



©Depositphotos.

Servicios de restauración en comedores escolares, reflexiones a mitad de año

26-07-2023

Las vacaciones escolares pueden ser un buen momento para reflexionar y tomar impulso para el curso escolar que se acerca. Los comedores escolares aúnan la responsabilidad educativa a la necesidad de plantear menús sanos y que eviten el desperdicio alimentario. Un ejercicio constante de buscar equilibrios con un factor coste-beneficio siempre sobre la mesa.

Mejoras en los menús, trastornos de la conducta alimentaria, precios de los comedores y seguridad alimentaria son algunos de los temas que han sido importantes en nuestra sección de 'Comedores escolares'. Y, como en el resto, la sostenibilidad parece que ya no es una aspiración si no una obligación.

En este primer semestre hemos hablado de un montón de temas que afectan a estas colectividades. Pero a modo de resumen hemos seleccionado aquellos ocho que creemos que muestran las líneas generales de dónde estamos y hacia dónde nos dirigimos.

- ¿Qué señales de alarma presentan los TCA y cómo detectarlas en el comedor escolar?.
- Con motivo del Día Internacional de la Lucha contra los Trastornos Alimentarios (30 de noviembre), el Grupo de Especialización en Nutrición en Trastornos de la Conducta Alimentaria de la Academia Española de Nutrición y Dietética presentó una guía para ayudar a detectar posibles casos TCA. En este artículo, las autoras del trabajo, profundizan en cuáles son esas señales de alarma y en cómo detectar comportamientos sospechosos en un comedor escolar.
- La ASPCAT publica un artículo sobre la eficacia de su programa de revisión de menús escolares.
- La *Agència de Salut Pública de Catalunya* (ASPCAT) ha publicado un artículo sobre el programa PReME de revisión de menús escolares en Catalunya, en la revista internacional de investigación especializada, '*BMC Public Health*'. En el texto se explica la evolución positiva del cumplimiento de las recomendaciones del programa PReME puesto en marcha en 2006, demostrando la mejora de la calidad de los menús y, en consecuencia, la eficacia del plan.

- Tercera guía sectorial para prevenir desperdicio alimentario, esta vez dirigida a los colegios.
- El *Departament d'Acció Climàtica* de la Generalitat de Catalunya ha presentado la tercera guía de la trilogía dedicada a la prevención del desperdicio alimentario. Tras los trabajos centrados en restauración y cocinas centrales, y el específico de hospitales y residencias geriátricas, el pasado martes 16 de mayo, se presentó en Folgueroles (Barcelona) un nuevo trabajo, esta vez dirigido a los comedores escolares.

- FSM matiza las noticias aparecidas respecto al incremento del precio del comedor escolar.
- El pasado miércoles día 31 de mayo, la patronal madrileña del sector, Foodservice Madrid (FSM), mandó un comunicado oficial en relación a la publicación, en diversos medios, de la información de la subida de precio del comedor escolar en la región. Dado el tono e intencionalidad de algunos titulares, la asociación a querido trasladar a esos mismos medios algunas matizaciones explicando su posición al respecto. Lo reproducimos literalmente.

- Pliegos de los comedores escolares en el País Vasco en 2022: una mirada ambiental.
- En septiembre de 2023 los escolares del País Vasco disfrutarán de los primeros menús asociados a los pliegos de licitación del 2022; los primeros de comedores escolares aprobados en dicha región, tras la entrada en vigor de la legislación de 2018. A continuación os ofrecemos un breve análisis de los mismos, en aras de conocer las nuevas exigencias que el cambio legislativo impone a las empresas adjudicatarias en la prestación del servicio.

- Incorporar pescado en un menú de RC... algo más que escribir el nombre del plato en un papel.
- Tradicionalmente el pescado de calidad no ha tenido cabida en muchos de los menús de colectividades. En este artículo, nuestra habitual colaboradora Blanca Esteve, nos explica que esto no tiene porqué ser así... incorporar pescado a los menús de un colegio es posible y va más allá de escribir el nombre del plato en un papel, siguiendo las recomendaciones nutricionales. Trabajando codo con codo con los proveedores, se pueden planificar menús de colectividades, que incluyan pescado de calidad

- La 'Naos' premia el programa de comedores escolares sanos y sostenibles de Barcelona.
- El programa '*Menjadors escolars més sans i sostenibles*' (comedores escolares más sanos y sostenibles) ha ganado uno de los premios 'Estrategia Naos', en la categoría de 'Promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar'. La iniciativa, que parte del Ayuntamiento de Barcelona, está ya implementada en unos 40 centros escolares y llega a 15.000 alumnos y alumnas que utilizan el servicio de comedor.

- Recomendaciones de seguridad alimentaria para celebraciones en centros educativos.
- La realización de comidas de celebración con alimentos elaborados y/o llevados por los alumnos y las familias a los centros educativos y otras entidades (centros cívicos, etc) con motivo de celebraciones, es una actividad que no está regulada por normativa porque no se considera una actividad de empresa alimentaria; por ello, la *Agència de Salut Pública de Catalunya* ha publicado una serie de recomendaciones para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria en estas celebraciones.