

**PROTOCOLO DE 30 DE ABRIL DE 2019, DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y DE VIGILANCIA Y ATENCIÓN AL ALUMNADO EN LOS CENTROS PÚBLICOS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA Y EN LOS CENTROS DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.**

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su artículo 2, menciona como uno de los fines del sistema educativo español, el desarrollo de hábitos saludables, el ejercicio físico y el deporte.

El artículo 80.1 establece que, con el fin de hacer efectivo el principio de igualdad en el ejercicio del derecho a la educación, las administraciones públicas desarrollarán acciones de carácter compensatorio con las personas, grupos y ámbitos territoriales que se encuentren en situaciones desfavorables y proveerán los recursos económicos y los apoyos precisos para ello.

El marco jurídico que regula el servicio del comedor escolar en la Comunidad Autónoma de Aragón está establecido en la Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios.

Con fecha 21 de julio de 2010, el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud aprueba un Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, que también suscriben las sociedades científicas de nutrición, las Administraciones Educativas autonómicas y un conjunto de expertos, instituciones y asociaciones representativas y que constituye una herramienta para la gestión del servicio del comedor escolar, garantizando que las comidas servidas en las escuelas sean variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades de cada grupo de edad.

En atención a este documento, mediante la Resolución de 16 de septiembre de 2013, se aprueba la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Asimismo, por Orden ECD/666/2016, de 17 de junio, se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón.

En la misma se recoge la concreción de las ratios concretas de personal necesario para prestar la atención adecuada al alumnado en el desarrollo del servicio de comedor, así como la metodología adecuada para calcular dichas ratios y la determinación de un número mínimo de monitores. Esta Orden convierte a la Comunidad Autónoma de Aragón en la Administración Educativa española con una mayor proporción de personal dedicado a la atención del alumnado durante el desarrollo del servicio de comedor escolar.

Por su parte, en su iniciativa global de salud en la escuela, la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera al centro educativo como un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición por la cantidad de tiempo que permanecen los niños y niñas en él y puede convertirse en uno de los pilares básicos en la prevención de la obesidad, incidiendo sobre la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual.

Así, el comedor escolar, además de servir a la Administración Educativa como un factor importante de escolarización, desempeña una destacada función social y formativa, estando integrado en la vida y organización de los centros, de tal manera que su programación, desarrollo y evaluación forma parte de la programación general anual.

Por ello, ante las adjudicaciones contractuales que se vienen realizando en los últimos meses de los distintos lotes que agrupan el servicio de comedor escolar y el servicio de atención y cuidado del alumnado de los centros públicos de Educación Infantil y Primaria y de centros de Educación Especial de la Comunidad Autónoma de Aragón, se considera conveniente aprobar un PROTOCOLO con objeto de establecer los mecanismos que permitan realizar un mejor seguimiento y evaluación de la calidad del servicio, que faciliten la participación de las familias y favorezcan que exista un entorno alimentario y nutricional saludable y sostenible en los centros educativos aragoneses.

### **PRIMERO.- Participación de las familias**

Para el buen funcionamiento del servicio de comedor escolar se considera absolutamente indispensable la participación de toda la comunidad educativa y especialmente de las familias. Por ello, se debe dotar al Consejo Escolar de cada centro educativo de las competencias necesarias que garanticen su intervención en la gestión, evaluación y control del funcionamiento del comedor escolar.

De tal forma, en el seno del Consejo Escolar de cada centro se constituirá una Comisión del Servicio de Comedor Escolar (en adelante CSCE) con las siguientes características y composición:

- Tendrá una composición paritaria entre familias y personal docente, con un número mínimo de cuatro miembros.
- Podrán colaborar externamente con la CSCE otros miembros de la comunidad educativa del centro aun no siendo miembros del Consejo Escolar.
- En representación de las familias, podrá participar en la CSCE un miembro con designación rotatoria entre las familias del colegio que así lo soliciten.
- La CSCE se reunirá como mínimo una vez al trimestre o siempre que lo pida la mitad de sus miembros.

La CSCE tendrá las siguientes ATRIBUCIONES:

- a) Aprobar la organización y funcionamiento del Comedor Escolar dentro de las normas de organización y funcionamiento del Centro.
- b) Aprobar el Plan Anual del Servicio de Comedor que incluya las actividades educativas y recreativas a desarrollar por el alumnado que utilice el servicio de comedor escolar.
- c) Supervisar el menú de las comidas, de acuerdo con un programa de alimentación sana y equilibrada, de conformidad con el menú ofertado en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares del servicio de comedor escolar y de atención y cuidado del alumnado, y conforme a las orientaciones establecidas a tal efecto en la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- d) Velar por el cumplimiento de las normas vigentes sobre sanidad e higiene.
- e) Hacer hincapié en los valores nutricionales de los alimentos, evitando las "calorías vacías".
- f) Ser informado sobre los picnics para las salidas programadas fuera del centro docente que, en todo caso, respetarán en su diseño y composición todas las prescripciones relativas al menú escolar servido de manera ordinaria en los centros (Guía de Comedores Escolares, menús alternativos, dietas especiales, etc). El

alumnado que realiza salidas programadas fuera del centro docente que coincidan con el periodo intersesiones –o periodos equivalentes en el supuesto de un centro con un proyecto educativo autorizado de organización de tiempos escolares- tendrá a su disposición una bolsa de picnic en función de su dieta.

