



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/005448-02 *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por los Procuradores D. Luis Fuentes Rodríguez, D. Manuel Mitadiel Martínez, D. David Castaño Sequeros, Dña. María Belén Rosado Diago y D. José Ignacio Delgado Palacios, relativa a grado de cumplimiento en que se encuentra la proposición no de ley PNL/000070 aprobada por la Comisión de Educación, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 252, de 31 de marzo de 2017.*

PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento de las Cortes de Castilla y León, se ordena la publicación de las Contestaciones de la Junta de Castilla y León a las preguntas para respuesta escrita, PE/004857, PE/004873, PE/004882, PE/004935, PE/004979, PE/004980, PE/004995, PE/005005, PE/005024, PE/005039, PE/005055, PE/005164, PE/005184, PE/005188, PE/005202, PE/005207, PE/005233, PE/005234, PE/005236 a PE/005238, PE/005249 a PE/005252, PE/005259, PE/005273, PE/005276, PE/005283, PE/005290, PE/005325 a PE/005329, PE/005339, PE/005342, PE/005348, PE/005349, PE/005352, PE/005353, PE/005434 a PE/005442, PE/005444 a PE/005448, PE/005450, PE/005453 a PE/005462, PE/005468, PE/005472 a PE/005476, PE/005478, PE/005481 a PE/005483, PE/005485, PE/005486, PE/005488 a PE/005491, PE/005513, PE/005514, PE/005518, PE/005633, PE/005682, PE/005708, PE/005773, PE/005792, PE/005796, PE/005798, PE/005799, PE/005801, PE/005805, PE/005807, PE/005809 a PE/005814, PE/005828 a PE/005835, PE/005837 a PE/005840, PE/005844, PE/005845, PE/005850, PE/005856, PE/005858, PE/005859, PE/005871 a PE/005874, PE/005876, PE/005880, PE/005884, PE/005889 a PE/005891, PE/005904 a PE/005907, PE/005911, PE/005912, PE/005914, PE/005920, PE/005934, PE/005938, PE/005942, PE/005943, PE/005946 y PE/005948, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 22 de mayo de 2017.

LA PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,
Fdo.: Silvia Clemente Muncio

Respuesta de la Consejería de Educación a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0908448, formulada a la Junta de Castilla y León por D. David Castaño Sequeros, D. José Ignacio Delgado Palacios, D. Luis Fuentes Rodríguez, D. Manuel Mitadiel Martínez y Dña. María Belén Rosado Diago, Procuradores del Grupo Parlamentario Ciudadanos, relativa al grado de cumplimiento en que se encuentra la proposición no de ley PNL/000070 aprobada por la Comisión de Educación.

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0905448 se manifiesta lo siguiente:

La vigilancia en la calidad y variedad de la alimentación en comedores escolares en los centros públicos de infantil y primaria forma parte de la gestión diaria del comedor



escolar, con el principal objetivo de prestar un servicio de calidad integral tanto en lo referente a las características dietético-nutricionales de los menús como en el adecuado cuidado de los escolares.

En este sentido, la Consejería de Educación es responsable de velar porque se cumplan las obligaciones de las concesionarias recogidos en los pliegos que rigen la contratación de la gestión de los comedores escolares.

Así, desde el mismo proceso de licitación, en el que únicamente concurren empresas de acreditada solvencia y experiencia en el sector, hasta el último día de la ejecución se controla el cumplimiento de todos los extremos de la concesión, poniendo especial atención al cuidado y vigilancia de los menores, servicio de menús equilibrados y saludables así como el cumplimiento de todos los requisitos de autocontrol en lo referido a higiene y seguridad alimentaria por parte de las concesionarias. Se comentan a continuación:

Controles en los comedores escolares

La Consejería de Educación en el ejercicio de sus competencias, en este caso la gestión económico-administrativa del servicio de comedor escolar, licita el servicio que se presta en los comedores de los centros de educación de infantil y primaria dependientes de la Consejería.

En esta licitación se establece como requisito para poder participar que las empresas tengan inscrito el establecimiento en el que vayan a preparar los menús en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, lo que se acreditará mediante certificado de la inscripción. Dicho registro, tal y como dispone el Real Decreto 191/2011 en su artículo 1º, tiene como finalidad la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, facilitando el control de las empresas sometidos a inscripción.

