



CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

Cortes de Castilla y León  
Registro de Salida  
Número Registro: 2217  
04/04/2017 17:31:35

Adjunto le remito Contestación de la Junta de Castilla y León a la Pregunta para respuesta escrita formulada por V.I., PE/004928, relativa a diversas cuestiones relacionadas con la prestación del servicio de comedor escolar en los centros escolares públicos, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 239, de 3 de marzo de 2017.

Con esta misma fecha se ordena su publicación en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 3 de abril de 2017.

EL SECRETARIO GENERAL-LETRADO MAYOR,



Fdo.: Carlos Ortega Santiago



**RESPUESTA DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN A LA INICIATIVA PARLAMENTARIA P.E./0904928, FORMULADA A LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN POR D. JOSÉ SARRIÓN ANDALUZ, PROCURADOR DEL GRUPO PARLAMENTARIO MIXTO, RELATIVA A DIVERSAS CUESTIONES RELACIONADAS CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LOS CENTROS ESCOLARES PÚBLICOS**

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0904928 se manifiesta lo siguiente:

Dentro del Plan Global de Mejora de comedores escolares, que la Consejería de Educación puso en marcha durante el curso 2014/2015, se incluye la realización de encuestas para evaluar la percepción que los usuarios tienen sobre los diferentes aspectos del servicio. En ellas se refleja la opinión que tienen las familias del comedor escolar, convirtiéndose así en instrumento de participación y de identificación de las necesidades planteadas por los usuarios.

Hasta el momento se han realizado cinco encuestas:

- La primera de ellas, denominada "encuesta piloto", se realizó en junio de 2015 para evaluar la satisfacción al finalizar el curso escolar.
- El siguiente curso escolar, 2015/2016, se realizaron tres encuestas, una por trimestre.
- En el presente curso escolar se ha realizado una encuesta al finalizar el primer trimestre y la siguiente se realizará antes de finalizar el curso. La previsión es que cada curso escolar se realicen con esta periodicidad, una al finalizar el primer trimestre y otra antes de acabar el curso escolar.

En el cuadro siguiente se recogen los resultados de la última encuesta realizada (diciembre de 2016) que son bastante similares a los de las anteriores encuestas realizadas si bien cada encuesta mejora algo en puntuación a la anterior.

En este sentido, las encuestas son anónimas y el contenido de las preguntas ha sido elaborado con la colaboración del Departamento de Dietética y Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid y debatido en el seno de las Comisiones Provinciales de Comedores Escolares.

Como reflejan los resultados, las familias de Castilla y León están satisfechas con el servicio público de comedor escolar.



