

PROPUESTA DE EHIGE SOBRE LOS COMEDORES ESCOLARES DE GESTIÓN DIRECTA **Febrero de 2010**

La situación de los comedores escolares no satisface a muchas de las personas receptoras del servicio ni a quienes lo vienen organizando. Si bien es cierto que la universalización del servicio, no conseguida en su totalidad, así como su asunción por el Departamento de Educación ha sido un gran logro, no podemos olvidar aquellas características o reivindicaciones planteadas en su día que se han venido confirmando estos años y que claramente pueden mejorar las condiciones de los comedores escolares.

Queremos plantear que una vez más universalización o asunción por parte del departamento de educación no debe significar uniformidad en todos los aspectos, y que también en este tema la autonomía de centro, la gestión individualizada, y el desarrollo de diferentes proyectos o alternativas mejora y amplía la visión y la realidad sobre lo que deben ser los comedores escolares.

El intento de mantener un espacio diferenciado basado en la experiencia desarrollada durante más de 25 años por los comedores de gestión indirecta, ha sido un reflejo de que creemos firmemente en la riqueza que supone el beneficiarse de diferentes modelos, compartir experiencias, responder a otras necesidades...lo que en definitiva mejoraría claramente este servicio

“Cuando en su día se pusieron en marcha los comedores escolares de gestión directa (comedores bajo la responsabilidad del departamento de educación) se tuvo en cuenta por parte de las madres y padres fundamentalmente las ventajas de la universalización del servicio, es decir que todas las familias que lo solicitaran pudieran utilizar para sus hijas e hijos el servicio de comedor a un precio asequible.

Quedaron sobre la mesa otros puntos importantes como la gestión autónoma del comedor desde el centro, la realización de la comida in situ con cocinas adaptadas, la compra de los productos en el entorno, la necesidad de que el personal que trabajaba en los comedores estuviera preparado para un servicio educativo, el horario y condiciones del personal...Cuestiones todas ellas que se han venido planteando los últimos años.

Las razones más importantes de que estos puntos no fueran negociados o no se admitieran otras propuestas diferentes a las que figuran en la normativa actual fueron:

- *Económicas: Se estaba realizando una fuerte inversión con la puesta en marcha de la secundaria obligatoria que llevo a dar más valor a la apertura del servicio de comedor que al resto de los temas, considerando podían ser negociados posteriormente.*
- *Infraestructuras: aunque ligado al punto anterior, en muchos centros no existían las posibilidades de tener cocina propia, instalaciones adecuadas para hacer la comida in situ más que realizando una reforma importante en el centro. Por ello se opto por abrir los comedores en el más breve plazo posible, en condiciones adecuadas.*
- *Uniformidad: La administración opta por un modelo único ya que esa es la gestión que habitualmente se elige para los centros en materia de servicios u otros.”*

El funcionamiento del comedor escolar es esencial por lo que se debe analizar todo el aspecto organizativo desde la participación del alumnado y su autonomía hasta la repercusión en las direcciones, en la organización y funcionamiento del centro, medios personales, horarios...

Ha llegado el momento de crear una comisión entre la administración y las entidades educativas para analizar los diferentes temas desarrollados y elaborar una alternativa a la normativa y gestión actual de los comedores escolares, recogiendo la practica actual e historia de los comedores gestionados de forma autónoma.

El espacio del comedor y el patio, una labor claramente educativa

La educación mejorará si el comedor ayuda a los niños y niñas a adquirir hábitos alimenticios adecuados, si enseña a comportarse en la mesa y a respetar las normas escolares establecidas también para la hora de comedor. Existe un dato que merece la pena destacar, el alumnado que hace uso de este servicio pasa entre un 35,7% y el 43,7% de su tiempo tanto en el patio escolar como en el comedor.

Estos espacios tienen un gran peso en la socialización del alumnado, y en ellos se dan una serie de aprendizajes que pueden ser favorables o contrarios a los valores que se impulsan desde los centros y las familias. Al mismo tiempo y según todas las investigaciones, son los lugares donde se producen la mayoría de los problemas de convivencia.

Para prevenirlos, el profesorado, las educadoras y educadores, el personal de comedor y las familias, deben mantener las pautas acordadas en el Proyecto Educativo de Centro. Además del trabajo en aula, se deberán observar, intervenir, modelar e implantar programas en todos los espacios que ayuden al alumnado a mantener unas relaciones sanas para estar en sintonía con los valores educativos que se pretenden impulsar desde el ámbito escolar y familiar y para favorecer las relaciones más adecuadas entre el alumnado, sin discriminaciones o abusos en todos los ámbitos y espacios del centro.

Por todo esto, las personas que están con las alumnas y alumnos en este horario, deben estar capacitadas para corregir cualquier muestra de lo anteriormente dicho, y esto no lo vamos a poder conseguir con las actuales normas.

