

CURSO
2016/2017

PROTOCOLO sobre CONSERVACIÓN e DISTRIBUCIÓN de COMIDA SOBRANTE

CEIP LOPE DE VEGA

(Anexo II do Proxecto Educativo)





ÍNDICE

- Marco legal
1. Xustificación
 2. Obxecto e finalidade
 3. Procedemento a seguir
 4. Recomendacións sobre o momento de reparto de excedentes
 5. Excedentes alimentarios non susceptibles de reparto
 6. Condicións de conservación dos excedentes a repartir
 7. Anexos
 8. Certificación do Consello Escolar

Marco legal

Este Protocolo é un anexo ao Proxecto Educativo que debe ser incluído no Regulamento do Comedor Escolar, tal como establece a Instrución 3/2017 da Secretaría Xeral Técnica, pola que se establecen directrices e recomendacións respecto da comida sobrance nos comedores de xestión directa existentes nos centros de ensino público dependentes da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria.

1.-Xustificación

O comedor do C.E.I.P. Lope de Vega é de xestión directa, polo tanto, o aprovisionamento das mercancías alimentarias, a planificación dos menús e a súa elaboración depende exclusivamente do centro. Estas tarefas fanse con adaptación plena ás características e condicións de cada día, o que permite administrar os recursos con unha maior eficiencia.

A pesares da administración de recursos de forma eficiente para evitar que aobre comida, podería darse o caso de excedentes alimentarios que, coas debidas garantías sanitarias, deberán ser aproveitados. Nestes casos é preciso establecer un protocolo de funcionamento no comedor no que se sinalen unhas normas sobre conservación e posible distribución daquela comida que non poida ser utilizada no propio centro.



2.-Obxecto e finalidade

Este Protocolo establece unhas directrices e recomendacións respecto da conservación da posible 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, de xeito que chegue ás persoas necesitadas en condicións idóneas de seguridade alimentaria e salubridade.

3.-Procedemento a seguir

No caso de que houbera comida sobrante, o C.E.I.P. Lope de Vega contactaría cunha entidade sen ánimo de lucro adicada a servizos sociais do Concello de Vigo, establecendo coa mesma un operativo para a entega, o día que existan menús sobrantos.

O primeiro día no que se entreguen os menús sobrantos, o colexio entregarálle un documento informativo, contendo recomendacións hixiénico-sanitarias, relativas á manipulación, transporte e conservación da comida, que se xunta como **anexo II** do presente protocolo.

Así mesmo, ese primeiro día entregaranlles, para a súa sinatura obligatoria, o documento de compromiso, **anexo I** deste protocolo, mediante o que a entidade receptora comprométese a:

- Repartir os alimentos exclusivamente a persoas en risco de exclusión social e en situación de necesidade socioeconómica.
- Seguir as instrucións que reciba do centro, respecto do horario e características da recepción dos menús sobrantos.
- Avisar diariamente ao colexio para saber si ese día hai comida sobrante e acudir a recollela da forma indicada.
- Cubrir e asinar cada día de recepción o rexistro de recollida, segundo o anexo III deste protocolo, no que se indique o nome da entidade e da persoa que retira a comida na súa representación, o número e cantidades de pratos recibidos e a hora da súa efectiva recollida.
- Eximir á Consellería a partir do momento da recollida dos menús sobrantos de calquera responsabilidade que puidera seguirse por danos personais ou infraccións no eido da hixiene ou seguridade alimentaria.

4.-*Recomendacións sobre o momento de reparto de excedentes*

A comida sobrante trasvasarase aos recipientes alimentarios que trouxeran as entidades ao efecto dende as marmitas ou fontes, nunca dende os pratos dos comensais.

Só se poderán repartir os excedentes alimentarios nas dependencias do centro utilizadas como cociña ou lugar de almacenamento.

5.- *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 de alimentos, **anexo IV** deste protocolo.
- .- 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 do lugar de almacenamento.
- .- A comida disposta en bandexas abertas no comedor escolar para o seu servio 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.

6.- *Condicións 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 este protocolo.

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



6.- Anexos

- ANEXO I: Documento de compromiso
- ANEXO II: Documento informativo
- ANEXO III: Rexistro de recollida
- ANEXO IV: Documento de conservación

7.- Certificación do Consello Escolar

En reunión extraordinaria do Consello Escolar do Centro, celebrada o día 6 de xuño de 2017, quedou aprobado o Protocolo sobre Conservación e Distribución da Comida Sobrante que figura nas páxinas anteriores a esta certificación.

En Vigo, a 6 de xuño de 2017.

O Equipo Directivo:

O Xefe de Estudos

Asdo.: Jesús Vázquez Leiro

A Directora

Asdo.: Lourdes Bernárdez Pazos

A Secretaria

Asdo.: María J. Gómez Pumar





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



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Secretaría Xeral Técnica

Edificio Administrativo San Caetano, s/n
15781 Santiago de Compostela
Télef.: 981 544 400
Fax: 981 545 443
www.edu.xunta.es

galicia

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.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Secretaría Xeral Técnica

Edificio Administrativo San Caetano, s/n
15781 Santiago de Compostela
Télef.: 981 544 400
Fax: 981 545 443
www.edu.xunta.es



ANEXO III

REGISTRO DE RECOLLIDA

ENTIDADE BENEFICIARIA:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

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

PRATOS ENTREGADOS AO BENEFICIARIO	Cantidad (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)	
Comidas con tratamento térmico (fritos, asados, cocidos) e consumo en frío antes de 24 horas	Rebozados, precociñados ou non (croquetas, empanadillas, paños de peixe, etc)	Frío ($\leq 8^{\circ}$ C)
	Guarnicións e salsas	
	Ensaladas diversas (de patacas, pasta, arroz, etc.)	
	Vexetais e as súas cremas	
Comidas preparadas (orixe industrial) listas para consumo en frío	Sobremesas (arroz con leite, flan)	Frío ($\leq 8^{\circ}$ C)
	Produtos cárnicos (xamón curado, chourizo, lombo, etc)	
	Produtos lácteos (queixos diversos)	
	Produtos hortofrutícolas (zume de laranxa, melocotón, piña, uva, plátano, etc.)	
	Sobremesas (flan, iogures, etc.)	

CURSO
2016/2017

