

Proyecto de Real Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar de los centros docentes públicos y privados no universitarios

El ámbito escolar, tanto por su carácter de espacio educativo integral como por el importante grado de permanencia física y personal en él de los alumnos, ofrece innumerables oportunidades para formar a los niños y jóvenes sobre hábitos alimentarios saludables y fomentar la práctica regular de actividad física y deporte. Constituye, por tanto, uno de los lugares más eficaces para favorecer estilos de vida saludables en niños y adolescentes.

El servicio de comedor escolar debe entenderse como un servicio educativo que complementa la labor del centro docente, desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada. El comedor escolar contribuye a favorecer la salud de los escolares en la etapa de sus vidas de mayor crecimiento y necesidades tanto físicas como intelectuales así como a combatir el problema de las enfermedades carenciales que, pese a los avances científicos y tecnológicos alcanzados en los últimos años, sigue siendo una constante incluso en países y comunidades con niveles de desarrollo elevados. Conviene establecer unas pautas que, a la par de modificar costumbres, permitan aquellos aportes cualitativos y cuantitativos necesarios para un buen desarrollo y crecimiento de la población infantil y adolescente.

La existencia y reconocimiento del comedor escolar viene recogido en el artículo 65 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo como un servicio que presta la Administración educativa y que contribuye a una mejora de la calidad de la enseñanza.

El marco jurídico que regula el servicio de comedor en la actualidad, se contiene, básicamente, en la Orden del Ministerio de Educación y Ciencia de 24 de noviembre de 1992, por la que se regulan los comedores escolares, así como en los Reales Decretos 82/1996 y 83/1996, por los que se aprueban los Reglamentos Orgánicos de las Escuelas de Educación Infantil y los Colegios de Educación Primaria y de los Institutos de Educación Secundaria.

Es en este marco, donde las Comunidades Autónomas, una vez asumidas las competencias plenas en materia educativa, han procedido a la regulación del funcionamiento de dicho Servicio, abordando su definición, usuarios, modalidades de gestión, financiación, organización y funcionamiento.

Sin embargo, es preciso completar dicha regulación desde una óptica nutricional dirigida especialmente a la educación en estilos de vida y alimentación saludables, sin olvidar que los comedores escolares se encuentran asimismo bajo el ámbito de aplicación de las diferentes disposiciones generales de índole sanitaria, entre otros, los requisitos contemplados en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que

se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Mediante esta disposición se pretende potenciar la dimensión educadora de los comedores escolares, generando hábitos de higiene y alimentación saludables que perduren a lo largo de toda la vida sin menoscabo del control sanitario de aquellos que debe desarrollar la Dirección del Centro, supervisado por la autoridad sanitaria competente.

Por todo ello, conviene establecer unos criterios básicos que puedan servir de mínimo regulatorio que permita las Comunidades Autónomas el desarrollo y aplicación en su ámbito competencial específico.

En su elaboración han sido consultadas las Comunidades Autónomas, se ha dado audiencia a los sectores afectados, habiendo emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Sanidad y Consumo y de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

La presente disposición establece las condiciones sanitarias que deben cumplir los comedores escolares de los centros docentes públicos y privados no universitarios, para ofrecer un servicio de comidas preparadas seguras y de acuerdo con las características de una dieta saludable.

Artículo 2. Requisitos de construcción, diseño y equipamiento

1. El servicio de comedor escolar deberá prestarse en locales adecuados y adaptados a los requisitos y exigencias de construcción, diseño y equipamiento previstos en la normativa de las Comunidades Autónomas.

2. En todo caso, y sin perjuicio de lo previsto en la Disposición Adicional Unica, el comedor escolar deberá, al menos:

- Disponer de sistemas de ventilación adecuada y suficiente en todos los locales.
- Contar con medios e instalaciones adecuados en su construcción, capacidad y situación dentro de las instalaciones del centro educativo para garantizar la conservación de los productos en correctas condiciones de temperatura, higiene y limpieza de manera que no puedan sufrir alteraciones, deterioros o cambios anormales en sus características.

- Contar, sin perjuicio de la autorización de funcionamiento concedida por la Administración Educativa, con la autorización sanitaria de funcionamiento correspondiente, concedida por la autoridad sanitaria competente.

3. Las empresas de alimentación contratadas, bien para la elaboración de la comida en las instalaciones del centro, o bien para suministrar las comidas preparadas al centro, deberán estar en posesión del preceptivo Número de Registro General Sanitario de Alimentos para la prestación de ese tipo de servicios.

