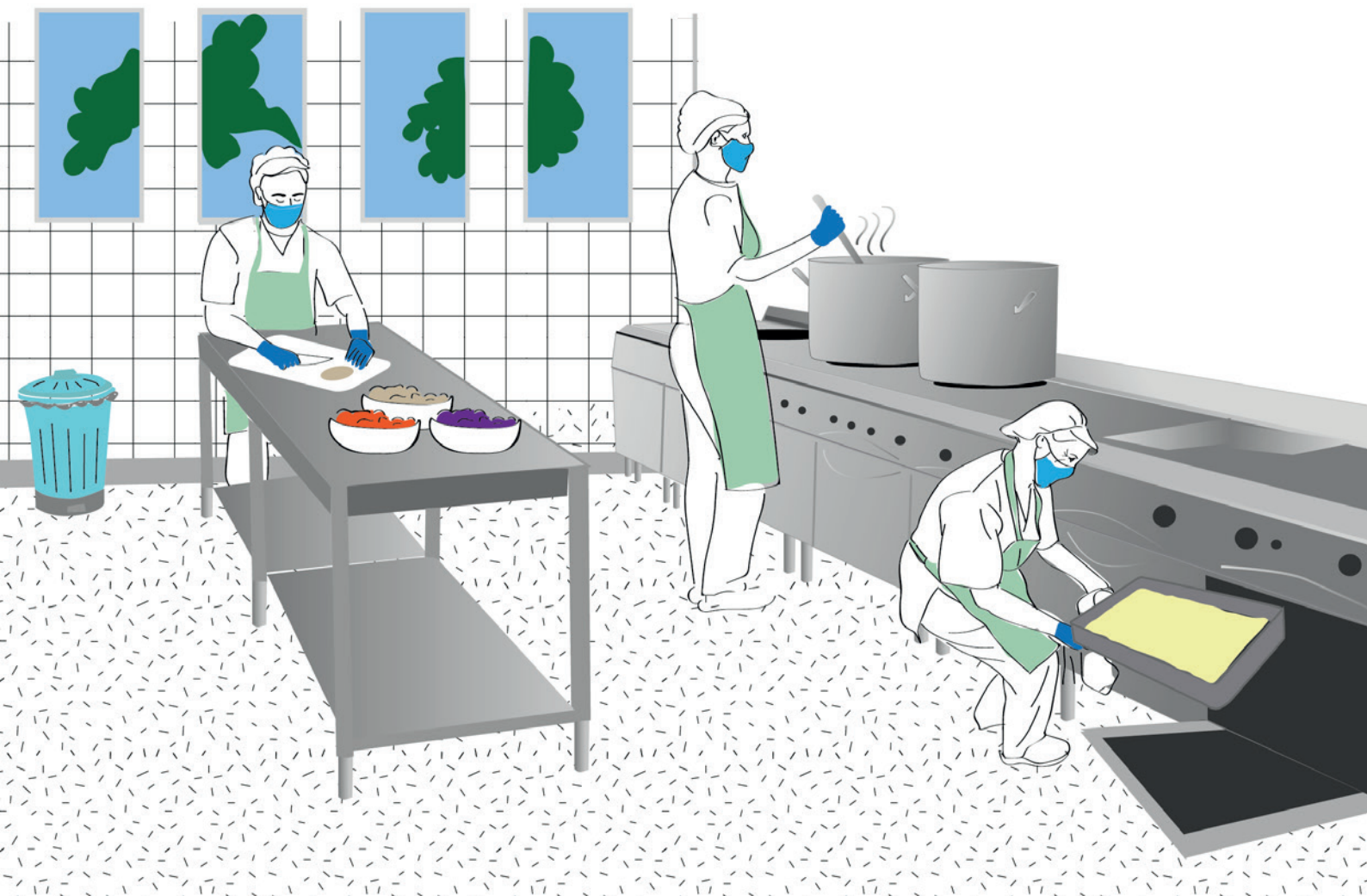




# SUKALDEAK ETA ESKOLA-JANTOKIAK ZAINTzea COVID GARAIAN

*Sukaldea % 100ean funtzionatzen*



## ELIKADURA OSASUNTSU ETA JASANGARRIA IZATEKO ESKUBIDEA

Egungo egoerak lehenaldia eta geroaldia markatu ditu gure bizitzetan. Gure lehentasunen ordena ukitua eta hondoratua izan da. Egungo oparo batean oheratu ginen eta biharamunean esnatu ginen, supermerkatuan jatekorik izango ote genuen zalantzan.

Eskolak itxita egon dira eta ikasleek etxetik jarraitu dute ikasten. Jangela eta eskolako menua kendu zaizkie. Irakasleek denbora errekorrean egokitu behar izan dute teknologia berrien bitartez aurrez aurrekoak ez diren irakaskuntza-metodo berrietara. Eta familiek seme-alabak hezteko eta elikatzeko lanak egin behar izan dituzte, eta, aldi berean, lan-eginkizunak ere bete behar izan dituzte.

*Shock* egoera bat izan da, eta asko ikasi dugu. Hasteko, ezin dela berriro errepikatu. Pandemiaren bilakaeraren arabera, ikasturte honetan ikasleen presentzia murriztu liteke eskoletan, edo, are gehiago, berriro itxi litezke. Baina sukaldeak, ez!, eskola publikoetako sukaldeek elikadura osasungarri eta jasangarria bermatu ahal eta behar dute eskola-etapan.

Une honetan, **premiatzkoa da jantoki-zerbitzua eskubide gisa jorratzea**, ikastetxe publiko guztietan kalitate bera bermatuz. NBEk Elikadura Egokirako Eskubidea onartu du, eskubide gisa, banaka edo taldeka, modu erregularrean eta iraunkorrean, era egoki eta nahikoan eskuratze-ko eskubidea, bai eta hura ekoizteko behar diren baliabideak izateko eskubidea ere, biztanleria bakoitzaren kultura-tradizioekin bat etor dadin eta bizitza fisiko eta psikiko egokia eta duina bermatuz.

Edozein egoeratan egonda ere, haurren eta gazteen elikadurarako eskubidea errespetatu behar dugu, garapen fisiko eta psikiko egokia bermatzeko. Familia eta lana uztartzeko eskubidea ere errespetatu behar dugu.

Eskolara itzultzeak galdera asko eragiten ditu, lanaldi partzialak edo intentsiboak, espazioen antolaketa, jantokiko erabiltzaileen jaitsiera posiblea... Ziurgabetasun horren aurrean, oso mezu argia helarazi nahi dugu: **sukaldeak eta, ahal den neurrian, jantokiak irekita eta funtzionamenduan egon behar dira, eskolen agertokia edozein dela ere.**

## FAMILIEN KONTZILIAZIOA

Gizarteak aldaketa garrantzitsuak jasan ditu azken hamarkadetan. Lehen familia-unitateko pertsona batek lan egiten zuen, gaur egun, ordea, beharrezkoa da bi pertsonak lan egitea familia-unitate baten behar ekonomikoak aurre egin ahal izateko. Guraso bakarreko familien kasuan, egoera zaildu egiten da.

