



INSTRUCCIÓN 3/2017 DA SECRETARÍA XERAL TÉCNICA, POLA QUE SE ESTABLECEN DIRECTRICES E RECOMENDACIÓNS RESPECTO DA COMIDA SOBRANTE NOS COMEDORES DE XESTIÓN DIRECTA EXISTENTES NOS CENTROS DE ENSINO PÚBLICO DEPENDENTES DA CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

A situación socioeconómica derivada da crise económica a escala global dos últimos anos determina que na sociedade galega actual existan familias e individuos que, por distintas vicisitudes persoais e laborais, atópanse en risco de exclusión ou en situación grave de necesidade, que lles impide alimentarse axeitadamente, poñendo en perigo a súa propia saúde.

Co fin de facer fronte a este estado de cosas, institucionalmente dende os concellos e de forma privada mediante a creación e funcionamento de entidades sen ánimo de lucro, estase tratando de paliarse o problema co reparto de comida, comedores sociais, bancos de alimentos etc.

Esta Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria é consciente da axuda que para moitas familias en Galicia supón o comedor escolar, xa que permite a moitísimos nenos facer a comida principal do día de xeito completo e equilibrado nutricionalmente e gratuitamente. Este convencemento leva a esta Administración Autonómica a aumentar cada curso escolar o número de prazas de comedor dispoñibles e a manter un réxime de gratuidade absoluta do servizo que alcanza ao 80% dos comensais.

O feito de que nos comedores de xestión directa o aprovisionamento das mercancías alimentarias, a planificación das relacións dos menús a servir e a súa confección diaria dependa exclusivamente de cada centro educativo, facéndose todas estas tarefas con adaptación plena ás características e condicións dos colexios, permite a cada un destes administrar os recursos con probada eficiencia. Porén, nalgúns casos, as ausencias no comedor ou a maior ou menor aceptación dalgúns pratos poden dar



lugar a excedentes alimentarios que, coas debidas garantías sanitarias, deberán ser aproveitados, habida conta das necesidades que poidan existir nas zonas de influencia dos centros de ensino.

Nestes casos, parece conveniente que no protocolo de funcionamento do comedor de cada colexio se sinalen unhas normas sobre conservación e posible distribución daquela comida que non poida ser utilizada no propio centro. .

Obxecto e finalidade:

A presente Instrución pretende ofrecer aos centros de ensino que contan con comedor de xestión directa unhas directrices e recomendacións respecto da conservación da comida sobrante, que garanta a integridade e inocuidade dela ata o momento da súa recepción polas entidades públicas ou privadas sen ánimo de lucro adicadas aos servizos sociais no entorno xeográfico do colexio, de xeito que chegue ás persoas necesitadas en condicións idóneas de seguridade alimentaria e salubridade.

Procedemento a seguir:

Os centros educativos contactarán coas referidas entidades, establecendo o operativo que permita cada día que existan menús sobrantes a entrega deles ás citadas entidades.

O primeiro día no que se entreguen menús sobrantes ás entidades non lucrativas receptoras, os colexios faranlles chegar, para o seu coñecemento, por unha soa vez o documento informativo, contendo recomendacións hixiénico-sanitarias, relativas á manipulación, transporte e conservación da comida sobrante, que se xunta como **anexo II** coa presente Instrución.

Así mesmo, ese primeiro día entregaránlles, para a súa sinatura obrigatoria, o documento de compromiso, **anexo I** desta Instrución, mediante o que a entidade receptora, basicamente comprometerase a:

- Repartir os alimentos exclusivamente a persoas en risco de exclusión social e en situación de necesidade socioeconómica.



-Seguir as instrucións que reciba puntualmente do centro escolar, respecto do horario e características da recepción dos menús sobrantes.

-Avisar diariamente ao colexio para saber se ese día hai comida sobrante e acudir a recollela de acordo co indicado polo centro.