- g) Conocer la documentación obrante en el centro derivada de los estudios nutricionales que realiza el Departamento competente en materia de salud del Gobierno de Aragón, de los controles nutricionales de carácter exhaustivo que impulse el Departamento competente en materia de educación y el seguimiento del etiquetado. El resultado de todas las inspecciones o revisiones, que se realizan por sorpresa, tiene que ajustarse a un informe escrito, no aceptándose recomendaciones o informes orales. La documentación relativa a los requisitos nutricionales deberá conservarse como mínimo durante un curso escolar.
- h) Evaluar la prestación del servicio por la empresa adjudicataria en cada una de las reuniones que celebre este órgano, mediante la cumplimentación de los formularios que se aprueben al efecto.
- i) Conocer cómo se realiza la custodia de las etiquetas de las barquetas de línea fría depositadas por el centro escolar.
- j) Velar por la satisfacción de los alumnos y las familias en todo lo relativo al tiempo y servicio de comedor en cada una de las reuniones que celebre este órgano.
- k) Registrar y rendir cuentas de los incidentes ocurridos en relación al comedor y las acciones tomadas para resolver los mismos, así como mantener informadas a las familias de cualquier procedimiento relacionado con el servicio de comedor derivado tanto de posibles incidentes como de mejoras o cambios en el servicio.
- l) Ser informados de las demás actividades realizadas por el alumnado durante el servicio de comedor escolar.
- m) Cualquier otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio de comedor.

Para ello, los centros educativos y las AMPAS realizarán las actuaciones necesarias para actualizar su reglamentación interna garantizando la constitución de la Comisión del Servicio de Comedor Escolar (CSCE) en el seno del Consejo Escolar.

Por otra parte, una vez al mes, de acuerdo a lo establecido en los pliegos vigentes de la licitación del servicio de comedor escolar, hasta dos miembros de la CSCE del centro docente podrán hacer uso del comedor, en los términos siguientes:

- a) Comerán separados/as de los/as usuarios/as habituales.
- b) No interferirán en el normal desarrollo de la prestación del servicio.
- c) No interferirán en el desempeño de las funciones propias del personal del centro educativo y de la empresa adjudicataria.
- d) Deberán informar -con antelación mínima de 5 días- a la dirección del centro de la fecha de asistencia y del tipo de menú que consumirán ambos/as, con el fin de poder adecuarles un sitio en el comedor y poder servirles el menú que corresponda.

## **SEGUNDO.- Participación de la comunidad educativa en el funcionamiento y organización del servicio y calidad de los menús.**

Sin perjuicio del papel protagonista de las familias en el seguimiento y evaluación del comedor escolar de los centros educativos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón, el resto de miembros de la comunidad educativa tendrá una serie de deberes y obligaciones al respecto.

- a) Administración Pública

El comedor escolar no es una actividad independiente del centro educativo, sino que por el contrario es un servicio educativo integrado.

Por ello, el Departamento competente en materia de educación, a través de los Servicios Provinciales, velará por el buen funcionamiento, gestión y organización del servicio de comedor escolar y, en concreto, por la calidad de los menús, impulsando los mecanismos y procedimientos sancionadores pertinentes a aquellas entidades adjudicatarias del servicio que incumplan las prescripciones de calidad alimentaria y atención educativa.

El Departamento competente en materia de educación fomentará la formación en materia de dietética, alimentación equilibrada y conservación, manipulación y transformación alimentaria.

Sin perjuicio de las actuaciones de control sanitario y nutricional realizadas en los comedores escolares por parte del Departamento competente en materia de salud, con el objetivo de mejorar la salud de los escolares y prevenir la obesidad infantil, el Departamento competente en materia de educación impulsará la realización de controles nutricionales específicos a menús seleccionados al azar servidos por cualquiera de las empresas adjudicatarias del servicio de comedor escolar, incluyendo analíticas y control de alérgenos en los menús de dietas especiales (celíacos, alérgicos a la lactosa, etc).

Los primeros controles se realizarán con carácter inmediato tras la entrada en vigor del presente protocolo y a partir del curso 2019/20 se realizarán con carácter trimestral y previa selección por parte de los respectivos servicios provinciales. Sin perjuicio de lo anterior, la CSCE de cada centro podrá solicitar de forma motivada la realización de un análisis sorpresa.

Al final de cada curso lectivo habrá una reunión de examen y evaluación con el Servicio Provincial correspondiente sobre la gestión de las distintas empresas contratadas y, en particular, sobre las actuaciones de calidad, de control sanitario y nutricional indicados.

#### b) Empresas

De conformidad con los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas del servicio de comedor escolar y de atención y cuidado del alumnado, las empresas de alimentación que hayan resultado adjudicatarias del servicio de comedor escolar y de vigilancia y atención al alumnado deberán cumplir la normativa higiénico sanitaria para industrias dedicadas a la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Asimismo, las empresas adjudicatarias contarán con expertos profesionales acreditados en las áreas de nutrición y dietética.

