



JUSTICIA DE ARAGÓN

EL JUSTICIA DE ARAGÓN

202600009916

21 JUL 2026

REGISTRO DE SALIDA

Exp: Q24/478/08

**Sra. Consejera de Educación, Ciencia
y Universidades**

Envío electrónico, destino ud. / ofic.:

AO2029281 / O00001120

ASUNTO: Sugerencia relativa a la calidad del servicio de comedor del «C.E.I.P. Miraflores» de Zaragoza; la posible instalación de cocina «in situ» en el centro; y la ampliación de las instalaciones del servicio de comedor.

I.- ANTECEDENTES

PRIMERO.- Tuvo entrada en esta Institución escrito de queja promovido por la AMPA del «CEIP Miraflores» de Zaragoza, por el que daban traslado al Justicia de Aragón de su preocupación por la calidad del servicio de comida de línea fría, así como por la falta de espacio en las instalaciones que albergan el comedor escolar del citado centro.

SEGUNDO.- Admitida a trámite la anterior queja, se solicitó información sobre el particular al Departamento de Educación, Ciencia y Universidades y al Ayuntamiento de Zaragoza.

TERCERO.- Por una parte, desde la Administración educativa se informó lo que a continuación se reproduce:

«En el Servicio Provincial de Zaragoza, no consta compromisos adquiridos en la documentación de la Directora Provincial en lo que se refiere al CEIP Miraflores por lo que se desconoce la realidad de lo expuesto.»



JUSTICIA DE ARAGÓN

Los datos del número de comensales que consta en el Servicio Provincial es el siguiente:

PRIMER CUATRIMESTRE 2023/2024										
ALUMNOS BECADOS 2023/2024					ALUMNOS CON CUOTA 2023/2024					TOTAL 2023/2024
Sept	Oct	Nov	Dic	Total becados	Sept	Oct	Nov	Dic	Total cuota	TOTAL 23/24
68	68	68	68	272	305	395	399	402	1.501	1.773

En lo que se refiere a la plantilla del servicio complementario de comedor, en estos momentos se está elaborando la licitación que comenzará con el próximo curso 24-25 y que además de la mejora en la calidad de prestación del servicio se trabaja en que se refleje, tanto la calidad del menú como la atención al alumnado.

El servicio de comedor es básico y necesario para la conciliación de la vida laboral y familiar y es una prioridad que este servicio complementario se pueda llevar a todos los Centros; en algunos Centros este servicio no puede prestarse.

La Asociación promotora de la queja menciona un escrito planteando esta situación a la Dirección del Servicio Provincial. A este respecto cabe mencionar que la Orden del Consejero de Educación, Cultura y Deporte del anterior gobierno (vigente en la actualidad) por la que se aprueban las Instrucciones para los Centros Públicos de Educación Infantil y Primaria y Centros Públicos de Educación Especial de la Comunidad Autónoma de Aragón en relación con el curso 2023/2024, en su apartado Noveno, indica:

9.9. Remisión de escritos al Servicio Provincial.

Con carácter general, cuando el personal del centro desee remitir a Inspección de Educación o Servicio Provincial correspondiente algún escrito relativo al mismo, deberá tramitarlo a través de la Dirección del centro, que adjuntará su informe sobre las cuestiones planteadas.

Este mismo procedimiento se llevará a cabo cuando el alumnado o las familias deseen remitir un escrito a Inspección de Educación o al Servicio Provincial.»



JUSTICIA DE ARAGÓN

CUARTO.- Por su parte, el Ayuntamiento de Zaragoza remitió el siguiente informe:

«Las competencias atribuidas a este Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza, para con los Centros que impartan Educación Infantil, Primaria y Especial en su municipio, son exclusivamente las de conservación, mantenimiento y vigilancia de los edificios, y ello en base a la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre.

Las actuaciones a las que se refiere este asunto supondrían una inversión sobre los Centros Públicos Escolares, lo cual superaría por lo tanto las competencias municipales y por tanto, se trataría de una competencia autonómica.

Este Ayuntamiento sí se encarga de mantener los equipamientos escolares, pero no posee competencia para realizar ampliaciones de los mismos, ni modificaciones sustanciales como es el caso objeto de la solicitud. En caso de que el Gobierno de Aragón realizara actuaciones de inversión relacionadas con la ampliación de este espacio o adecuación de un espacio existente para reconvertirlo en comedor, este Ayuntamiento, a través del Servicio de Conservación de Arquitectura, sí procedería a conservar el mismo.»

