

INFORME DEL REPARTO DE MENÚS DE BECAS DE COMEDOR ESCOLAR A FAMILIAS RMI EN LA COMUNIDAD DE MADRID DURANTE LA PANDEMIA COVID-19

En respuesta al requerimiento recibido en el día de ayer, 5 de mayo de 2020, se emite el presente informe para justificar la idoneidad y el carácter saludable y equilibrado de los menús, indicados anteriormente, en el contexto de su financiación, con cargo al crédito extraordinario para ayudas destinadas a garantizar el derecho básico de alimentación de niños en situación de vulnerabilidad, que se encuentran afectados por el cierre de los centros educativos.

Debido a las circunstancias provocadas por la pandemia COVID-19, desde que se suspendieron las clases el pasado 11 de marzo de 2020, se buscó la mejor fórmula acorde a la excepcional situación para atender a los 11.500 alumnos que tenían beca de comedor por pertenecer a familias RMI (Renta Mínima de Inserción). Se trataba de una situación de emergencia que requería una solución rápida y la mejor posible.

Somos conscientes de que esta medida era de carácter temporal debido al momento crítico que vivía nuestra región en una situación de confinamiento social que no habíamos conocido antes y con centenares de muertos cada día. La situación no era como la actual, fue un momento de gran desconcierto por los bruscos cambios que habían sucedido y de enorme preocupación por la salud de todos los ciudadanos. Ahora la sociedad y sus diferentes estructuras se han adaptado a la situación excepcional que se está produciendo y estamos en el inicio de la transición hacia la rebaja de las medidas adoptadas el pasado mes de marzo para luchar contra la pandemia. No es posible ver con los ojos de hoy lo que sucedió entre el 11 y el 18 de marzo pasados.

Por otra parte, la Comunidad de Madrid solicitó autorización al Ministerio de Sanidad, como autoridad responsable en aquellos momentos a nivel nacional en los asuntos relacionados con la pandemia, mediante escrito de fecha 16 de marzo, en la que se explicaba pormenorizadamente la actuación a realizar y las empresas que la iban a llevar a cabo. El Ministerio no prohibió la actuación y parece claro que si ese Ministerio hubiese considerado no adecuada la propuesta desde un punto de vista alimentario, la habría rechazado, dadas las competencias que ostenta.

Actuaciones de la Consejería de Educación y Juventud

En un primer momento, se pensó en contratar a empresas de catering para adquirir los alimentos y que los ayuntamientos ayudaran en la distribución; para lo cual se pidió el apoyo de la Federación de Municipios de Madrid (FMM). Solo respondieron afirmativamente 24 de los 179 ayuntamientos. Al fracasar esta posibilidad, nos reunimos con la asociación de hostelería y restauración con mayor número de locales para que los niños pudieran comer en un restaurante cercano a su domicilio. Este proyecto se convirtió en imposible tras la Orden de la Consejería de Sanidad por la que se cerraron los restaurantes y cafeterías.

Posteriormente, se contactó con empresas de logística que manifestaron su disposición para llevar a cabo la distribución, pero al contactar con grandes superficies de alimentación nos dijeron que en las circunstancias actuales les era imposible participar por el enorme esfuerzo que suponía el abastecimiento.

Finalmente, se habló con la asociación Marcas de Restauración por el gran número de restaurantes que engloba en la Comunidad de Madrid. De todas sus empresas, solamente **Telepizza y Rodilla** manifestaron capacidad para acometer la actuación de alimentar a los 11.500 alumnos. Y, desde el miércoles 18 de marzo se empezaron a entregar esos menús en sus establecimientos.

A continuación, hubo que resolver el problema de los 74 municipios y 850 alumnos que residían en localidades sin establecimiento de Telepizza y Rodilla. A tal efecto se alcanzó un acuerdo con **Viena Capellanes** que lleva los menús diarios a 66 ayuntamientos y 650 alumnos.

También se acometieron actuaciones especiales en la Cañada Real Galiana para que los 400 niños con beca de comedor también pudieran recoger los menús escolares en las diferentes tiendas de Telepizza, Rodilla o Viena Capellanes. La Comunidad de Madrid mantiene un estrecho contacto con las principales entidades sociales que prestan servicio en la Cañada Real Galiana, así como con las distintas asociaciones de vecinos de la zona para mantener la atención social a las familias que viven allí. De hecho, con el fin de evitar desplazamientos dentro de la zona, los establecimientos de Rodilla coordinados con las asociaciones no gubernamentales de la zona y con el Comisionado de la Cañada Real instrumentaron un mecanismo de reparto con camiones propios de Rodilla facilitando menús escolares en la entrada de Cañada Real a 400 niños.

El valor nutritivo de los menús

La Comunidad de Madrid llegó a un acuerdo con Telepizza, Rodilla y Viena Capellanes para facilitar menús a los más de 11.500 niños que tienen reducción en los comedores escolares por pertenecer a familias sin recursos, que son perceptoras de la Renta Mínima de Inserción (RMI).

Estos menús han sido supervisados por los departamentos de nutrición de las empresas, pensando en una dieta equilibrada y variada, teniendo en cuenta factores como la ingesta de calorías, de fibra, las vitaminas aportadas, y minerales necesarios en su alimentación.

El hecho de que los menús los ofrezcan empresas, como Telepizza o Rodilla, no significa que únicamente se ofrezcan menús de pizza o sándwiches, existe una serie de opciones con ensaladas, pasta, y que también incluyen yogures y fruta. Los alumnos han podido alternar cada día entre los menús de una u otra empresa acudiendo a sus puntos de distribución. Además, en Viena Capellanes se ofrece también legumbres, arroz, verduras y pescado.

