

EKARPENAK / APORTACIONES

Kontseilukide / Consejero/a:

Sektorea / Sector:

Kapitulua/ Capítulo:

Artikulua / Artículo: Sarrera

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

*Hala ere, kontuan hartuta, alde batetik, 2000ko martxoaren 22ko Agindua onartu zenetik denbora luzea igaro dela, eta bestetik, errealitate sozioekonomiko berriei erantzutea komeni dela, agerian geratzen da arau berri bat onartu beharra dagoela, familien egungo beharretara egokituko dena, indarrean dagoen aginduaren gabeziak edo hutsuneak zuzenduko dituen eta eskola-jantokiko zerbitzuari segurtasun juridiko handiagoa emateko neurriak aurreikusiko dituen, **elikadura osasungarria eta iraunkorra sustatuz eta eskola-jantokia hezkuntza-gune bihurtuz (GEHITU).***

Eskola-jantokiak dira ikasleek eguneko janari nagusia jasotzen duten espazioa. Horregatik, hezkuntza-tresna garrantzitsua dira, eta beharrezkoa da haien elikadura-ohitura osasungarriak sustatzeko duten ahalmena balioaraztea. Era berean, ahalmen handia dute lurralde-garapen orekatuaren egituratzaile gisa, hornidura-eskaria ondo planifikatutako tokiko ekoizpen ekologikoarekin lotzen bada. (GEHITU)

Araudi honek sistema osagarri bat jasotzen du kudeaketa berritzaile eta deszentralizatua aukeratzen duten ikastetxeentzat. (GEHITU)

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Europako Batzordeak «De la Granja a la Mesa» estrategia aurkeztu zuen 2020ko maiatzean, Europako Itun Berdearen esparruan funtsezko ekimenetako bat. Hemendik 2050era bitartean klima-neutraltasuna lortzen laguntzeko, EBko egungo elikadura-sistema eredu jasangarri baterantz eboluzionarazi nahi du Estrategiak. Estrategia horren helburu nagusietako bat da elikagai nahikoak eta eskuragarriak eta nutritiboak bermatzea, planetaren mugak gainditu gabe, eta elikagaien kontsumoa eta dieta osasungarri iraunkorragoak sustatzea.

Bestalde, 2019ko urriaren 24an, Eusko Legebiltzarrak honako hauek onartu zituen aho batez:

- Kudeaketa berritzaile eta deszentralizatuaren alde egiten duten ikastetxeentzat aukera bideragarriak ahalbidetzeko sistema osagarri baten oinarriak zehaztea.
- Lau hilabeteko epean, eta hezkuntza-komunitateko eragileekin lankidetzan, kudeaketa deszentralizatuko ereduaz azterketa burutzea, bideragarritasun tekniko, juridiko eta administratiboaren ikuspegitik; horrela, zerbitzu publikoaren izaerari eutsiz, ikastetxeek berek eta/edo toki-erakundeekin lankidetzan kudeatu ahal izango dituzte.
- 2020-2021 ikasturterako jantokiei buruzko araudia berriz idaztea proposatzea, hezkuntza-komunitateari kontsulta egin ondoren.

Azkenik, jantokia ikastetxearen funtsezko zerbitzua da. Ikasleek eskoladenboraren % 30 baino gehiago igarotzen dute une honetan; beraz, agerikoa da hezkuntza-lana egin behar dutela alderdi pedagogikoak, ingurumena eta osasuna eta higiena kontuan hartuta. Alde horretatik, jantoki-espazioak IHPren barruan egon behar du, eta lotura berezia eman behar dio ikastetxeko Bizikidetzaren Planari.

Kapitulua/ Capítulo: I

Artikulua / Artículo: 1

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

1.2. Eskola-jantokiako ~~zerbitzua~~ da goizeko eskolak amaitzen direnetik arratsaldeko eskolak hasi arte ematen den hezkuntza-espazioa, barnean direla

ikasturteko eskola-egun guztietan (GEHITU) bazkaldu aurretik eta ondoren dauden denbora libreko tarreak.

