



Madrid asesora a 312 comedores escolares sobre menús saludables, a través de internet

06-03-2017

La Comunidad de Madrid asesora sobre la composición nutricional de los menús a centros educativos y escuelas infantiles de la provincia; todo ello mediante una aplicación de internet que permite introducir la propuesta de menú escolar para que los técnicos comprueben y supervisen la calidad nutricional del mismo y emitan un informe con la valoración y diversas recomendaciones.

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid explica en un comunicado que, a través de la Dirección General de Salud Pública, realiza distintas actuaciones para favorecer que el menú escolar cumpla con buenos criterios nutricionales y garantizar el consumo de alimentos seguros. Una de ellas se desarrolla con el *Servicio de asesoramiento nutricional del menú escolar*, que ofrece consejos nutricionales a través de una aplicación informática disponible en www.madrid.org/menuescolar

Mediante la aplicación, el Servicio de Nutrición de la Dirección General de Salud Pública traslada a 312 comedores de centros educativos y escuelas infantiles su valoración sobre la composición nutricional de la planilla semanal del menú escolar, con propuestas para favorecer que la comida sea variada y equilibrada y los platos servidos a lo largo de la semana combinen los principales grupos de alimentos (verduras, frutas, proteínas...).

La aplicación permite introducir la propuesta de menú que elabora cada centro y seguidamente los técnicos comprueban y supervisan la calidad nutricional de la comida. Los expertos emiten el informe 'correcto' o 'incorrecto', enviando un correo electrónico al centro educativo, junto a las sugerencias de modificación, si es preciso. Alrededor del 60% de los comedores madrileños realiza la comida principal del mediodía en el centro educativo, de ahí que la Comunidad considere que el comedor escolar desempeña una función educativa y debe servir para fomentar una dieta variada y equilibrada e incrementar la diversidad gastronómica.

Por otro lado, la web www.madrid.org/menuescolar incluye información sobre alimentación infantil, alergias alimentarias o legislación y un espacio de consultas dirigidas al ciudadano mediante el correo electrónico menuescolar@salud.madrid.org que anualmente recibe cerca de 1.400 consultas.

Seguridad de los alimentos

Los centros educativos constituyen una prioridad en los controles de seguridad alimentaria que lleva a cabo la Consejería de Sanidad. La Dirección General de Salud Pública realiza al menos una vez al año una inspección en los centros educativos de la región (1.299), salvo los ubicados en Madrid capital al ser competencia del ayuntamiento.

Los inspectores de la Subdirección General de Higiene Alimentaria comprueban las instalaciones de los comedores, sus prácticas y condiciones higiénicas así como la documentación acreditativa de las empresas autorizadas y la formación del personal manipulador. La actividad inspectora incluye la toma de muestras para verificar la calidad microbiológica de los alimentos.

Durante las visitas, y dada la prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias en la población infantil, se verifica específicamente que estos centros proporcionan menús adaptados a las necesidades de cada niño. Los inspectores aplican protocolos para comprobar que el ingrediente en cuestión no se suministra a los niños afectados y que no se producen contaminaciones cruzadas.