Aldaketa horren ondorioz, duela 20 urte 10.000 ziren jantokietako mahaikideak, eta gaur egun 90.000 haurrek jaten dute eskolako jantokian. Familia-unitatean izandako aldaketa horren ondorioz, ikasleen elikadura-eskubidea eta helduen familia-kontziliaziorako eskubidea batu egin dira. Eskolako jantokiari esker, helduak lan egiten duen bitartean, adingabea artatua eta elikatua izaten da. Kontrakoa gertatu da eskoletako jantokiak itxita egon ziren bitartean. Denbora horretan

zehar, helduek beren lan-betebeharrei, hezkuntza-betebeharrei, elikadura-betebeharrei eta ikasleen arreta-betebeharrei aurre egin behar izan diete.

Etxeko lanen eta zaintza-lanen erantzukizunek gora egin dute, eta horrek eragin handia izan du emakumeen eta gizonen bizitzan, baina, zaintza-lanen banaketa desberdinaren ondorioz, etxeko lanen banaketa asimetrikoa izan da, eta, batez ere, emakumeei eragin die. Emakumeei ematen zaien zaintzaile-rol tradizionalak erantzukizun handiagoko toki batean kokatu ditu familia-eremuko krisiari erantzuteko orduan.

Azken batean, **eskola-jantokia ezinbesteko zerbitzu bihurtu da ikasleentzat eta fami-  
lientzat. Horregatik, ahalegin guztiak egin behar ditugu gure ikastetxeetako gune garran-  
tzitsu hau bermatzen jarraitzeko.**

## LANGILEAK

Mahaikide kopuruaren, txanden, ratioen, familien kuotaren eta eskola-jantokiak arautzen dituen araudiaren atzean, espazio horretan lan egiten duten pertsonak daude, gehienak emakumeak: sukaldariak, begiraleak, officeko langileak.

Gaur egun, bi kolektibo motako langileak daude EAEko ikastetxeetako jantokietan: Hezkuntza Saileko langileak eta enpresek kontratatutako langileak. Erabat feminizatutako sektore bat da, kontratu partzialak eta behin-behinekoak dituena. Horretaz gain, langile gehienak azpikontratata daude.

Jantokia ikastetxeko beste hezkuntza-gune bat da, eta ez da ikasleen elikadura- eta zaintza-zerbitzu hutsa. Beraz, eskola-jantokietako langileak hezitzaileak dira, eta hala bermatuko duten lan-baldintzak izan behar dituzte, eta Hezkuntza Sailaren menpe egon behar dira, orain arte bezala.

Eskolako jantokia ikastetxearen hezkuntza-proiektuaren parte izan behar da, eta dokumentu horretan hezkuntza-komunitate osoak parte hartu behar du. Ikastetxe guztiek jantokiko batzordeak izan behar dituzte, eta hezkuntza-komunitate osoak parte hartuko du batzorde horietan.

Langile-ratioak COVIDen egungo egoerara egokitu behar dira, ratioak handituz, eta Hezkuntza eta Osasun Sailaren araudietan jasotzen diren segurtasun- eta higiene-neurriak betetzen direla bermatu behar da.

## TOKIKO ELIKADURA PANDEMIA GARAIAN

Elikadura ezinbesteko elementua da edozein egoeratan dagoen edozein gizarterentzat. Pandemia oso argigarria izan da alde horretatik. Krisiaren lehen egunetan, Euskal Herrian, Gas-teizko supermerkatuen horniketa-gabezien lekuko izan ginen. Elikagaien inportazioarekiko dugu mendekotasuna oso handia da. Estatu espainiarraren kasuan, azken 10 urteetan, elikagaien inportazioa % 66 hazi da Estatu espainiarrean (Bidezko Elikaduraren datuen arabera).

Pandemia betean, Vietnam edo Kazakhstan bezalako herrialdeek euren mugak itxi zizkio-

ten elikagaien esportazioari (arroza eta garia), euren biztanleei elikagaiak bermatzeko. Gobernuek elikagaien hornidura bermatu behar dute, eta, horretarako, tokiko ekoizpena sustatu behar dute, horren berme gisa. Tokiko ekoizpen-sarea ahulduta dago elikagaien inportazioa sustatzeagatik. Politika horrek aldatu egin behar du, eta eskola-jantokiek zeregin garrantzitsua izan dezakete aldaketa horren eragile gisa.

## ESKOLAKO JANTOKIAK COVID GARAIAN ZAINTZEKO PROPOSAMENAK

### 1) SUKALDEKO ETA JANTOKIKO ZERBITZU SEGURUA ANTOLATZEA

Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailaren 2019-23ko Hezkuntza Azpiegituren Planak azaltzen duenez, "Azken urteotan familien artean gero eta gehiago baloratzen da eskola-bazkaria eskolan bertan prestatuta egotea".

Horregatik, plan horrek hainbat ikastetxetan sukaldeak eraikitzea jasotzen du.

Ikastetxe guztiek Administrazioak kudeatutako sukaldeak izan behar dituzte; izan ere, aukera hori da kalitate handiena eskaintzen duena eta ikastetxe bakoitzaren beharretara hobekien egokitzen dena.

Pertsonak dira kutsatzeko iturri, eta ez elikagaiak. "Antzeko koronabirusen aurreko agerraldiek, hala nola arnas sindrome akutua (SARS-CoV) edo Ekialde Ertaineko arnas sindromea (MERS-CoV) eragin zuen koronabirusak, adierazten dute ez zela kutsatu elikagaien kontsumoaren bidez. Gaur egun ez dago frogarik koronabirus hau desberdina dela iradokitzen duenik", azaldu du Marga Hugas EFSako zientzialari buruak.

Ez dugu ahaztu behar elikagaiak kontsumitzeagatik hestegorriaren/urdaileen bidez ahoz transmititzeko bideak ez duela zereginik egungo agerraldian. Birusa arnasbideetako muki-mintzek xurgatu behar dute, eta, batzuetan, begietako, sudurreko eta ahoko muki-mintzek. Birusaren transmisioan, fomite gisa hartzen dira elikagaiak, eta ez da detektatu kutsatze-kasurik horrela edo mahai-tresnetatik eta plateretatik. Gainera, birusa beroarekiko sentikorra da. Elikagaiak berotzerakoan, kutsatzeko arriskua murriztu egiten da.

