



Consejo Interterritorial
SISTEMA NACIONAL DE SALUD

**DON FERNANDO IAMATA COTANDA, SECRETARIO DEL CONSEJO
INTERTERRITORIAL DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD,**

CERTIFICA:

Que, en la sesión plenaria del Consejo Interterritorial celebrada el día 29 de junio de 2005, figuró como punto 6º del Orden del Día tratado, el relativo a: "**Propuesta de acuerdo sobre el servicio de comidas en Centros Docentes (Comedores escolares)**", previamente enviada, con fecha 22 de junio de 2005, a todos los miembros del Consejo.

Que en dicha sesión, cuyo Acta se encuentra pendiente de lectura y aprobación en próxima reunión plenaria, se sometió a la consideración del Pleno la mencionada propuesta, elevada por la Comisión Delegada, en base al acuerdo adoptado por la Comisión Permanente de Salud Pública.

Que, tras su estudio y debate, el **Pleno del Consejo Interterritorial acordó aprobar la propuesta de acuerdo sobre el servicio de comidas en Centros Docentes (Comedores escolares)**, que se acompaña como anexo a la presente certificación.

Y para que conste, y a los efectos oportunos, se expide la presente certificación, en Madrid, a ocho de julio de dos mil cinco.

Vº Bº LA PRESIDENTA,

Elena Salgado Méndez



ANEXO QUE SE CITA

PROPUESTA DE ACUERDO DEL CONSEJO INTERTERRITORIAL DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD SOBRE EL SERVICIO DE COMIDAS EN LOS CENTROS DOCENTES

(Elevada por la Comisión Delegada al Pleno, en base al acuerdo adoptado por la Comisión Permanente de Salud Pública)

La existencia de los comedores escolares en los centros docentes públicos y privados no universitarios es una antigua realidad que ha evolucionado considerablemente con los cambios sociales producidos.

Su regulación es muy amplia, tanto en los aspectos higiénico-sanitarios como de gestión, organización y funcionamiento de los mismos, siendo admitido hoy como un espacio educativo más de los centros docentes.

Por ello deben ser lugares donde se fomenten y promuevan hábitos y actitudes saludables en la alimentación del alumnado, en relación con su nutrición, como parte integral de una buena higiene de vida, favoreciendo la salud de los escolares en la etapa de su vida de mayor crecimiento y desarrollo, tanto físico como intelectual, contribuyendo así mismo a la prevención de algunos problemas de salud 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.

Mediante este acuerdo se pretende que, en todo el ámbito nacional, se potencie la dimensión educadora de los comedores escolares, desarrollando en los alumnos estilos de vida y hábitos alimentarios saludables que perduren a lo largo de su vida.

Por todo ello, el Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud ACUERDA transmitir a las autoridades e instituciones competentes en la gestión, organización y funcionamiento de los comedores escolares en los centros docentes públicos y privados no universitarios, las siguientes recomendaciones:

1. Los comedores escolares de los centros docentes públicos y privados no universitarios, que también son espacios educativos, deben ser espacios saludables en los que se ofrezcan dietas equilibradas desde el punto de vista nutricional.
2. La Administración del Estado, para el ámbito territorial de Ceuta y Melilla y las Comunidades Autónomas, en su ámbito competencia específico, deben comprometerse a elaborar y aprobar las disposiciones normativas precisas para la adecuada regulación de los comedores escolares de los centros docentes públicos y privados no universitarios.

Las referidas regulaciones tendrán en cuenta:

- a. Las necesidades nutricionales de los alumnos, según su edad y la actividad física,
 - b. El respeto del balance en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte ni hiperprotéico ni hiperlipídico.
 - c. Las características y costumbres gastronómicas de la zona donde se ubica el centro, así como la calidad sensorial y la estacionalidad de las preparaciones,
 - d. El uso, de forma equilibrada, de diferentes técnicas culinarias y procedimientos variados de preparación que salvaguarden el valor nutricional de los alimentos.
3. Basados en informaciones epidemiológicas o en evidencias científicas, las autoridades competentes desarrollarán normas o guías que propongan o recomienden la inclusión, en la dieta escolar, de determinados nutrientes para evitar problemas de salud.
 4. Se realizarán las gestiones necesarias para que, siempre que sea posible, se ofrezcan menús adaptados para aquellos alumnos que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias debidamente justificadas, requieran un menú especial. En casos excepcionales, cuando el centro escolar no pueda responsabilizarse del menú especial, facilitará los medios (refrigeración y calentamiento) para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.
 5. Siguiendo el principio de transparencia, se pondrá a disposición de los padres, tutores o responsables de los alumnos la programación de los menús, de la forma más clara y explícita posible y, siempre que sea posible, una guía u orientaciones de menús complementarios para las comidas no realizadas en el centro, potenciándose así esta labor educativa en el ámbito familiar.
 6. Las autoridades competentes asesorarán y supervisarán las programaciones de los menús ofrecidos en los centros escolares, para lo que podrán usar guías o protocolos consensuados.
 7. Se fomentará la formación específica del personal docente, o del personal específico contratado, que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor, para que puedan detectar y así prevenir posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

Aprobada por el Pleno del CISNS en la sesión de 29 de junio de 2005.