

## **INSTRUCCIONES DE 18 DE SEPTIEMBRE DE LA DIRECCION GENERAL DE CENTROS DOCENTES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO COMPLEMENTARIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LOS CENTROS DOCENTES DE TITULARIDAD DE LA GENERALITAT PARA EL CURSO 2012/ 2013.**

Estas normas se aplicarán a los centros de Educación Infantil y Primaria, Educación Especial e Institutos de Educación Secundaria, de titularidad de la Generalitat que dispongan del servicio de comedor escolar.

Las presentes instrucciones se dictan como desarrollo de la normativa que regula el comedor escolar de los centros docentes públicos no universitarios de titularidad de la Generalitat.

### **1. Precio del servicio**

Para el curso académico 2012/2013 el precio de la minuta por comensal/día que deberán abonar los usuarios del servicio de comedor escolar no podrá ser superior a 4,25 €.

### **2. Otras cuantías**

2.1. La aportación de la Administración a los centros docentes que prestan el servicio de comedor escolar, para coadyuvar al funcionamiento del mismo se establece en 1,45 € por usuario/día.

2.2. Ayudas de comedor.

El alumnado que tenga la consideración de beneficiario de ayuda de comedor escolar para el curso 2012/2013, percibirá el siguiente módulo por día:

- Para Educación Infantil, Educación Primaria y ESO: 3,94 €
- Para Escuela-Hogar: 12,25 €
- Para Educación Especial: 5,44 €

### **3. Abono de las ayudas de comedor escolar**

3.1. Las cantidades que corresponda abonar en concepto de ayudas de comedor y de gastos de funcionamiento se librarán a los centros docentes periódicamente. Para ello, las Direcciones Territoriales de Educación, Formación y Trabajo confeccionarán las

relaciones de ayudas de comedor escolar, según el modelo establecido, y propondrán su pago a la Dirección General de Centros Docentes. Los centros docentes deberán remitir a la correspondiente Dirección Territorial el número medio de comensales en cada uno de los meses a los que se refiera el periodo, de acuerdo con la tramitación establecida por la misma.

3.2. El número de días de comedor incluido en cada relación será el correspondiente a los días lectivos de cada mes en los que el alumnado tenga jornada de mañana y tarde, de acuerdo con lo dispuesto en la RESOLUCION de 15 de junio de 2012, de la Dirección General de Ordenación y Centros Docentes, por la que se fija el calendario escolar del curso académico 2012-2013.

#### **4. Compensaciones económicas**

En cuanto a las cantidades a percibir por el ejercicio de los distintos cargos relativos al servicio de comedor escolar y por lo que se refiere al curso académico 2012/2013, quedan establecidos los siguientes importes máximos:

Director/a del centro docente

- Centros docentes en los que se autorice el consumo de comida no suministrada por la empresa que presta el servicio..... 22.-€ /día
- Resto de centros.....19.-€ /día

Encargado/a de comedor

- Centros en los que se autorice el consumo de comida no suministrada por la empresa que presta el servicio..... 22.-€ /día
- Resto de centros.....19.-€ /día

Estas cantidades se entienden por día de servicio efectivamente realizado, dentro de los días lectivos de cada mes, en los que el alumnado tenga jornada de mañana y tarde.

## **5. Gestión del servicio de comedor escolar**

El servicio de comedor escolar se gestionará siguiendo alguna de las siguientes modalidades:

- a- Gestión Directa prestada, bien por el propio centro, bien por cualquier otro medio propio de la Generalitat: Esta modalidad puede ser utilizada por aquellos centros en los que, existiendo enseñanzas de hostelería y/o similares, requieran la realización de prácticas de cocina y funcione a su vez el servicio de comedor escolar. En este caso, la modalidad de gestión deberá ser aprobada por el Consejo Escolar debiendo ser autorizada por la Dirección Territorial correspondiente, previa comprobación de que se cumple la normativa sobre seguridad, salud e higiene aplicable a los comedores escolares.
- b- Convenio suscrito con otras administraciones, entes públicos, o personas jurídicas sin ánimo de lucro, siempre que reúnan las condiciones de capacidad, aptitud profesional e higiénico-sanitarias necesarias para la prestación del servicio. En este caso, el consejo escolar cede la gestión y administración a entidades o instituciones que estén en posesión del suficiente reconocimiento legal para desempeñar esa función, las cuales serán, en ese caso, responsables directas de la contratación del servicio de comedor.
- c- Contratación del servicio en la forma determinada por la normativa que regula la contratación en el sector público.