El comedor constituye una rutina muy importante en la vida de los niños y las niñas porque utilizan este servicio cinco días a la semana, desde los dos hasta los dieciséis años. Este es un dato innegable. Ahora bien, para dar valor real a este espacio y a este tiempo de su rutina diaria, es necesario que los centros educativos cuenten con los medios necesarios. No se trata de comer en un tiempo récord para cumplir con el turno establecido, ni tampoco de que sea utilizado como aumento del tiempo escolar. Es necesario entre otros:

- **Considerar y dar el valor educativo que este espacio requiere.**
- **Incluir el comedor en el Plan de centro y darle especial vinculación al Plan de convivencia.**
- **Actualizar la actual normativa de comedor y cambiar su contenido, revisar todos los aspectos de la gestión del mismo.**
- **Revisar los temas nutricionales.**
- **Lograr una calidad alimentaria vinculada a la sostenibilidad y al entorno.**
- **Organizar los comedores más adecuadamente a la edad del alumnado y a su participación y asunción de responsabilidades.**
- **Actualizar las condiciones y formación del personal de comedor.**

Los comedores escolares necesitan desarrollar la autonomía para su buen funcionamiento

Autonomía

- En la elección del sistema: comida in situ, catering...
- En la compra de los productos.
- En la devolución de las cuotas de pago.
- En establecer criterios para las extraescolares en horario de comedor
- En el horario/tiempo de comedor.
- En la gestión
- En la determinación del número de plazas necesarias
- Estatus de las Eskola Txikiak: adaptación de las necesidades y normativa
- ...

La autonomía no supondrá en ningún caso eliminar aquellos puntos fundamentales para un buen servicio de comedor como las garantías nutricionales, inserción en el PEC, u otras que se desarrollan en esta propuesta

1.- Instalaciones y espacio

Comedor como espacio educativo

Los espacios actuales son espacios demasiado pequeños que debido a las incongruencias disfrazadas de seguridad del departamento de sanidad-educación son fríos, estériles y poco atractivos para las niñas y niños, que no tienen en cuenta ningún criterio de sostenibilidad, para reciclar, reducir y reutilizar con el mayor ahorro energético posible.

Por ello proponemos mimar y proteger el espacio del comedor, para que las y los niños se sientan seguros y relajados en el acto de comer y puedan relacionarse entre ellos mientras comparten ese espacio. Que sea un espacio más de la escuela donde el alumnado, profesorado, y demás personal puedan enriquecerse usándolos como una aula más, aprovechando para trabajar toda una serie de contenidos relacionados con la educación de la salud y buena alimentación, por ejemplo fomentando buenos hábitos alimentarios y saludables. O usándolo también como espacio para fomentar la convivencia, socialización y aprendizaje de los niños y niñas.

Es en estos espacios donde, sin la mirada directa del profesorado, el alumnado se manifiesta tal como es e interactúa con sus iguales, pudiendo también en ocasiones adoptar papeles poco adecuados para unas relaciones sanas: prepotente y violento, que no se encuentra seguro y rehuye el trato y la participación en los juegos, que siempre cede por miedo a que no se le acepte... papeles que, si no son modificados y se mantienen durante la escolaridad obligatoria, pueden marcarlo en sus relaciones entre iguales en el futuro. Estos espacios tienen un gran peso en la socialización del alumnado y, queramos o no, intervengamos o no en su gestión, en ellos se dan una serie de aprendizajes que pueden ser contrarios a los valores que pretendemos impulsar en el centro y en las familias.

Según todas las investigaciones, son también los lugares donde se producen la mayoría de las actuaciones de discriminación y de acoso escolar. Para prevenirlas, las personas educadoras, además del trabajo en aula, también en estos espacios deberán observar, intervenir, modelar e implantar programas que ayuden al alumnado a mantener unas relaciones sanas. Tampoco podemos olvidar que todo lo que se aprenda en la hora de tutoría sobre convivencia, habilidades sociales, desarrollo moral, resolución de conflictos... solamente se interioriza con la puesta en práctica y, para ello, el patio y el comedor son los lugares donde más interacciones se dan.

El comedor ha de ser un espacio amplio, silencioso, bien ventilado y alegre. Un lugar tranquilo, que proporcione bienestar a los niños y niñas. Si a esto le sumamos un patio que cuente con una amplia zona cubierta para los días lluviosos, el espacio del comedor estará listo para cumplir mejor con la labor educativa. Las instalaciones actuales preocupan al 50% de los centros (tanto a las direcciones como a las familias), el espacio en las mesas, los turnos, la falta de plazas, las necesidades de insonorización, los patios cubiertos, organización de actividades...son algunos de los temas que se plantean

