

La Consejería de Sanidad prioriza en los colegios la seguridad de los alimentos con inspecciones anuales y controles en el comedor

La Comunidad asesora a través de internet a 312 comedores escolares sobre el menú saludable

- A través del Servicio de Asesoramiento Nutricional del Menú Escolar que valora la idoneidad de las comidas
- La web www.madrid.org/menuescolar recibe al año cerca de 1.400 consultas de ciudadanos sobre alimentación infantil

5 de marzo de 2017.- La Consejería de Sanidad, 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, a la vez, el consumo de alimentos seguros. Una de las acciones de fomento de los hábitos alimentarios saludables se desarrolla con el Servicio de Asesoramiento Nutricional del Menú Escolar, que actualmente ofrece a 312 comedores de centros educativos y escuelas infantiles consejos y recomendaciones 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 al centro educativo 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", enviándole un correo electrónico al centro educativo, junto con las sugerencias de modificación, si es preciso. Alrededor del 60% de los escolares madrileños realiza la comida principal del mediodía en el centro educativo, de ahí que la Comunidad de Madrid 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.

La Comunidad de Madrid recuerda la importancia de complementar el menú escolar con los que se preparan en casa para ofrecer a los niños todos los grupos de alimentos. Los expertos en nutrición recomiendan que diariamente los niños consuman como postre fruta fresca, verduras y hortalizas y alimentos del grupo de los farináceos: pasta, arroz, legumbre o patatas. Las legumbres se deben consumir al menos una vez por semana al igual que el pescado y la carne. Se debe limitar los alimentos fritos o rebozados dando prioridad a otras formas de elaboración como plancha, hervidos o asados.

Enseñar a comer de todo es la mejor forma de conseguir una dieta equilibrada y los hábitos dietéticos adquiridos en la infancia conformarán el modelo de la dieta en la vida adulta, sostiene los expertos.

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 (cruce de distintos alimentos).