## **6. Del resultado de la gestión de los fondos de comedor**

6.1. El superávit que, en su caso, se haya generado como consecuencia del funcionamiento del comedor escolar, podrá ser distribuido, mediante acuerdo del consejo escolar del centro educativo, siempre que se destine un 50% de su importe, como mínimo, a fondos de comedor. El resto del superávit, podrá destinarse a atender los gastos de funcionamiento ordinarios del centro.

6.2. En el supuesto de que en algún centro educativo se produjera una insuficiencia económica para atender el servicio de comedor escolar con la asignación que efectúa la Generalitat más los fondos disponibles de comedor, el centro deberá, en virtud del principio de caja única hacer uso del saldo disponible en la cuenta general del centro.

## **7. Ratio de monitores de comedor**

7.1 En función de la etapa y del número del alumnado usuario del servicio de comedor, se establece el siguiente número mínimo de monitores o monitoras:

- Educación infantil de 3 años: 1 monitor o monitora por cada 15 alumnos o fracción superior a 8.
- Educación infantil de 4 y 5 años: 1 monitor o monitora por cada 20 alumnos o fracción superior a 10.
- Educación primaria y primer ciclo de secundaria: 1 monitor o monitora por cada 30 alumnos o fracción superior a 15.
- Educación especial y alumnos con necesidades educativas especiales, escolarizados en régimen ordinario: 1 monitor o monitora por cada 6 alumnos o fracción igual o superior a 1. Excepcionalmente podrá reducirse la ratio anterior por el titular de la Dirección Territorial de Educación cuando se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado, analizado cada caso concreto con la dirección del centro

7.2. La contratación de monitores efectuada podrá reducirse cuando, a causa de la disminución de alumnado del centro durante el curso, la plantilla de cuidadores del comedor pase a estar sobredimensionada, modificándose los contratos correspondientes para adaptar dicha plantilla a las necesidades reales del centro.

## **8. Elaboración de menús y menús especiales o de régimen.**

8.1. En el servicio de comedor se prestará especial atención a la formación de buenos hábitos alimenticios del alumnado, debiendo establecerse una planificación de menús variada y equilibrada. En este sentido, en el programa anual del comedor se incluirá al menos una relación de 20 menús, que serán revisados periódicamente.

8.2. La planificación y la elaboración de los menús se regirán por las normas dietéticas contenidas en la "Guía de los Menús en los Comedores Escolares", elaborada conjuntamente por las consellerías de Educación y Sanidad de la Generalitat y que puede consultarse en el enlace

[http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion\\_dgsp.jsp?cod\\_pub\\_ran=73784](http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=73784) ,.

Se prestará especial atención a las recomendaciones contenidas en dicho documento y en otros documentos elaborados por la conselleria de Sanidad, sobre las actuaciones para la prevención y el control del sobrepeso y la obesidad en la infancia y la adolescencia.

Para asegurar que los menús consumidos por el alumnado, efectivamente, cumplen con lo recomendado en las citadas publicaciones, los centros deberán cumplimentar las fichas correspondientes a la publicación “Evaluación de los Comedores Escolares”, elaborada conjuntamente por las consellerías de Educación y Sanidad de la Generalitat y que puede encontrarse el enlace

[http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion\\_dgsp.jsp?cod\\_pub\\_ran=18571](http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=18571)

8.3. Todos los comedores escolares estarán obligados a disponer de un menú especial o de régimen para atender al alumnado que, mediante el correspondiente certificado médico, acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que puedan ser perjudiciales para su salud.