A) Menuak diseinatzea, baita dieta berezietakoak ere, ingurumen, gizarte eta etika irizpideak txertatuz (GEHITU).

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Jantokia ez da "janari-zerbitzu" bat, hezkuntza-espazio bat baizik, eta, gainera, tresna garrantzitsua da osasunean eta bizikidetzan hezteko eta elikadura-ohitura osasuntsuak sustatzeko. Horregatik, gunehori eskola-urte osoan bermatu behar da.

Bestalde, Europako Batzordea (EB) Erosketa Publiko Berdearen borondatezko irizpideak garatzen aritu da hainbat produktu-talderentzat. Gainera, 2020rako Ekonomia Zirkularreko Ekintza Plana onartu ondoren, Batzordeak EPBren nahitaezko gutxieneko irizpide eta helburuak proposatzen ditu sektoreko legerian, bai eta horien ezarpena gainbegiratzeko nahitaezko txostenak pixkanaka sartzea ere.

2030erako Euskadiko Ekonomia Zirkularren Estrategiak elikadura iraunkorreko eredu baten alde egiten du, ekonomia linealaren ordezkari gaitzeko elikagaien eremua barne hartzen duen zirkular baten alde eginez.

Gainera, Eusko Jaurlaritzaren Euskadiko Elikadura Osasungarriko Ekimenak programak eskola-jantokietako elikadura osasungarriago eta iraunkorrago bihurtzeko ekimen espezifikoak biltzen ditu.

Kapitulua/ Capítulo: I

Artikulua / Artículo: 2

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

2.1. Eskola-jantokiko zerbitzua ikastetxearen bitartez emango da, eta zuzeneko kudeaketako jantoki edo kudeaketa osagarria (GEHITU) izendatuko da.

- 2.2. **Sektoreko enpresak kontratatuko dira jantoki-zerbitzua emateko, eta/edo hitzarmenak egingo dira beste erakunde publiko edo sozial batzuekin (GEHITU).**
- 2.3. f) **Langileen ratioak eta lan-baldintzak, bai eta beharrezko prestakuntza ere, hezkuntza-espazio horretan bizikidetzatza eta elikadura osasuntsua eta iraunkorra bermatzeko (GEHITU)**

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Aginduaren sarreran egindako aldaketak ondo adierazten duenez, "2000ko martxoaren 22ko Agindua onartu zenetik denbora luzea igaro da... eta horrek agerian uzten du familien egungo beharretara egokituko den agindu berri bat onartzea egokia dela".

Ildo horretan, Euskal Eskola Publikoko familiek urteak daramatzate catering-empresa handiei kudeaketa-eredu osagarri bat eskatzen. Era berean, mota horretako esperientziak (proiektu pilotuak, kudeaketa propioa) ez daude araudian jasota.

Eskari hori jasota dago, halaber, aipatu dugun 2019ko urriaren 24ko Legebiltzarreko akordioan. Lau urte igaro ondoren, ez da esaten araudi berriak jaramonik egiten ez dionik Legebiltzarreko eskaera horri.

Bestalde, jantokia ikastetxeko beste hezkuntza-gune bat denez, langile guztiek izan behar dute espazio horretarako prestakuntza egokia.

Kapitulua/ Capítulo:II

Artikulua / Artículo: 7

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

7.1.

a) OOGren erabakia, informazio hau espresuki biltzen duena:

-OOGk aukeratutako kudeaketa-eredua (GEHITU).

b) Aurreikusitako jantokiaren ezaugarri orokorrak deskribatzen dituen memoria, ikastetxeko zuzendariak sinatua; han, alderdi hauek aipatuko dira:

- Jantokiaren hezkuntza-funtzioa.
- Inguruneari eta iraunkortasunari lotutako elikagaien kalitatea lortzea (GEHITU).

