

Expte.

DI-553/2013-8

**EXCMO. SR. CONSEJERO DE SANIDAD,  
BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA  
Via Universitat, 36  
50071 ZARAGOZA**

**Asunto:** Supervisión de menús escolares

### **I. ANTECEDENTES**

**PRIMERO.-** Tuvieron entrada en esta Institución 20 quejas colectivas, que quedaron registradas con el número de referencia arriba expresado. En las mismas se hace alusión a que, en la práctica, *“a lo largo de todo el curso lectivo 2011-2012, así como en los anteriores inmediatos, la totalidad de los menús de comedores escolares no han sido evaluados desde un punto de vista nutricional por Sanidad ni antes (sobre el papel) ni después (tomando muestras para el análisis nutricional)”*.

Los colectivos presentadores de estas quejas exponen que: *“Este hecho es de una gravedad extrema si tenemos en cuenta que, por motivos de índole puramente económicos, las comidas de las empresas de catering abusan a menudo de platos rebozados y precocinados, alimentos hipercalóricos que favorecen el incremento de la obesidad en la población infantil. De este aumento alarmante nos han informado médicos, y dietistas en los últimos años”*. Asimismo, quienes presentan las quejas aluden a la *“escasa calidad de algunas comidas de los menús de las empresas de catering”*, manifestando al respecto lo siguiente:

*“Dado que no hay control, ni supervisión por parte del Gobierno de Aragón, la calidad de los menús que comen nuestros hijos deja a veces mucho que desear. Y lo más alarmante es que, cuando la queja sobre*

*alguna comida en concreto ha llegado a Sanidad y este Departamento decide revisar el menú denunciado, éste ya se ha consumido en el comedor.*

*La cuestión es que los menús sobre el papel son aparentemente apetitosos, a los platos se les acompaña con salsas, guarniciones, etc. Pero la realidad es que a la hora de ser consumida por nuestros hijos (hablamos de la ingesta diaria de muchos niños), en algunas ocasiones, no se presentan en las mejores condiciones para su consumo. Nos referimos a verduras poco cocinadas, sopa aguada, fritos recalentados, fruta sin madurar, carnes sin cocinar o muy cocinadas y por lo tanto duras e incomedibles”.*

Los reclamantes remiten a la intervención de las Administraciones de otras Comunidades Autónomas. Así, en Cataluña la Agencia de Salud Pública de la Generalitat ha revisado en los últimos seis años 2.071 menús de unos 275.000 escolares. Y la Comunidad de Madrid firmó un convenio con la Federación Española de Nutrición, en virtud del cual este organismo supervisa los comedores madrileños: Acuden sin avisar a los colegios, se llevan unas muestras del menú servido al laboratorio y analizan los hidratos de carbono, grasas, colesterol, sodio, etc., además realizan un informe sobre la variedad, frecuencia de consumo y equilibrio nutricional. Visto lo cual, consideran que el control a realizar por la administración sanitaria debe pivotar sobre dos aspectos:

*“1.- Uno de carácter preventivo, que consistiría en la revisión de los menús remitidos por las empresas con antelación a su realización.*

*2.- Con carácter de verificación. Que la administración, bien directamente o bien mediante convenios con la Universidad u otros organismos, revise, controle y verifique, mediante la toma de muestras 'sorpresa' que la información suministrada en los menús es lo que realmente se ha puesto en la mesa para ser consumido.”*

**SEGUNDO.-** Una vez examinado el expediente de queja, al amparo de las facultades otorgadas por el artículo 2.3 de la Ley 4/1985, de 27 de junio, reguladora del Justicia de Aragón, acordé admitirlo a mediación y, con objeto de recabar información precisa al respecto, dirigí un escrito al Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia de la DGA.

**TERCERO.-** En respuesta a nuestro requerimiento, la Administración sanitaria nos reitera lo ya manifestado en anteriores informes, emitidos en la tramitación de expedientes relativos a la prestación del servicio de comedor escolar, y puntualiza lo siguiente:

*“En cumplimiento de la normativa en materia de higiene alimentaria, las empresas alimentarias en las que se incluirían los comedores escolares, deben crear, aplicar y mantener procedimientos basados en los principios del APPCC, que de forma resumida se concretan en la detección de peligros relacionados con la seguridad alimentaria y de los puntos de control esenciales para evitar, eliminar o reducir estos peligros. Así mismo, deben establecer procedimientos de vigilancia, medidas correctivas y elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva de todas estas medidas. Este sistema, también se puede aplicar a fallos potenciales relativos a los criterios de calidad comercial (peso, vida útil, presentación, características organolépticas,...), así como a las prácticas de producción de los alimentos.*

