
Educación y el AMPA del CEIP Villaverde alcanzan un acuerdo sobre el comedor escolar para el curso 2022-23

En una reunión mantenida ayer entre la directora general de Centros, familias y la empresa responsable del servicio se determinó que los menús se elaborarán en la cocina del centro, cuya construcción se enmarca en el Plan de Comedores Escolares 2019-2022

La Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias y la Asociación de Madres y Padres de Alumnos (AMPA) del Centro de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Villaverde, de Fuerteventura, han alcanzado un acuerdo acerca de la gestión del comedor escolar para el curso 2022-2023 tras la celebración en la tarde de ayer lunes, 16 de mayo, de una reunión entre la directora general de Centros, Infraestructuras y Promoción Educativa, Laly González, familias y la empresa responsable del servicio (Albie SA) en la que se determinó que los menús se elaborarán en la cocina del mismo, cuya construcción se enmarca en el Plan de Comedores Escolares de los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria 2019-2022.

Esta actuación constituye una mejora del servicio de comedor que permitirá en el próximo curso que la empresa adjudicataria del servicio realice la elaboración in situ de los menús escolares, lo que incrementará la calidad de estos.

El responsable de Albie SA indicó en el encuentro que la propuesta del servicio para el próximo año supondrá una cuota mensual de 83,47 euros mensuales al tener en cuenta el número de comensales del centro, que en el curso 2021-2022 son 72. De estos, un total de 20 reciben ayudas de la Consejería para el pago de la cuota.

Cabe recordar que el pasado mes de noviembre terminaron las obras de acondicionamiento de la cocina en el centro escolar, cuya construcción se realizó en cumplimiento de los objetivos del Plan de Comedores Escolares del Gobierno de Canarias.

Plan de comedores

Este instrumento fue elaborado por la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias con la participación de las Direcciones Generales de Ordenación, Innovación y Calidad y la de Centros, Infraestructuras y Promoción Educativa, así como la Secretaría General Técnica de dicho Departamento tras estudiar las propuestas realizadas por la Inspección Educativa, los centros docentes (en las memorias correspondientes) y los representantes del personal.

Dicho Plan establece los objetivos y actuaciones a realizar entre 2019 y 2022 para la mejora de la calidad y eficacia del servicio, la consideración y formación del personal, la dimensión educativa y social enfocada a la adquisición de hábitos sanos y saludables, unido a valores de respeto, tolerancia y solidaridad que favorezcan la buenas relaciones interpersonales y de convivencia entre los comensales, familias, personal docente y no docente, es decir, integrantes de la comunidad educativa del centro.

El Plan recoge que, siempre que las características de los centros lo permitan y exista consignación presupuestaria para ello, se afrontarán pequeñas obras de reforma, adecuación de los espacios y adquisición de mobiliario con el fin de que la empresa adjudicataria elabore los menús en el propio centro. Se apuesta así por la mejora de la prestación del servicio de comedor escolar de los centros educativos públicos a través de la gestión contratada que suministra los menús y cuenta para ello con personal de la propia empresa.