

PROPUESTAS DE MODIFICACIÓN A LA ACTUAL NORMATIVA DE COMEDORES ESCOLARES

*Para elaborar esta propuesta nos hemos basado en: encuestas realizadas a familias (2009), encuestas realizadas a los centros educativos (2015), análisis de normativas de comedores de otras comunidades, documentos previos elaborados por EHIGE (Propuesta para modificar la normativa de comedores de 2010).

ADECUAR EL MONITORADO A LAS NECESIDADES REALES DE LAS FAMILIAS DEL CENTRO EDUCATIVO, dando a los centros medidas compensatorias para el alumnado no habitual estable (una de las posibilidades es considerar habitual al alumnado de primaria que utiliza el comedor al menos 3 días a la semana) y no permitiendo que se quede fuera del servicio el alumnado que lo precise. Para ello, el Departamento debería informar a los centros de estas medidas compensatorias.

Asimismo, solicitamos que se amplié hasta el mes de diciembre el plazo para dotar de monitorado al comedor escolar.

Que los niñ@s eventuales, niñ@s que se quedan durante todo el año varios días a comer, una semana si y otra no (dependiendo de los turnos de los padres/madres), tres días a la semana, etc. deben considerarse como continuos ya que al no ser considerados así no se tienen en cuenta a la hora de asignar monitores con lo que el ratio la mayoría de las veces está por encima y desborda el trabajo de los monitores.

REVISAR Y MEJORAR LA TABLA DE RATIOS EN PRIMARIA Y SECUNDARIA. Bajar la ratio de primaria y secundaria.

Teniendo en cuenta la labor pedagógica que tienen las y los monitores, entendemos que las ratios son excesivas, especialmente en primaria y secundaria.

De hecho, tenemos unas ratios muy altas en primaria y secundaria en comparación con otras comunidades:

*Madrid: una persona por cada 30 alumnas/os o fracción superior a 15 en EP y ES.

*Cataluña: 30 alumnas/os o fracción superior a 15 en EP y 40 en ES.

*Castilla la Mancha: una persona por cada 30 alumnas/os o fracción superior a 15 en EP y 35 en ES.

*Extremadura: una persona por cada 25 alumnas/os o fracción superior a 10 en EP.

*Valencia: una persona por cada 30 alumnas/os o fracción superior a 15 en EP y ES.

*Aragón: una persona por cada 25 alumnas/os o fracción superior a 15 en EP y por cada 30 o fracción superior a 20 en ES.

*Propuesta para debatir:

Educación INFANTIL (2 y 3 años)		Educación INFANTIL (4 y 5 años)		Educación PRIMARIA		Educación SECUNDARIA Obligatoria	
Número comen	Número monitores	Número comensales	Número monitores	Número comensales	Número monitores	Número comensales	Número monitores
1-6	1	1-12	1	1-25	1	1-30	1
7-12	2	13-24	2	26-50	2	31-60	2
13-20	3	25-36	3	51-75	3	61-100	3
21-29	4	37-50	4	76-100	4	101-140	4
30-38	5	51-64	5	101-125	5	141-180	5
39-47	6	65-78	6	126-150	6	181-220	6
48-56	7	79-92	7	151-175	7	221-260	7

FORMACIÓN Y PERFIL DEL PERSONAL DE COCINA Y MONITORADO Y RESPONSABLE DE COMEDOR

La nueva normativa debe considerar el comedor como un **espacio educativo**.

Las y los monitores realizan labores educativas tanto dentro como fuera del comedor, por lo que el perfil de las futuras contrataciones debería ajustarse a esas necesidades (monitores de tiempo libre, animadores socioculturales, educadores, etc.).

En cuanto al personal que ya está dentro de los comedores, es necesario un plan de formación extraordinario que incluya temas como: primeros auxilios, orientación para el trato con los comensales (incluido el alumnado con NEE), para el cuidado de la salud y la higiene (limpieza, alimentación, productos, posturas, ruidos..) para el uso del tiempo libre y en otros específicos que el centro pudiera solicitar (juegos cooperativos, resolución de conflictos, etc.)

