



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(184) PREGUNTA ESCRITA CONGRESO

184/14276

29/06/2017

40744

AUTOR/A: MENA ARCA, Joan Miquel (GCUP-ECP-EM)

RESPUESTA:

Los comedores escolares son un servicio educativo cuya competencia de gestión es de las Administraciones educativas de las Comunidades Autónomas.

La Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares dependientes del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte indica en su apartado cuarto.1 que “la gestión del servicio de comedor escolar podrá realizarse por cualquiera de las siguientes formas:

- Mediante concesión del servicio a una Empresa del sector.
- Contratando el suministro diario de comidas elaboradas y, en su caso, su distribución y servicio con una Empresa del sector.
- Gestionando el Centro, directamente, el servicio por medio del personal laboral contratado al efecto por el órgano competente, adquiriendo los correspondientes suministros y utilizando sus propios medios instrumentales.
- Concertando el servicio con los respectivos Ayuntamientos que estén interesados en ello, a cuyo efecto se formularán los oportunos convenios con el Ministerio de Educación y Ciencia que podrían tener cabida dentro de marcos de cooperación más amplios, si ello fuera así acordado.
- A través de conciertos con otros establecimientos abiertos al público, Entidades o Instituciones que ofrezcan garantía suficiente de la correcta prestación del servicio.”

Por otra parte, el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, dedicado a las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, establece que “las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética” y que “las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las



familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía”.

Madrid, 21 de septiembre de 2017