A analizar

- **Renovación de las instalaciones**
 - Se realizarán análisis de la capacidad de las instalaciones y de su estado, y se efectuarán propuestas de mejora y adecuación de los mismos, que pueden ser plurianuales, priorizando siempre las necesidades de mayor urgencia.
 - En relación al equipamiento, proponemos realizar un estudio para adecuar la asignación económica anual a los costos reales del servicio, en función del número de comensales y de si la comida es de elaboración propia o suministrada. Debería haber un plan que garantizara tanto las reparaciones de mantenimiento como la previsión de reposición.
- **Renovación del mobiliario y del equipamiento**
- **Ampliación de los espacios dedicados a comedor**
 - No sería una solución mantener el límite de plazas actual en los comedores, puesto que no es aceptable que solo pueda acceder al comedor el alumnado becado o con menor renta.
- **Patios cubiertos**
 - Es de destacar la especial problemática de los edificios históricos: imposibilidad de patios cubiertos o ausencia de patio al aire libre...
- **Insonorización**
- **Ampliación –renovación espacios para vestuarios de los/as trabajadores/a**
- **Planes de evacuación específicos para los tiempos de comida y recreo**
 - Es de preocupar la falta de previsión ante un posible desalojo del alumnado de 2-3 años durante la siesta y el del alumnado que realiza actividades extraescolares y por lo tanto se encuentra disperso por el centro escolar.

2.- Menus y nutrición

Cómo valoramos la situación actual: menús excesivamente calóricos, cargados de proteína, con combinaciones entre el 1 y 2 plato demasiado pesadas, con un abuso de los precocinados y los fritos, con una total ausencia de alimentos ecológicos, integrales y de temporada, con poca rotación en los platos (todas las semanas comen lo mismo), sin introducir alimentos nuevos en los menús ni siquiera alimentos de diferentes culturas cada día mas presentes en nuestras escuelas.

En el tema de las compras nos encontramos ante macroempresas de catering que ni siquiera podemos escoger. Tanto el personal de la escuela como los monitores como las propias familias no sabemos nada de esta empresa, ¿Qué compran? ¿Dónde lo compran? ¿Siguen criterios de sostenibilidad? ¿Y de compra local? ¿Cómo cocinan? ¿Qué ingredientes usan, son saludables?... Eso sin contar bajo que criterios elaboran los menús.

En los menús que se elaboran y suministran a través de las empresas homologadas se detecta: que la planificación de los menús trimestrales la hace la empresa homologada, son bastante cerrados y no resulta demasiado fácil poder realizar algún cambio; la calidad del menú de algunos días resulta escasa; no se contemplan las características de los comensales; no existen diferencias en cuanto a textura y elaboración de los alimentos según sean para Educación Infantil y otras etapas; n el caso de los comedores con comida de elaboración propia, no se utilizan todos los recursos disponibles para que redunden en la calidad de los alimentos. Sirva de ejemplo: se suministran salchichas embotadas o envasadas en lugar de frescas, patatas fritas de bolsa en lugar de patata natural para su elaboración, pescados congelados y preelaborados (rebozados...)... En cuanto a las carnes, consideramos que se exceden en el suministro de carnes de porcino; la carne de vacuno se da en contadas ocasiones y casi nunca es tierna; han desaparecido las croquetas u otros elaborados en el centro...

Qué proponemos: Utilización de materias primas de calidad, que conserven sus cualidades de gusto, aroma y color para aportar a los platos sensaciones diferentes y agradables que inviten a probar. Al mismo tiempo introducir poco a poco nuevas materias primas en el menú. Buscar materias primas mas sanas que no tengan sustancias contaminantes y conserven mejor las vitaminas y minerales. En este sentido los alimentos provenientes de la agricultura ecológica son los de mejor calidad. En el refinamiento de los alimentos se pierden nutrientes importantes para la dieta como los cereales o el azúcar refinado, es importante introducir cereales integrales o azucares no refinados como los siropes o la miel, porque conservan mejor las vitaminas y los minerales. Materias primas de temporada y locales. Y lo que no produzcamos aquí que a poder ser sea de comercio justo. Por lo tanto los menús se tendrían que elaborar en base a esto. Que, a partir de una edad, pudieran escoger las raciones, cada persona tiene sus necesidades y sus gustos y tienen que aprender a regularse y a gozar de esas diferencias. Usar técnicas en la cocina que potencien la presencia de nutrientes y no aumenten las calorías del plato como la plancha, vapor u horno en detreimiento de los fritos o precocinados. Utilización del aceite de oliva como la fuente de grasa más saludable para cocinar.

- **Elaboración de la comida in situ, adaptación de los comedores para tener cocinas en todos los centros que lo soliciten.**
- **Participación del alumnado de secundaria en la determinación de los menús**
- **Analizar los menús y la calidad del servicio**
 - Análisis nutricional: expertos determinados por el departamento, por la universidad y sanidad
 - Variedad en los menús
 - Cantidad en las raciones del Ciclo de Secundaria.
 - Compra directa de los productos
 - Elección en su caso de la empresa de catering
 - Revisión de las auditorias anuales

LA COMIDA EN LOS COMEDORES ESCOLARES

LA COMIDA

El organismo necesita energía para desarrollar sus funciones, incluyendo el trabajo físico, el mantenimiento de la temperatura corporal, el trabajo continuo del corazón y los pulmones, reparar los tejidos dañados y mantenerse en perfecto estado de salud (además del crecimiento en los niños). Esta energía se obtiene de los nutrientes contenidos en los alimentos, fundamentalmente de los hidratos de carbono, grasas y proteínas, mediante un proceso de oxidación (combustión). La energía conseguida se utiliza para todos los procesos químicos que realizan las células del organismo.