PREGUNTAS INDICATIVAS DE LA CALIDAD DEL SERVICIO PERCIBIDA POR LAS FAMILIAS:	VALORACIÓN 1º TRIMESTRE 2016/17	POR PROVINCIAS								
		ÁVILA	BURGOS	LEÓN TOTAL	PALENCIA	SALAMANCA	SEGOVIA TOTAL	SORIA	VALLADOLID	ZAMORA
Limpeza de los platos y menaje del servicio	9,1	9,1	9,2	9,2	9,2	9,1	9,1	9,2	9,1	9,4
Temperatura de los platos cuando se sientan a comer	8,1	8,1	8,6	7,7	8,5	7,9	8,5	8,2	7,7	8,4
Información incluida en la planificación mensual	7,8	7,7	8,3	7,6	7,8	7,7	7,5	8,0	7,7	8,0
Aceptación de los diversos grupos de alimentos que forman los menús servidos en el comedor:	7,4	7,5	7,6	7,1	7,3	7,4	7,7	7,7	7,2	7,3
PASTA Y ARROZ	8,2	8,3	8,5	7,9	8,1	8,2	8,4	8,6	8,0	8,0
LEGUMBRES	7,3	7,4	7,5	7,2	7,4	7,2	7,4	7,6	7,1	7,2
VERDURAS Y HORTALIZAS (plato ppal)	6,9	6,4	6,9	6,0	6,2	6,6	6,9	6,9	6,1	6,2
CARNES	7,6	7,5	7,8	7,5	7,7	7,5	8,0	8,1	7,3	7,3
PESCADOS	6,8	6,9	7,0	6,5	6,7	6,4	7,1	7,2	6,7	6,5
ALIMENTOS PRECOCINADOS	6,4	6,4	6,5	5,9	6,3	6,4	6,6	6,4	6,4	6,3
GUARNICIONES (ENSALADAS Y OTRAS)	6,7	6,7	7,1	6,4	6,6	6,6	7,3	6,8	6,4	6,6
FRUTAS	7,8	8,0	7,8	7,6	7,6	7,9	8,1	7,8	7,7	7,9
POSTRES LÁCTEOS Y OTROS POSTRES	8,5	8,7	8,6	8,3	8,6	8,6	8,6	8,7	8,4	8,6
Variedad de las preparaciones culinarias (cocido, guisado, estofado, asado, a la plancha, frito)	7,1	7,0	7,4	6,9	6,8	7,0	7,5	7,3	6,8	7,4
Tamaño percibido de las raciones	8,5	8,6	8,5	8,6	8,7	8,5	9,0	8,7	8,2	8,7
Percepción de los escolares sobre la comida del comedor escolar	5,9	5,7	6,2	5,8	5,9	6,0	6,2	6,0	5,8	5,9
Tiempo dedicado a la comida	8,8	8,4	8,8	8,9	8,6	8,6	8,9	8,9	8,8	8,5
Adaptación del menú en caso de dietas especiales (celíacos, alérgicos)	7,2	7,0	7,5	6,9	6,8	6,8	7,0	7,1	7,5	7,7
Atención de los cuidador@s en el comedor referido a hábitos saludables	7,4	7,4	7,4	7,5	7,8	7,2	7,3	7,4	7,4	7,7
Atención de los cuidador@s referido al cuidado de los niños y orden en el comedor	7,3	7,4	7,3	7,5	7,7	7,2	7,2	7,1	7,3	7,8
Información acerca de cómo han comido sus hij@s	8,8	8,7	8,7	8,8	9,0	8,7	8,5	9,0	8,7	9,1
En qué grado considera que los menús que reciben sus hij@s en el comedor escolar son saludables y equilibrados	8,2	8,1	8,5	8,0	8,0	8,2	8,1	8,3	8,1	8,3
Satisfacción con el servicio D12 de atención al ciudadano para solventar cualquier incidencia relacionada con el servicio	7,9	7,6	7,9	8,0	7,5	7,9	7,9	8,2	8,0	8,2
Satisfacción general con el servicio de comedor escolar:	7,0	7,0	7,3	6,8	6,8	6,8	7,2	7,4	6,8	7,0
<b>MEDIA PREGUNTAS REPRESENTATIVAS:</b>	<b>7,76</b>	<b>7,7</b>	<b>7,9</b>	<b>7,7</b>	<b>7,8</b>	<b>7,7</b>	<b>7,8</b>	<b>7,9</b>	<b>7,7</b>	<b>8,0</b>
ENCUESTAS RELLENADAS	4.221	174	792	544	231	426	415	165	1.329	145
COMENSALES QUE HAN RELLENADO LA ENCUESTA	5.977	243	1.144	760	331	597	635	244	1.838	185
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	18%	1,2%	1,7%	1,4%	1,4%	1,9%	2,0%	1,4%	2,5%	1,0%
MEDIA COMENSALES	33.735	1.988	6.799	5.599	2.365	3.073	3.178	1.722	7.227	1.784

De igual manera, dentro de este Plan Global de Mejora de Comedores Escolares se ha iniciado una nueva línea de trabajo con el doble objetivo de reducir los desperdicios de alimentos y al tiempo educar a los escolares de Castilla y León en la responsabilidad y solidaridad.

Esta iniciativa se está realizando de manera conjunta por todos los actores implicados en la gestión, por lo que el Consejero de Educación ha firmado un Acuerdo el pasado 20 de diciembre de 2016 con las empresas concesionarias del servicio público de comedor escolar así como los representantes de las asociaciones de padres y madres y de estudiantes de nuestra comunidad.



