



RECOMENDACIONES A LOS DIRECTORES SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR MEDIANTE COMIDA APORTADA POR LAS FAMILIAS

Ante la negativa de la Consejería de retirar la utilización del servicio de comedor escolar mediante comida aportada por las familias, la Junta de Portavoces del Consejo de Directores de Colegios Públicos de la Comunidad de Madrid, mostró su rechazo a este sistema. En la reunión mantenida con la D.G. de E. Infantil, Primaria y Especial, se nos dice que los consejos escolares deben tener regulado el tema por si surge algún caso, por ello, hemos elaborado estas recomendaciones para llevar a los Consejos Escolares, cada centro puede tomar las decisiones que más se adecuen a sus características.

1- Precio del servicio para los alumnos que traigan la comida elaborada en sus casas:

CONCEPTO	IMPORTE
Vigilancia	2,50€
Gestión del comedor ¹	1,30€
TOTAL	3,80€

2- Condiciones organizativas y de funcionamiento:

- Los alumnos deberán traer la comida en recipientes termo aislantes, que vendrán guardados en bolsas termo aislantes. Todos los elementos deben ir correctamente identificados con el nombre del alumno.
- Menú: para asegurar una alimentación equilibrada, saludable y variada, el centro entregará al alumno el menú mensual, las familias deberán traer la comida que indica el menú para cada día.
- Los alumnos que sean usuarios con comida transportada traerán siempre su comida, además deben ser alumnos habituales del servicio, no se admitirán alumnos esporádicos en esta modalidad.
- Cobro de recibos: los centros aplicarán la misma gestión de cobro que al resto de usuarios.
- Edad de los usuarios que traen comida elaborada en casa: se recomienda que los alumnos de e. Infantil no traigan tartera, y se limite el uso a los alumnos de E. Primaria.
- No se publicará o se enviará circular masiva sobre las condiciones de este servicio, se darán a las familias que lo soliciten.
- Los padres firmarán un documento con las normas, en el que asumen la responsabilidad higiénico sanitaria de la elaboración, transporte e ingestión de la comida, eximiendo al centro y al director/a de cualquier responsabilidad. (Se elaborará un documento común).
- Cada centro gestionará con su empresa el precio que le pagarán por este servicio.
- El procedimiento de recepción, almacenaje y devolución de los recipientes lo decidirá cada centro en función de su organización del servicio.

¹ En este concepto cada centro podrá incluir: energía (luz y gas), utilización del menaje, servicio de limpieza, etc.