiar o leer.

Trimestralmente, enviamos al Equipo Directivo del centro, una encuesta de satisfacción, donde en uno de sus apartados preguntamos acerca de la calidad, variedad y frecuencia de las actividades pedagógicas desarrolladas en el horario de comedor.

Como propuesta de mejora se propone la incorporación de materiales diversos para actividades deportivas, así como juegos de mesa y el aumento de recursos para el arenero.