Por lo mencionado en el párrafo anterior lo primero que tenemos que tener en cuenta es que las necesidades de energía y nutrientes así como la cantidad de alimentos que necesitan nuestros alumnos/as, es muy diferente según en que etapa educativa se encuentren. No es lo mismo un alumno/a de 2-3 años que uno de 10-11 años y mucho menos un adolescente de 15-16 años.

También queremos destacar que la comida es una parte importante tanto en el desarrollo físico como intelectual de los niños/as.

LA CALIDAD

Partiendo de la premisa que para tener una alimentación saludable la comida ha de ser: variada, sana, equilibrada, nutritiva, apetecible, y también educativa, y después de haber analizado los menús proporcionados por las empresas de catering, entendemos que tal como se plantea al comienzo los menús escolares son excesivamente calóricos y llenos de proteínas.

Por ello es necesario:

Que los menús se elaboren con productos cuya materia prima sea de calidad.

Que no se condicione la calidad con el coste

Que dichos productos sean de temporada y de la zona.

Que se empiece a introducir la alimentación integral.

Que sean diseñados por un nutricionista que tenga en cuenta a qué sector van dirigidos dichos menús, y que no es lo mismo un menú para un niño/a de 2-3 años que para un adolescente.

LA CANTIDAD

No todos los alumnos/as en sus diferentes etapas educativas tienen las mismas necesidades alimenticias, por lo que se debiera tener en cuenta el tamaño de las raciones. Los adolescentes por su desgaste energético necesitan tomar más cantidad y diferentes alimentos que un niño de infantil o primaria, y hoy en día las cantidades que se sirven son similares y en algunos casos las diferencias no llegan a cubrir las necesidades de cada una de las etapas.

Debido al aumento de la obesidad infantil se ha tomado la decisión, por parte del Gobierno, de reducir las raciones de los comensales, lo que está provocando que en aquellos comedores en los que hay más de un turno para comer, haya alumnos/as que se quedan sin comida, porque al repetir alguno de los alumnos/as del primer turno escasean los menús para los que comen en los últimos turnos.

Esto está motivado, en muchos de los casos, por la mal gestión en los comedores por parte o bien del encargado o de las trabajadoras.

A nuestro entender uno de los factores que previene la obesidad infantil, es crear un hábito de buena alimentación en el niño/a, darle los alimentos necesarios para que no sienta la necesidad de recurrir a otros sustitutos (bollería industrial, bolsas de fritos...) para cubrir sus necesidades alimenticias.

Por todo lo expuesto planteamos:

- Que las raciones sean aquellas que aconseja la OMS.
- Que es necesario prestar atención a la cantidad y calidad de los alimentos de una dieta para asegurar el ritmo de crecimiento que caracteriza a la infancia.
- Que las necesidades de energía y nutrientes no son cantidades fijas, sino que dependen de la edad, sexo y nivel de actividad que se realiza.
- Que se tenga en cuenta las edades de los comensales a la hora de calcular las cantidades a suministrar en los menús.
- Que aquellos alumnos/as que quieran repetir lo puedan hacer sin que esto perjudique a ningún otro usuario del comedor.
- Que muchas veces la obesidad no está relacionada con cantidad si no con calidad.
- Que se tenga en cuenta que en numerosos casos los niños/as que no se quedan satisfechos con la comida, recurren a otro tipo de alimentos (bollería industrial, fritos..) para subsanar ese hecho.

MENÚS ESPECIALES

Las personas usuarias de los comedores escolares son muy variadas, tanto por sus intolerancias a ciertos alimentos como por sus creencias éticas o religiosas, o en casos puntuales por enfermedad. Por ello lo primero que exigimos es que no se discrimine a ningún alumno/a por el mero hecho de comer otro tipo de menú diferente al de la mayoría de los usuarios del comedor. También planteamos que aquellas familias que por los motivos que sean quieren que sus hijos/as tomen un menú diferente al de la mayoría (vegetarianos, los que no quieren dar azúcar a sus hijos/as...) lo puedan hacer.

Tanto la Asociación de Celiacos de Euskadi (EZE) como la Asociación Vasca de Alergias Alimentarias (ELIKALTE), se quejan de la poca variedad del menú de sus hijas e hijos, de no disponer del menú por escrito como el resto de usuarios, de la baja calidad de las materias primas y sobre todo de la poca o nula formación que tienen no sólo las personas encargadas de los comedores sino también los/as trabajadores/as de los mismos. Esta nula formación provoca que alimentos que si pueden tomar los Celíacos no se les suministren por el desconocimiento, o que a niños/as que son asintomáticos se les den alimentos que no pueden tomar “porque nunca les pasa nada”.

