

CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE LOS DERECHOS DEL NIÑO



Principio 4

*“El niño debe gozar de los beneficios de la seguridad social. Tendrá derecho a crecer y **desarrollarse en buena salud**; con este fin deberán proporcionarse, tanto a él como a su madre, cuidados especiales, incluso atención prenatal y postnatal. **El niño tendrá derecho a disfrutar de alimentación, vivienda, recreo y servicios médicos adecuados.**”*

F.A.P.A. "Francisco Giner de los Ríos"
C/ Pilar de Zaragoza, 22 - Bajo Jardín.
28028 Madrid

Telf. 91 553 97 73 / 616 355 183

Fax: 91 535 05 95

info@fapaginerdelosrios.es

<https://fapaginerdelosrios.org/>

Twitter: [@FAPA_Giner_Rios](https://twitter.com/FAPA_Giner_Rios)

Facebook: [@fapaginerdelosrios](https://facebook.com/fapaginerdelosrios)



f.a.p.a.

Francisco Giner de los Ríos

UN VISTAZO AL PASADO

Los primeros comedores escolares en el contexto europeo, surgieron a finales del siglo XVIII básicamente como un movimiento caritativo que atendía a niños y niñas hambrientos y vagabundos, y así se mantuvo prácticamente durante un siglo, hasta finales del siglo XIX, cuando se utiliza la comida caliente un poco como señuelo para fijar a la escuela a los niños más desfavorecidos, cuyo absentismo era muy elevado. Es aquí cuando aparecen las denominadas **cantinas escolares** que en sus inicios se centraban más en la cantidad que en la calidad e intentaban llegar al mayor número posible de escuelas y de niños y niñas. A principios de siglo XX se comienza a dar importancia a la función nutricional de la comida que se ofrecía en las cantinas y se comenzaba a poner también la mirada sobre la higiene. Se evidenciaba ya la necesidad de que los gobiernos se implicasen en la financiación y organización de las comidas. Todo esto se desarrollaba fundamentalmente en Alemania, Inglaterra, Francia, Noruega, Suiza, Italia, Bélgica, Holanda. En algunos de estos países hay incluso referencias a servicio de comidas escolares durante el verano. En España hasta el siglo XX no aparecen las cantinas escolares con ese aire meramente benéfico de los primeros servicios europeos y dirigida a niños y niñas desfavorecidos o a aquellos que se desplazaban largas distancias para acudir a la escuela. La primera cantina se inauguró en Madrid, por parte de la Asociación de Caridad Escolar, "el 1º de mayo de 1902, en uno de los barrios más pobres y extraviados de Madrid, denominado de los Cuatro Caminos", según se expresa en su MEMORIA de las Cantinas Escolares en España aprobada por la junta general el 14 de julio de 1905.

Fuente: Caballero Treviño, María del Carmen, "De la cantina escolar al comedor escolar". *Cabás: Revista del Centro de Recursos, Interpretación y Estudios en materia educativa (CRIEME) de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Cantabria (España)*. N.º 6. Diciembre 2011. <<http://revista.muesca.es/articulos6/210-de-la-cantina-escolar-al-comedor-escolar>> ISSN 1989-5909.



MADRID, 1909. La Asociación de Caridad Escolar inaugura la cantina escolar de Vallehermoso.

Autor: R. Cifuentes

Origen, objeto y organización de las Cantinas escolares.

La educación popular tiene su punto de partida en la Escuela primaria; y para que ésta pueda llenar sus fines educativos, hay que dotarla de elementos que atraigan á los niños, promoviendo su asistencia á las clases. Necesita, pues, de otras obras complementarias y auxiliares que establezcan cambio de simpatías y de mutuos servicios entre los escolares. Este principio fundamental de la moderna Pedagogía, está ya reconocido en otras naciones que en materia de instrucción nos aventajan, de modo que en las Escuelas del extranjero funcionan ya hace mucho tiempo las Cantinas escolares, las Colonias de vacaciones, las Cajas de Ahorro, las lecturas públicas, bibliotecas y conferencias populares, y otras varias y análogas instituciones.

Cantinas escolares en España: Memoria aprobada por la Junta General de la Asociación de Caridad Escolar en 14 de julio de 1905

Fuente: Biblioteca Digital Hispánica

Inútilmente la ley de Instrucción pública de 1857 estableció la primera enseñanza obligatoria, pues en algunas provincias del Norte de España, donde la población rural se halla agrupada en pequeñas aldeas, en muchas de las cuales no puede haber Escuela, se ven precisados los niños á recorrer á pie grandes distancias para concurrir á la única del distrito; de consiguiente, si la ley ha de ser obedecida, el Estado ó los Municipios deben facilitar la asistencia de los escolares por medio de las Cantinas, donde se proporcione alimento á los más necesitados.