Hala ere, jantokia ikastetxeko gune sentikorra da, ikasleek ez baitute maskararik eramaten jaten ari diren bitartean. Ondorengo taulan ikus daitekeen bezala, aireztatpena eta espazioaren okupazioa garrantzitsuak dira birusaren transmisioan:

Talde ekintza mota eta maila	Okupazio txikia			Okupazio handia		
	KANPOAN ETA ONDO AIREZTATUTA	BARRUAN ETA ONDO AIREZTATUTA	GAIZKI AIREZTATUA	KANPOAN ETA ONDO AIREZTATUTA	BARRUAN ETA ONDO AIREZTATUTA	GAIZKI AIREZTATUA

–MASKARA ERAMATEN ETA KONTAKTU-DENBORA LABURRA–						
Ixilik	Green	Green	Green	Green	Green	Yellow
Hitz egiten	Green	Green	Green	Green	Green	Yellow
Oihukatzen Abesten	Green	Green	Yellow	Yellow	Yellow	Red

–MASKARA ERAMATEN ETA KONTAKTU-DENBORA LUZEA–						
Ixilik	Green	Green	Yellow	Green	Yellow	Red
Hitz egiten	Green	*	Yellow	*	Yellow	Red
Oihukatzen Abesten	Green	Yellow	Red	Yellow	Red	Red

–MASKARA GABE ETA KONTAKTU-DENBORA LABURRA–						
Ixilik	Green	Green	Yellow	Yellow	Yellow	Red
Hitz egiten	Green	Yellow	Yellow	Yellow	Red	Red
Oihukatzen Abesten	Yellow	Yellow	Red	Red	Red	Red

–MASKARA GABE ETA KONTAKTU-DENBORA LUZEA–						
Ixilik	Green	Yellow	Red	Yellow	Red	Red
Hitz egiten	Yellow	Yellow	Red	Red	Red	Red
Oihukatzen Abesten	Yellow	Red	Red	Red	Red	Red

Transmizio-arriskua:



\*Urruntzeraren definizio kuantitatiboaren, banako-kopuruaren eta esposizio-denboraren oso mende dauden muga-kasuak.

**Kutsatzeko bektore gisa pertsonak dira garrantzitsuenak; beraz, aireztapena, distantzia, maskara eta higiena dira aplikatu beharreko printzipio nagusiak.**

Eskuak garbitzea da infekzioen aurkako hesirik eraginkorrena. Hori behar bezala lor daiteke xaboi arruntarekin eta iturriko ur beroarekin. Gel hidroalkoholikoak osagarri gisa erabil daitezke, baina ez dute eskuak garbitzea ordeztu behar. Birusak koipe-geruza batez estalita daude; beraz,

eskuak ez erretzeko 45<sup>o</sup>-ko ur beroa eta detergente arrunta erabiltzea neurri eraginkorra da.

### **Jantoki-zerbitzua jasoko duten ikasleentzako protokoloak:**

- ▾ Ikasleek eskuak garbituko dituzte jangela erabili aurretik eta ondoren.
- ▾ Ikasleak beti talde berean eta begirale berarekin egongo dira (egokiena talde burbuila mantentzea da).
- ▾ Ikasleak taldean sartuko dira jangelara, eta ez dira aterako denak bazkaldu arte. Zenbat eta jende gutxiago leku itxi batean, hobe.
- ▾ Ikasleak leku berean eseriko dira beti.
- ▾ Ikasleak maskararik gabe egongo dira bazkaltzen duten bitartean. Beste pertsona batzuekin interakzioen bat eginez gero, maskara jarriko da.

### **Jantokiaren antolaketa berezia, aireztapena eta desinfekzioa:**

- ▾ Jantokiko sarrera- eta irteera-ibilbideak identifikatzea, distantzia ziurtatzeko eta pilaketak saihesteko.
- ▾ Mahaikideen edo taldeen arteko distantzia 1,5 metrokoa izango da. Aukera on bat ikasleak sigi-sagan jartzea da.
- ▾ Jantokiak leihoak izango ditu, txanden artean 10 minutuko aireztapen egokia egiteko.
- ▾ Jantokiak berak ur-puntu bat izango du, zerbitzuan esku-higienearen maiztasuna handiagoa izan ahal izateko.
- ▾ Txanda batetik bestera mahai gainazalak eta aulkiak desinfektatzea.
- ▾ Razioak egiteko eta zerbitzu egokia egiteko behar den tresneria guztia edukiko da.
- ▾ Ura edo ontzi-aldaketa: adibidez, mahaikideek eskura ditzaketen ur-pitxerrak (maskara jarrita dutela) pertsona bakoitzeko 4 edo ur-basoko zerbitzua bakoitzeko (prozedura erabaki eta definitzea).
- ▾ Ontzi osagarriak aldatuko dira: pitxerrak, pintzak, kontakturen bat dutenak.
- ▾ Espazio egoki bat egongo da, urrun edo bereizita, eta zerbitzuan erabilitako tresneria kentzeko eta kutsadura gurutzatuak saihesteko.
- ▾ Lixiba edo desinfektatzailea duten kuboak jarriko dira estalkietarako.

- Tresneria garbitzea: xaboa 60 gradutik gorako tenperatura duen uretan, oso eraginkorra da ontzi-garbigailuetan (gogora dezagun eskatutako tenperatura 80º-koa dela ontzi-garbigailuetan). Eskuzko garbiketean 45º-ko tenperatura gomendatzen da eskuak ez erretzeko. Baina ez dago horri buruzko datu objektiborik.

## Zerbitzua ematen duten langileentzat

- Zerbitzua betetzen duten langile guztiek maskara izango dute.
- Behar beste aldiz egingo da esku-higienea. Denetarako erabiltzen den eskularru bat arriskutsuagoa da.
- Kontu handiz ibili behar da platerak jaso eta biltzen dituzten langileekin, eskularruak, maskara eta betaurrekoak izango baitituzte.
- Zerbitzu arrazoitua sustatuko da, ikasleen edo zerbitzua jasotzen dutenen eta langileen arteko interakzioa saihesteko.

## 2) TXANDA KOPURUA HANDITZEA

Zentroak dituen ohiko txandekiko segurtasun-distantziak mantendu ezin direnean, txanda-kopurua handitu egingo da. Kontuan izan behar da txanda baten eta bestearen artean beti desinfektatu behar dela, eta aukera horrek ikastetxeak dituen begiraleen kopurua handitzea eskatuko duela.

Edonola ere, ikasleek jateko behar adina denbora dutela bermatu behar da.

## 3) GELAN BAZKALTZEA

Jangelan taldeak nahastea saihesteko eta "burbuila" taldeak mantentzeko, aukera ona da gelan jatea. Kasu horretan, bazkalostean gela garbitu, desinfektatu eta aireztatu beharko da, Osasun Sailak ezarritako neurriak jarraituz.