Otro punto de los puntos a determinar es el de los niveles de sal recomendados (hipertensos), niveles glucémicos o índices glucémicos de los menús (no sólo diabéticos, sino también picos de glucemia, atención y respuesta)...

PROPUESTAS / PROYECTOS QUE SE DEBEN DESARROLLAR

Estos son algunos temas que se pueden incluir en diferentes áreas o desarrollar proyecto específico en función de cada centro:

- Proyectos que aborden el cuerpo humano, la asunción de las características individuales, la vida sana y saludable y la alimentación.
- Prevención de problemas de bulimia, anorexia, obesidad...
- Como entender las modificaciones del cuerpo en la adolescencia
- Agricultura y ganadería sostenible. Alimentos de nuestro entorno.
- Respuesta fisiológica a la alimentación y disfunciones en el cuerpo (hiperglucemias, hipoglucemias, celíacos, intolerancias alimentarias)
- Cursos de cocina: Cocina tradicional, nuevas aportaciones, conocemos los alimentos de otras culturas...

CONCLUSIONES

En base a todo lo mencionado anteriormente, consideramos que se debe hacer hincapié en los siguientes puntos:

1. Educar en una alimentación sana
2. Que los menús sean variados, sanos, equilibrados, nutritivos, apetecibles, y un modelo a seguir.
3. Que las materias primas que se utilicen para la elaboración de los menús sean de calidad, de temporada, y a poder ser de la zona.
4. Que para la elaboración de los menús se tenga en cuenta las necesidades de cada etapa escolar.
5. Que los menús sean confeccionados por Nutricionistas y Dietistas, teniendo en cuenta las necesidades del alumno/a.
6. Que en los menús escolares figure el nombre y el número de colegiatura del nutricionista que elaboró el mismo
7. Que las cantidades sean las adecuadas en las diferentes etapas escolares.
8. Que se tenga en cuenta que en la gran mayoría de los casos después de comer los alumnos/as vuelven a clase por la tarde, y que un menú de difícil digestión trae como consecuencia la falta de atención.
9. Que no se discrimine a quienes comen otro tipo de menú.
10. Que periódicamente las Asociaciones de padres y madres así como también los alumnos/as puedan hacer una valoración de la comida.
11. Que se permita una mayor rotación de las empresas de catering en caso de que se detecten irregularidades.
12. Que se realice un análisis del porque existen platos que son sistemáticamente rechazados, y que se de una posibilidad de reemplazar los mismos por otros de similares características nutricionales.
13. Que se impartan cursos de formación para los/as trabajadores/as de los comedores escolares y de sus encargados/as, en aquellos temas relacionados con los alimentos y patologías asociadas a la alimentación.
14. Que se exija el conocimiento por parte de todos los/as trabajadores del comedor de los protocolos de actuación en casos de:
 - Emergencia Sanitaria
 - Atragantamientos
 - Reacciones Alérgicas
 -
 - Emergencias civiles
 - Evacuaciones
 - Incendios
 - Avisos de bombas
 -
15. Que no se condicione calidad con coste.
16. Que se permita adaptar el tipo de comida a la edad del comensal (por ejemplo: comida en puré para los más pequeños).
17. Que las empresas de catering se adapten a las necesidades de cada centro y no que cada centro se adapte a las imposiciones de los catering.
18. Que se elabore anualmente una estadística de los platos de mayor aceptación en los centros.
19. Y, por último, señalar la necesidad de que la encuesta de evaluación que anualmente realiza el Gobierno, y que es rellena por los/as encargados/as de los comedores, pase los trámites legales del OMR, y sea refrendada por la Dirección de cada centro, así como por el /la presidente/a de la Asociación de padres y madres.

3.- Comisión de Comedor

La existencia de las comisiones de comedor no ha garantizado hasta el momento que se reúnan ni tomen decisiones consensuadas. Lo mismo sucede con los reglamentos, su existencia o conocimiento no supone un debate sobre los temas de comedor, supervisión, análisis...

Como en todo grupo humano, es importante dotarse de unas normas que permitan la convivencia y generen un clima de mutuo respeto. En este caso es imprescindible ya que hablamos de un espacio educativo. Creemos que hay que cuidar este punto, ya que este es un espacio especialmente sensible en lo que a relaciones interpersonales se refiere, por lo que proponemos que cuando se hable de normativas huyamos de “reglamentos sancionadores” y busquemos fórmulas que regulen la convivencia, en las que se incluirían todas las personas que participan de este espacio. No podemos admitir el planteamiento de que sea esta comisión la que decida sobre todo lo relacionado con las/los monitoras/es. Creemos que hay otros cauces para lo relacionado con el ámbito laboral y que lo relativo a la coordinación debería estar recogido en la nueva normativa de comedor.