7.2.

a) Eskaera egin duen ikastetxeak dituen espazioen, ekipamenduaren eta instalazioen egokitasunari buruzko txostena, **adieraziz, hala badagokio, ikastetxeak sukaldea in situ izateko bete behar dituen baldintzak.**

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Ikastetxe publikoen autonomia garatu behar da, ikasleen beharrei erantzun egokiena eman ahal izateko.

Alde horretatik, ikastetxe publikoek aukera izan behar dute beren beharretara ondoen egokitzen den jantokia kudeatzeko eredua aukeratzeko, bai eta jantokia IHPn sartzeko eta zerbitzu osasuntsua eta iraunkorra eskaintzeko ere.

Gainera, 50 ikastetxe publiko baino gehiago daude ikastetxean sukaldea eraikitzeko eskaeraren erantzunaren zain, eta, beraz, gure seme-alaben elikadura hobetzeko funtsezko ekipamendu hori izateko ikastetxeak bete behar dituen baldintzak eta irizpideak ezarri behar dira.

Kapitulua/ Capítulo: I

Artikulua / Artículo: 11

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

11.bis. Kudeaketa osagarria duten jantokien ezaugarriak.

Kudeaketako osagarria duten jantokiek ezaugarri hauek izango dituzte:

1.. Janaria prestatzea:

- a. Kanpoan prestatutako janaria. Erakunde publiko edo erakunde sozialaren sukalde nagusian presatuko da janaria, eta enpresak ikastetxera eramango du.
- b. Ikastetxean bertan (in situ) prestatutako janaria. Ikastetxeko jantokian prestatuko da janaria, eta erakunde publiko edo sozialak lehengaiak jarriko ditu.

2. Janaria in situ prestatzen duten ikastetxeek sukaldeko langile hauek izan ditzakete:

- a. Hezkuntza-arloan eskumena duen saileko sukaldeko langileak.
- b. Zerbitzua ematen duen sektoreko erakunde publiko edo sozialak edo enpresak kontratatutako sukaldeko langileak.

3. Begiraleak eta officeko langileak zerbitzua adjudikatuta duen erakunde publiko edo sozialak kontratatuko ditu, salbu eta ikastetxeak lan horiek egiten dituen langilerik badu.

4. Ikastetxeek begiraleen, sukaldeko langileen eta officeko langileen ratioak bete beharko dituzte, eta horiek Administrazio eta Zerbitzuen Sailburuordetzak indarrean duen zirkularrean daude jasota, han ezartzen baitira jantoki-zerbitzuaren funtzionamenduari buruzko jarraibideak (GEHITU).

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Arestian aipatutako Legebiltzarraren 2019ko urriaren 24ko akordioa.

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

1. OOGk, baimendutako gehieneko edukieraren arabera, lehentasun-hurrenkera honen arabera esleituko ditu jantokiko plazak:
1º Ohiko jankideak
-Garraiatutako ikasleak
-Ikasle bekadunak
- Emakumeen aurkako indarkeriaren biktima diren emakumeen seme-alabak
-Beste ikasleak

Oraingo lehentasun-ordenari eustea eskatzen dugu, garraiatutako ikasleak, eguerdian etxera itzultzeko aukerarik ez dutenak, ikastetxean bazkaltzera behartuta baitaude.

Kapitulua/ Capítulo: II

Artikulua / Artículo: 14

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

OOGren eginkizunak:

5. Menuak ontzat hartzea edo ez... (GEHITU)

- Eskola-jantokia kudeatzeko eredia aukeratzea.**
- Enpresarekin sinatutako kontratuan jasotako baldintzak betetzen direla kontrolatzea, eta, hala badagokio, Hezkuntza Sailari dagozkion zigorrak aktibatzeke eskatzea.**

- Lehengaien erosketaren diseinuan parte hartzea.
- Jantokian euskararen erabilera bermatzen dela zaintzea.
- Ikasle bekadunei doako zerbitzua bermatzea kuotak aurreratzea ez eskatzea (GEHITU).