PREGUNTAS INDICATIVAS DE LA CALIDAD DEL SERVICIO PERCIBIDA POR LAS FAMILIAS:	VALORACION 1º TRIMESTRE 2016/17	POR PROVINCIAS									
		AVILA	BURGOS	LEÓN	TOTAL	PALENCIA	SEGOVIA	SEGOVIA TOTAL	SORIA	VALLADOLID	ZAMORA
Limpieza de los platos y manejo del servicio	9,1	9,1	8,2	9,2	9,2	9,1	9,1	9,2	9,1	9,4	
Temperatura de los platos cuando se sientan a comer	8,1	8,1	8,6	7,7	8,5	7,8	8,5	8,2	7,7	8,4	
Información incluida en la planilla mensual	7,8	7,7	8,3	7,6	7,8	7,7	7,5	8,0	7,7	8,0	
Aceptación de los diversos grupos de alimentos que forman los menús servidos en el comedor:	7,4	7,5	7,6	7,1	7,3	7,4	7,7	7,7	7,2	7,3	
PASTAYARROZ	8,2	8,3	8,5	7,9	8,1	8,2	8,4	8,6	8,0	8,0	
LEGUMBRES	7,3	7,4	7,5	7,2	7,4	7,2	7,4	7,6	7,1	7,2	
VERDURAS Y HORTALIZAS (plato ppal)	6,4	6,4	6,9	6,0	6,2	6,6	6,9	6,9	6,1	6,2	
CARNES	7,6	7,5	7,8	7,5	7,7	7,5	8,0	8,1	7,3	7,3	
PESCADOS	6,8	6,9	7,0	6,5	6,7	6,4	7,1	7,2	6,7	6,5	
ALIMENTOS PRECOCINADOS	6,4	6,4	6,5	5,9	6,3	6,4	6,6	6,4	6,4	6,3	
GUARNICIONES (ENSALADAS Y OTRAS)	6,7	6,7	7,1	6,4	6,6	6,6	7,3	6,8	6,4	6,6	
FRUTAS	7,8	8,0	7,8	7,6	7,6	7,9	8,1	7,8	7,7	7,9	
POSTRES LÁCTEOS Y OTROS POSTRES	8,5	8,7	8,6	8,3	8,6	8,6	8,6	8,7	8,4	8,6	
Variedad de las preparaciones culinarias (cocido, guisado, estofado, asado, a la plancha, frito)	7,1	7,0	7,4	6,9	6,8	7,0	7,5	7,3	6,8	7,4	
Tamaño percibido de las raciones	8,5	8,6	8,5	8,6	8,7	8,5	9,0	8,7	8,2	8,7	
Percepción de los escolares sobre la comida del comedor escolar	5,9	5,7	6,2	5,8	5,9	6,0	6,2	6,0	5,8	5,9	
Tiempo dedicado a la comida	8,8	8,4	8,8	8,9	8,6	8,6	8,9	8,9	8,8	8,5	
Adaptación del menú en caso de dietas especiales (celíacos, alérgicos)	7,2	7,0	7,5	6,9	6,8	6,8	7,0	7,1	7,5	7,7	
Atención de los cuidador@s en el comedor referido a hábitos saludables	7,4	7,4	7,4	7,5	7,8	7,2	7,3	7,4	7,4	7,7	
Atención de los cuidador@s referido al cuidado de los niños y orden en el comedor	7,3	7,4	7,3	7,5	7,7	7,2	7,2	7,1	7,3	7,8	
Información acerca de cómo han cambiado sus hijos	8,8	8,7	8,7	8,8	9,0	8,7	8,5	9,0	8,7	9,1	
En qué grado consideran que los menús que reciben sus hijos en el comedor escolar son saludables y equilibrados	8,2	8,1	8,5	8,0	8,0	8,2	8,1	8,3	8,1	8,3	
Satisfacción con el servicio 012 de atención al ciudadano para solventar cualquier incidencia relacionada con el servicio	7,9	7,6	7,9	8,0	7,5	7,9	7,9	8,2	8,0	8,2	
Satisfacción general con el servicio de comedor escolar:	7,0	7,0	7,3	6,8	6,8	6,8	7,2	7,4	6,8	7,0	
<b>MEDIA PREGUNTAS REPRESENTATIVAS:</b>	<b>7,76</b>	<b>7,7</b>	<b>7,9</b>	<b>7,7</b>	<b>7,8</b>	<b>7,7</b>	<b>7,8</b>	<b>7,9</b>	<b>7,7</b>	<b>8,0</b>	
<b>ENCUESTAS RELLENADAS</b>	4.221	174	792	544	231	426	415	165	1.329	145	
<b>COMENSALES QUE HAN RELLENADO LA ENCUESTA</b>	<b>5.977</b>	<b>243</b>	<b>1.144</b>	<b>760</b>	<b>331</b>	<b>597</b>	<b>635</b>	<b>244</b>	<b>1.838</b>	<b>185</b>	
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	18%	12%	17%	14%	14%	19%	20%	14%	25%	10%	
MEDIA COMENSALES	33.735	1.988	6.799	5.599	2.365	3.073	3.178	1.722	7.227	1.784	