COVIDa baino lehen, Kataluniako eskola batzuek ikasgela beste jantoki bat bezala erabiltzen zuten, batez ere 2 eta 6 urte bitarteko ikasleentzat, gure webguneko artikulu batean azaldu genuen bezala. Aukera horren bidez, jantokiko espazioa pixka bat askatzea lortuko dugu, eta txikienei espazio lasaiagoa eta zarata gutxiagokoa eskaini. Orain, aukera horri esker, zerbitzu seguruagoa eskainiko dugu, distantziei eta bizikidetzat-taldeei buruzko araudia betez.

Zerbitzua errazteko, elikagai-gomendio guztiak bilduko dituen plater bakarra aukera daiteke.



#### 4) ORDUTEGI JARRAITUAREN ARRISKUAK

Ordutegi jarraituak bazkaltzeko ordutegia atzeratzea dakar, etxean egiteko. Ordutegi hori ikasleen garapen onaren aurkakoa da. Ordutegia atzeratzeak esan nahi du ikasleek kalitate txarreko elikagaiak jango dituztela gosea arintzeko (normalean opil industrialak eta/edo ogitartekoak, fruta edo fruitu lehor gutxi). **Berandu jateak ez du laguntzen biorritmo osasungarriak izaten eta loari eragiten dio.** Kasu askotan, 8:00etatik 14:30era bitarteko ordutegia duten umeak daude, eskola-garraioa dutenak, etxeko otordu nagusira 15:30ean irits daitezkeenak. **Ordutegi jarraitua izanez gero, jantoki-zerbitzua barne hartu beharko luke;** izan ere, eskola-menuak oinarritzko elikagaiak (barazkiak eta fruta) hartzea bermatzen du, eta horiek ez dira askorik agertzen eskolaz kanpoko haur eta gazteen menu gehienetan.

Katalunian, institutueta ordutegi intentsiboa ezarri zenean sukaldea zuten zentroen % 90an jantoki-zerbitzua bertan behera geratu zen, eta horren ordez kantina-zerbitzua ezarri zen. Ikasleak jantokiko erabiltzaile izatetik tabernako bezero izatera igaro ziren, bazkarian zehar hezitzaileak edo begiraleriak gabe, menu ez oso osasungarriarekin eta bekarik gabe.

Pediatrek ere eman dute horri buruzko iritzia. Luis Blesa Valentziako Pediatria Elkartearen presidentek adierazi duenez, "gizentasun eta gehiegizko pisu epidemia batean gaude", txikitatik "hamar haurretatik lauk gehiegizko pisua dute, % 15 benetan gizenak dira eta horrek helduen gizentasuna izateko probabilitate handia dakar". Eta eskola-jantokiek osasunerako funtsezko eginkizuna dutela nabarmendu du, eta, aldi berean, haur txikien kasuan bazkaltzeko ordutegi arrunta 12:00etan izango litzatekeela azpimarratu du, eta 13:00ak edo 13:30ak inguruan nerabeen kasuan.

Lehen adierazi dugun bezala, administrazio publikoek elikadura osasungarrirako eskubideari erantzun behar diote, baina baita familien kontziliazio eskubideari babesteko ere. Ez dugu ahaztu behar jangela alde batera uzteak familiaren kontziliazioa zailduko duela, beste karga bat gehituz. **Administrazioek sukaldeak eragile ekonomiko, osasun-sortzaile eta familia-kontziliaziorako onuragarri gisa mantentzearen aldeko apustua egin behar dute.**

#### 5) SUKALDE IREKIAK, BAI ALA BAI

Oraingoa bezalako testuinguruetan, garrantzitsua da dauden baliabide publikoak balioestea, hala nola eskola publikoetako sukaldeak. Sukaldeak irekita eta prestatuta egongo dira langileekin, sukaldeko ekipoekin eta janariekin, eskola-egutegian ezarritako lehen egunetik menuak eskaintzeko. Gobernuak eta administrazio publikoek, betebeharren titular diren aldetik, zerbitzu horren funtzionamendua eta kalitatea bermatu behar dute, bai eta behar diren aurrekontuak eman ere, jantokiko beken bidez, eguneko otordu nagusia bermatzeko haur eta gazteei. Horrela, osasuna sustatzen da, enplegua sortzen da eta ekonomia aktibatzen laguntzen da, eta hori onura handia da gizarte osoarentzat.

Autonomia-erkidego batzuek, hala nola Katalunian, **2020-21 ikasturterako Lehen Hezkuntzako ikastetxeen jarduera-planeari sartu dute** (20. or., 5.4.3 kapitulua). Sukaldeak): "Ikastetxeak irakaskuntza-jardueretarako ixten badira, sukaldea irekita egon ahal izango da (...).



Izan ere, beken zenbatekoa zuzenean familiei emateak, EAEn konfinamenduan gertatu zen bezala, edo supermerkatuetan janariagatik trukatu daitezkeen bonuak emateak, beste erkidego batzuen kasuan, ez du bermatzen janari osasungarri eta jasangarria eskuratzea.

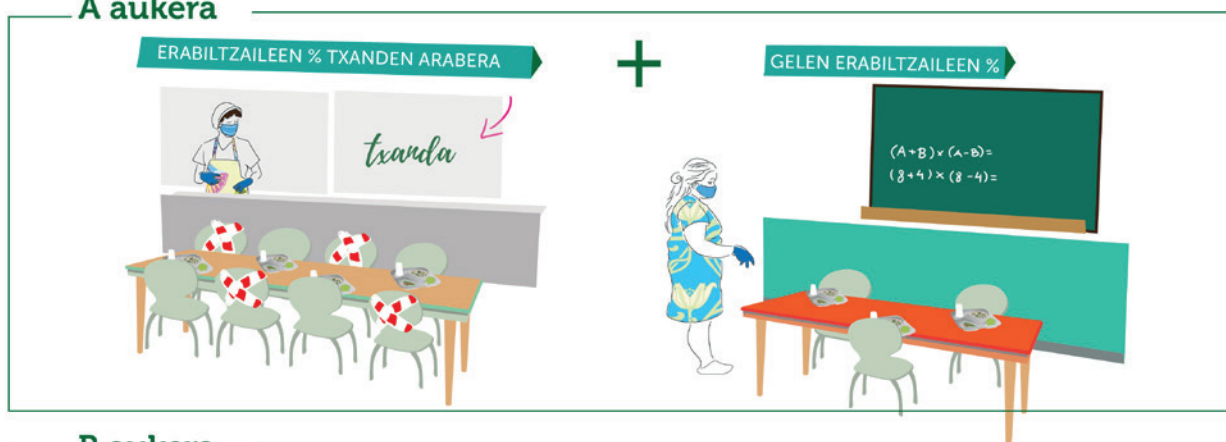
Bestalde, gainerako familiei ere eragingo die eskola-zerbitzuen murrizketak, eta onurak izan ditzakete. Familia horiek elikadurari dagokion zatia bakarrik ordainduko lukete.