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Kontuan hartuta Aginduak ezartzen duela kudeaketa "ikastetxearen bitartez" egingo dela (2.4.) eta Sailak ikastetxe bakoitza kontrolatzeko duen ezintasuna kontuan hartuta, OOGren kontrol-gaitasunak zabaltzea eskatzen dugu. Organo hori da ikastetxe publikoen erabaki-organo gorena, bai eta jantoki-ereduari, erosketa-politikari eta menuei buruzko erabaki-ahalmenak ere.

Kapitulua/ Capítulo: II

Artikulua / Artículo: 16

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

Ikastetxe bakoitzean, jantokiko batzorde bat eratuko da. Batzorde horrek bere eginkizunetarako informazio eta prestakuntza egokia izan beharko du, eta, horretarako, ikastetxeak mekanismo egokiak aktibatu beharko ditu (GEHITU)

Jantokiko Batzordeak eginkizun hauek ditu:

- Jantokiari buruzko datuak ezagutzea: mahaikideen kopurua, menuak, langileak, ratioak, funtzionamendua eta kudeaketa.
- OOGri eskola-jantokia kudeatzeko eredia proposatzea.
- OOGri jantokia antolatzeko eta kudeatzeko araudia proposatzea.

- **Enpresarekin sinatutako kontratuan jasotako baldintzak betetzen direla kontrolatzea.**
- **Lehengaien erosketaren diseinuan parte hartzea.**
- **Eskolako jantokiarekin lotutako kexak eta gorabeherak ezagutzea.**
- **Langileentzako prestakuntza proposatzea (GEHITU).**

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Jantoki-batzordea, duen garrantziagatik, OOGren nahitaezko batzordea izan behar dela uste dugu.

2021ean, EHIGEk eta Bidezko Elikadurak parte-hartze prozesu bat hasi zuten EAEko ikastetxe publikoetako 25 jantoki-batzordetako kideekin. Funtzioei buruz egindako ekarpenak prozesu horren emaitza dira.

Kapitulua/ Capítulo: II

Artikulua / Artículo: 26

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

Jantoki-zerbitzua gainbegiratzea.

- **Sailak ikuskatuko du esleitutako kontratuetan ingurumen- eta nutrizio-irizpideak betetzen direla.**
- **Jantoki-batzordeen eta Hezkuntza Sailaren arteko komunikazio-, informazio- eta prestakuntza-guneak prestatuko dira (GEHITU).**

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Jantokiaren ikuskapenak gai administratibo eta/edo ekonomikoetatik haratago joan behar du.

Kapitulua/ Capítulo: XEDAPEN GEHIGARRIAK	Artikulua / Artículo: LEHENENGOA
---	----------------------------------

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

Administrazioak **bermatuko du behar diren ekintzak sustatuko ditu** zuzeneko kudeaketako **eta kudeaketa osagarria duten jantokietan jantoki-lanak egiten dituzten langileak ikastetxeek eskaintzen dituzten hizkuntza-ereduetara egokitu direla. (GEHITU)**

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Hizkuntza-murgiltzea bermatzeko modu bakarra da ikasleekin harremanak dituzten ikastetxeko langile guztiek euskaraz egitea.

EKARPENAK / APORTACIONES

Kontseilukide / Consejero/a:

Sektorea / Sector:

Kapitulua/ Capítulo:

Artikulua / Artículo: Introducción

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

*Sin embargo, teniendo en cuenta, por un lado, el largo tiempo transcurrido desde la aprobación de la Orden de 22 de marzo de 2000 y, por otra, la conveniencia de dar respuesta a las nuevas realidades socioeconómicas, evidencian la pertinencia de aprobar una nueva norma que se adecúe a las necesidades actuales de las familias, corrija las carencias o deficiencias de la Orden vigente y prevea medidas dirigidas a dotar de una mayor seguridad jurídica el servicio de comedor escolar y **fomente una alimentación saludable y sostenible y convierta el comedor escolar en un espacio educativo (AÑADIR).***