II.- CONSIDERACIONES JURÍDICAS

PRIMERA.- En el escrito de queja, el AMPA del «CEIP Miraflores» de Zaragoza traslada al Justicia de Aragón su preocupación por la calidad del servicio de comida de línea fría, así como por la falta de espacio en las instalaciones que albergan el comedor escolar del citado centro.

Por parte de la Administración educativa, se aporta información del número de comensales del centro y se informa que se está trabajando en una nueva licitación para mejorar la calidad de los alimentos del servicio de comedor.

Por su parte, el Ayuntamiento de Zaragoza refiere no ser competente para acometer inversiones para ampliar las instalaciones del comedor escolar, por cuanto sus competencias quedan limitadas a la conservación, mantenimiento y vigilancia de los centros escolares.



JUSTICIA DE ARAGÓN

SEGUNDA.- De entrada, cabe señalar que esta Institución ya se ha pronunciado sobre la necesidad de dotar a los centros educativos de cocina propia o «in situ», en aras de mejorar la calidad de los alimentos prestados por los servicios de catering de línea fría (Expediente Q24/1509/08).

Así las cosas, expuesto el contenido de la queja y la respuesta de la Administración, cabe traer a colación, inicialmente, que, en el año 2022, se publicó la Guía de Comedores Escolares y Alimentación, aplicable a los centros educativos de la Comunidad Autónoma de Aragón, fruto de la colaboración entre el Departamento de Educación, Cultura y Deporte y el Departamento de Sanidad del Gobierno de Aragón, y cuyo objetivo fundamental pasaría por orientar y asesorar a los sectores responsables e implicados en la consecución de que los comedores escolares garantizaran el aprendizaje de hábitos saludables de alimentación.

En este sentido, el comedor escolar sería un espacio que desempeña dos importantes funciones en la etapa escolar, la función nutricional y la función educativa, ya que es en este espacio donde el alumnado adquiere hábitos alimentarios que serán esenciales para su desarrollo futuro.

La Guía, en cuanto al modo de elaboración de los menús, venía a establecer dos modalidades, a saber: el servicio de cocina «in situ» y el servicio de catering.

Por una parte, en relación al servicio de cocina «in situ», se establecía lo siguiente:

«Son centros en los que los menús se elaboran en las cocinas del centro educativo pudiendo ser gestionadas por personal del propio centro educativo, por una empresa de comidas preparadas para colectividades, o bien por las AMPAs de los colegios u otras entidades.

La elaboración de menús escolares mediante Servicio Interno se efectuará en la cocina del centro y requiere la adecuada planificación de aprovisionamiento de materias primas, la elaboración culinaria y su conservación en las instalaciones del centro.



JUSTICIA DE ARAGÓN

El proceso de elaboración está configurado por el cumplimiento sucesivo de las siguientes fases:

- *Pre-elaboración: Diseño de los menús, compra y recepción de materias primas atendiendo a criterios de calidad, almacenamiento y conservación.*
- *Elaboración: Limpieza y preparación de materias primas y cocinado de alimentos.*
- *Post-elaboración: Servido y emplatado de los alimentos para el consumidor final.*

Se requerirá que un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética haya supervisado los menús, quedando el documento que así lo acredite en poder del colegio junto a los demás documentos que forman parte del autocontrol.

Los menús aprobados deben archivar-se durante todo el periodo lectivo, así como las certificaciones del profesional que los ha supervisado.»

Por su parte, respecto al servicio de catering se disponía lo que a continuación se reproduce:

«Para los centros docentes que prestan el servicio de comedor escolar mediante Servicio Externo a través de empresas de comidas preparadas para colectividades con servicio de catering, los platos que va a consumir el alumnado deben ser elaborados por las empresas en sus correspondientes cocinas centrales.

También en este caso, se requerirá que un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética haya supervisado los menús, y que el documento que así lo acredite quede en poder del colegio junto a los demás documentos que forman parte del autocontrol.

Así mismo, los menús aprobados deben archivar-se durante todo el periodo lectivo junto a las certificaciones del profesional que los ha supervisado.

Existen dos modalidades de presentación del menú:

- *Catering de Línea Caliente: el servicio de catering mediante el sistema de línea caliente se realiza manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio de los menús con los*



sistemas adecuados. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y, en su caso servicio de las comidas de línea caliente será superior a 65º C. Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán ser isotérmicos y llevarán una compartimentación estanca adecuada para evitar, en lo posible, mezclas de olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma.