Los centros educativos incluidos en el contrato están obligados a someterse a los controles oficiales correspondientes. Estos establecimientos y sus empresas titulares deberán estar inscritos en los registros autonómicos establecidos al efecto, previa comunicación del operador de la empresa alimentaria o el titular de las instalaciones a las autoridades competentes en razón del lugar de ubicación del establecimiento.

Obligaciones recogidas en el contrato respecto a seguridad e higiene alimentaria

En los pliegos que rigen la mencionada contratación del servicio público del comedor escolar se especifican algunas de dichas obligaciones y en concreto las siguientes:

En lo referente a la limpieza e higiene de las instalaciones, de los equipamientos y del mobiliario de los comedores escolares:

- El concesionario del servicio será el responsable de crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC (*análisis de peligros y puntos de control crítico*) relativos a la limpieza e higiene de las instalaciones, equipamientos y mobiliario del comedor escolar. Dichos procedimientos deberán ser sometidos al control de los servicios oficiales de salud pública quienes evaluarán la idoneidad de los mismos.



- En todo caso con carácter previo al inicio de la ejecución de la concesión el concesionario someterá a revisión y desinfección, desinsectación y desratización de los locales y utensilios de cocina, despensas, almacén y comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio.
- El Programa de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización articulará el método global de limpieza.
- Junto con el programa de limpieza el concesionario elaborará un programa de tratamiento de residuos y será responsable de su traslado hasta el lugar que el centro indique para su evacuación. Este programa deberá contener medidas de protección medioambiental.

En lo relativo a la provisión de materias primas:

- Se deben emplear materias primas de primera calidad de acuerdo con las prescripciones recogidas en el anexo III, que se manipularán siguiendo las más estrictas normas de higiene, con el fin de reducir al mínimo la contaminación (presencia de microorganismos patógenos o potenciales tóxicos).
- Los proveedores de materias primas que seleccione el concesionario tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente, documentando tanto la vigencia de los números de registro sanitario, como los datos necesarios que acrediten que los productos alimenticios están sometidos a los perceptivos controles sanitarios y de calidad.
- En todos los casos tendrán que respetar las normas de higiene y el control de trazabilidad de todos los productos empleados.

En lo relativo a las obligaciones del personal:

- Al responsable de comedor escolar le corresponde la obligación de recoger y conservar la “comida testigo” de acuerdo con la normativa sanitaria correspondiente.

Obligaciones recogidas en el contrato respecto a la calidad y variedad de la alimentación de los escolares

En el “Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos”, que forma parte de la estrategia NAOS (estrategia para la Nutrición, Actividad física y prevención de la Obesidad), y que ha sido elaborado por el Ministerio de Sanidad y Salud pública, Ministerio de Educación y por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) se establecen las necesidades nutricionales, guías alimentarias y frecuencia de consumos de alimento, recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias, tamaño de las raciones, estructura básica de los menús y menús adaptados para escolares.

En el Anexo III Pliego de Prescripciones Técnicas que rigen el contrato y tomando siempre como referencia el Documento de Consenso, se recogen las características que han de cumplir los menús servidos por las empresas. Dichos menús habrán de ser elaborados por un especialista en nutrición y dietética del departamento de calidad del



concesionario, el cual facilitará las aclaraciones dietético-nutricionales y sanitarias en relación con la prestación del servicio.

Los menús se programan teniendo en cuenta la edad y características de los escolares; la adecuación del aporte energético y nutricional, los alimentos propios de temporada, las características gastronómicas de la zona y las técnicas culinarias más adecuadas para garantizar la calidad dietético-nutricional, organoléptica e higiénico-sanitaria de los platos preparados.

El concesionario habrá de considerar los niños con necesidades alimentarias especiales, realizando en los menús de estos niños las adaptaciones y/o modificaciones adecuadas en función de las patologías o situaciones que lo requieran.

Las indicaciones contenidas en el anexo se refieren específicamente a:

- 1- Necesidades Nutricionales
- 2- Guías Alimentarias y frecuencia de consumo de alimentos
- 3- Recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias
- 4- Tamaño raciones
- 5- Estructura básica del menú
- 6- Características del menú
- 7- Ficha de plato
- 8- Menús adaptados

La alimentación de los escolares es un tema clave para esta Consejería como se pone de manifiesto con los numerosos medios humanos y materiales a disposición de este servicio para garantizar que se presta debidamente, en el ánimo de mejorar el servicio día a día. Prueba de ello es el Plan de Mejora de Comedores Escolares que se ha puesto en marcha por parte de la Consejería de Educación el pasado curso escolar con una batería de medidas.