De igual manera, dentro de este Plan Global de Mejora de Comedores Escolares se ha iniciado una nueva línea de trabajo con el doble objetivo de reducir los desperdicios de alimentos y al tiempo educar a los escolares de Castilla y León en la responsabilidad y solidaridad.

Esta iniciativa se está realizando de manera conjunta por todos los actores implicados en la gestión, por lo que el Consejero de Educación ha firmado un Acuerdo el pasado 20 de diciembre de 2016 con las empresas concesionarias del servicio público de comedor escolar así como los representantes de las asociaciones de padres y madres y de estudiantes de nuestra comunidad.



El Acuerdo incluye la realización de actuaciones en el comedor escolar tendentes a la adquisición de hábitos saludables y sostenibles con el medio ambiente, considerando que es el espacio adecuado por su carácter educativo y práctico.

Asimismo, se establece el marco para el desarrollo de actuaciones de gestión de los menús sobrantes y no utilizados en el comedor y su entrega a entidades sociales con el objetivo de educar en valores a los escolares acerca de la realidad social de sectores más desfavorecidos, promoviendo así una gestión más ecológica y eficiente de los recursos a la vez que se potencia la solidaridad y la equidad en el ámbito educativo de nuestra Comunidad.

El Acuerdo incluye la realización de actuaciones en el comedor escolar tendentes a la adquisición de hábitos saludables y sostenibles con el medio ambiente, considerando que es el espacio adecuado por su carácter educativo y práctico. Asimismo, las empresas adjudicatarias de comedor escolar están realizando estudios para conocer cómo y dónde se producen los desperdicios, con especial atención a las cocinas centrales; y acciones de sensibilización y colaboración con bancos de alimentos, ONG y otras asociaciones sin ánimo de lucro con el objeto de reutilizar en la medida de lo posible los alimentos no servidos, ni utilizados y sobrantes en los comedores con el objetivo de educar en valores a los escolares acerca de la realidad social de sectores más desfavorecidos, promoviendo además una gestión más eficiente de los recursos y respetuosa con el medio ambiente.

En otro orden de cosas, desde su creación, mediante Orden EDU/286/2015, de 6 de abril, por la que se crean y regulan las comisiones provinciales de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León, las comisiones provinciales están constituidas en todas las provincias de la Comunidad Autónoma y celebran todas las reuniones ordinarias establecidas en dicha norma.