También se debería revisar el perfil para la contratación de **personal de cocina**, al que solo se le exige, según la última convocatoria, un mínimo de 3 meses de experiencia como cocinera/o ó un mínimo de 50 horas de formación.

*PROPUESTA FORMACIÓN MONITORADO:

Además de revisar las horas de formación para que se adecuen a los temas que proponemos,

-PEC, Plan de Convivencia, ROF y los planteados por la comisión de comedor (lo pueden dar las direcciones).

-Protocolos de accidentes, evaluación (lo pueden dar las direcciones).

-Primeros auxilios.

- Trato con los/las comensales (incluido NEE).
- Cuidado de la salud e higiene (limpieza, productos, posturas, ruidos...).
- Propuestas para trabajar en el tiempo libre, incluidos juegos cooperativos.
- Resolución de conflictos.

***PROPUESTA FORMACIÓN PERSONAL COCINA:**

Se debería de ofrecer formación continua al personal de cocina relacionado con gestión de cocinas institucionales, uso de instrumental o herramientas, nuevas técnicas de cocina, influencia de los procesos de cocinado en el valor nutricional y las características organolépticas, etc, y valorar este conocimiento para promoción interna.

***PROPUESTA DE FORMACIÓN Y PERFIL DE LA PERSONA RESPONSABLE DE COMEDOR:**

Se debería formar con anterioridad a asumir el cargo a la persona responsable de comedor, además de en temas de gestión, y seguridad e higiene de los alimentos, en otros relacionados con dietética y nutrición, cocina, etc.

COMISIÓN DE COMEDOR

Crear comisiones de comedor en todos los centros educativos que no la tienen, modificando para ello la normativa de OMR actualmente en vigor.

***PROPUESTA**

- Modificar la normativa vigente de OMRs para que la comisión de comedor sea obligatoria.

Esta Comisión debe tratar asuntos como:

- Llevar todas las propuestas al OMR.
- Normativa del comedor.
- Conocimiento de la gestión económica del comedor.
- Participación del alumnado.
- Valoración del servicio: calidad, organización...
- Solicitar información a la empresa de catering sobre comida y otros.
- Información a las familias.
- Reglamento de convivencia.
- Hacer aportaciones al ROF sobre temas de convivencia.
- Hacer propuestas de formación adecuadas a las necesidades del centro.

-Regulación de los impagos de comedor. No dejar lo solo a criterio de cada centro.

-Etc.

VALORACIÓN DE LAS FAMILIAS Y ALUMNADO.

Deben establecerse vías para que TODO LO CONCERNIENTE AL SERVICIO DE COMEDOR sea valorado por las familias y el alumnado, y que estos resultados reviertan en la mejora del servicio.

Para ello, deben establecerse cauces para que las opiniones de las familias, recogidas por la Comisión de Comedor, se reflejen en las auditorías (en este momento el comedor es valorado únicamente por la persona responsable del comedor) y estas opiniones lleguen a las empresas y sirvan para mejorar el servicio.

BECAS

No permitir que el alumnado becado tenga que adelantar la cuota de comedor. Si es beneficiario de beca es porque no dispone de medios para hacer frente al costo del comedor.

Adelantar el pago de las becas.

MEJORAR LA INFORMACIÓN PARA LAS FAMILIAS

-Realizar reuniones con todas las familias usuarias del comedor al inicio y final de cada curso.

-Definir claramente en las 18 horas de mejora del servicio, cuantas son para informar a las familias.

-Realizar informes para las familias en etapa de incorporación al servicio.

-Establecer vías para compartir buenas prácticas.

***PROPUESTA:**

CONTENIDOS:

-Regulación, organización y funcionamiento del comedor.

-Elaboración y procedencia de los alimentos, y de los ingredientes de éstos en los casos en los que llegan elaborados o semielaborados a la cocina central o a la cocina institucional (ej, pescado empanado, croquetas, hamburguesas, albóndigas, menestra congelada, tomate triturado, etc).