Con dificultades análogas se tropieza en las grandes capitales, á causa de los peligros que ofrece el tránsito por las calles, de los niños pequeños que van solos á la Escuela, y cuyas madres tienen que dejarlos abandonados durante todo el día para ganar el preciso sustento. De aquí la indiscutible utilidad de las Cantinas escolares.



MADRID, 1934. Cantina escolar de la Casa de la Parroquia de San Ramón situada en el Puente de Vallecas.

Autor: Cervera

Cantinas escolares en España: Memoria aprobada por la Junta General de la Asociación de Caridad Escolar en 14 de julio de 1905

Fuente: Biblioteca Digital Hispánica

Desde la Federación no compartimos esa definición administrativa que sitúa a los comedores escolares como "servicio complementario", ya que creemos firmemente que la alimentación escolar debe estar incluida en el programa educativo de los centros, ocupando el lugar importante que merece, atendiendo a aspectos pedagógicos, medioambientales y de salud e higiene. No olvidemos que alrededor de los comedores escolares se reúnen el alumnado, las familias, el profesorado, el personal de cocina, el de atención, el campesinado...

Es por tanto un fuerte elemento integrador y transformador.



CIRCULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN INFANTIL, PRIMARIA Y SECUNDARIA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DURANTE EL CURSO 2019/2020

Con el fin de facilitar el desarrollo del servicio de comedor escolar durante el curso 2019/2020 en centros educativos públicos no universitarios se recogen a continuación diversos aspectos a tener en cuenta:

1. NORMATIVA APLICABLE

- **Ley 17/2011, de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición. (BOE de 6 de julio).
- **Ley 37/1992, de 28 de diciembre**, del Impuesto sobre el Valor Añadido, modificada por la **Ley 28/2014, de 27 de noviembre** (BOE del 28).
- **Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero**, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil (BOE del 30) y **Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre**, por el que se regula el Registro Central de Delinquentes Sexuales (BOE del 30).
- **Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero**, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. (BOE del 8 de marzo).
- **Orden 917/2002, de 14 de marzo** (BOCM de 2 de abril), de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid. Dicha Orden ha sido modificada posteriormente por las siguientes Órdenes:
 - **Orden 3028/2005, de 3 de junio** (BOCM del 16).
 - **Orden 4212/2006, de 26 de julio** (BOCM de 17 de agosto).
 - **Orden 9954/2012, 30 de agosto de 2012** (BOCM de 3 de septiembre).
- **Orden 2619/2017, de 13 de julio**, del Consejero de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establece el precio del menú escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.
- **Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Pliego de Prescripciones Técnicas del "Acuerdo Marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias al mismo"**, vigente para el curso 2019/2020.

Normativamente hay muchas recomendaciones que se dejan a cargo de los centros y las propias empresas adjudicatarias y escaso o nulo seguimiento de la aplicación de esas recomendaciones. Por ejemplo, en la orden que regula los comedores colectivos escolares de centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid, encontramos que indica que la elaboración del programa anual del servicio de comedor deberá ser aprobada por el Consejo Escolar e integrado en la Programación General Anual. **Se hace imprescindible que se regule una Comisión de Comedor dentro del Consejo Escolar con representación de los distintos sectores.**

¿Qué buscamos nosotros desde el punto de vista pedagógico para los comedores escolares?

Hacia el alumnado:

- Que se fomenten hábitos de cortesía, tolerancia, ayuda y colaboración entre l@s compañer@s en el acto de comer.
- Animar a l@s más mayores a orientar a l@s más pequeñ@s, compartiendo los conocimientos y habilidades que ya han adquirido.
- Desarrollar hábitos de correcta higiene personal, prestando especial atención a la salud buco-dental.
- Desarrollar la autonomía personal.
- Formación acerca de los beneficios de una alimentación saludable.

Hacia el personal de cocina:

- Formación continua en nutrición y seguridad e higiene alimentaria.

Hacia el personal a cargo de los y las menores:

- Formación continua en nutrición y seguridad e higiene alimentaria.
- Formación continua en materia de resolución de conflictos.
- Formación continua en atención a alumnado con necesidades especiales.
- Primeros auxilios.