La composición de las comisiones se establece en el artículo 3 de la mencionada Orden:

*"1. Las comisiones provinciales de comedor escolar estarán integradas por el presidente y los vocales.*

*2. El presidente será el titular de la dirección provincial de educación correspondiente, en tanto que responsable de la gestión del servicio público de comedor escolar en el ámbito provincial.*



*El presidente ejercerá la dirección, coordinación y representación de la comisión provincial de comedor escolar.*

*3. Los vocales de cada comisión provincial de comedor escolar serán:*

*a) Un representante de la dirección provincial de educación que actuará como secretario con voz y voto.*

*b) Dos representantes de la empresa o empresas concesionarias del contrato de gestión de servicio público de comedor escolar en la provincia.*

*c) Dos representantes de las federaciones de asociaciones de madres y padres de centros docentes públicos no universitarios cuyo ámbito de actuación sea provincial en proporción a su representatividad.*

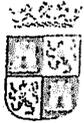
*4. Los vocales serán nombrados por el titular de la dirección provincial de educación correspondiente, a propuesta, en los supuestos de las letras b) y c) del apartado 3 de las empresas y federaciones representadas, realizada conforme a sus procedimientos internos."*

Además en su artículo 4 se establece que:

*"4. Podrán asistir a las reuniones de las comisiones tanto ordinarias como extraordinarias, en condición de invitados, directores de centros docentes así como cualquier otra persona con conocimiento sobre el asunto o asuntos a los que sea invitado a debatir. La asistencia de los invitados deberá ser propuesta con, al menos, una semana de antelación a la fecha de celebración de la reunión correspondiendo al presidente su aceptación, quien, en su caso, deberá motivar por escrito la no aceptación de la invitación propuesta."*

Las comisiones son un instrumento vivo y en funcionamiento; se reúnen regularmente y en ellas se tratan y debaten asuntos de importancia para el desarrollo del servicio, además de recogerse sugerencias y proposiciones para la mejora del mismo. Por lo general, además de los componentes de las comisiones, a cada reunión asisten dos o tres directores de centros al objeto de poner en común su experiencia y sus sugerencias, de cara a optimizar el servicio de comedor escolar.

En lo referente al alumnado con necesidades especiales, alérgenos o enfermedades, hay que realizar distinciones entre los colectivos a los que se refiere, por ser de muy diversa naturaleza y tratamiento.



*El presidente ejercerá la dirección, coordinación y representación de la comisión provincial de comedor escolar.*

*3. Los vocales de cada comisión provincial de comedor escolar serán:*

*a) Un representante de la dirección provincial de educación que actuará como secretario con voz y voto.*

*b) Dos representantes de la empresa o empresas concesionarias del contrato de gestión de servicio público de comedor escolar en la provincia.*

*c) Dos representantes de las federaciones de asociaciones de madres y padres de centros docentes públicos no universitarios cuyo ámbito de actuación sea provincial en proporción a su representatividad.*

*4. Los vocales serán nombrados por el titular de la dirección provincial de educación correspondiente, a propuesta, en los supuestos de las letras b) y c) del apartado 3 de las empresas y federaciones representadas, realizada conforme a sus procedimientos internos."*

Además en su artículo 4 se establece que:

*"4. Podrán asistir a las reuniones de las comisiones tanto ordinarias como extraordinarias, en condición de invitados, directores de centros docentes así como cualquier otra persona con conocimiento sobre el asunto o asuntos a los que sea invitado a debatir. La asistencia de los invitados deberá ser propuesta con, al menos, una semana de antelación a la fecha de celebración de la reunión correspondiendo al presidente su aceptación, quien, en su caso, deberá motivar por escrito la no aceptación de la invitación propuesta."*

Las comisiones son un instrumento vivo y en funcionamiento; se reúnen regularmente y en ellas se tratan y debaten asuntos de importancia para el desarrollo del servicio, además de recogerse sugerencias y proposiciones para la mejora del mismo. Por lo general, además de los componentes de las comisiones, a cada reunión asisten dos o tres directores de centros al objeto de poner en común su experiencia y sus sugerencias, de cara a optimizar el servicio de comedor escolar.

En lo referente al alumnado con necesidades especiales, alérgenos o enfermedades, hay que realizar distinciones entre los colectivos a los que se refiere, por ser de muy diversa naturaleza y tratamiento.