## ESKOLA IREKIAK

COVIDAK BALDINTZATUKO ZERBITZUA

*Sukaldea % 100ean funtzionatzen*

### A aukera



### B aukera



## 6) ETXERA ERAMATEKO MENUAK

Aukera horri esker, ikasle batzuek, eskolaren antolamenduaren eta ordutegien arabera, menu segurua eraman dezakete etxera, edo, ikastetxeak ixten badira, ikasleek edo familiak jasotzeko zerbitzua ematen dute. Menua plater bakarrekoa da eta fruta- edo esneki-postrea da, mantenugai guztiekin, formatu horretan menu orekatua bermatzeko.

Palma de Mallorcan dugu adibide bat: **Palma de Mallorcako 12 haur-eskolek, sukaldeak ekainean eta uztailean zabalik izan dituzte**, haurrei bilketa seguruko zerbitzua eskaintzen dieten menuak eskainiz, 10.000 menu guztira, tokiko ekoizleei erosketa zuzenak eginez zerbitzatuak.

## ESKOLAK ITXITA

COVIDAK BALDINTZATUKO ZERBITZUA

*Sukaldea % 100ean funtzionatzen*



### ERABILTZAILE GUZTIAK ETXERA ERAMATEKO MENUAK

- \*Zerbitzuaren kostea txikiagoa da alde hezitzailea ez dagoelako barne
- \*Eramateko menuak plater bakarrekoak dira



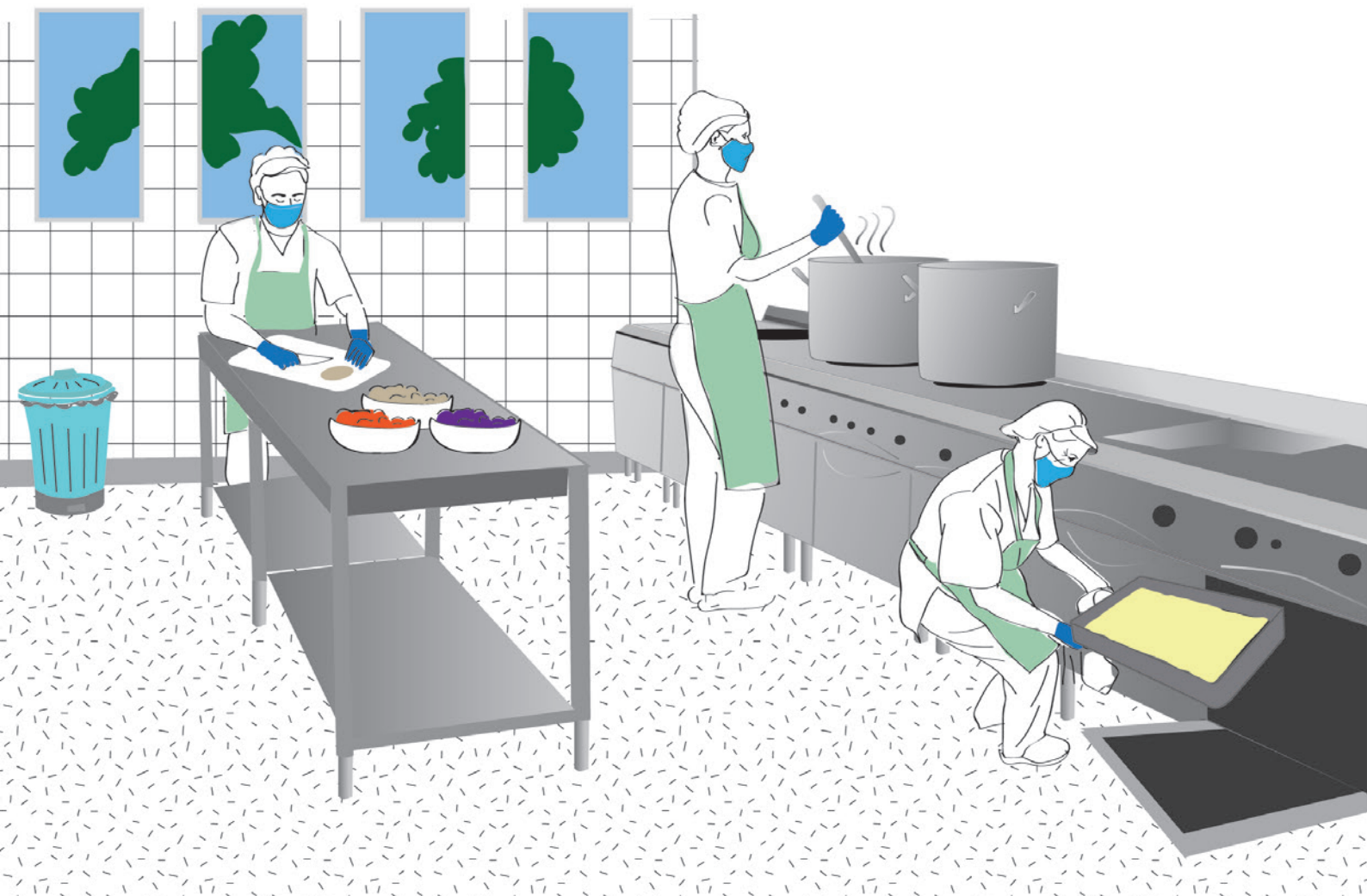
GURE  
PLATERA  
~~GURE~~  
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,  
hurbilago, bidezkoago eta  
hezitzaileagoaren alde.*



# PRESERVAR Y PROMOVER LAS COCINAS Y LOS COMEDORES ESCOLARES EN TIEMPOS DE COVID

*Cocinas funcionando al 100%*



## EL DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN SANA Y SOSTENIBLE

La situación actual ha marcado un antes y un después en nuestras vidas. El orden de prioridades que teníamos ha sido tocado y hundido. Nos acostamos un día de opulencia y nos despertamos al día siguiente con la duda de si tendríamos comida en el supermercado.

Los centros escolares han permanecido cerrados y el alumnado ha continuado sus estudios desde casa. Se le ha privado del comedor y del menú escolar. El profesorado se ha visto obligado a adaptarse en tiempo récord a nuevos métodos de enseñanza no presenciales a través de las nuevas tecnologías. Y las familias se han visto abocadas a realizar las tareas de educar y alimentar a sus hijas e hijos a la vez que realizaban sus funciones laborales.

Ha sido una situación de *shock*, de la que hemos aprendido mucho. Para empezar, que no puede volver a repetirse. En función de la evolución de la pandemia, este curso escolar se podría reducir la presencia del alumnado en las escuelas o, incluso, estas se podrían volver a cerrar, ¡pero las cocinas, no!, las cocinas de las escuelas públicas pueden y deben garantizar el acceso a la alimentación saludable y sostenible en etapa escolar.