-Cubrir e asinar cada día de recepción o correspondente registro de recollida, segundo o modelo sinalado como **anexo III** nesta Instrución, na que se indique os datos da entidade e da persoa que retira a comida na súa representación, o número e cantidades dos pratos recibidos e a hora da súa efectiva recollida.

-Eximir á Consellería a partir do momento da recollida dos menús sobrantes de calquera responsabilidade que puidera seguirse por danos persoais ou infraccións no eido da hixiene e seguridade alimentaria.

Recomendacións sobre o momento do reparto dos excedentes:

No caso de comida disposta en marmitas ou fontes para varias racións, o centro solicitará a presenza das entidades receptoras no momento do reparto de ditas racións en cociña, de xeito que os alimentos repartiranse primeiro nos pratos dos comensais e logo a comida sobrante transvasarase aos recipientes alimentarios que trouxeran as entidades para o efecto.

En todos os casos sinalados, só poderanse repartir os excedentes alimentarios nas dependencias do centro utilizadas como cociña ou lugar de almacenamento.

Excedentes alimentarios non susceptibles de reparto:

-A comida non conservada nas condicións de tempo e temperatura axeitadas ás súas características, de acordo coas previsións recollidas no documento de conservación dos alimentos, que acompaña, como **anexo IV**, á presente Instrución.

-A comida que estivera almacenada en recipientes en contacto directo co chan.

-A comida contida en envases danados.

-A comida que saíu da cociña ou lugar de almacenamento.



-A comida disposta en bandexas abertas no comedor escolar para o seu servizo aos comensais .

-As sobras dos pratos dos alumnos.

-As ensaladas ou pratos que requiran algún tipo de aliño

Nestes supostos os excedentes alimentarios non susceptibles de seren repartidos trataranse como residuos sólidos urbanos.

Condições de conservación dos excedentes a repartir:

Os alimentos deben conservarse previamente ao seu reparto nas condicións de temperatura idóneas segundo o grupo de comida de que se trate e o tratamento recibido, de acordo co **anexo IV** de conservación que acompaña a esta Instrución .

Con carácter xeral, os pratos quentes conservaranse a a 65 grados ou mais e os pratos fríos a 8 grados ou menos.

Para poder conservar estas temperaturas os equipos de mantemento deberán estar en funcionamento ás temperaturas indicadas ata o momento do reparto dos excedentes.

De non existir ditos equipos, non se poderán repartir os excedentes, debendo ser tratados como residuo sólido urbano.

Santiago de Compostela, 23 de marzo de 2017

O SECRETARIO XERAL TÉCNICO

Jesús Oitavén Barcala





ANEXO I-DOCUMENTO DE COMPROMISO

D/Dña....., en calidade de representante de entidade beneficiaria, **DECLARA E MANIFESTA O SEU COMPROMISO DE:**

- 1.- Repartir a comida sobrante exclusivamente a familias e persoas en risco de exclusión ou en situación de necesidade.
- 2.- Facer a recollida dos alimentos de acordo co sinalado pola Dirección do centro escolar e, en todo caso, antes da finalización do servizo de comedor no centro educativo; se pasado este tempo, o beneficiario non acode, os alimentos serán rexeitados para a súa doazón e serán eliminados, depositándoos no contedor de lixo correspondente e xestionados como residuos urbanos.
- 3.- Pórse en contacto co centro educativo o mesmo día da recollida (vía e-mail ou telefónica), para verificar que ese día existen excedentes que son susceptibles de poder ser recollidos.
- 4.- Asinar no momento de recollida dos alimentos o correspondente rexistro de recollida.
- 5.- Dispoñer a consumición dos alimentos no mesmo día da súa recollida no caso de que estes non dispoñan de etiquetas ou doutra información que indique a data da súa duración mínima.

EN TODO CASO, A ENTIDADE BENEFICIARIA-----EXIME AO CENTRO ESCOLAR E Á CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA DE CALQUERA TIPO DE RESPONSABILIDADE QUE PUIDERA DARSE A PARTIR DO MOMENTO DA RECOLLIDA DOS ALIMENTOS.