Algunas de las actuaciones incluidas en el mencionado Plan de Mejora son las siguientes:

Realización de actuaciones que certifiquen la calidad global del servicio

Se parte del objetivo de calidad global del servicio, que incluye la dicotomía de calidad objetiva, referida a la sanidad y seguridad alimentaria y a las características dietético-nutricionales, y la calidad subjetiva, relativa a las características organolépticas y la aceptación de los menús por los comensales.

Dentro de estas actuaciones se ha establecido una colaboración con la Consejería de Sanidad que incluyen visitas periódicas por los Inspectores sanitarios a todos los comedores escolares para evaluar la situación de los mismos en lo referente a estructuras y equipamiento, detectando las deficiencias que pudieran existir y determinando las medidas correctoras, discerniendo si las mismas corresponden a la empresa concesionaria o la propiedad. También se evalúa la idoneidad y aplicación de los procedimientos de autocontrol (APPCC) relativos a limpieza e higiene de instalaciones



y equipamientos. Estos controles se realizan al inicio de cada curso escolar y en casos también a lo largo del curso. Se realizan al margen de los controles que los servicios sanitarios oficiales realizan en el ámbito de sus competencias.

Adaptaciones en menús para transición a características marcadas por NAOS

Como se ha indicado más arriba el presente contrato tiene como hoja de ruta las características nutricionales del documento de consenso.

En el ánimo de no provocar rechazos sino educación en una alimentación sana, se trata de conseguir una aceptación plena de los menús mediante una adaptación a los mismos durante un periodo de transición, que ha sido el curso escolar 2014/2015.

En la actualidad, una vez finalizado dicho periodo de transición y en aplicación plena de los requerimientos nutricionales establecidos en pliegos no se reportan rechazos por los comensales en los menús que las familias perciben los menús como saludables y equilibrados; se ha conseguido así un importante objetivo gracias al cual nuestros escolares comen diariamente verduras enteras, pescado tres veces por semana, cereales integrales al menos dos veces al mes con una importante ausencia de precocinados y fritos.

Comisiones Provinciales de Comedor Escolar

Dentro del propio Plan de Mejora se estableció la creación de las Comisiones Provinciales de Comedor Escolar como órgano de participación de los agentes con intereses directos en este servicio público: asociaciones de madres y padres de alumnos, Administración educativa y empresa concesionaria encargada de la gestión de los comedores escolares.

Las Comisiones Provinciales se reúnen periódicamente en todas las provincias de nuestra comunidad.

En todas las Comisiones se ha dejado patente por parte de las Federaciones de padres que consideran muy positiva esta actuación y la ven como instrumento real de mejora.

Encuestas sobre la calidad del servicio

Siendo el objetivo de todas las actuaciones de esta Administración la mejora del servicio público de comedor escolar, y en aplicación de los ejes mencionados, se ha establecido la realización de encuestas sobre la opinión que las familias tienen del comedor escolar como instrumento de participación, proporcionando especial importancia a las opiniones y necesidades planteadas por los usuarios.

Se establecen asimismo como un instrumento de diagnóstico de las necesidades y problemática en la gestión diaria de los comedores, sin olvidar que los usuarios finales son los niños de infantil y primaria.

En junio de 2015 se realizó la primera encuesta como proyecto piloto, habiéndose realizado el curso siguiente una por trimestre.

A partir del presente curso escolar se realizarán dos encuestas por curso: una al finalizar el primer trimestre y la otra antes de finalizar el curso.



Cada encuesta realizada es cumplimentada por más familias y la valoración de las mismas también está creciendo, lo cual es un indicador de que esta administración trabaja día a día por garantizar un servicio de calidad.

Los resultados de la última encuesta, realizada en diciembre de 2016, exhiben que un 85% de los padres estiman que siempre o casi siempre son saludables y equilibrados, por lo que se evidencia que las actuaciones que se están dando en este sentido están siendo acertadas.

Asimismo y en relación a la atención de los escolares, pilar fundamental de la gestión y vigilancia diaria de los comedores, también un 85% de los progenitores la consideran muy buena o adecuada.

Valladolid, 10 de mayo de 2017.

EL CONSEJERO,

Fdo.: Fernando Rey Martínez.