Los comedores escolares son el espacio en el que las y los alumnos reciben la comida principal del día. Por ello, son una importante herramienta educativa y es necesario hacer valer su utilidad para el fomento de hábitos alimenticios saludables. A su vez, tienen un gran potencial como vertebradores de un desarrollo territorial equilibrado, si se conecta la demanda de abastecimiento con una producción ecológica local bien planificada. (AÑADIR)

Esta normativa incluye un sistema complementario para aquellos centros que opten por una gestión innovadora y descentralizada (AÑADIR)

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

La Comisión Europea presentó en mayo de 2020 la Estrategia «De la Granja a la Mesa» como una de las iniciativas clave en el marco del Pacto Verde Europeo. A fin de contribuir al logro de la neutralidad climática de aquí a 2050, la Estrategia pretende hacer evolucionar el sistema alimentario actual de la UE hacia un modelo sostenible. Uno de los principales objetivos de esta estrategia es garantizar suficientes alimentos, y que sean asequibles y nutritivos, sin superar los límites del planeta, así como promover un consumo de alimentos y unas dietas saludables más sostenibles.

Por otra parte, el 24 de octubre de 2019 el Parlamento vasco aprobó por unanimidad:

- Concretar las bases de un sistema complementario dirigido a posibilitar opciones viables para aquellos centros educativos que opten por una gestión innovadora y descentralizada.
- Que en el plazo de cuatro meses y en colaboración con los agentes de la comunidad educativa culminara el análisis de los diferentes modelos de gestión descentralizada desde el punto de vista de su viabilidad técnica, jurídica y administrativa, de modo que, manteniendo el carácter de servicio público, se posibilite la gestión por los propios centros educativos y/o en colaboración con las instituciones locales.
- Que se proponga una nueva redacción de la normativa de comedores que los incorpore de cara al nuevo curso 2020-2021, previa consulta de la comunidad educativa.

Por último, el comedor es un servicio esencial del centro educativo. El alumnado pasa más de un 30% del tiempo escolar en este momento, por lo que es evidente que debe desempeñar una clara labor educativa atendiendo a aspectos pedagógicos, medio ambientales y de salud e higiene. En este sentido, el espacio de comedor debe estar incluido en el PEC y darle especial vinculación al Plan de Convivencia del Centro.

Kapitulua/ Capítulo: I

Artikulua / Artículo: 1

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

1.2. Se entiende por ~~servicio de~~ comedor escolar **el espacio educativo que se presta** desde el final de las clases de la mañana hasta el comienzo de las clases de la tarde, incluidos los periodos de tiempo libre anteriores y posteriores a la comida **durante todos los días lectivos del curso escolar (AÑADIR).**

B) Confección de menús, incluyendo los menús asociados a las dietas especiales, incorporando criterios ambientales, sociales y éticos (AÑADIR).

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

El comedor no es un “servicio de comidas”, sino un espacio educativo que es además una importante herramienta para educar en salud, convivencia así como fomentar hábitos alimentarios sanos. Por ello, se debe garantizar este espacio durante todo el año lectivo.

Por otra parte, la Comisión Europea (CE) ha estado desarrollando criterios voluntarios de Compra Pública Verde para varios grupos de productos. Además, tras la adopción del Plan de Acción de Economía Circular 2020, la Comisión propone criterios y objetivos mínimos obligatorios de CPE en la legislación sectorial y la introducción gradual de informes obligatorios para supervisar su adopción.

La Estrategia de Economía Circular de Euskadi 2030 apuesta por un modelo de alimentación sostenible cambiando la economía lineal por una circular incluyendo el ámbito agroalimentario.

Además, el programa Iniciativas para la alimentación saludable en Euskadi del Gobierno vasco incluye iniciativas específicas para la transformación de la alimentación en los comedores escolares hacia una alimentación más saludable y sostenible.

