La primera inquietud de las familias del alumnado del CEIP El Espartidero, en relación al comedor escolar, fue y es la salud de nuestros hijos y de nuestras hijas. Antes de todos los aprendizajes que puedan adquirir en la escuela, por delante de todos los conocimientos, evaluaciones y exámenes que puedan hacer en el colegio y en la primera fila de materias, asignaturas y libros… ahí mismo situamos la SALUD de los pequeños. La oportunidad de autogestionar el comedor nos permite decidir tanto sobre la alimentación como sobre el proyecto educativo que se desarrolla en el mismo. Gracias al asesoramiento de la Plataforma por unos Comedores Escolares Públicos de Calidad y del Servicio Provincial de Educación, las familias del cole y el Equipo Directivo del CEIP El Espartidero hemos podido iniciar esta aventura.

Uno de los objetivos educativos del Proyecto del comedor es que los 350 niños y niñas que comen allí se hagan responsables, en la medida de sus posibilidades, de su propia salud. Para ello es fundamental la coordinación entre los distintos grupos de trabajo: equipo directivo, familias, monitoras, cocina, proveedores...

Nuestra “metodología” es sencilla y tiene que ver con la alegría, con la cesión de la batuta y con ponerles al frente de las acciones educativas que desarrollamos en ese fantástico espacio educativo que es el aula abierta del comedor escolar.
Además de poner en marcha el comedor escolar autogestionado, hemos desarrollado algunas actividades que completan este proyecto:

Taller “Cocineros de El Espartidero”
Un sábado al mes celebramos, durante 3 horas, una fiesta culinaria o artístico-saludable donde los pequeños marcan el ritmo y nos invitan a reflexionar sobre nuestro papel como acompañantes en su actividad mientras vemos cómo trabajan, hablan, se mueven sin parar, exploran, preguntan y comprueban que son capaces de no seguir instrucciones.  Con tres o cuatro normas muy claras y básicas para poder deambular por la cocina con seguridad, los niños ya pueden comenzar la actividad que supone un maravilloso reto no solo para el alumnado sino también para los adultos que participan en él.

El trabajo se desarrolla de forma colaborativa en  grupos mixtos formados por alumnos y alumnas de entre 3 hasta 14 años.  A los mayores les encanta hacerse cargo de los más

pequeños y, a estos, les fascina que los mayores les ayuden a preparar el hojaldre, por ejemplo. En las sesiones suele haber unos 30 alumnos y alumnas del centro que revolucionan el comedor y manejan utensilios de cocina sin parar o que utilizan un material artístico de lo más variopinto.

Visitas al corazón del comedor

El objetivo de esta actividad es que el alumnado conozca la cocina, los cacharros, las máquinas y, sobretodo, a las personas que trabajan allí. En esta visita diaria los alumnos y alumnas descubren qué van a comer y aprenden por qué deben alimentarse, aunque no sea de su comida preferida: "Te alimento porque te quiero"… Desde 6º de Primaria hasta 1º de Infantil, todos los alumnos y alumnas del centro han ido pasando por grupos con su monitora de comedor para conocer este sitio que siempre huele tan bien.

El Huerto en el comedor

Los niños y las niñas trabajan la tierra para  cultivar sus propios alimentos: lechuga, tomate, pimientos… Cuidando el huerto diariamente, aprenden el ciclo completo de las plantas.  No es solo una actividad, sino que se trata de que adopten una buena actitud ante la vida.

Para todas estas acciones es fundamental la presencia de las monitoras que también están conociendo la alimentación ecológica, la sostenibilidad y trabajan el cuidado del medio ambiente, conceptos y filosofías que en un principio resultan difíciles de encajar, pero que con el tiempo se adueñan de nuestro corazón.
Os dejamos unas palabras de nuestro Director Manuel Vergara, que ha estado con nosotros desde el principio de los principios por lo que le estamos muy agradecidos:

"Decía mi abuela que *"todo lo bueno se hace esperar"*. Si hablamos de algo bueno en la cocina, sabemos que los platos sencillos cuestan poco de saborear, pero mucho en su aprendizaje. El comedor de El Espartidero ha sido un guiso sencillo, cuando se degusta a diario, pero laborioso en su llegada donde estamos ahora.

Siguiendo con el símil, al principio de todo necesitamos ingredientes: ideas que fueran interesantes, fuerza  para llevarlas a cabo, principios como *"con la comida no se juega"*… Y así, fuimos al mercado de nuestro colegio y soñamos ideas, intentando "venderlas" y venderlas bien. La vieja olla del convencimiento cocía a fuego lento nuestro particular condumio.

Lastimosamente, el primer caldo se nos pasó. Entretenidos como estábamos en otros menesteres, se evaporó la ilusión y llegaron las dudas. Estuvimos a punto de dejarlo estar e ir a un supermercado a comprar los sobres mágicos que preparan las sopas que no son (ni serán nunca) nuestras. Pero nos recuperamos.

El siguiente ingrediente era el dinero. Prosaico como él solo, nos sonreía de lejos para ponernos las cosas difíciles. Conseguimos que una amiga nuestra como es la confianza, nos fiara un poco más en la tienda del Servicio Provincial de Educación y empezaran las obras de la nueva cocina del colegio. El verano, con la ayuda de todos, nos trajo el regalo de poder empezar a poner la mesa y que nuestros chiquillos comieran como en casa.
Y se abrió el telón y aparecieron los entrañables Carmen y Néstor, los cocineros, las ayudantes, las monitoras, se nos estropeó una sartén, vino un señor muy serio a decir que "ojo con las limpiezas y las inspecciones de salud pública", rellenamos muchos estadillos, nos manchamos de compromiso social, alguien nos dijo un día que: "*perseguimos un sueño y lo conseguimos"* y, sin darnos cuenta, lloramos un poco a escondidas, murmurando para nosotros mismos un "somos muy pequeños pero muy grandes"… y lo dijimos para todos los que estuvieron y ya no están; los que estamos, pero por poco;  y, sobretodo, lo dijimos alto para los que no estaban y seguro que estarán".