#### c) Centros educativos

Los centros públicos de educación infantil y primaria, los centros públicos integrados y los centros de educación especial incorporarán un Plan Anual del Servicio de Comedor a la Programación General Anual del Centro, para lo cual contarán con el apoyo de los componentes de la CSCE. En dicho Plan Anual deberá figurar la programación educativa del servicio de comedor escolar y de atención y vigilancia del servicio, dando prioridad a los aspectos relacionados con la educación alimentaria y nutricional, la educación para la salud y la educación medioambiental.

Asimismo, tendrán la competencia en la dirección y coordinación del servicio de comedor escolar, y se encargarán de la supervisión de la correcta actuación educativa, económica y administrativa del servicio de comedor escolar, sin perjuicio de las competencias que le sean atribuibles a las empresas adjudicatarias.

Por otra parte, el equipo directivo favorecerá y fomentará en la medida de lo posible la utilización del servicio de comedor a padres y madres del alumnado, y con carácter prioritario a aquellos que formen parte de la CSCE, al objeto de comprobar y evaluar el funcionamiento del servicio, abonando los importes correspondientes.

En este sentido, el centro educativo informará a la empresa de la necesidad o carencia que sea constatada en el menú, al objeto de que la empresa adopte las medidas oportunas para su corrección inmediata. De igual forma, el centro notificará dicha comunicación al Servicio Provincial correspondiente.

Si el caso se subsana, éste quedará archivado y accesible. En el supuesto de que no se solucione en el plazo fijado se iniciará el procedimiento sancionador que corresponda de acuerdo con lo previsto en los pliegos, prescripciones técnicas y en la normativa en materia de contratación pública.

Del mismo modo se hará seguimiento de las actuaciones realizadas por la empresa para resolver la situación.

### **TERCERO.- Gestión del comedor escolar a través de Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos**

La Orden de 12 de junio de 2000, del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios en Aragón, prevé, en su apartado duodécimo, la posibilidad de que los comedores escolares puedan ser gestionados por las asociaciones de madres y padres de alumnos interesados en ello, mediante la firma de un convenio de colaboración con el departamento competente en materia de educación.

Mediante la suscripción del pertinente convenio de colaboración, la Administración Educativa podrá acordar que una Asociación de Madres y Padres se encargue de la elaboración y el suministro de las comidas, de las tareas de atención y cuidado al alumnado durante la ingesta de los alimentos, del desarrollo de la actividad educativa relacionada en los comedores escolares, así como de aquellas tareas de atención, cuidado, vigilancia, ocio y educación del alumnado durante el periodo intersecciones o equivalentes.

El coste de materia prima y cocinado en donde el servicio de comedor sea gestionado por una Asociación de Madres y Padres nunca podrá exigirse inferior al reflejado en los Pliegos de Cláusulas Técnicas del servicio de comedor escolar y de atención y cuidado del alumnado para Cocina In Situ.

A partir de la firma de dicho convenio, será responsabilidad jurídica y económica de la Asociación el correcto funcionamiento del comedor escolar y de la aplicación normativa vigente en materia de seguridad y calidad alimentaria, salud pública, manipulación de alimentos, higiene, transporte de mercancías perecederas, organización y funcionamiento del servicio de comedor, así como cualquier otra que le resulte de aplicación a lo largo de la

ejecución del convenio como consecuencia de una modificación de la actual normativa y de la entrada en vigor de nuevas normas.

#### **CUARTO.- Infraestructuras**

El Departamento competente en materia de educación equipará con cocina propia todos los nuevos centros educativos públicos construidos a partir de 2015 en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Asimismo, en los centros educativos públicos en los que resulte factible una remodelación de mobiliario y maquinaria de cocina, desde un punto de vista arquitectónico y/o estructural, se sustituirá la actual gestión de "línea fría" por una cocina propia ("in situ").

#### **QUINTO.- Formación**

El Departamento competente en materia de educación programará acciones formativas dirigidas a familias, a docentes y a profesionales competentes en la atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor escolar en materias relativas a la promoción de hábitos alimenticios saludables, la educación alimentaria y nutricional, y la prevención de la obesidad infantil.

#### **SEXTO.- Información a la comunidad educativa.**

El presente Protocolo se notificará a todos los centros públicos de educación infantil y primaria y a los centros de educación especial de la Comunidad Autónoma de Aragón, que lo pondrán en conocimiento de la comunidad educativa, mediante la publicación en su tablón de anuncios y en los medios que estimen oportuno para lograr su mayor difusión.

Asimismo, el Protocolo se notificará a la Federación de Asociación de Madres y Padres de Alumnos de la Escuela Pública de Aragón (FAPAR) y a la Plataforma de comedores escolares públicos de calidad de Aragón para su mayor difusión.

#### **SÉPTIMO.- Efectos.**

Este Protocolo surte efectos desde la fecha de su notificación. El Protocolo será colgado en las páginas web de todos los centros públicos educativos que cuenten con comedor escolar.

En Zaragoza, a 30 de abril de 2019

La Dirección General de Planificación y Formación Profesional