Kapitulua/ Capítulo: I

Artikulua / Artículo: 2

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

- 2.1. La prestación del servicio de comedor se realizará, a través del centro docente, recibiendo la denominación de comedor de gestión directa o **gestión complementaria (AÑADIR).****
- 2.2. El servicio de comedor se prestará mediante la contratación de empresas del sector, **y/o convenios con otras entidades públicas o sociales (AÑADIR).****
- 2.3. f) Las ratios del personal y las condiciones de trabajo **así como la formación necesaria para garantizar la convivencia y la alimentación sana y sostenible de este espacio educativo (AÑADIR)****

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Como bien indica la modificación de la Orden en su introducción, “el largo tiempo transcurrido desde la aprobación de la Orden de 22 de marzo de 2000...evidencia la pertinencia de aprobar una nueva orden que se adecúe a las necesidades actuales de las familias”.

En ese sentido las familias de la Escuela Pública Vasca llevan años reclamando un modelo de gestión complementario a las grandes empresas de catering. Asimismo, existen ya experiencias de este tipo (proyectos piloto, gestión propia) que no están recogidas en normativa.

Esa demanda está recogida asimismo en el acuerdo parlamentario del 24/10/2019 al que ya hemos aludido. Transcurridos 4 años, no se sostiene que la nueva normativa haga caso omiso de esta solicitud parlamentaria.

Por otra parte, siendo el comedor un espacio educativo más del centro, todo el personal debe contar con la formación adecuada a dicho espacio.

Kapitulua/ Capítulo:II

Artikulua / Artículo: 7

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

7.1.

a) Acuerdo del OMR en el que conste de manera expresa:

-Modelo de gestión elegido por el OMR (AÑADIR).

b) Memoria descriptiva de las características generales del comedor previsto, firmada por el Director o Directora del centro, en la que se hará referencia a los siguientes extremos:

- **Función educativa del comedor.**
- **Lograr una calidad alimentaria vinculada al entorno y la sostenibilidad (AÑADIR).**

7.2.

a) Informe sobre la idoneidad de los espacios, equipamientos e instalaciones del centro solicitante **indicando, en su caso, las condiciones que debe cumplir el centro escolar para contar con cocina in situ.**

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Pensamos que hay que desarrollar la autonomía de los centros públicos, para poder dar la respuesta más adecuada a las necesidades de sus alumnas y alumnos.

En este sentido, los centros públicos deben tener la posibilidad de elegir el modelo de gestión de comedor que mejor se adecúa a sus necesidades, así como incluir el comedor en el PEC y ofrecer un servicio sano y sostenible.

Además, más de 50 centros públicos están a la espera de recibir respuesta a su solicitud de construcción de cocina en el centro escolar, por lo que se deben establecer las condiciones y criterios que debe cumplir el centro para contar con este equipamiento esencial para mejorar la alimentación de nuestras e hijos.

Kapitulua/ Capítulo: I

Artikulua / Artículo: 11

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

Artículo 11.bis. Características de los comedores de gestión complementaria.

Los comedores de **gestión complementaria** tendrán las siguientes características:

1..Elaboración de comida:

- a. Comida elaborada en el exterior. La comida se elaborará en la cocina central de la entidad pública o social y será transportada por la misma hasta el centro escolar.
- b. Comida elaborada en el centro (in situ). La comida se elaborará en el comedor del centro escolar y la entidad pública o social suministrará la materia prima.

2.El personal de cocina de los centros con comida de elaboración in situ podrá ser:

- a. Personal de cocina propio del Departamento competente en materia educativa.
- b. Personal de cocina contratado por la entidad pública o social o empresa del sector prestataria del servicio.

3. El personal monitor y de office será contratado por la entidad la entidad pública o social o empresa del sector prestataria del servicio, salvo que el centro educativo cuente con personal del centro que realice dichas labores.

4. Los centros deberán cumplir las ratios de personal monitor, de cocina y office recogidas en la Circular de la Viceconsejería de Administración y Servicios en vigor, que recoge instrucciones de funcionamiento del servicio de comedor (AÑADIR).