4. No se permitirá dentro de las dependencias del Centro escolar la instalación o emplazamiento de máquinas expendedoras de alimentos o bebidas a las que tengan acceso los alumnos y dispensen productos con un alto contenido en sales, azúcares o grasas. Este criterio será igualmente de aplicación a los bares o locales similares situados en el interior de los centros docentes.

Artículo 3. Requisitos operativos

1. Las materias primas utilizadas y los alimentos suministrados en los comedores escolares cumplirán estrictamente las exigencias impuestas por la normativa general y específica que le sea de aplicación y, en particular, deberán proceder de establecimientos autorizados sanitariamente.

2. Los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada, se conservarán, almacenarán y expondrán al público a temperaturas de:

- Alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas: de 0 a 4 °C.
- Alimentos que requieran refrigeración, con vida útil menor a 24 horas: de 0 a 8 °C.
- Alimentos congelados: Inferior o igual a - 18 °C.
- Alimentos que se mantengan en caliente: Superior o igual a 65 °C.

Artículo 4. Menús y dieta equilibrada.

1. Los menús y dieta serán siempre supervisadas por profesionales, diplomados o licenciados, con formación suficiente y acreditada en nutrición y dietética, con el fin de que el menú de la comida del medio día permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, según la edad de los alumnos. Se programarán los menús teniendo en cuenta:

- Las necesidades nutricionales de los alumnos según su edad.
- Respetando el balance en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte hiperprotéico ni hipercalórico.
- Las características gastronómicas de la zona.
- Utilizando de forma equilibrada procedimientos variados de preparación que salvaguarden el valor nutricional de los productos.

2. Las comidas se servirán a la temperatura adecuada en cada caso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 3, manteniendo un ritmo en el servicio que favorezca su consumo.

3. Se ofrecerán menús alternativos para aquel alumnado del centro que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas u otras circunstancias debidamente justificadas requiera un menú especial. En particular, se atenderá a las necesidades alimentarias de los alumnos celíacos, alérgicos y que sufran otras patologías nutricionales o metabólicas. Cuando no sea posible, se facilitarán los medios de conservación adecuada para que los escolares depositen la comida preparada en su casa, hasta el momento del consumo. Asimismo, se facilitará a los escolares los medios necesarios para el calentamiento de las comidas previamente preparadas en su casa.

4. Con la finalidad de que las familias puedan completar el régimen alimenticio de sus hijos de acuerdo con los criterios de una alimentación saludable y equilibrada, la programación de los menús se expondrá en los tabloneros de anuncios del centro y se dará a conocer a los padres y madres del alumnado usuario del comedor escolar, incluyendo el tipo de preparación, así como la composición de las guarniciones y los postres y complementada con la valoración nutricional de cada plato.

Asimismo, y para facilitar una dieta semanal equilibrada, se podrán facilitar a los padres de los alumnos los menús ideales complementarios para la dieta del fin de semana.

Artículo 5. Evaluación y seguimiento de los comedores escolares.

1. Sin perjuicio de la supervisión realizada por la Administración educativa, todos los comedores escolares autorizados y menús ofrecidos en los mismos estarán sometidos al control y seguimiento de la autoridad sanitaria competente.

2. Corresponde a la autoridad sanitaria competente el desarrollo de Programas de inspección y control, definiendo la periodicidad mínima de su realización, los protocolos de inspección, mecanismos de control, seguimiento y evaluación de las instalaciones y funcionamiento de los comedores escolares de acuerdo con lo establecido en la normativa correspondiente.

Artículo 6. Infracciones y Sanciones.

Sin perjuicio de lo que al respecto pudiera disponer la normativa autonómica correspondiente o la legislación especial aplicable, el incumplimiento de las normas imperativas contenidas en este Real Decreto se considerará infracción grave a los efectos previstos en el artículo 35 B 2º de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, cuyas disposiciones serán de aplicación en materia de infracciones y sanciones.

DISPOSICIÓN ADICIONAL UNICA: Normas de higiene

Lo dispuesto en este Real Decreto resultará de aplicación sin perjuicio de lo establecido en Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril

de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y en lo que no se opongan a éste, lo establecido en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios y en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA: Título competencial

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16^ª de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA: Entrada en vigor

El presente Real Decreto entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.