*En el caso que nos consulta, se desprende que la queja más acusada es en cuanto a criterios organolépticos y de palatabilidad de los alimentos, por lo que queremos incluir algunos de los objetivos ESTRATÉGICOS del Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria vigente en Aragón (PACCAA):*

- *Garantizar la aplicación efectiva de la normativa vigente en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la llegada del alimento al consumidor.*
- *Implantación efectiva de procedimientos de Buenas Prácticas de Higiene y Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en todos los sectores.*
- *Prevenir los riesgos para la salud humana derivados de la presencia en los alimentos de riesgos vinculados a la composición, en particular, alérgenos y sustancias que producen intolerancias.*
- *Garantizar la aplicación de sistemas de trazabilidad efectivos y asegurar el funcionamiento eficaz de la retirada del mercado de alimentos sin garantías de seguridad.*
- *Asegurar el cumplimiento de la normativa de comidas preparadas, que en su artículo 29 obliga a las empresas a disponer de un menú de salvaguarda y en el artículo 30 a disponer de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente, con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes por parte de la autoridad competente.*

*Como continuación al borrador que se elaboró en la Dirección General de Salud Pública sobre comedores escolares se ha formado un grupo de trabajo de diferentes Servicios de los Departamentos de Sanidad y Educación que está trabajando actualmente en la elaboración de la Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón que, tomando como base el referido Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos, y teniendo en cuenta la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y demás normativa aplicable, debe servir como documento de mejora en los comedores escolares.”*

**CUARTO.-** Posteriormente, se adjunta al expediente de queja el texto de una moción presentada por el Grupo Parlamentario Chunta Aragonesista (CHA), al amparo de lo establecido en el artículo 186 del Reglamento de las Cortes de Aragón y dimanante de la Interpelación número 9/13 sobre las funciones relativas a comedores escolares del Gobierno de Aragón. Los presentadores de estas quejas nos informan que, debatida y votada la moción, a los efectos que aquí interesan, las Cortes de Aragón aprobaron instar al Gobierno de Aragón a:

*“5. Regular la organización y funcionamiento del servicio de comedor en todos los centros docentes públicos y concertados a los que les afecta la Orden que convoca ayudas de comedor para sufragar los gastos del servicio de comedor para el curso 2013-2014.*

*6. Supervisar los menús que se suministran en los centros escolares, en colaboración con el Departamento de Sanidad, en cumplimiento del documento de consenso sobre la alimentación en los centros escolares y la ley de Seguridad Alimentaria y de Nutrición de 2011, para que los menús en los centros escolares sean variados, equilibrados y estén adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo.”*

Por otra parte, a la vista del último párrafo del informe que nos remiten desde el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia, El Justicia solicitó una ampliación de información a la Administración sanitaria a fin de conocer si, entre los aspectos que se están abordando en la elaboración de la Guía de Comedores Escolares, se incluyen las funciones de supervisión que los colectivos presentadores de estas quejas consideran que deben ser realizadas por el citado Departamento:

*“1.- Uno de carácter preventivo que consistiría en la revisión de los menús remitidos por las empresas con antelación a su realización.*

*2.- Con carácter de verificación. Que la administración, bien directamente o bien mediante convenios con la Universidad u otros*

*organismos, revise, controle y verifique, mediante la toma de muestras 'sorpresa' que la información suministrada en los menús es lo que realmente se ha puesto en la mesa para ser consumido.”*

**QUINTO.-** Desde la Administración sanitaria dan respuesta a nuestra solicitud de ampliación de información mediante un esquema de la legislación actual relativa a comedores escolares, tanto en el ámbito de Educación como de Sanidad, y lo que, en su opinión, implica desde el punto de vista de las responsabilidades atribuidas a cada uno de estos Departamentos:

*“Respecto al marco legislativo que regula los aspectos sanitarios de los comedores escolares:*

*La Ley 1712011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición en su artículo 40 establece que los responsables de la supervisión de los menús serán expertos profesionales acreditados en las áreas de nutrición y dietética y que en las instalaciones que lo permitan se elaborarán menús escolares adaptados a las necesidades especiales de los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias.*