-Papel de las familias (OMR...)

-Cómo come y cómo se comporta su hijo/a.

-Recomendaciones para implicarse en la alimentación de sus hijos/as.

PERIODICIDAD:

-Trimestral.

INTRODUCCIÓN DE PRODUCTOS LOCALES, FRESCOS, DE TEMPORADA, ECOLÓGICOS...

La actual normativa no valora ni premia aquellas opciones que ofrecen en los menús escolares productos locales, frescos, de temporada, ecológicos, etc. Se propone redactar un cuadro de valoración donde se premie el uso de producto (y materia prima) de origen local, de cercanía, fresco, de temporada, ecológico, socialmente ético. Entendiendo como local o de cercanía, los puntos más próximos donde se produzca dicho alimento.

*PROPUESTA:

-Elaborar los menús teniendo en cuenta, no solo el valor nutritivo del propio menú, si no también los productos locales frescos de cada temporada. Tener en cuenta que en función de los métodos de cultivo, recolección, transporte, conservación y elaboración utilizados los valores nutricionales, características organolépticas y físico-químicas de un mismo producto pueden variar de forma considerable. Por tanto, se deberían de tener en cuenta estos términos a la hora de valorar la calidad del menú.

PERMITIR OTROS TIPOS DE GESTIÓN. Modificar el artículo 2 de la Orden en vigor permitiendo otros tipos de gestión además del directo, como AMPAs y/o ayuntamientos/otras instituciones:

La gestión actual a través de empresas que elaboran miles de menús diarios no permite una alimentación local, de temporada y ecológica. El centro no tiene autonomía para elegir el sistema ni la compra de productos.

Este tipo de gestión ya se recoge en otras normativas: Madrid (concierto con Ayuntamiento), Cataluña (gestión del propio centro, Ayuntamientos), Castilla La Mancha (concertación con Ayuntamientos o Diputaciones, convenio con otras instituciones o colectivos como pueden ser las AMPAs), Extremadura (gestionados por otras administraciones públicas o instituciones), Galicia (administraciones públicas distintas a la Xunta, AMPAs), Valencia (convenio suscrito con otras administraciones, entes públicos o personas jurídicas sin ánimo de lucro), Andalucía (mediante la formalización de convenios con otras administraciones o instituciones privadas).

La actual normativa tampoco contempla otras formas de gestión de comedor diferentes a la gestión directa, donde las condiciones de financiación y apoyo sean las mismas que ésta.

*PROPUESTA:

Se propone abrir la posibilidad a otros modelos de gestión de comedor, exigiéndoles las mismas condiciones nutricionales, de calidad alimentaria, de seguridad e higiene a todas ellas, pero dándoles al mismo tiempo el mismo apoyo institucional y económico.

ALUMNADO

El comedor y el patio son espacios que cumplen una clara labor educativa que en estos momentos no se aprovecha de forma adecuada.

Además, se trata de espacios en los que se puede desarrollar la autonomía del alumnado fomentando su participación en el comedor:

-Uso educativo del espacio de comedor: talleres y cursos sobre nutrición, salud, convivencia, cocina, etc.

-Participación del alumnado de secundaria en la determinación de los menús.

OTROS

-Aumentar el número de plazas en aquellos centros cuyos comedores se hayan quedado pequeños para las necesidades de las familias. Estudiar la situación en los comedores que en estos momentos tienen pocas plazas de reserva. Hemos detectado esta necesidad en al menos los siguientes centros educativos: Zabalgana (Gasteiz), Urduña LHI, Ignacio Zubizarreta LHI (Igorre), Luis Briñas LHI (Bilbao), Salburua LHI (Gasteiz). Lakuabizkarra (gasteiz) Unamunzaga (Alava)

-Adecuación de los espacios de comedor para que reúnan las condiciones adecuadas: espacio suficiente, equipamiento adecuado, patios cubiertos, insonorización, etc.

-Control sobre la calidad de la comida, ya que en los últimos años ha cambiado bastante.

Menús más equilibrados.