### **9. Instrucciones específicas relativas al consumo de alimentos no suministrados por la empresa adjudicataria del servicio de comedor.**

Entre el alumnado que hace uso del comedor escolar de los centros educativos de titularidad de la Generalitat, encontramos un importante grupo constituido por aquellos que, bien por ser beneficiarios de ayudas, o bien por ser transportados desde otro municipio, tienen financiado en todo o en parte el coste del servicio de comedor. Pero también encontramos otro grupo constituido por alumnado que hace uso del servicio de comedor porque así lo solicitan sus familias, abonando este segundo grupo el importe del servicio.

La Conselleria de Educación, Formación y Empleo sensible a la situación de este segundo grupo de alumnos, ha establecido la posibilidad de que los centros docentes, en el ejercicio de su autonomía, puedan acordar el establecimiento de una nueva fórmula de atención a las necesidades de este alumnado y de sus familias, siempre que se garantice el respeto más escrupuloso a todas las normas higiénico-sanitarias.

Así, como regla general, en el comedor escolar no se permitirá el consumo de alimentos

que no hayan sido suministrados por la empresa adjudicataria, no obstante cabe la posibilidad que el Consejo Escolar acuerde que los usuarios del comedor puedan consumir comida no suministrada por la empresa que preste el servicio de comedor escolar.

**9.1 El procedimiento y las condiciones para que el consejo escolar de un centro docente pueda acordar la prestación de este servicio, son los siguientes:**

- La propuesta de que los usuarios del comedor puedan consumir comida no suministrada por la empresa que preste el servicio de comedor escolar, debe partir de los representantes de los padres y madres de alumnos en el consejo escolar del centro docente.

- La decisión de implantar este servicio corresponde al consejo escolar del centro docente, debiendo ser aprobada al menos por dos tercios de los representantes del mismo.

- El acuerdo del consejo escolar tendrá validez para el curso escolar 2012-2013.

- La propuesta, en caso de ser aprobada, deberá ser comunicada por escrito remitido por la dirección del centro docente, a la Dirección Territorial correspondiente, con anterioridad al día 15 de octubre de 2012.

- El consejo escolar del centro docente deberá, en caso de aprobar la propuesta:

1º) Establecer el número de alumnos que pueden hacer uso de este servicio, teniendo en cuenta que solo podrán disponer de las plazas no ocupadas por los alumnos usuarios del servicio de comedor ordinario. En el caso de que exista más demanda de plazas que oferta, se deberán priorizar atendiendo a los siguientes criterios:

1º) Alumnado beneficiario de la ayuda de transporte escolar individual o colectivo que no tenga derecho a beca de comedor.

2º) Alumnado que por razón de la incompatibilidad del trabajo de sus padres o tutores, o en el caso de familias monoparentales, la persona que tenga atribuida su custodia, no puedan conciliar la vida familiar y laboral en el periodo entre la jornada matinal y vespertina del centro docente. En este caso, para su justificación, deberá presentarse declaración jurada y

certificado expedido por la empresa en la que se indique el horario laboral.

3º) Resto de usuarios según el orden de preferencia establecido en la ORDEN 53/2012, de 8 de agosto.

2º) Asegurar el respeto a las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normativa vigente y que a la totalidad de usuarios se les presta el servicio en condiciones adecuadas. Para ello deberá elaborar, preceptivamente, un protocolo de actuaciones acorde con dicha normativa higiénico-sanitaria e incluirlo en la Programación del Servicio de Comedor y concretarlo, en el Programa Anual de Comedor Escolar. En dicho Programa Anual, quedarán especificados el número de usuarios susceptible de aportar alimentos no suministrados por la empresa adjudicataria del servicio de comedor y los medios que se ponen a su disposición.

3º) Establecer el procedimiento adecuado para que las familias, al solicitar el servicio por esta modalidad, conozcan y acepten las medidas de conservación y tratamiento de los alimentos así como que se dan por enterados de las recomendaciones higiénico-sanitarias.

4º) Garantizar que los usuarios del servicio de comedor, contarán con unas condiciones equiparables de atención y servicio, independientemente de que aporten la comida desde su hogar o consuman la del comedor escolar. Para ello, se requieren determinados medios materiales, así como capacidad suficiente de refrigeración y calentamiento para los alimentos que se traigan desde el hogar. En este sentido, el comedor escolar deberá contar al menos, con un aparato frigorífico y otro apto para el calentamiento de alimentos, o cuantos sean necesarios para asegurar el correcto funcionamiento del servicio. La financiación de estos medios materiales será a cargo de los fondos de comedor.