*Y en su artículo 41, de medidas dirigidas a las Administraciones Públicas establece que el Departamento de Educación (en Aragón es el encargado de licitar las concesiones del servicio de restauración) debe introducir en su pliego de prescripciones técnicas los requisitos para que la alimentación sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios. Y que deberá supervisar estos requisitos atendiendo a las guías y objetivos nutricionales que establezcan el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia (competente en materia sanitaria).*

*Estos requisitos deberán ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato.*

*Es importante aclarar, en primer lugar, que corresponde al Departamento de Educación:*

- La redacción de los pliegos con las características descritas*
- La adjudicación de los contratos, y*
- Supervisar los requisitos.*

*Corresponde al Departamento de Sanidad:*

- Establecer las guías y objetivos nutricionales, que han de servir de referencia para los controles y supervisiones del Departamento de Educación.*

*La posible confusión en estos conceptos, por razones que se explican más adelante, ha podido dar lugar al malentendido que genera algunas quejas dirigidas al Justicia de Aragón.*

*Siguiendo este mandato legislativo, el Departamento de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública ha elaborado en colaboración con técnicos del Departamento de Educación la "Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón".*

*En esta guía se recogen los requisitos:*

- del servicio de comedor escolar como espacio y manipulación de alimentos,*
- del personal de atención y vigilancia del alumnado*
- del menú escolar, en cuanto a criterios nutricionales y estructura, haciendo un apartado especial para dietas especiales*
- de la gestión del comedor*

*Todos estos requisitos deberán ser supervisados y estar reflejados en un programa de autocontrol propio de cada centro, que estará sometido a evaluación y seguimiento.*

*En la Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón se recoge que el seguimiento del menú ofertado en el comedor debe formar parte del autocontrol y debe ser realizado por el responsable*

*del comedor escolar o persona designada por éste.*

*Cualquier desviación del pliego de contratación, compromete a la empresa suministradora.*

*Es lógico que el seguimiento se lleve a cabo por el personal que se encuentra en los centros cada día, ya que una visita esporádica no podría servir para garantizar la idoneidad de las actuaciones diarias.*

*Según la guía, ningún colegio podría alterar el menú propuesto por la empresa y validado por su técnico en nutrición.*

*Para que todas estas medidas surjan efecto, es necesario que el Departamento de Educación incorpore a sus pliegos de condiciones cuando contrata el servicio de comedor, la necesidad de acogerse al contenido de esta guía.*

*Respecto a la posibilidad de revisión de los menús remitidos por las empresas con antelación a su realización, tal como nos apuntan en su solicitud de información, debemos hacerle saber que:*

*En el actual pliego de prescripciones técnicas que rigen la contratación del servicio de comedor escolar y vigilancia y atención al alumnado, hay un apartado en el que se indica que los menús deberán ser acordados por la Dirección del centro con la empresa y aprobados por el Consejo escolar.*

*También se indica en dicho pliego, que posteriormente la dirección del centro remitirá al Departamento de Sanidad el menú aprobado con el fin de comprobar el equilibrio nutricional y evitar el uso de componentes y preparados que puedan entrañar peligros de toxiinfecciones alimentarias. Esta frase, de la que no participa el Departamento de Sanidad, es el motivo que argumentan las quejas.*

*Por este motivo desde el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia se considera*

- que es necesaria la supresión de este párrafo del contrato que firma Educación y las empresas de catering y la incorporación de*

*las condiciones de la guía de comedores, como nos obliga la legislación vigente, tal como se ha explicado en párrafos anteriores.*

*- que resulta más efectivo el seguimiento en continuo de todo el proceso*

*La intervención del Departamento de Sanidad se concretará mediante la supervisión por parte de los técnicos de Salud Pública de la existencia y puesta en práctica de los programas de autocontrol que deberán tener todos los comedores escolares, notificando al Departamento de Educación las desviaciones detectadas.*

*A continuación le incluimos la redacción del punto 7: Autocontrol en el comedor escolar de la "Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón" al que nos hemos referido:*

*"El responsable del comedor escolar debe identificar cualquier aspecto de la actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velar para que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuados.*

*En cumplimiento de la normativa en materia de higiene alimentaria(5) los comedores escolares, deben crear, aplicar y mantener procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APFCC), que de forma resumida se concretan en la detección de peligros relacionados con la seguridad alimentaria y de los puntos de control esenciales para evitar, eliminar o reducir estos peligros.*