A analizar

- **Creación de la Comisión de Comedor en todos los centros (adecuación en las Eskola Txikiak)**

Es importante la existencia de esta comisión para que se gestione todo lo referente a los comedores, y luego sea refrendado por el O.M.R. de cada centro.

La comisión tratará y hará propuestas sobre asuntos como:

- Normativa interna de cada comedor.Reglamento
 - Participación del alumnado en las tareas del comedor
 - Reglamento de convivencia vinculado al del centro.
 - Proyectos vinculados a PEC y a las tareas educativas derivadas del currículo
 - Salud
 - Igualdad, juegos cooperativos
 - Biblioteca
 - Utilización de los ordenadores. Aula de informática
 - Utilización las instalaciones ordinarias del centro: aulas, gimnasios, salas de videos, talleres, etc.
 - Calidad de la comida.
 - Raciones.
 - Precios. Análisis de las diferentes cuotas en función de transporte... hacer propuestas zonales.
 - Recibos devueltos.
 - Devolución de cuotas.
-
- **Composición de la comisión de comedor**
 - Dirección del centro
 - Responsable de comedor
 - Cocinera
 - X monitoras en función tamaño
 - X madres/padres
 - Una /un profesor
 - Alumnado en ESO

▪ **Actividades en el horario del comedor**

En el horario de comedor la mayoría de las actividades extraescolares que se realizan están organizadas por las Ampas, pero también hay actividades realizadas por los propios centros.

Con relación al tiempo de comedor, que a veces es excesivo, las familias demandan más actividades y en aquellos centros en los que no hay, la creación de las mismas.

Por ello es necesario analizar en todos los centros estas actividades, adecuarlas al PEC y que sirvan para el desarrollo del euskara y de los objetivos principales del centro.

4.-Responsable de comedor

Las personas responsables del comedor (2/3), tienen dedicación total al comedor, su perfil lingüístico varía como en el personal, muchas cumplen funciones de monitor/a, pocas veces tiene relación directa con el Consejo Escolar...

Entendemos que en general su labor no está determinada ni es conocida por el centro, que hacen informes para el departamento que no llegan después a los consejos escolares... Nos preocupa el escaso reconocimiento profesional que este puesto suscita en la comunidad escolar y unido a esto la falta de motivación del profesorado para acceder a este cargo. Creemos que hay que potenciar la labor del/la responsable de comedor como coordinador/a pedagógico/a de este espacio educativo, para lo que vemos imprescindible una formación específica (al igual que se imparte para las personas responsables de las bibliotecas) y naturalmente que todos estos puestos estén perfilados.

Esta situación debería corregirse existiendo una Comisión de Comedor en el centro que se reúna periódicamente, apoye las funciones del comedor y realice el seguimiento del mismo así como se implique en todas las decisiones que sobre el mismo se tomen y se lleven al consejo escolar

A analizar

▪ **Reglar las funciones de la persona encargada del comedor.**

Además de las establecidas en el Art. 15 de la Orden, creemos que ha de desarrollar las siguientes funciones:

- La elaboración de objetivos educativos en cuanto a hábitos alimenticios y de comportamiento.
- Controlar la seguridad del alumnado y asistencia a las y los niños enfermos, accidentados...
- Control diario de asistencia, así como de las altas y bajas que se vayan originando.
- Relaciones con las familias: atención a demandas de información y sugerencias de padres/madres.
- Organización, control y dinamización de los juegos en el patio y demás programas.
- Coordinación del monitorado para que las pautas sobre cumplimiento de normas, resolución de conflictos y demás aspectos educativos, sigan las mismas directrices que en el resto del tiempo escolar.
- Coordinación de las extraescolares junto con las Ampas

▪ **Perfil:** Entendemos que el perfil que han de tener ha de ser el de maestros/as o en su defecto el de educadores/as con el PI2 en euskera.

▪ **La responsable de comedor no incrementa el ratio,** es independiente de la RPT del centro.

- **Es nombrada específicamente para esa función.**
- **No contabilizada como monitora**, ya que sus funciones en ese tiempo no pueden ser servir y atender directamente a un grupo de alumnos y alumnas, sino las especificadas en el apartado de responsabilidades. Además, en el caso de que hubiera alguna urgencia, siempre debería haber una persona para quedarse con todo el grupo mientras otra acompaña al posible alumno accidentado, utilizando un criterio similar al que fija en Secundaria el ratio de acompañamiento de profesorado para las salidas del centro en función del nº de alumnado: siempre debería haber 2 personas como mínimo.
- **Será sustituida como el resto del profesorado en caso de baja.**
- **En aquellos comedores que se compartan por más de un centro, existan diferentes edificios... se analizarán estas funciones específicamente y se tendrá en cuenta**
 - La existencia de otro encargado de dichos centros que comparta la vigilancia y responsabilidad en el turno del servicio y
 - La gestión económica y administrativa sean independientes o compartidas
 - En todos los casos debería tener un cómputo horario suficiente para que pueda desarrollar las funciones expuestas y atender a todo el alumnado.
- **Cómputo horario**

El cómputo horario debería calcularse en función de dos variables que se suman:

1. La persona encargada deberá estar , in situ, durante todo el tiempo de prestación del servicio, de acuerdo con el punto e) del art. 15 de la Orden.
2. Para el resto de funciones: coordinación con el monitorado y el profesorado, atención a familias, gestión de recibos... se aumentaría el nº de horas semanales en función del nº de comensales.