- Catering de Línea Fría: el servicio de catering mediante el sistema de línea fría se realiza mediante la ejecución sucesiva de las siguientes fases:

- Cocinado completo de las materias primas, debiendo conseguir temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro del alimento.*
- Enfriamiento o abatimiento rápido de la comida preparada, en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 4ºC en el centro del alimento.*
- Envasado de la comida en barquetas o envases termosellados higiénicamente, almacenaje y transporte de los menús a $\leq 4^{\circ}\text{C}$, hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos.*
- Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ hasta el momento del consumo.*
- Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas en el menor tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65ºC.*
- Consumo en un periodo inmediato desde la regeneración.»*

A estos efectos, se ha de tener presente lo dispuesto en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, en cuyo art. 40 se detallan una serie de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, a saber:

«1. Las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares, transmitiendo a los alumnos los conocimientos adecuados, para que éstos alcancen la capacidad de elegir, correctamente, los alimentos, así como las cantidades más adecuadas, que les permitan componer una alimentación sana y



equilibrada y ejercer el autocontrol en su alimentación. A tal efecto, se introducirán contenidos orientados a la prevención y a la concienciación sobre los beneficios de una nutrición equilibrada en los planes formativos del profesorado.

2. Las autoridades educativas competentes promoverán el conocimiento de los beneficios que, para la salud, tienen la actividad física y el deporte y fomentará su práctica entre el alumnado, tanto de forma reglada en las clases de educación física, como en las actividades extraescolares.

3. Las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

4. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

La información sobre los citados menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera.

Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.

5. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

A excepción de lo establecido en el párrafo anterior, cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las



garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia. 6. En las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal reglamentariamente. 7. y azúcares. Estos contenidos se establecerán Las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.»

Asimismo, cobra especial relevancia el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, el cual tiene por objeto el establecimiento de las medidas que, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 julio, de seguridad alimentaria y nutrición, deben adoptarse en el ámbito escolar para garantizar una alimentación saludable y sostenible. En particular, se establecen los criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos, así como los requisitos aplicables a la programación de los menús escolares.

Finalmente, importa reflejar la reciente publicación de la Instrucción 1/2025, de 26 de febrero, de la Gerencia de Infraestructuras y Equipamiento del Gobierno de Aragón, por la que se establece los Criterios Generales para la Transformación de Cocinas de Línea Fría y Línea Caliente en Cocinas «In situ» en los Centros Docentes de Aragón, en la que se concreta el procedimiento para asegurar la integridad del cumplimiento de los requisitos mínimos que garanticen la seguridad y salud, la calidad y las distintas normativas que se aplican, y se recogen los criterios generales mínimos con los que tienen que contar los proyectos para la transformación de cocinas de



JUSTICIA DE ARAGÓN

línea fría y línea caliente en cocinas «in situ» en los centros docentes de Aragón.

TERCERA.- Se valora positivamente que el Departamento de Educación, Ciencia y Universidad del Gobierno de Aragón, esté acometiendo un plan de inversiones para transformar en los centros docentes las cocinas de gestión de línea fría a cocina in situ, de lo que existe un conocimiento notorio.

De ahí que, desde esta Institución, se sugiere que se continúe llevando a la práctica estas previsiones de proporcionar a los centros educativos de cocinas «in situ», con el fin de mejorar la calidad alimentaria de los servicios de comedor.

Junto a ello, resultaría de gran utilidad, que se valore el mejor modo de llevar a efecto controles de calidad de los alimentos y menús ofertados, conforme a lo dispuesto en las normas, resoluciones y documentos que sean de aplicación.

Finalmente, señalar que, a la vista del elevado número de alumnos que hacen uso del servicio de comedor en el «C.E.I.P. Miraflores» de Zaragoza, como se desprende del informe remitido por la Administración educativa, se valore la posibilidad de ampliar las instalaciones que dan servicio al comedor escolar en el citado centro, tal y como refiere el AMPA del centro educativo en su escrito de queja.

III.- RESOLUCIÓN

Por todo lo anteriormente expuesto, y en uso de las facultades que me confiere la Ley 4/1985, de 27 de junio, reguladora del Justicia de Aragón, he resuelto efectuar al Departamento de Educación, Ciencia y Universidades las siguientes SUGERENCIAS:

Primera.- Que se valore la posibilidad de proporcionar al «CEIP Miraflores» de Zaragoza de cocina «in situ», con el fin de mejorar la calidad alimentaria del servicio de comedor.



JUSTICIA DE ARAGÓN

Segunda.- Que, a la vista del elevado número de alumnos que hacen uso del servicio de comedor, se valore la ampliación de las instalaciones de comedor del «CEIP Miraflores» de Zaragoza.

Agradezco de antemano su colaboración y espero que en un plazo no superior a un mes me comuniquen si acepta o no las Sugerencias formuladas, indicándome, en este último supuesto, las razones en que funde su negativa.

En Zaragoza, a 15 de julio de 2026



Concepción Gimeno Gracia
Justicia de Aragón