

EL AYUNTAMIENTO, PREMIADO POR SU PROGRAMA DE COMEDORES ESCOLARES

- La Red Municipal de Salud de la CM, de la que Villanueva de la Cañada forma parte, hizo entrega del galardón al Ayuntamiento en el marco de una Jornada de Buenas Prácticas en Salud celebrada en Alcobendas.

Vva. de la Cañada, 14 de nov.2014.- El [Ayuntamiento](#) villanovense ha sido galardonado por la Red Municipal de Salud con el Premio a la Buenas Prácticas por su Programa de Comedores Escolares. El jurado -del que formaban parte responsables de las Consejerías de Educación y Sanidad- ha valorado muy positivamente la iniciativa municipal, en marcha desde el curso académico 2004/2005.

“Nos sentimos muy orgullosos por este premio que reconoce la labor realizada y el seguimiento llevado a cabo en los comedores escolares de todos los centros educativos del municipio tanto públicos, como privados y concertados”, señaló el concejal de Salud, José Manuel Ávila, quien recogió el galardón durante la Jornada de Buenas Prácticas celebrada ayer en Alcobendas.

El Ayuntamiento tiene como objetivo ampliar dicho programa a partir del próximo mes de enero con el seguimiento de los comedores de las escuelas infantiles Los Cedros y Los Álamos, la realización de nuevos talleres del gusto y la puesta en marcha de iniciativas destinadas a la reducción del desperdicio alimentario en los comedores escolares.

Equilibrio nutricional

El Programa de Comedores Escolares se enmarca dentro del [Plan Integral de Alimentación](#). Está promovido por el Consejo Municipal de Salud y las Mesas de Salud y de Educación del Ayuntamiento, y en él colaboran farmacéuticos del municipio. Tiene como fin lograr el equilibrio nutricional de los menús alimenticios servidos en los comedores escolares del municipio. Dentro del mismo, se ofrece a los centros educativos la posibilidad de remitir mensualmente sus propuestas de menús para que un grupo de expertos en nutrición las analicen y les envíen las recomendaciones que estimen oportunas. Asimismo, dos veces al año, profesionales especializados realizan una recogida de menús en el propio comedor y un laboratorio acreditado para el análisis de menús escolares analiza su composición nutricional. Posteriormente se remite un informe a los centros escolares, en el que se recogen las distintas actuaciones realizadas el día de la visita y se realizan recomendaciones al ciclo de menús mensual; adecuación de la cantidad servida a la ingesta recomendada; perfil calórico, perfil lipídico, sal y ácidos grasos *trans* así como de otras cuestiones como la temperatura de los platos, la palatabilidad, número de monitores, estado del menaje, alergias e intolerancias, ubicación de máquinas expendedoras de alimentos, etc.