Habría que tener en cuenta el problema de los comedores que están ubicados en edificios distintos, que se agudiza en casos en los que están muy distantes entre sí.

5.- Personal de comedor

En este momento no se exige un perfil específico para trabajar en un comedor escolar. Ello supone dificultades claras a la hora de plantear los proyectos de centro. Por otro lado es también muy variada la capacidad lingüística en euskara del personal, desde no conocer nada hasta tener un perfil como el del profesorado.

Respecto a su horario, es imposible en las actuales condiciones que puedan realizar coordinaciones, informes y atención a las familias, reuniones con la dirección, formación...ya que ni tan siquiera disponen de horario anterior y posterior al horario estricto de comedor.

A analizar

- **Reglar las funciones de las monitoras y monitores**

Determinar sus funciones

Su labor es esencial, claramente educativa; no son meros vigilantes. Vemos que, además de las funciones marcadas por el Departamento, hay también otras que consideramos imprescindibles para seguir las directrices pedagógicas establecidas en el centro y que deben desarrollarse de manera coordinada con el profesorado, responsabilizándose de que durante este tiempo se trabajen en el mismo sentido:

- Lograr que los niños adquieran unos hábitos alimenticios adecuados.
- Que sepan comportarse en la mesa.
- Que el alumnado respete las normas establecidas y que las acciones reparadoras ante los incumplimientos sean las mismas que en el resto del horario escolar.
- Cuidar las relaciones entre los alumnos para que sean adecuadas, sin discriminaciones ni abusos.
- La elaboración de informes para las familias.
- Desarrollar juegos que transmitan valores recogidos en el proyecto educativo: coeducación, cooperación, cuidado del entorno, etc.
- Cuidar las relaciones entre el alumnado, para que éstas sean adecuadas, sin discriminaciones, abusos, etc. Para lo que deberán ser capaces de dar continuidad a los programas de resolución de conflictos que el centro tenga establecido.
-
- **Perfil de las personas que trabajen en el comedor: labor educativa**
 - Perfiles: Que tengan una titulación adecuada, como monitores de tiempo libre, animadores socio-culturales, educador
 - Que acrediten el conocimiento de Euskera, y que éste sea el adecuado para poder dirigirse a los alumnos en dicho idioma.
 - Participación en la vida del centro: Plan de convivencia, objetivos anuales...
- **Horario**
 - Aumentar jornada en 30 minutos. Horario especial para el monitorado de Infantil para el acceso a las aulas... La realidad pone en cuestión lo que se menciona en la circular anual sobre comedores sobre la imposibilidad de “solapamiento entre el horario lectivo y el horario de los monitores”
 - Horario de formación
 - Relación con las familias
- **Cursos de preparación**
 - Formación: Las empresas deberán formar a este personal la primera en temas generales como: primeros auxilios, orientaciones para el trato con los comensales -incluido el alumnado NEE-, para el cuidado de la salud y la higiene (limpieza, productos, posturas, ruidos...), para el uso del tiempo libre... y en otros específicos que el centro pudiera solicitar: juegos cooperativos, resolución de conflictos...
 - Coordinación
- **Contratación**
 - Separar **la gestión y contratación del catering de las del servicio de educadores**. Las empresas de catering se limitarían a lo que concierne a la cocina (elaboración y servicio de la comida, limpieza del menaje...). Esto implicaría homologar también asociaciones o empresas de tiempo libre, con monitores-educadores para atención del alumnado en el comedor y patios. De esta manera se contaría con monitorado mínimamente preparado, que fuera capaz de seguir las directrices educativas del centro y de formarse en aquellos programas que se desarrollan en él, a los que se debe dar continuación en horario de comedor. No saldría más caro, como se puede comprobar en los convenios del personal concernido.
 - A fin de asegurar un colectivo que pueda desarrollar las funciones educativas anteriormente reseñadas, proponemos **poder elegir la empresa** de catering y la de educadores. Al saber que podemos seleccionar y cambiar de proveedor, cumplirían mejor las directrices del Departamento y las sugerencias de mejora que se les hacen desde el centro educativo.

▪ **Revisión de los ratios**

- Es necesario, además, estudiar las características de cada cocina y comedor para que las ratios sean adecuadas: la escasez de personal para office hace que las monitoras/es dediquen parte de su tiempo a esa tarea, quedando el alumnado con menos atención de la necesaria, y eso resta posibilidades de utilización de espacios y diversificación de actividades, ya que obliga a los niños/as a estar juntos/as.