5º) Velar para que los alumnos que se acojan a esta modalidad estén atendidos por monitores durante la totalidad del periodo que comprende el comedor escolar. Para ello, la Consellería financiará el servicio de monitores para estos alumnos mediante la aportación de hasta 1.45 € por usuario y día.

6º) Acordar cuantas medidas considere oportunas para asegurar que la utilización de este servicio se realice en las condiciones adecuadas y para que los padres y madres de los alumnos, sean informados sobre este servicio y sobre sus derechos y obligaciones

respecto del mismo.

**9.2 Con el objetivo de una adecuada utilización de este servicio, se indican las siguientes recomendaciones:**

1ª) Las comidas elaboradas se dispondrán en recipientes limpios, herméticos, de uso alimentario y, en su caso, aptos para el calentamiento.

2ª) Se recogerán a la llegada de los alumnos y se introducirán inmediatamente en el frigorífico.

3ª) Los centros dispondrán de capacidad frigorífica suficiente para la conservación de los alimentos.

4ª) En caso de compartir las cámaras frigoríficas del comedor, los recipientes se mantendrán cerrados, se almacenarán en la zona de alimentos envasados (por ej. yogures, postres lácteos, etc) y siempre separados de alimentos crudos y cocinados.

5ª) Si se reciben otros productos envasados que requieran frío (por ej. yogures) se mantendrán en condiciones adecuadas para la conservación hasta su consumo.

6ª) Se controlarán las temperaturas de las cámaras de refrigeración.

7ª) Los comedores dispondrán de métodos de calentamiento adecuados.

8ª) Se evitarán preparaciones con huevo crudo o insuficientemente cuajado, cremas, natas etc.

9ª) Se respetarán las recomendaciones incluidas en el “DOCUMENTO DE CONSENSO SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN LOS CENTROS EDUCATIVOS”, elaborado de manera conjunta entre el Ministerio de Educación y de Sanidad, Política Social e Igualdad, con la participación de las Consellerías de Educación y Sanidad, y cuyos contenidos recogen recomendaciones de organizaciones, como la OMS, en su Iniciativa Global de salud en la escuela, y las contenidas en le Libro blanco para una estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad, elaborado por la Comisión Europea.

Este documento puede encontrarse en el enlace:



[http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/escolar/documentacion\\_alimentacion\\_centros\\_educativos/ros\\_educativos/](http://www.naos.aesan.msssi.gob.es/naos/escolar/documentacion_alimentacion_centros_educativos/ros_educativos/)

10ª) Se recomendará a los padres el seguimiento de normas básicas de higiene en el domicilio para garantizar la seguridad de las comidas elaboradas. (Folletos “Come sano, come seguro”):

LA HIGIENE, disponible en el enlace

[http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion\\_dgsp.jsp?cod\\_pub\\_ran=15048](http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=15048)

LA PREPARACIÓN, disponible en el enlace

[http://biblioteca.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion\\_dgsp.jsp?cod\\_pub\\_ran=35354](http://biblioteca.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=35354)

LA CONSERVACIÓN, disponible en el enlace

[http://biblioteca.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion\\_dgsp.jsp?cod\\_pub\\_ran=16649](http://biblioteca.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=16649)

11ª) Por último, se facilitará a los padres o tutores, información para la planificación y elaboración de los menús de sus hijos que se regirán por las normas dietéticas contenidas en la “Guía de los Menús en los Comedores Escolares”, elaborada conjuntamente por las Consellerías de Educación y Sanidad de la Generalitat, que puede encontrarse en el enlace:

[http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion\\_dgsp.jsp?cod\\_pub\\_ran=73784](http://www.sp.san.gva.es/biblioteca/publicacion_dgsp.jsp?cod_pub_ran=73784)

## **10. Instrucciones complementarias.**

Cada Dirección Territorial podrá emitir normas complementarias de procedimiento en las que determine aspectos concretos de la tramitación derivada del funcionamiento del servicio de comedor escolar.