En estos momentos, **urge abordar el servicio de comedor como un derecho**, garantizando la misma calidad en todos los centros escolares públicos. La ONU ha reconocido el Derecho a la Alimentación Adecuada (DAA) como el derecho a tener acceso, individual o colectivamente, de manera regular y permanente a una alimentación adecuada y suficiente; y a los medios necesarios para producirla de manera que se corresponda con las tradiciones culturales de cada población y que garantice una vida, tanto física como psíquicamente, satisfactoria y digna.

En cualquier situación debemos respetar el derecho a la alimentación infantojuvenil para garantizar un desarrollo físico y psíquico adecuados. También debemos respetar el derecho a la conciliación familiar y laboral.

La vuelta a la escuela genera muchos interrogantes: ¿las jornadas serán parciales o intensivas?, ¿cómo organizaremos los espacios? ¿disminuirá el número de personas usuarias de comedor?... Ante esta incertidumbre queremos transmitir un mensaje muy claro: **las cocinas y, en la medida de lo posible, los comedores, deben permanecer abiertos y en funcionamiento, sea cual sea el escenario de las escuelas.**

## CONCILIACIÓN DE LAS FAMILIAS

La sociedad ha sufrido cambios importantes en las últimas décadas. Donde antes trabajaba una persona de la unidad familiar, hoy es necesario que trabajen ambas personas para poder hacer frente a las necesidades económicas de una unidad familiar. En el caso de las familias monomarentales/parentales, la situación se complica.

Mientras hace 20 años había 10.000 comensales en los comedores escolares, hoy en día ya son 90.000 quienes utilizan el comedor escolar. Este cambio en la unidad familiar ha supuesto que se unan el derecho a la alimentación del alumnado con el derecho a la conciliación familiar laboral de la persona adulta. El comedor escolar permite que mientras la persona adulta

trabaja, la menor sea atendida y alimentada. Durante el periodo en el que los comedores escolares permanecieron cerrados ocurrió precisamente lo contrario: las personas adultas tuvieron que hacer frente, al mismo tiempo, a sus obligaciones laborales propias y a las necesidades educacionales, alimenticias y de atención de sus hijas e hijos.

El aumento de las responsabilidades de trabajo doméstico y de cuidado en los hogares ha tenido un impacto importante en la vida de mujeres y hombres pero, fruto de la preexistente y desigual distribución de las tareas de cuidados en el ámbito del hogar, el impacto ha sido asimétrico y ha afectado, sobre todo, a las mujeres. El rol tradicional de cuidadoras que se asigna a las mujeres las ha ubicado en un lugar de mayor responsabilidad en la respuesta a la crisis en el ámbito familiar.

En definitiva, **el comedor escolar se ha convertido en un servicio imprescindible para el alumnado y las familias. Por lo que debemos hacer todos los esfuerzos posibles para seguir garantizando este espacio tan importante de nuestros centros educativos.**

## **LAS Y LOS TRABAJADORES**

Detrás del número de comensales, los turnos, las ratios, la cuota de las familias y toda la normativa que regula los comedores escolares están las personas que trabajan en ellos, la inmensa mayoría mujeres: cocineras, monitoras, personal de office.

En la actualidad, el personal de comedores de los centros educativos de la CAV está formado por dos tipos de colectivos: trabajadoras de la Consejería de Educación y trabajadoras contratadas por las empresas. Se trata de un sector totalmente feminizado, con contratos parciales y eventuales, y en su mayoría subcontratado.

El comedor es un espacio educativo más del centro, y no un mero servicio de alimentación y vigilancia del alumnado. Por tanto, las trabajadoras de los comedores escolares son educadoras y deben tener unas condiciones laborales que así lo aseguren, dependiendo del Departamento de Educación como hasta ahora.

El comedor escolar debe ser parte del proyecto educativo del centro, documento que debe contar con la participación de toda la comunidad educativa. Todos los centros deben contar con comisiones de comedor, en las que participará toda la comunidad educativa.

Las ratios de personal se deben aumentar para adaptarse a la situación actual de COVID, y hay que garantizar las medidas de seguridad e higiene que se recogen en las diferentes normativas del Departamento de Educación y Sanidad.

## **LA ALIMENTACIÓN LOCAL EN TIEMPOS DE PANDEMIA**

La alimentación es un elemento de primera necesidad para cualquier sociedad en cualquier situación. La pandemia ha sido muy esclarecedora en este aspecto. Los primeros días de la crisis en Euskal Herria fuimos testigos de los desabastecimientos de supermercados en Gasteiz. La dependencia que tenemos de la importación de alimentos es muy elevada. En el caso del

Estado español, en los últimos 10 años, la importación de alimentos ha crecido un 66% (según datos de Justicia Alimentaria).

En plena pandemia, países como Vietnam o Kazajistán cerraron sus fronteras a la exportación de alimentos (arroz y trigo) para asegurar el sustento a su población. Los gobiernos tienen que garantizar el abastecimiento de alimentos y para ello deben potenciar la producción local. Existe un tejido productivo local debilitado por el fomento de la importación de alimentos. Esta política debe variar y los comedores escolares pueden jugar un papel importante como motor de ese cambio.

## **PROPUESTAS PARA PRESERVAR LOS COMEDORES ESCOLARES EN TIEMPOS DE COVID**

### **1) ORGANIZAR UN SERVICIO DE COCINA Y UN COMEDOR SEGUROS**

El Plan de Infraestructuras Educativas 2019-23 del Departamento de Educación del Gobierno Vasco explica que «en los últimos años se valora cada vez más entre las familias que la comida escolar esté preparada en la propia escuela». Por ello, dicho plan recoge la construcción de cocinas en varios centros escolares.

Todos los centros educativos deben contar con cocinas in situ gestionadas por la Administración, ya que es la opción que mayor calidad ofrece y la que mejor se adapta a las necesidades de cada centro.

Son las personas y no los alimentos las fuentes de posibles contagios. «Las experiencias de anteriores brotes de coronavirus afines, como el coronavirus causante del síndrome respiratorio agudo grave (SARS-CoV) o el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV), indican que no se produjo transmisión a través del consumo de alimentos. Actualmente no hay pruebas que sugieran que este coronavirus sea diferente en ese sentido», explica Marga Hugas, científica jefa de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas en inglés).

No olvidemos que la vía de transmisión alimentaria/oral «a través del esófago/estómago por consumo de alimentos no desempeña un papel en el brote actual». El virus tiene que ser absorbido por las membranas mucosas de las vías respiratorias y, a veces, de los ojos, nariz y boca. Los alimentos son contemplados como fómites en la transmisión del virus y no hay casos detectados de contagio de esta manera o desde cubiertos y platos. Además, el virus es sensible al calor. Se reduce el riesgo de contagio al calentar los alimentos.