A continuación presentamos un cuadro con las propuestas para el debate:

Educación INFANTIL (2 y 3 años)		Educación INFANTIL (4 y 5 años)		Educación PRIMARIA		Educación SECUNDARIA Obligatoria	
Número comensales	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

6.- Alumnos/as con necesidades educativas especiales

El alumnado con n.e.e. forma parte del centro con los mismos derechos y deberes que el resto, por lo tanto tiene que estar contabilizado en el ratio del comedor y se beneficia de la posibilidad de interactuar, de trabajar los hábitos y de avanzar en su autonomía tanto o más que sus compañeras/os. Parte de este alumnado cuenta con la figura de la educadora o educador para apoyarle tanto en las horas lectivas como en el tiempo de comedor; pero al igual que durante las horas lectivas la educadora no sustituye la labor del personal docente, si no que la complementa, creemos que en el tiempo de comedor debe de ocurrir lo mismo.

En el 72% de los centros hay alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales, y durante el horario de comedor están con su propio responsable, salvo cuando estos responsables están comiendo, que pasan a ser vigilados por los monitores/as del propio comedor.

- En aquellos centros donde haya alumnado con NEE ha de estar en todo momento acompañado por sus educadores

7.- Información que desean recibir las familias

A las familias les gustaría recibir todo tipo de información, desde qué tal come su hija o hijo, o cómo es su comportamiento en la mesa, hasta cómo se regula el comedor y su funcionamiento, saber la actitud que tiene el alumno/a en el comedor y recibir informes específicos sobre el funcionamiento del comedor.

Por ello es necesario elaborar:

- Tipos de informes a entregar a las familias
- Periodicidad
- Elaboración de los menús, procedencia...
- Organización del comedor
- Papel de las familias
- Implicación a la hora de enseñar a sus hijos a comer de todo.

8.- Las empresas de Catering y la elaboración y compra de la comida

No consideramos que el funcionamiento generalizado de los comedores mediante empresas de catering sea el más adecuado desde el punto de vista de la salud ni de la sostenibilidad. Aun cuando no sea realizable a corto plazo, defendemos comedores con cocina propia, que posibilitan las compras en el comercio del entorno y no someten a la comida a manipulaciones de refrigeración y recalentamiento superfluas ni a desplazamientos de muchos kilómetros. Las cocinas, además, pueden ser un recurso pedagógico de gran interés. Esto exigiría modificar normativas sanitarias y educativas, así como adaptar las instalaciones de los centros, ampliar las contrataciones de personal y tomar medidas control sobre los procesos de aprovisionamiento y elaboración de los alimentos.

Mientras las empresas de catering sigan suministrando y para aquellos centros que opten por este tipo de comida se deben establecer las condiciones recogidas a lo largo de este documento y referentes a la calidad, el control, la elección, exigencias de compra del producto, etc.

9.- Coordinación

Con el fin de alcanzar los objetivos propuestos, vemos la necesidad de crear una **Comisión Zonal de Comedores** integrada por el/la responsable del servicio de comedor del Departamento (o la persona en quien delegue), las direcciones y/o encargados de comedor de los centros y las representaciones de zona (herrialde) de las Ampas para:

- **Diseñar a partir de este informe una planificación conjunta con el Departamento.**
- **Profundizar en el estudio de la realidad de los comedores escolares de la zona y crear una estructura de servicio bajo los mismos parámetros de funcionamiento, sin perjuicio de perder la identidad de cada uno.**
- **Elaborar informes zonales de valoración del servicio así como propuestas de cara a futuro.**
- **Elevar y hacer seguimiento de las propuestas y proyectos conjuntos y consensuados que surjan.**
- **En definitiva, para mejorar y ofrecer un servicio de calidad.**

Dichas comisiones se deben reunir la segunda quincena de mayo con el/la responsable del servicio de comedor del Departamento (o la persona en quien delegue), el/la representante de la/s empresa/s homologada/s suministradora/s para valorar el servicio del curso vencido y planificar el siguiente.

10.- Peticiones sobre datos alumnado

- 1. Datos del alumnado que se queda sin poder acceder al servicio por falta de plazas cada curso, bien al comienzo bien durante el mismo**
- 2. Porcentaje de alumnado que se queda al comedor, etapa por etapa.**
- 3. Becas: análisis**

Posibilidad de flexibilizar las ayudas: ¿recibir beca para que los hijos se queden a comer en casa? ¿El estilo de becas fomenta que las familias dejen a los hijos en el comedor? Hay que poner en valor la posibilidad de comer en casa como algo positivo par el descanso del niño. Cambio en el sistema de becas, para que se queden realmente los niños que lo necesitan ¿ dar facilidades a las familias en las que los dos progenitores estén trabajando?