Por un lado, se pregunta acerca de los niños y niñas con necesidades especiales. Este es un dato que no se conoce a nivel global, ya que cuando un niño escolarizado en un CEIP tiene necesidades especiales se le presta la atención que necesita en lo relativo al cuidado del mismo; la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar, establece en su artículo 4 relativo al número de cuidadores:

*“La ratio aplicable a comedores escolares con alumnos con necesidades educativas especiales, escolarizados en régimen ordinario, será de un cuidador por cada seis alumnos o fracción igual o superior a uno. Excepcionalmente podrá reducirse la ratio anterior por el titular de la Dirección Provincial de educación cuando se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado, analizado cada caso concreto con la dirección del centro.”*

Por ello, cada caso se trata individualmente y se aportan todos los monitores y ATs necesarios para el adecuado cuidado de los niños con necesidades especiales, sin que haya una estadística general ya que es una atención personalizada por centro y niño. Tal y como se establece en los pliegos que rigen los contratos de gestión del servicio público de comedor escolar, entre las funciones de los cuidadores están el cuidado al alumnado usuario del comedor con especial apoyo a los que por su edad o necesidades educativas especiales asociadas a condiciones personales de discapacidad, necesiten la colaboración y soporte de una persona adulta en las actividades de alimentación y aseo.

En relación con los niños con enfermedades dietéticas, alergias e intolerancias se atienden siempre que, por razón de la seguridad de los propios menores, se cumpla lo estipulado en pliegos, esto es, que se acredite la condición dietética (alergia, intolerancia, etc..) por un especialista y se entregue dicho certificado en el centro educativo. A continuación se recoge lo que establece el pliego de prescripciones técnicas:

#### **4.1 PLANIFICACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS.**

*4.1.5 El concesionario elaborará los menús especiales de regímenes dietéticos que, bajo prescripción facultativa, sean necesarios en el centro, de acuerdo con las indicaciones recogidas en el punto 7.2.6 y entregando igualmente a los tutores o responsables de los alumnos el menú previsto para dicho mes.*

#### **4.3 ELABORACIÓN DE LOS MENÚS ESCOLARES.**



*El menú será único para todos los usuarios del servicio, excepto en aquellos casos, tal y como establece la normativa vigente, de necesidades alimentarias especiales correctamente justificadas mediante el correspondiente informe del médico o especialista. En estos casos el concesionario realizará las adaptaciones oportunas en el menú, de acuerdo a lo establecido en el anexo III, con especial atención a las exclusiones alimentarias y a los platos o alimentos de sustitución ya que, como en todos los casos, es preceptivo garantizar la adecuación de la dieta y el cumplimiento de las recomendaciones y objetivos nutricionales.*

#### **7.2.6 Gestión de demandas de dietas especiales por patologías alimentarias crónicas**

*Los alumnos que padezcan las patologías crónicas más prevalentes que requieren adaptaciones del menú o cuidados especiales, como enfermedad celiaca, alergias e intolerancias alimentarias, diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, alteraciones en la deglución y problemas motores que necesiten asistencia en la ingesta, acreditarán esta circunstancia mediante la presentación de certificado del médico pediatra o especialista correspondiente en el que conste la patología que sufre el alumno y la dieta que debe seguir. Este certificado se presentará a la empresa concesionaria, a través del responsable del comedor.*

*El responsable tendrá como obligación la vigilancia de que el alumno afectado siga la dieta adecuada.*

Asimismo, el número de niños con dietas adaptadas por patologías específicas, alergias e intolerancias alimentarias, corresponde a datos de especial protección. Por ello, el acceso a ellos es muy restrictivo, y se encuentran asociados a la solicitud de cada niño teniendo tan sólo permisos para su consulta los padres o tutores legales y el responsable de la empresa concesionaria en su centro concreto. Esta es la razón de que no se puedan dar estadísticas asociadas a provincias o centros, si bien se muestran a continuación los datos totales de los comensales con alguna condición dietética a los que día a día se les sirve un menú específico:

Condición Dietética	Número de Solicitudes
Alergia a las legumbres	26
Alergia a las proteínas vacunas	28
Alergia a los aditivos	2
Alergia al huevo	128
Alergia al pescado	91
Diabetes	21
Enfermedad Celiaca	229



