

## **RECOMENDACIONES ACERCA DEL ESTABLECIMIENTO DE UN COMITÉ DE MENÚS EN LAS RESIDENCIAS DE PERSONAS MAYORES DE TITULARIDAD PRIVADA SIN PLAZAS CONCERTADAS**

---

La Ley 11/2002, de 18 de diciembre, de ordenación de la actividad de los Centros y Servicios de Acción Social y de mejora de la calidad en la prestación de los Servicios Sociales de la Comunidad de Madrid, tiene por objeto garantizar la adecuada prestación de los servicios sociales mediante la regulación y ordenación de la actividad de las entidades, los centros de servicios sociales y servicios de acción social de la Comunidad de Madrid, así como reconocer y garantizar los derechos y deberes de las personas usuarias a fin de contribuir a la mejora permanente en la prestación de los servicios sociales. De conformidad con lo dispuesto en su artículo 6, corresponde en todo caso a la Administración de la Comunidad de Madrid la ordenación de la actividad de servicios sociales en su ámbito territorial, regulando las condiciones de apertura, cierre y funcionamiento. Por su parte, el artículo 14 reconoce los derechos de las personas usuarias de los centros y servicios de acción social, entre los que se encuentra el derecho a toda aquella información que requiera como usuario.

La Orden 612/1990, de 6 de noviembre, de la Consejería de Integración Social, por la que se desarrolla el Decreto 91/1990, de 26 de octubre, relativo al Régimen de Autorización de Servicios y Centros de Acción Social y Servicios Sociales, establece, en su anexo I, los requisitos de obligado cumplimiento, entre los cuales, para los centros residenciales, se exige: “Se suministrarán menús y platos variados acordes con las necesidades de los usuarios. Los menús serán previamente supervisados por un médico, a fin de garantizar el aporte dietético y calórico adecuado. Junto con el menú ordinario deberán prepararse otros de régimen para los usuarios que lo precisen. Los menús serán de conocimiento público de los interesados con una antelación mínima de veinticuatro horas. Las comidas y platos cocinados, ya sea con servicio propio o concertado, llegarán a temperatura adecuada a sus destinatarios. Asimismo, deberá existir una cadena de frío para conservar y guardar los alimentos”.

De otro lado, el artículo 21 del Decreto 208/2021, de 1 de septiembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Familia, Juventud y Política Social, en sus apartados 2 y 4, hace corresponder a la Dirección General de Evaluación, Calidad e Innovación, las competencias en la ordenación de la actividad de los centros y servicios de acción social, y en el establecimiento, evaluación y propuesta de acciones de mejora de los objetivos institucionales de calidad y seguridad en todos los centros y servicios de acción social, enfocadas a los procesos asistenciales y organizativos, así como en el desarrollo de actuaciones para mejorar la atención de los usuarios de los centros y servicios de acción social.

Esta Dirección General considera oportuno la constitución de “comisiones de menús” en las residencias de personas mayores de titularidad privada sin plazas concertadas, toda vez que las restantes residencias de personas mayores ya cuentan con él, o se prevé su constitución en ellas.

De conformidad con lo anterior, en el ejercicio de las atribuciones conferidas por el artículo 47 de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, y de acuerdo con lo dispuesto en los apartados 2 y 4 del artículo 21 del Decreto 2028/2021, de 1 de septiembre, esta Dirección General establece la siguiente



## RECOMENDACIÓN

Se considera buena práctica de gestión la constitución, en las residencias de personas mayores de titularidad privada sin plazas concertadas con la Consejería de Familia, Juventud y Política Social, de una “**comisión de menús**”, con objeto de promover la participación de las personas residentes y el fomento de buenos hábitos nutricionales entre las mismas.

Por tanto, se recomienda constituir, en cada residencia de las mencionadas, **durante el mes de enero de 2023**, una “comisión de menús”, teniendo en cuenta cuanto sigue:

1. Conviene establecer la “comisión de menús” en el Reglamento de Régimen Interior del centro, determinando el número de miembros que la componen, la manera en que deben elegirse, las funciones a desempeñar y su régimen de funcionamiento.
2. Conviene establecer un procedimiento claro y sencillo de selección de los miembros de la “comisión de menús” entre todas las personas residentes, sin exclusiones por razón de edad, sexo, patología u otras.
3. Conviene considerar la posibilidad de incluir en la “comisión de menús” a familiares de las personas residentes, en especial cuando ostenten medidas de apoyo de carácter voluntario.
4. Conviene incluir en la “comisión de menús” al médico supervisor de los mismos, quien seguirá siendo responsable de garantizar el aporte dietético y calórico adecuado.
5. Conviene determinar, entre las funciones de la “comisión de menús”, al menos, las siguientes:
  - a. Evaluar el contenido de los menús del periodo transcurrido entre una y otra reunión, así como sus condiciones de elaboración y presentación, y hacer propuestas a partir de dicha evaluación.
  - b. Conocer y analizar las incidencias y sugerencias anotadas en el registro de cocina, incluidas las que se produzcan en comedor.
  - c. Analizar los resultados de la encuesta anual de satisfacción y relacionados con la alimentación. En este sentido, conviene que esta encuesta contenga, al menos, los siguientes ítems relacionados con la alimentación de las personas usuarias:
    - i. Grado de satisfacción general con la alimentación.
    - ii. Incorporación de sugerencias de las personas residentes.
    - iii. Cantidad de comida.
    - iv. Presentación de los platos.
6. Conviene establecer un calendario de reuniones de la “comisión de menús”, con frecuencia, al menos, trimestral, coincidiendo con los cambios de estación; no obstante, es deseable que las reuniones sean con carácter mensual, para garantizar la participación de las personas residentes en el diseño de los menús.
7. Conviene elaborar un acta de cada reunión de la “comisión de menús”, que deberá ser firmada por todas las personas asistentes a la misma, haciendo constar la identificación de



cada una de ellas, los puntos abordados y los acuerdos alcanzados, así como las circunstancias de lugar y fecha de la reunión. Dichas actas se custodiarán en el centro, y estarán a disposición del personal técnico de calidad y del personal inspector de la Consejería.

8. Conviene elaborar una memoria anual de las actuaciones llevadas a cabo por la “comisión de menús”. Dicha memoria se custodiará en el centro a disposición del personal técnico de calidad y del personal inspector de la Consejería.

En cualquier caso, la responsabilidad última del diseño de los menús corresponde a la entidad gestora del centro, quien deberá tener siempre presente el cumplimiento en la normativa que resulta de aplicación.

Madrid, a fecha de la firma

EL DIRECTOR GENERAL DE EVALUACIÓN, CALIDAD E INNOVACIÓN

