



Estimadas familias:

La normativa establece que **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. Asimismo, recoge que **las dietas escolares** deben ajustarse a ingestas adecuadas de energía y nutrientes, **moderando el consumo de sal** al condimentar la comida, siendo poco frecuentes los productos elaborados y estableciendo como **uno de los objetivos principales del Comedor, que los niños aprendan a comer de todo y en las cantidades adecuadas a su edad.**

Ante la situación creada a principio de octubre se ha procedido a realizar un análisis detallado y minucioso del funcionamiento del servicio de comedor escolar del CEIP El Greco, por parte de los responsables de la empresa adjudicataria (Mediterránea), la Dirección del Centro y responsables del servicio de planificación de la Consejería de Educación, con intención de realizar cambios que produzcan mejoras en la calidad del servicio. Y aunque el alumnado del CEIP Nº 6, ya no acude a nuestro centro a comer, sigue siendo necesario la organización de dicho servicio en dos turnos como consecuencia del elevado número de comensales, 360 alumnos.

Las actuaciones que se han realizado y que conllevan mejoras son las siguientes:

- Cambio de la modalidad de catering, de línea fría a línea caliente, lo que permite que las elaboraciones sean más variadas, así como que la inclusión nuevos platos en el menú por el tipo de elaboración.

En esta modalidad la comida será traída al centro cada día atendiendo al número de raciones necesarias, por lo que los usuarios esporádicos informarán de su asistencia con antelación mínima de 24 horas; asimismo, con ese margen, se podrá suministrar dieta blanda si fuese necesario, al TLF 687661677

- La marcha del alumnado del CEIP Nº 6, incorporación y redistribución de nuevas mesas ha permitido que en el primer turno puedan comer toda la etapa de Ed. Infantil y 1º y 2º de primaria. El alumnado de 3 años se ubica en una zona apartada dentro de la sala.
- Hasta el momento, al alumnado más pequeño se le cortaba la carne una vez servida en el plato, provocando ralentización en el servicio. A partir de ahora la carne y la fruta saldrá cortada desde la cocina.
- El alumnado del segundo turno comerá en bandejas compartimentadas donde se les servirán todos los alimentos de la comida (1º, 2º, postre, vaso, pan, cubierto y servilleta) respetando la cantidad marcada según su edad. Además, al alumnado más mayor, se les dejarán botellas de agua de 1,5 l, para que se vayan sirviendo los propios alumnos en caso de necesidad.
- Los alérgicos se sentarán en una mesa aparte para su fácil identificación.
- Establecimiento de unas normas específicas para los usuarios de este servicio, siendo éstas de obligado cumplimiento.
- Reparto de una hoja de personas autorizadas para la salida, que será devuelta al centro durante la semana que viene cumplimentada y acompañada de la documentación que aparece en la misma.
- Las salidas del alumnado se organizarán según lo establecido en las normas.

Ante los incidentes que puedan surgir con estos cambios les rogamos paciencia.

La dirección del centro.