*Se deben establecer procedimientos de vigilancia, supervisión y medidas correctivas que quedarán reflejados en los documentos y registros necesarios para demostrar la aplicación efectiva de todas estas medidas.*

*El Gobierno de Aragón tiene publicada la guía "Orientaciones para la aplicación del autocontrol en establecimientos de comidas preparadas" que puede ser un documento de ayuda en la elaboración del plan de*

*autocontrol del comedor escolar. En esta guía se describen los riesgos mas frecuentes en este tipo de establecimientos, los prerequisites mínimos y modelos de registros (6).*

*El responsable o responsables del comedor escolar deben supervisar igualmente, que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adecuada a los requerimientos nutricionales de los usuarios del comedor. Los procedimientos de vigilancia, supervisión y corrección de los criterios nutricionales, calidad comercial, y características organolépticas deben estar reflejados en su propio documento de autocontrol para garantizar que el suministro de la oferta alimentaria se ajuste a lo indicado en esta guía.*

*El cumplimiento de este plan será revisado a través de las actividades de control oficial realizadas por los técnicos del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia."*

## **II. CONSIDERACIONES JURÍDICAS**

**Primera.-** La Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, tiene por objeto el reconocimiento y la protección efectiva de diversos derechos relacionados con cuestiones de alimentación, entre otros, el derecho a que las administraciones competentes garanticen la mayor protección posible frente a los riesgos emergentes en la seguridad alimentaria. En particular, señala explícitamente que del reconocimiento de este derecho se deriva el establecimiento de normas en materia de seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, en orden a asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas en relación con los alimentos. Y, en lo concerniente al tema que plantean estas quejas, el artículo 40 de la citada Ley establece una serie de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar:

*“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 ...”*

Se advierte que se hace constar explícitamente que el cumplimiento de lo dispuesto en los dos primeros puntos es responsabilidad de la Administración educativa. Sin embargo, en el tercer punto se mencionan “autoridades competentes”, sin especificar, por lo que entendemos que no son las autoridades educativas exclusivamente quienes han de velar para que las comidas servidas sean variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, ni ejercer las correspondientes facultades de supervisión a cargo de profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

Desde esta perspectiva, discrepamos de lo manifestado en el informe de respuesta de la Administración sanitaria, reproducido en el quinto antecedente de esta resolución que, por una parte, limita la intervención del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia a: *“Establecer las guías y objetivos nutricionales, que han de servir de referencia para los controles y supervisiones del Departamento de Educación”*; y por otra, considera que es necesaria la supresión, en el contrato que firma Educación y las empresas de catering, del párrafo que exige que la dirección del Centro remita al Departamento de Sanidad el menú aprobado con el fin de comprobar el equilibrio nutricional y evitar el uso de componentes y preparados que puedan entrañar peligros de toxiinfecciones alimentarias.

**Segunda.-** Es plausible que la Administración autonómica, por Resolución de 16 de septiembre de 2013, haya establecido unos criterios orientativos dirigidos al conjunto de sectores responsables en el servicio complementario de comedor escolar que quedan recopilados en la *“Guía de Comedores Escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón”*.

En el apartado cuarto de la Guía, que aborda las cuestiones del menú escolar planteadas en estas quejas, se indica que *“Los menús programados deberán ser variados, equilibrados, adaptados a las necesidades de cada edad y ajustarse a las recomendaciones establecidas en el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud del 21 de julio de 2010”*. Cabe entender que el hecho de que los menús escolares se deban ajustar a las recomendaciones del Documento de Consenso reconvierte tales recomendaciones en requisitos de obligado cumplimiento.

No obstante lo anterior, la citada Guía plantea seguidamente sus criterios nutricionales en términos que pueden ser interpretados por las empresas del sector como no preceptivos: *“raciones recomendadas”, “Hortalizas, verduras y tubérculos. Es recomendable ...”, “Legumbres. Es conveniente ...”, “Carnes. Se recomienda ...”, “Pescados y mariscos. Se recomienda ...”, “Otras recomendaciones a tener en cuenta ...”* (señalando a continuación ocho puntos en los que igualmente se observan expresiones como *“se recomienda limitar el uso ...”, “la frecuencia recomendada ...”*). En cuanto a la estructura del menú escolar, también se advierte en la Guía un laxo nivel de exigencia: *“Primer plato: Es recomendable ...”, “Segundo plato: Es de elección ...”, “Guarnición: Puede ser muy diversa ...”, etc.* Esta redacción del apartado 4 de la Guía deja a las empresas un amplio margen de discrecionalidad en la elaboración de los menús. Mas a nuestro juicio, existen razones suficientes para justificar que se impusieran ciertos límites y se ejerciera un control más especializado respecto de la actividad que desarrollan.

