

Yo 



Pública

LA ESCUELA DE TOD@S

PROTOCOLO DE 30 DE ABRIL DE 2019, DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y ATENCIÓN AL ALUMNADO.





PARTES DEL PROTOCOLO

1. Participación de las familias.
Creación de la comisión,
composición, atribuciones.
2. Participación de la comunidad
educativa (Administración Pública,
Empresas, Centros Educativos)
3. Comedores Auto gestionados.
4. Infraestructuras.
5. Formación.
6. Efectos.

PUNTOS POSITIVOS DEL PROTOCOLO

1. Obligación de creación de la comisión.
2. Mínimo 4 miembros, composición paritaria docentes-familias.
3. Podrá participar cualquier familia/trabajador/a comedor que lo solicite.
4. Reunión mínima al trimestre o soliciten $\frac{1}{2}$ de sus miembros.
5. 2 miembros derecho a comer mensualmente.

PUNTOS POSITIVOS DEL PROTOCOLO

6. Debe aprobar el Plan Anual del Servicio de Comedor (actividades)
7. Mínimo 4 miembros, composición paritaria docentes-familias. Se debe adjuntar a la PGA del Centro.
8. Hincapié en los valores nutricionales. No calorías vacías.
9. Información sobre picnics.

PUNTOS POSITIVOS DEL PROTOCOLO

10. Realización de controles nutricionales. Al azar desde el SPZ y a petición del Centro.
11. Acceso al etiquetado.
12. Acceso a los incidentes habidos.
13. Evaluación del Servicio anual.
14. Conocer actas inspección sanidad y nutricionales.
15. Prioridad acciones formativas tanto al personal como familias en educación alimentaria, para la salud y medioambiental

PUNTOS POSITIVOS DEL PROTOCOLO

16. En referencia a los comedores auto gestionados: precio coste menú no inferior al de licitación.
17. Referente a cocinas in situ: compromiso de poner cocina in situ en edificaciones nuevas (desde 2015) y compromiso a reconvertir la línea fría a in situ (compromiso político DGA)
18. Efectos desde notificación y obligación de colgarlo en tablón de anuncios y web centro.



PRINCIPALES BARRERAS Y OBSTÁCULOS

1. Inspecciones cocinas centrales.
2. Consideración servicio complementario.



RECOMENDACIONES

1. Acuerdo marco