No obstante, el comedor es un espacio sensible del centro escolar ya que el alumnado no lleva mascarilla mientras está comiendo. Tal como se puede ver en la siguiente tabla, la ventilación y la ocupación del espacio son relevantes en la transmisión del virus:



Tipo y nivel de actividad grupal	Baja ocupación			Alta ocupación		
	EXTERIOR Y BIEN VENTILADO	INTERIOR Y BIEN VENTILADO	MAL VENTILADO	EXTERIOR Y BIEN VENTILADO	INTERIOR Y BIEN VENTILADO	MAL VENTILADO

–CON MASCARILLA Y TIEMPO DE CONTACTO CORTO–						
Silencio	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	MEDIO
Hablando	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	BAJO	MEDIO
Gritando Cantando	BAJO	BAJO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO

–CON MASCARILLA Y TIEMPO DE CONTACTO PROLONGADO–						
Silencio	BAJO	BAJO	MEDIO	BAJO	MEDIO	ALTO
Hablando	BAJO	*	MEDIO	*	MEDIO	ALTO
Gritando Cantando	BAJO	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO	ALTO

–SIN MASCARILLA Y TIEMPO DE CONTACTO CORTO–						
Silencio	BAJO	BAJO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO
Hablando	BAJO	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO	ALTO
Gritando Cantando	MEDIO	MEDIO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO

–SIN MASCARILLA Y TIEMPO DE CONTACTO PROLONGADO–						
Silencio	BAJO	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO	ALTO
Hablando	MEDIO	MEDIO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO
Gritando Cantando	MEDIO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO

Riesgo de transmisión:  BAJO  MEDIO  ALTO

*\*Casos límites que son altamente dependientes de la definición cuantitativa del distanciamiento, el número de individuos y el tiempo de exposición.*

**Lo más importante son las personas como vectores de contagio, por lo tanto, ventilación, distancia, mascarilla e higiene son los principales principios que aplicar.**

Lavarse las manos es la barrera más eficaz contra las infecciones. Ello se puede conseguir correctamente con jabón convencional y agua caliente del grifo. Los geles hidroalcohólicos pueden utilizarse como complemento, pero no deben sustituir al lavado de manos. Los virus



están cubiertos por una capa de grasa, por lo que el detergente convencional con agua caliente a 45º, para no quemarnos las manos, es una medida eficaz.

### **Protocolo para el alumnado que va a recibir el servicio de comedor:**

- ↘ El alumnado se lavará las manos antes y después de utilizar el comedor.
- ↘ El alumnado permanecerá siempre en el mismo grupo y con la misma monitora (lo ideal es mantener los grupos "burbuja").
- ↘ El alumnado entrará en grupo al comedor y no saldrá hasta que acaben de comer todas y todos. Cuanto menos tiempo y menos gente en un lugar cerrado, mejor.
- ↘ El alumnado siempre se sentará en el mismo lugar.
- ↘ El alumnado estará sin mascarilla solo durante el periodo de la ingesta. Si realiza cualquier interacción con otras personas se hará con ella puesta.

### **Organización especial del comedor, ventilación y desinfección:**

- ↘ Identificar las rutas de entrada y salida del comedor para asegurar la distancia y evitar aglomeraciones.
- ↘ Se mantendrá una distancia de 1,5 metros entre comensales o grupos. Una buena opción es colocar al alumnado en zigzag.
- ↘ El comedor estará dotado de ventanas para realizar una ventilación adecuada de 10 minutos entre turnos.
- ↘ El mismo comedor dispondrá de un punto de agua para poder tener una higiene de manos frecuente en el servicio.
- ↘ Desinfectar entre un turno y otro las superficies (tanto las mesas como las sillas).
- ↘ Se dispondrá de todo el menaje necesario para realizar un porcionado y servicio adecuado.
- ↘ Agua o cambio de menaje: por ejemplo, jarras de agua a las que tengan acceso los comensales (con la mascarilla puesta) para cada 4, o servicio de vaso de agua por persona (decidir y definir el procedimiento).
- ↘ Se cambiará el menaje auxiliar: jarras, pinzas, etc., con el que haya algún contacto.
- ↘ Se dispondrá de un espacio adecuado, alejado o separado, asegurándonos de evitar contaminaciones cruzadas, para desbaratar el menaje utilizado en el servicio.
- ↘ Se dispondrá de cubos con lejía o desinfectante para los cubiertos.
- ↘ El lavado de utensilios y menaje: el jabón a más de 60 grados de temperatura

es muy efectivo en lavavajillas (recordamos que la temperatura exigida es de 80º en máquinas lavavajillas), en el lavado manual se recomienda temperatura de 45º para no quemarse las manos. Pero no se tienen datos objetivos de esto.

### **Para el personal que da el servicio:**

- ▾ Todo el personal que ejecute el servicio estará provisto de mascarilla.
- ▾ Se llevará a cabo la higiene de manos tantas veces como sea necesaria. Un guante que se utiliza para todo es más peligroso.
- ▾ Especial precaución con el personal que recoge y desbarata los platos, deberá estar provisto de guantes, mascarilla y gafas.
- ▾ Se promoverá un servicio racionado previamente donde evitar al máximo la interacción entre alumnado y/o personal que recibe el servicio.

## **2) AUMENTAR EL NÚMERO DE TURNOS**

Cuando no se puedan mantener las distancias de seguridad con los turnos habituales que tiene el centro, se aumentará el número de turnos. Hay que tener en cuenta que siempre hay que desinfectar el espacio entre un turno y otro, y que esta opción exigirá aumentar el número de monitoras y monitores con los que cuenta el centro.

En cualquier caso, hay que garantizar que el alumnado cuenta con el tiempo suficiente para comer.

## **3) COMER EN EL AULA**

Para evitar mezclar grupos en el comedor y mantener los grupos "burbuja", una buena opción es comer en el aula. En este caso será necesario limpiar, desinfectar y ventilar el aula después de la comida, con las correspondientes medidas de seguridad reguladas desde Sanidad.

Antes de la COVID algunas escuelas de Cataluña ya utilizaban el aula como un espacio de comedor más, principalmente para el alumnado de 2 a 6 años como explicábamos en un artículo de nuestro sitio web. De esta manera conseguían liberar un poco de espacio en el comedor y ofrecer a las y los más pequeños un espacio más tranquilo y menos ruidoso. Ahora esta opción nos permitirá, además, ofrecer un servicio más seguro, cumpliendo la normativa en relación con distancias y grupos de convivencia.

Para facilitar el servicio, se puede plantear la opción de un único plato que reúna todas las recomendaciones alimentarias.