**Tercera.-** Compartimos plenamente la necesidad de que existan unos mecanismos de autocontrol, así como que lo más efectivo es el seguimiento continuo en el comedor escolar, competencia que ha de ser ejercida por el Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte de la DGA. Con todo, para garantizar la calidad del servicio, consideramos que en ese proceso de supervisión y control de los menús escolares no se puede obviar la intervención del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia. Además, existe la posibilidad de que se presenten dificultades para cumplir esa exigencia de que los comedores escolares creen, apliquen y mantengan *“procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), que de forma resumida se concretan en la detección de peligros relacionados con la seguridad alimentaria y de los puntos de*

*control esenciales para evitar, eliminar o reducir estos peligros*”, según consta en la Guía.

Asimismo, el Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas, señala en el artículo 99 que la Autoridad Sanitaria realizará cuantos controles e inspecciones considere necesarios con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa y el desarrollo higiénico de la actividad de los establecimientos y empresas, pudiendo disponer que se adopten medidas para corregir las deficiencias encontradas. Y puntualiza que las funciones de control e inspección le corresponden a la Dirección General en materia de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Estimamos que no se da suficiente cumplimiento a este precepto si, tal como nos comunica la Administración sanitaria, la intervención del Departamento de Sanidad se concreta *“mediante la supervisión por parte de los técnicos de Salud Pública de la existencia y puesta en práctica de los programas de autocontrol que deberán tener todos los comedores escolares”*. Aun cuando el séptimo apartado de la Guía, relativo a autocontrol en el comedor escolar, indica que *“el cumplimiento de este plan será revisado a través de las actividades de control oficial realizadas por los técnicos del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia”*, interpretamos que tales actividades de control oficial no pueden limitarse a supervisar el citado plan. En nuestra opinión, junto a esos programas de autocontrol se han de implementar otros controles e inspecciones oficiales de los menús escolares a cargo de la Dirección General de Salud Pública.

**Cuarta.-** El artículo 41.3 de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición dispone que las comidas servidas en Escuelas Infantiles y Centros escolares serán supervisadas por profesionales con formación

acreditada en nutrición humana y dietética. Previsiblemente, con el objetivo de estudiar si los menús que consumen los escolares les suministran los aportes nutricionales suficientes para su edad e, incluso, de detectar posibles tratamientos defectuosos de los alimentos, por parte de la empresa contratada, que pudieran repercutir en la calidad del servicio. Además, esta intervención permitirá determinar la adecuación de los alimentos que se van a servir a los alumnos a las directrices del documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos o de la estrategia NAOS.

Es cierto que las empresas de catering tienen como responsable un profesional experto en nutrición que revisa la composición del menú escolar que se pasará al Consejo Escolar del Centro educativo para su aprobación. En este sentido, resulta evidente que entre el nutricionista y la empresa que lo tiene contratado existe una estrecha vinculación en lo profesional, que puede derivar hacia una falta de imparcialidad y objetividad en la supervisión de los menús.

Creemos que la concurrencia de vínculos entre la persona que ha de evaluar los menús para que sean variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de los alumnos (el nutricionista de la empresa) y el sujeto de tal evaluación (los responsables de la empresa que suministra los menús), puede significar una disminución de las garantías que han de presidir cualquier proceso de estas características. Por ello, con objeto de asegurar la objetividad en la supervisión de los menús escolares, al margen de la imprescindible actuación de los nutricionistas de la empresa, consideramos que es necesaria una intervención de control e inspección por parte de especialistas independientes de la Administración sanitaria.

### **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, me permito formularle la siguiente **SUGERENCIA**:

Que el Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia de la DGA, actuando coordinadamente con el Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte, supervise los menús de las empresas que prestan el servicio de comedor escolar, y efectúe los preceptivos controles oficiales para garantizar la calidad del servicio.

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

**Zaragoza, a 13 de enero de 2014**

**EL JUSTICIA DE ARAGÓN**

**FERNANDO GARCÍA VICENTE**