*El menú será único para todos los usuarios del servicio, excepto en aquellos casos, tal y como establece la normativa vigente, de necesidades alimentarias especiales correctamente justificadas mediante el correspondiente informe del médico o especialista. En estos casos el concesionario realizará las adaptaciones oportunas en el menú, de acuerdo a lo establecido en el anexo III, con especial atención a las exclusiones alimentarias y a los platos o alimentos de sustitución ya que, como en todos los casos, es preceptivo garantizar la adecuación de la dieta y el cumplimiento de las recomendaciones y objetivos nutricionales.*

#### **7.2.6 Gestión de demandas de dietas especiales por patologías alimentarias crónicas**

*Los alumnos que padezcan las patologías crónicas más prevalentes que requieren adaptaciones del menú o cuidados especiales, como enfermedad celiaca, alergias e intolerancias alimentarias, diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, alteraciones en la deglución y problemas motores que necesiten asistencia en la ingesta, acreditarán esta circunstancia mediante la presentación de certificado del médico pediatra o especialista correspondiente en el que conste la patología que sufre el alumno y la dieta que debe seguir. Este certificado se presentará a la empresa concesionaria, a través del responsable del comedor.*

*El responsable tendrá como obligación la vigilancia de que el alumno afectado siga la dieta adecuada.*

Asimismo, el número de niños con dietas adaptadas por patologías específicas, alergias e intolerancias alimentarias, corresponde a datos de especial protección. Por ello, el acceso a ellos es muy restrictivo, y se encuentran asociados a la solicitud de cada niño teniendo tan sólo permisos para su consulta los padres o tutores legales y el responsable de la empresa concesionaria en su centro concreto. Esta es la razón de que no se puedan dar estadísticas asociadas a provincias o centros, si bien se muestran a continuación los datos totales de los comensales con alguna condición dietética a los que día a día se les sirve un menú específico:

Condición Dietética	Número de Solicitudes
Alergia a las legumbres	26
Alergia a las proteínas vacunas	28
Alergia a los aditivos	2
Alergia al huevo	128
Alergia al pescado	91
Diabetes	21
Enfermedad Celiaca	229



Hipercolesterolemia	47
Intolerancia a la lactosa	124
Otros	1.241

Hay que destacar que cada día crece el número de comensales con algún tipo de adaptación a la dieta por condición específica. Además, cada vez se presentan más multialérgicos con problemas en varios grupos de alimentos.

El sistema de gestión mediante cáterin de cocina tradicional refrigerada favorece la seguridad alimentaria a la hora de poder facilitar estos menús específicos, garantizando la adecuada nutrición de los escolares ya que la preparación y elaboración de los mismos corre a cargo de dietistas y nutricionistas de las empresas concesionarias. En estos casos la elaboración de este tipo de menús se elabora en las cocinas centrales de manera completamente separada del resto de elaboraciones, tanto física como temporalmente, de manera que se elimina la posibilidad de contaminaciones cruzadas. Baste decir que, en el presente contrato, se elaboran para cada día de servicio más de 60 tipos de dietas diferentes adaptadas. El poder realizar este servicio con garantía favorece la solidaridad y tolerancia del servicio de comedor escolar, facilitando el acceso a todos los comensales independientemente de su condición dietética.

Por otro lado, es reseñable que en ningún caso ha habido denuncias ni quejas por parte de los responsables de las empresas, máxime cuando en la mayoría de los casos son ellos los responsables de controlar la cantidad de menús o materia prima necesaria en función de los asistentes al comedor escolar.

Son los responsables del comedor los que semanalmente dan cuenta a los jefes de área de las necesidades de servicios en función de la previsión de asistencias. También informan acerca de los excedentes de manera que se optimice el servicio.

Por último, las plazas vacantes existentes en comedores escolares de la Relación de Puestos de Trabajo (en lo sucesivo RPT) vigente (Decreto 34/2003, de 27 de marzo - BOCyL de 31 de marzo de 2003- , Decreto 56/2010, de 9 de diciembre - BOCyL de 15 de diciembre de 2010 - y Acuerdo de 15 de diciembre de 2016, son las siguientes:

- Ayudantes de Cocina: de los 30 puestos de RPT solo está vacante el puesto número 58455 del CRIE "Fuentepelayo", de Segovia.
- Cocineros: de los 14 puestos de RPT no hay ningún puesto vacante.