Ade..... de 2017

O representante da entidade beneficiaria

firma e selo ou nome completo da entidade e da persoa que firma.



ANEXO II

DOCUMENTO INFORMATIVO

- 1.- A recollida e manipulación dos alimentos, deberá facerse por persoal capacitado ou con formación en manipulación de alimentos.
- 2.- Os alimentos doados terán que sen transvasados a recipientes de carácter alimentario.
- 3.- Os alimentos doados só poderán consumirse no mesmo día da recollida.
- 4.- Os alimentos terán no momento da súa recollida as temperaturas axeitadas segundo as súas características propias.
- 5.- A entidade beneficiaria non poderá xamais retirar os alimentos doados sen cubrir o *registro de recollida* , asinándoo de conformidade.
- 6.- Respecto do transporte dos alimentos deberán seguirse as seguintes recomendacións :
 - É responsabilidade da entidade beneficiaria que os vehículos nos que se transportan os alimentos doados dispoñan das autorizacións vixentes en cada momento.
 - As condicións hixiénico-sanitarias da caixas ou dos contedores nos que se transportan os alimentos deben ser adecuadas e conforme á lexislación.
 - Debe levarse a cabo unha estiba adecuada, asegurando a integridade dos envases que se transportan e as temperaturas requiridas para cada tipo de produto, limitando os tempos estimados para o transporte que deben ser fixados pola entidade



beneficiaria, atendendo aos estudos de viabilidade realizados para cada categoría de produto (quente/frío).

7.- A recollida dos alimentos realizarase ata a hora de finalización do servizo de comedor, de modo que, unha vez rematado dito servizo, se o beneficiario non acode, os alimentos serán rexeitados para a súa doazón e tiraranse ao contedor de residuos urbanos.



ANEXO III

REGISTRO DE RECOLLIDA

ENTIDADE BENEFICIARIA:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

NOME E APELIDOS DA PERSOA QUE RECOLLE EN REPRESENTACIÓN DA ENTIDADE:

PRATOS ENTREGADOS AO BENEFICIARIO

Cantidade (aprox.)

HORA saída

FIRMA DA PERSOA QUE RECOLLE de conformidade con que se manteñen as condicións reflectidas neste protocolo



ANEXO IV

DOCUMENTO DE CONSERVACIÓN (non exhaustivo)		
Tratamentos	Grupo comidas (exemplo)	Conservación
Comidas sen tratamento térmico, con ingredientes crus e consumo en frío	Ensaladas de vexetais	Frío ($\leq 8^{\circ}$ C)
	Froitas enteiras, peladas e/ou anacos	
Comidas con tratamento térmico (fritos, á prancha, asados, cocidos) e consumo en quente	Sopas e purés	Quente ($\geq 65^{\circ}$ C) (en mesa quente forno)
	Vexetais e cremas ou guisos	
	Arroces e pastas	
	Carnes vermellas (filetes, hamburguesas e albóndegas)	
	Ave (filetes)	
	Ovos, tortillas	
	Peixes (filetes, anacos)	
	Rebozados, precociñados ou non (croquetas, empanadillas, paíños de peixe, etc)	
Guarnicións e salsas		
Comidas con tratamento térmico (fritos, asados, cocidos) e consumo en frío antes de 24 horas	Ensaladas diversas (de patacas, pasta, arroz, etc.)	Frío ($\leq 8^{\circ}$ C)
	Vexetais e as súas cremas	
	Sobremesas (arroz con leite, flan)	
Comidas preparadas (orixe industrial) listas para consumo en frío	Produtos cárnicos (xamón curado, chourizo, lombo, etc)	Frío ($\leq 8^{\circ}$ C)
	Produtos lácteos (queixos diversos)	
	Produtos hortofrutícolas (zume de laranxa, melocotón, piña, uva, plátano, etc.)	
	Sobremesas (flan, iogures, etc.)	