Aun así, es preciso señalar que la pizza es uno de los productos más antiguos de la dieta mediterránea, se consume desde hace más de 1.000 años. Además, de hidratos de

carbono, la pizza es fuente de nutrientes variados como: Potasio, Calcio, Hierro, Fibra, etc. gracias a la cantidad y variedad de alimentos que se pueden combinar en su elaboración.

En este sentido, el Dr. Escribano, médico español y especialista en endocrinología, nutrición y medicina deportiva; además de colaborador y asesor habitual de clubes e instituciones deportivas, así como distintos deportistas de élite a nivel individual, especialmente futbolistas, tenistas, atletas y baloncestistas, pone en valor el aporte nutricional que tiene la pizza en la composición de una dieta saludable, equilibrada y variada para cualquier consumidor, y en especial en la dieta de los más jóvenes.

A continuación, mostramos los diferentes menús que han ofertado durante este tiempo excepcional las empresas mencionadas anteriormente:

A) TELEPIZZA

- Cada familia puede elegir a diario entre una de las dos opciones.
- Un aporte caloría de 244,4 kcal – 721,1 kcal.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM. 1			18 OPCIÓN 1: ENSALADA MEDITERRÁNEA + POPS DE POLLO (244,4 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	19 OPCIÓN1: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal) OPCIÓN 2: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal)	20 OPCIÓN 1: PIZZA YORK + ENSALADA (721,1 Kcal) OPCIÓN 2: ENROLLADO YORKQUESO + ENSALADA (564,8 Kal)
	23 OPCIÓN 1: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	24 OPCIÓN 1: ENROLLADO YORKQUESO + ENSALADA (564,8 Kcal) OPCIÓN 2: PIZZA YORK + ENSALADA (721,1 Kcal)	25 OPCIÓN 1: ENSALADA MEDITERRÁNEA + POPS DE POLLO (244,4 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	26 OPCIÓN1: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal) OPCIÓN 2: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal)	27 OPCIÓN 1: PIZZA YORK + ENSALADA (721,1 Kcal) OPCIÓN 2: ENROLLADO YORK QUESO + ENSALADA (564,8 Kcal)
SEM. 3	30 OPCIÓN 1: PASTA BOLOÑESA + ENSALADA (588,9 Kcal) OPCIÓN 2: HAMBURGUESA DE POLLO INFANTIL + PATATAS FRITAS (543,7 Kcal)	31 OPCIÓN 1: ENROLLADO YORKQUESO + ENSALADA (564,8 Kal) OPCIÓN 2: PIZZA YORK			

B) RODILLA

- Cada familia tiene a disposición un menú que cambia cada día de la semana desde 507,6Kcal - 699,5Kcal.
- Los menús para celíacos oscilan entre 734,6Kcal y 762,8Kcal.

- Todos los Menús incluirán como complemento una bolsa de patatas fritas Marinas (sin gluten, sin colorantes, sin conservante sin lactosa, sin frutos secos, sin soja)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Sem 27 / 4	Bocadillo (Jamón york y Queso) + Fruta (2 piezas) 	SW caliente de Jamón y Queso + 2 croquetas + Yogur 	Ensalada Mediterránea + 4 croquetas + Fruta 	2 SWs Fríos + 2 croquetas + Fruta (2 piezas) 	FESTIVO
Sem 4 / 5	Bocadillo (Jamón york y Queso) + Fruta (2 piezas) 	SW caliente de Jamón y Queso + 2 croquetas + Yogur 	Ensalada Mediterránea + 4 croquetas + Fruta 	2 SWs Fríos + 2 croquetas + Fruta (2 piezas) 	Focaccia Pollo + Yogur 
Sem 11 / 5	Bocadillo (Jamón york y Queso) + Fruta (2 piezas) 	SW caliente de Jamón y Queso + 2 croquetas + Yogur 	Ensalada Mediterránea + 4 croquetas + Fruta 	2 SWs Fríos + 2 croquetas + Fruta (2 piezas) 	FESTIVO

C) VIENA CAPELLANES

- Se eliminó el cerdo de todos los menús para generalizarlo y poder abastecer así a la población musulmana.
- Los menús aportan una franja de 650 – 800 kcal.
- Se atiende las peticiones de los celíacos. Aun así, el 70-80% de los productos de Viena Capellanes son sin gluten, y cada alimento lo tiene marcado en su envase.

- Cada semana varían el menú, aquí un ejemplo.

Semana del 30 de marzo al 3 de abril:

Lunes 1º Arroz tres delicias 2º Pincho de tortilla Pieza de fruta	<i>650 Kcal</i> 	Martes 1º Guisantes salteados 2º Pavo a la caponata Yogur	<i>690 Kcal</i> 
Miércoles 1º Macarrones 2º Barritas de pescado Zummo	<i>800 Kcal</i> 	Jueves 1º Crema de calabaza 2º Slim triple pavo Pieza de fruta	<i>650 Kcal</i> 
Viernes 1º Judías verdes 2º Salchichas de pollo Yogur	<i>680 Kcal</i> 	<p>Todos nuestros menús infantiles han sido supervisados por nuestro departamento de nutrición, asegurando el aporte de los nutrientes necesarios para la alimentación de nuestros pequeños. No solo se ha tomado en cuenta el conteo de calorías, estos menús aportan la fibra, vitaminas y minerales necesarios. Son menús que alimentan.</p>	