



© Fotolia

## Los centros públicos andaluces han servido este curso 21 millones de menús

05-08-2013

**Los comedores escolares de los centros públicos andaluces han servido durante el curso escolar 2012/2013 más de 21 millones de menús a los alrededor de 180.000 escolares que hacen uso a diario de este servicio complementario.**

Los comedores escolares de los centros públicos andaluces han servido este curso más de 21 millones de menús. La Consejería de Educación destina 7,5 millones de euros al mes a financiar este programa, que cuenta con un sistema de bonificaciones del que se benefician tres de cada cuatro familias y que permite a la mitad de los usuarios recibir de manera gratuita este servicio. Según recuerda el departamento que dirige **Mar Moreno** en un comunicado, el precio público fijado para el comedor es de 4,5 euros al día, una cantidad congelada desde el curso 2009/2010 y para la que se mantiene el sistema de ayudas.

Así, las bonificaciones que sufraga la Junta representan un ahorro anual para las familias de más de 800 euros por niño. En total, en Andalucía 1.809 centros públicos prestan servicio de comedor, 1.540 de los cuales cuentan con comedor en las propias instalaciones y el resto con comedor asociado. Según la Junta, el número de comedores escolares ha seguido creciendo a pesar de la crisis, en una apuesta del Gobierno andaluz por mantener este servicio para las familias, sin subir el precio y sosteniendo las bonificaciones, en un momento de graves dificultades económicas. Así, en 2008 eran 1.406 los centros que disponían de comedor.

### Menús supervisados

Los menús que se sirven a diario en los comedores escolares públicos siguen las recomendaciones del Ministerio de Sanidad y de la Consejería de Salud. El modelo de menú servido por las empresas es supervisado mensualmente por la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética de Andalucía (Sancyd). Además, expertos en Bromatología y Nutrición de las universidades de Granada y Pablo de Olavide de Sevilla han colaborado con ISE Andalucía, el ente público de infraestructuras y servicios educativos de la Consejería de Educación, en la redacción de los pliegos de condiciones de los contratos para asegurar el mejor servicio a los niños y niñas.

En los comedores escolares hay presencia diaria de verdura y fruta; se utiliza el aceite de oliva en la preparación de los platos; hay una mayor proporción de pescado que de carne, que debe ser magra; se limitan los alimentos precocinados y fritos; y se apuesta por la dieta mediterránea y los productos ecológicos. Actualmente, cerca de 40 empresas de restauración colectiva trabajan en el sistema educativo público, además de los ayuntamientos y asociaciones con los que se mantienen convenios para la prestación del servicio de comedor escolar. El servicio que prestan estas empresas incluye la presencia de monitores que atienden a los escolares durante la comida y que realizan una importante labor educativa, favoreciendo la adquisición de buenos hábitos sociales, higiénicos y alimenticios al enseñar a los niños prácticas como el lavado de las manos antes de comer o el cepillado de los dientes tras las comidas. En los comedores andaluces hay, al menos, un monitor por cada 15 comensales en Educación Infantil de Segundo Ciclo; uno por cada 25 en Primaria; y uno por cada 35 en Secundaria Obligatoria. El número mínimo de personas para la atención del alumnado es de dos monitores.

Fuente: [Europa Press](#)