#### 4) LOS RIESGOS DE LA JORNADA CONTINUA

La jornada continua implica retrasar el horario de la comida para realizarla en casa. Este horario es contrario al buen desarrollo del alumnado. Retrasar el horario supone que el alumnado coma alimentos de mala calidad para paliar el hambre (normalmente bollería industrial y/o bocadillos, poca fruta o frutos secos). **Comer tarde no favorece unos biorritmos saludables y afecta al sueño.** En muchos casos existen alumnos transportados que con jornadas de 8h a 14:30h y transporte escolar pueden llegar a la comida principal en casa a las 15:30h. **En caso de jornada continua, esta debería incluir el servicio de comedor,** ya que el menú escolar garantiza la ingesta de alimentos básicos como las verduras y la fruta, poco presentes en la mayoría de los menús no escolares de infantojuvenil.

En Cataluña el cambio a jornada intensiva de los institutos significó el cierre del servicio de comedor con cocina in situ en un 90% de los centros, que fue sustituido por un servicio de cantina. El alumnado pasó de ser usuario de comedor a ser cliente de bar, sin educadoras o monitoras para acompañar en el tiempo de la comida, con un menú poco saludable y sin becas.

Desde la pediatría también se han pronunciado a este respecto. El presidente de la Sociedad Valenciana de Pediatría, Luis Blesa, afirma que “estamos en una epidemia de obesidad y exceso de peso”, desde edades tempranas “cuatro de cada diez niños tienen exceso de peso, el 15% ya son realmente obesos y eso supone una alta probabilidad de ser obeso de adulto”. Y destaca el papel fundamental de los comedores escolares para la salud, al tiempo que subraya que el horario normal de comida sería a las 12 horas en el caso de los niños pequeños y sobre las 13h o 13.30h para adolescentes.

Como hemos manifestado anteriormente, las administraciones públicas tienen que responder al derecho a una alimentación saludable, pero también velar por el derecho a la conciliación familiar. No debemos obviar que el hecho de prescindir del comedor, dificultará a las familias la conciliación familiar, introduciendo otra carga familiar más. **Las administraciones deben apostar por el mantenimiento de las cocinas como motor económico, generador de salud y beneficioso para la conciliación familiar.**

#### 5) COCINAS ABIERTAS SÍ O SÍ

En contextos como el actual, es importante poner en valor recursos públicos existentes como las cocinas de las escuelas públicas. Las cocinas estarán abiertas y preparadas con personal, equipos de cocina y alimentos para ofrecer menús desde el primer día establecido en el calendario escolar. Los gobiernos y las administraciones públicas, como titulares de obligación, deben garantizar el funcionamiento del servicio y la calidad de este; así como proporcionar los presupuestos necesarios para asegurar, vía becas comedor, la comida principal del día a la población infantojuvenil. De esta manera se promueve la salud, se genera empleo y se contribuye a la activación de la economía, lo cual constituye un gran beneficio para toda la sociedad.

Algunas comunidades autónomas como Cataluña han incluido en su **Plan de actuación de los centros de primaria para el curso 2020-21**, (pág. 20, capítulo 5.4.3. Cuines/cocinas): «En caso de cierre de los centros para las actividades docentes, la cocina podrá permanecer

abierta(...)».

Y es que la entrega del monto de las becas directamente a las familias, como ocurrió en la CAV durante el confinamiento, o de bonos canjeables por comida en supermercados, en el caso de otras comunidades, no garantiza el acceso a una comida sana y sostenible.

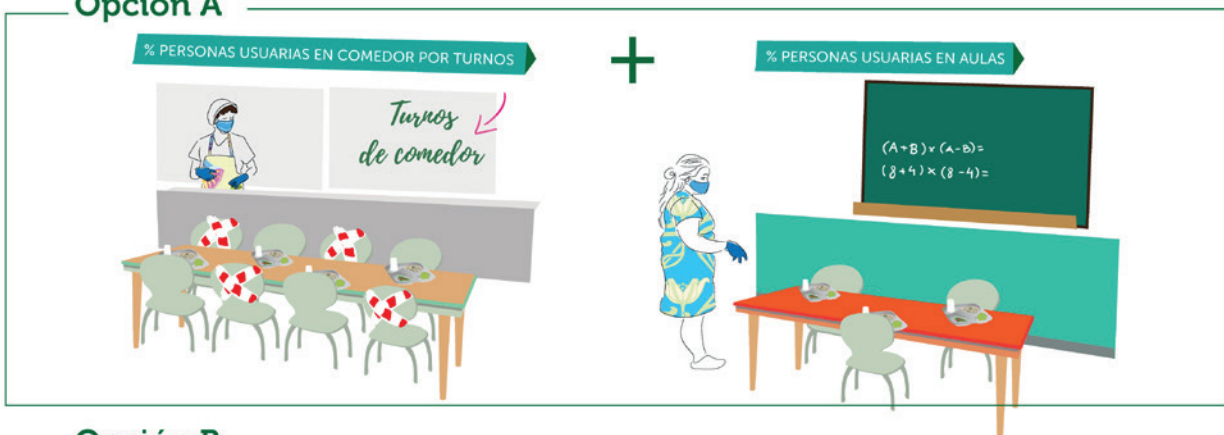
Por otra parte, el resto de las familias, que también se verán afectadas por la posible reducción de los servicios escolares, pueden verse beneficiadas. Estas familias solo abonarían la parte correspondiente a la alimentación.

## ESCUELAS ABIERTAS

SERVICIO CONDICIONADO POR COVID

*Cocina funcionando al 100%*

### Opción A



### Opción B



## 6) MENÚ PARA LLEVAR A CASA

Esta opción permite que algunos alumnos y alumnas, en función de la organización de la escuela y los horarios, puedan llevar un menú seguro a casa o, en caso de cierre de los centros, permite el servicio de recogida por parte del alumnado o de su familia. El menú es plato único y postre de fruta o lácteo, con todos los nutrientes para garantizar un menú equilibrado en este formato.

Un ejemplo lo encontramos en Palma de Mallorca, donde en sus 12 escuelas infantiles **las cocinas han funcionado durante junio y julio ofreciendo menús con servicio de recogida segura** a los niños y niñas, lo que ha supuesto un total de 10.000 menús servidos con compras directas a productores y productoras locales.

## ESCUELAS CERRADAS

SERVICIO CONDICIONADO POR COVID

*Cocina funcionando al 100%*



### MENÚ PARA LLEVAR A CASA

- \*El coste del servicio es menor porque no incluye la parte educativa
- \*Los menús de recogida son en formato plato único



GURE  
PLATERA  
GURE  
AUKERA

*eskola-jangela osasungarriago,  
hurbilago, bidezkoago eta  
hezitzaileagoaren alde.*