Los comedores escolares del Área Metropolitana de Barcelona **tiran a la basura una media de 20,5 kg de alimentos al día**. De hecho, cada niño derrocha de media 46,9 gramos de comida a la hora de comer, de los cuales la mitad son los postres, sobre todo fruta, seguidos del segundo plato.

Fuente: <http://www.irta.cat/>

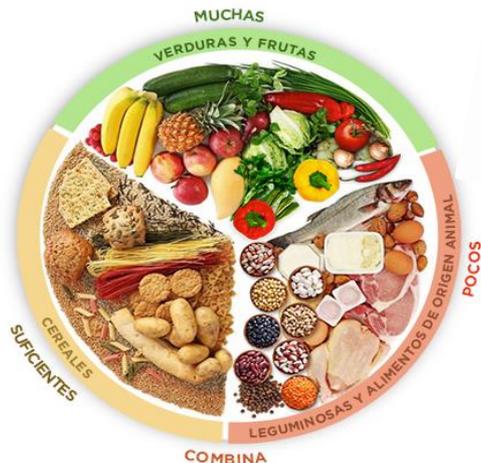
Image credits: [Shutterstock](https://www.shutterstock.com)

¿Qué buscamos nosotros, desde el plano físico, para los comedores escolares?

- Cocinas en los centros.
 - Espacio suficiente para el desarrollo de actividades tanto formativas como de entretenimiento.
 - Tiempo suficiente para realizar una comida relajada de la que se disfrute (desplazamientos, dobles turnos).
 - Adecuación acústica del espacio de comedor.
 - Dotación suficiente de personal para atender **todas** las necesidades de **todo** el alumnado durante **todo** el servicio. Reducción de ratios.
 - Adecuación de la cantidad de comida que se sirve.
 - Gestión eficiente de residuos.
- } Consumo responsable

¿Qué queremos de los comedores escolares atendiendo al aspecto alimenticio?

- Calidad de los alimentos: materia prima ecológica y de cercanía. Se produce un fortalecimiento de la producción y el comercio local, evitando de esta forma las explotaciones intensivas tanto agrícolas como de animales y reduciendo la huella ambiental que, tanto esta forma de producción como las largas rutas de transporte, ocasionan.
- Menús saludables y equilibrados, que atiendan los aspectos nutricionales adecuados por edades y necesidades especiales. Los centros públicos no universitarios, recogen edades desde los 3 a los 17 años y alergias, intolerancias y otro tipo de condiciones físicas que se deben tener en cuenta. Se deben atender también cuestiones culturales, no nocivas para la buena salud infantil y adolescente, que condicionen la alimentación en la búsqueda de la plena inclusión de todo el alumnado.
- Cumplimiento de medidas higiénicas durante la producción, almacenamiento, transporte y preparación de los alimentos.
- Atención a los alimentos y bebidas que se ofrecen en las "cantinas" y máquinas expendedoras.



¿Qué alcance pretendemos que tenga el comedor escolar?

- Que el servicio de comedor llegue a todo el alumnado durante todo el periodo de escolarización obligatoria. No olvidemos que no en pocos casos la comida escolar es el único alimento diario garantizado para el/la menor. Problemática de los IES.
- Que el servicio de comedor esté garantizado también en días de vacaciones escolares y no lectivos, para aquel alumnado que lo necesite.
- Que el servicio de comedor sea gratuito y en tanto en cuanto esto no sea una realidad, que las ayudas sean suficientes en cantidad y puntuales en su percepción.

"La pobreza infantil es el problema más dañino que he visto en España"

P Ha dicho que ha visitado lugares que sospecha que muchos españoles no reconocerían, ha citado Lepe y la situación de los trabajadores migrantes en los asentamientos, Los Pajaritos en Sevilla y la Cañada Real en Madrid, pero además de estos lugares parece que el mayor impacto que se ha llevado es comprobar la situación de tantos niños con altos niveles de pobreza que se ha encontrado en las 6 comunidades autónomas que ha visitado.

R *La pobreza infantil es un problema estructural que cruza todo el país, en otras palabras, puedo ir a esos lugares que mencionas y ver a grupos particulares que viven terriblemente, pero la pobreza infantil es en toda la sociedad, es casi uno de cada tres niños en riesgo de pobreza y esos términos tiene mucho que ver las decisiones del sistema. Creo que ese es el problema más dañino. Creo que los informes de varios altos comisionados para la pobreza infantil han sido extremadamente impresionantes y han defendido dar prioridad a la asistencia a este grupo, que son los niños.*

Relator especial de la ONU. **Fuente:** Cadena SER

Queremos
comedores,
no
comederos.