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Nos remitimos al acuerdo parlamentario de 24-10-2019.

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

2. El OMR, en función de la capacidad máxima autorizada, asignará las plazas de comedor con el siguiente orden de preferencia
1º Comensales habituales
-**Alumnado transportado.**
-Alumnado becario.
-Hijos en hijas de mujeres víctimas.
-Resto de alumnado.

Solicitamos que se mantenga el orden de prioridad actual, ya que el alumnado transportado, que no tiene opción de regresar al mediodía a su domicilio, está obligado a comer en el centro educativo.

Kapitulua/ Capítulo: II

Artikulua / Artículo: 14

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

Funciones del OMR:

5. Aprobar o **rechazar** los menús de acuerdo... (AÑADIR)

-**Elegir el modelo de gestión del comedor escolar.**

- Controlar el cumplimiento de las condiciones recogidas en el contrato suscrito con la empresa, y en su caso, solicitar al Departamento de Educación que se activen las penalidades asociadas.
- Participar en el diseño de la compra de las materias primas.
- Velar por que se garantice la utilización del euskera en el espacio del comedor.
- Garantizar el servicio gratuito al alumnado becario sin solicitar adelanto de cuotas (AÑADIR).

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Teniendo en cuenta que la Orden establece que la gestión se realizará a “través del centro docente” (art. 2.4.) y la imposibilidad del Departamento de controlar cada uno de los centros, solicitamos que se amplíen las capacidades de control del OMR, órgano máximo de decisión de los centros públicos así como sus capacidades decisorias sobre el modelo de comedor, la política de compra y los menús.

Kapitulua/ Capítulo: II

Artikulua / Artículo: 16

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

Se constituirá **una Comisión de Comedor en cada centro educativo. Dicha Comisión deberá contar con la información y formación adecuada a sus funciones, para lo que el centro escolar deberá activar los mecanismos adecuados (AÑADIR)**

Corresponden a la Comisión de Comedor las siguientes funciones:

- Conocer los datos relativos al comedor: número de comensales, menús, personal, ratios, funcionamiento y gestión.

- Proponer al OMR el modelo de gestión del comedor escolar.
- Proponer al OMR el reglamento de organización y gestión del comedor.
- Controlar el cumplimiento de las condiciones recogidas en el contrato suscrito con la empresa.
- Participar en el diseño de la compra de las materias primas.
- Conocer las quejas e incidencias relacionadas con el comedor escolar.
- Proponer la formación para el personal (AÑADIR).

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Consideramos que la Comisión de Comedor, por su importancia, debe ser una comisión obligatoria del OMR.

En el año 2021 EHIGE y Bidezko Elikadura comenzó un proceso de participación con personas miembros de 25 Comisiones de Comedor de centros públicos de la CAV. Las aportaciones realizadas en referencia a las funciones, son fruto de dicho proceso.

Kapitulua/ Capítulo: II

Artikulua / Artículo: 26

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

Supervisión del servicio de comedor.

- El Departamento supervisará el cumplimiento de los criterios ambientales y nutricionales de los contratos adjudicados.
- Se habilitarán espacios de comunicación, información y formación entre las Comisiones de Comedor y el Departamento de Educación (AÑADIR)

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

Consideramos que la supervisión del comedor debe ir más allá de los temas puramente administrativos y/o económicos.

Kapitulua/ Capítulo: DISPOSICIONES
ADICIONALES

Artikulua / Artículo: PRIMERA

Ekarpenaren testua / Redacción de la propuesta

La Administración **garantizará ~~promoverá las acciones oportunas a fin de~~ que el personal que realice funciones de comedor en los comedores de gestión directa y complementaria se adecue a los modelos lingüísticos ofertados por los centros (AÑADIR).**

Ekarpenaren azalpena / Explicación de la propuesta

La única forma de garantizar la inmersión lingüística es que todo el personal del centro que se relacione con el alumnado lo haga en euskera.