En este contexto, el sistema de provisión de puestos de trabajo de personal laboral está regulado en el Título IV del Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta.

Los principales procedimientos de provisión son el cambio de puesto por causa de salud (artículo 11), el concurso de traslados abierto y permanente (artículo 12) y la movilidad funcional y geográfica (artículos 16 y 17). Cuando todavía queden puestos vacantes en la RPT, tras realizarse dichos procedimientos, se recurre a la oferta de empleo público (artículo 25) y a la contratación temporal (artículo 34).

Con carácter general el procedimiento de contratación temporal para puestos de la RPT es el contrato de interinidad, modalidad que está regulada en el artículo 15.1.C del Estatuto de los Trabajadores.

Los puestos de cocinero y ayudante de cocina son puestos de urgente y necesaria cobertura, por lo que cuando en algún momento quedan vacantes dichos puestos son cubiertos rápidamente utilizando los procedimientos explicados anteriormente.

No obstante, el CRIE "Fuentepelayo" tiene una plantilla (de la RPT) sobredimensionada para las necesidades que presta actualmente. En sucesivos cursos ha ido disminuyendo paulatinamente el número de alumnos. En la última modificación de la RPT (Acuerdo de 15 de diciembre de 2016 de la Junta de Castilla y León) se han amortizado 3 puestos de trabajo: 1 puesto de Personal de Servicios, 1 puesto de Gobernante y 1 puesto de Vigilante.

En la plantilla actual del CRIE "Fuentepelayo" hay 1 Cocinero (58453) y dos Ayudantes de Cocina (58454 y 58455). El puesto de Ayudante de Cocina 58455 está vacante desde el 1 de octubre de 2016, por no considerarse en la actualidad de necesaria y urgente cobertura.

Valladolid, a 30 de marzo de 2017

EL CONSEJERO



Fdo.: Fernando Rey Martínez.

EXCMA. SRA. PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN



En este contexto, el sistema de provisión de puestos de trabajo de personal laboral está regulado en el Título IV del Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta.

Los principales procedimientos de provisión son el cambio de puesto por causa de salud (artículo 11), el concurso de traslados abierto y permanente (artículo 12) y la movilidad funcional y geográfica (artículos 16 y 17). Cuando todavía queden puestos vacantes en la RPT, tras realizarse dichos procedimientos, se recurre a la oferta de empleo público (artículo 25) y a la contratación temporal (artículo 34).

Con carácter general el procedimiento de contratación temporal para puestos de la RPT es el contrato de interinidad, modalidad que está regulada en el artículo 15.1.C del Estatuto de los Trabajadores.

Los puestos de cocinero y ayudante de cocina son puestos de urgente y necesaria cobertura, por lo que cuando en algún momento quedan vacantes dichos puestos son cubiertos rápidamente utilizando los procedimientos explicados anteriormente.

No obstante, el CRIE "Fuentepelayo" tiene una plantilla (de la RPT) sobredimensionada para las necesidades que presta actualmente. En sucesivos cursos ha ido disminuyendo paulatinamente el número de alumnos. En la última modificación de la RPT (Acuerdo de 15 de diciembre de 2016 de la Junta de Castilla y León) se han amortizado 3 puestos de trabajo: 1 puesto de Personal de Servicios, 1 puesto de Gobernante y 1 puesto de Vigilante.

En la plantilla actual del CRIE "Fuentepelayo" hay 1 Cocinero (58453) y dos Ayudantes de Cocina (58454 y 58455). El puesto de Ayudante de Cocina 58455 está vacante desde el 1 de octubre de 2016, por no considerarse en la actualidad de necesaria y urgente cobertura.

Valladolid, a 30 de marzo de 2017

EL CONSEJERO



Fdo.: Fernando Rey Martínez.

EXCMA. SRA. PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN