



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL
DIRECCION GENERAL DE ENSEÑANZA PRIMARIA

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION

DEPARTAMENTO DE COMEDORES ESCOLARES

Plan de Comedores Escolares

CONTIENE:

- I El Comedor Escolar.
- II Beneficiarios.
- III Instalaciones y personal.
- IV Dietética.
- V Alimentos.
- VI Aspectos Pedagógicos.
- VII Consejo Rector.
- VIII Régimen Económico.
- IX Relaciones con los Organismos Rectores y Colaboradores.
- X Departamento de Comedores Escolares.

Depósito Legal

M. 834 - 1961

Los Comedores Escolares...

en su nueva etapa

He aquí el Plan de Comedores Escolares. El Plan que inicia su nueva etapa. Nueva etapa que pretende: ajustarse a las más exigentes normas científicas y técnicas nutricionales y hacer el mayor bien posible a nuestros escolares.

El único móvil que ha presidido, que ha inspirado la elaboración y redacción del presente Plan es ese: nuestros escolares, nuestros niños, la infancia de España. Creemos en ella, la sentimos, la vivimos. En la infancia está depositado, como en sembradura fecunda y ubérrima, la grandeza y el bienestar de la Patria. Pensamos, y en este pensamiento se encierra nuestra fe e ilusión, que después de unos años, diez o veinte, los niños de hoy serán los rectores de España: nuestros alcaldes, nuestros jefes de empresa, nuestros gobernantes, nuestros párrocos, nuestros médicos, etc.

No se ha hecho más que dar viabilidad y cauce ejecutivo a la serie de disposiciones que ya estaban dictadas. No altera ni modifica ninguna. No hace más que aplicar, en sentido práctico y realizable, lo que ya estaba dispuesto.

Está hecho asimismo pensando en el Magisterio. En cada uno de los Maestros de España: nacionales, religiosos y privados. Se quiere facilitar su tarea. De ahí la serie de tablas, de estudios técnicos y estadísticos, para hacer más llevadera su labor. Que ellos tengan que poner solamente su vocación y su deseo de hacer. El Servicio Escolar de Alimentación, como tal servicio, quiere facilitarles lo demás.

Es un Plan de tipo experimental. Existía muy poco en que orientarnos o recoger experiencias. Aquí es todo nuevo. Pero su carácter de ensayo no quiere indicar improvisación. Es una tarea muy delicada, la de alimentar niños, para improvisar. Es el fruto de tres años de trabajos, de constantes experiencias, de encuestas previas, de planificación sistemática.

Pero aún, en años sucesivos, queremos llegar a más. Queremos recoger experiencias, resultados, frutos. Reducir la tarea al mínimo de esfuerzo con el máximo beneficio para los niños. Completar el presente Plan con más detalles, croquis, tablas, resúmenes estadísticos, etc. Desde el plano de lo que debe ser un salón-comedor hasta el dibujo de cuanto debe ornamentarlo, pasando por los diseños del menaje, etc.

Pero para ello hemos de contar con el Magisterio. Deseamos vivamente que al final de cada curso se nos informe de realidades concretas. De las dificultades que ha habido que superar. De lo que es viable y de lo que no es posible. Queremos conocer la realidad concreta y tangible de cada Escuela, de cada niño, de cada Maestro.

Por eso este Plan. Lo mucho o poco que haya significado su realización se lo ofrecemos al Magisterio. Lo ponemos con todo cariño en sus manos. Nuestro deseo es servir a cada Maestro para que cada Maestro sirva a la infancia, a los niños que pasan por su Escuela. Pues con imaginación ilusionada y esperanzadora, vemos en ese paso, fecundo y obligado, jalones o etapas precisas para la grandeza y bienestar de España. Porque España será lo que sean sus hombres y sus mujeres, que hoy, para ser en un mañana inmediato, están en la Escuela, el «seminario» de nuestro presente y futuro español.

Esta es la actitud de «servicio», en el presente Plan de Comedores Escolares, del Servicio Escolar de Alimentación.

Madrid, 1 de octubre de 1960.

EL JEFE CENTRAL,

SUMARIO

MATERIAS

ANEJOS

CAPITULO I

EL COMEDOR ESCOLAR

1. Antecedentes.
2. Nueva etapa.
3. Fundamentos legales.
4. Características.
5. Aspiraciones.
6. Modalidades o clases.
7. Ventajas.
8. Comprobación.

Antecedentes.

Textos legales:

- Artículos referentes a Comedores Escolares en la Ley de 17 de julio de 1945.
- Reglamento de Comedores Escolares.
- Normas para subvenciones 1960.
- Remuneración del personal auxiliar.
- Concesión de subvenciones 1960.
- Comedores Escolares "pilotos".

CAPITULO II

BENEFICIARIOS

1. Comensales.
2. Comensales becarios.
3. Comensales contribuyentes.
4. Comprobación beneficios.

Ficha del Comensal.

Solicitud de becas.

Solicitud de inscripción.

CAPITULO III

INSTALACIONES Y PERSONAL

1. Dependencias y mobiliario.
2. Menaje.
3. Lencería.
4. Personal auxiliar.
5. Hacia la meta ideal
6. Organización del trabajo.

Menaje ideal por unidad de Comedor.

Baremo de personal auxiliar.

CAPITULO IV

DIETETICA

1. Aspectos generales.
2. Minutas para el Almuerzo Escolar.
3. Dietas para Residencias Escolares.
4. Calendario de aplicación de minutas y dietas.
5. Condimentación.
6. Responsabilidad e información.

Índice de minutas para el Almuerzo Escolar.

Índice de dietas para Residencias Escolares.

Calendario de aplicación de minutas.

Calendario de aplicación de dietas.

Tablas de valoración de frutas.

CAPITULO V

ALIMENTOS

1. Alimentos para el Almuerzo Escolar.
2. Alimentos ASA.
3. Alimentos CAT.

Tablas de cálculo de alimentos para el Almuerzo y Cena Escolar.

Impreso para la petición de Alimentos ASA (Modelo CE-1P).

Impreso para la entrega de Alimentos ASA (Modelo CE-2D).

Impreso para justificar el consumo de Alimentos ASA (Modelo CE-4C).

CAPITULO VI
ASPECTOS PEDAGOGICOS

1. El Comedor Escolar, eje pedagógico.
2. El mediopensionado.
3. Aspectos formativos.
4. La jornada escolar.
5. La Comida Escolar.

CAPITULO VII
CONSEJO RECTOR

1. Sus funciones.
2. Miembros que lo integran y tareas específicas:
 - A) Director.
 - B) Administrador.
 - C) Maestros-Vocales.
3. Participación y gratificación del personal docente.

CAPITULO VIII
REGIMEN ECONOMICO

1. Medios de sostenimiento del Comedor Escolar.
2. Modalidades del Comedor Escolar por razón económica:
 - A) C. E. de régimen subvencionado.
 - B) C. E. de régimen propio.
 - C) C. E. de régimen mixto.
3. C. E. de régimen mixto:
 - A) C. E. con Base económica A.
 - B) C. E. con Base económica B.
4. C. E. mixto con Base económica A.
5. Aportación familiar.

Planes económicos:

- A) C. E. de régimen subvencionado.
- C) C. E. de régimen propio.
- B) C. E. de régimen mixto.

Tablas de cálculo para ingresos y gastos:

1. Ingresos.
2. Gastos por minuta.
3. Gastos por personal auxiliar.
4. Gastos por limpieza y combustible.

CAPITULO IX
RELACIONES

1. Con los organismos rectores:
 - A) Servicio Escolar de Alimentación.
 - B) Inspección de Enseñanza Primaria.
 - C) Inspección Médico-Escolar.
2. Con los organismos colaboradores:
 - A) Municipios.
 - B) Familias.
 - C) Empresas.
 - D) Otras instituciones.

CAPITULO X
DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

En las Delegaciones Provinciales:

1. El Departamento.
2. Secciones del Departamento:
 - A) Sección Médica.
 - B) Sección Funcional.
 - C) Sección Alimentos.

En la Jefatura Central:

Impresos para la Delegación Provincial:

- Petición alimentos para la provincia.
- Nota de recepción de alimentos.
- Libro registro de entregas.
- Libro del Almacén Provincial.
- Ficha-cuenta del Comedor.
- Informe provincial de distribución.
- Resumen provincial de consumo.
- Informe de Inspección.

Impresos para la Jefatura Central:

- Informe nacional de distribución.
- Resumen nacional de consumo.

Capítulo I

EL COMEDOR ESCOLAR

1. ANTECEDENTES

El Comedor Escolar, como institución social, tiene su origen con la misma Escuela, cuando ésta adquiere contextura y raigambre dentro de la sociedad. Tiene una amplia proyección y desarrollo histórico, adaptados a las mismas perspectivas evolutivas de la Escuela, dentro del último siglo. En este movimiento hay que distinguir tres momentos muy definidos:

A) **Remotos.**—El movimiento pro Comedores Escolares, entonces Cantinas, se perfila, como tarea que debe regular y estimular el Estado, en el R. D. de 7 de febrero de 1908. Se atribuye a las Juntas Locales el deber de fomentar cantinas escolares; igual recomendación hace el R. D. de 5 de mayo de 1913. Desde entonces los Comedores Escolares sufren una serie de etapas. Unas de pleno desarrollo y otras más restrictivas y monótonas. En todas ellas el Comedor Escolar figura como una tarea plenamente asistencial y como un medio para estimular la matrícula de las escuelas, sobre todo en aquellas zonas que, de no contar con esa ayuda, los escolares no podrían acudir por razones económicas familiares o por la distancia de su residencia a la escuela.

B) **Inmediatos.**—El Comedor Escolar adquiere un matiz educativo, sin perder su función asistencial, a partir de la Ley de Educación Primaria de 7 de julio de 1945, que, al recoger la labor anteriormente realizada, prevé y determina que su funcionamiento se encauce hacia la participación de todos los escolares, y establece una aportación económica para aquellos alumnos que, perteneciendo a familias acomodadas, deseen beneficiarse de esta institución. El Comedor Escolar se agiganta como institución complementaria de la tarea escolar, dentro del grupo benéfico-social. Un paso más es la O. M. de 20 de julio de 1954 por la que se otorga el Reglamento de Comedores Escolares.

C) **Próximos.**—Pero era preciso, urgente, dar un nuevo avance, y la O. M. de 27 de noviembre de 1959 inicia la renovación. La nueva etapa que ahora comienza, en la que, conforme a las exigencias del momento presente, se intensifican y actualizan los Comedores Escolares en su técnica nutricional y pedagógica, para que rindan el mejor servicio a todos los alumnos, principalmente a los comprendidos en la edad obligatoria (seis a doce años), tanto en las escuelas dependientes del Estado como en todas las demás, cooperando a la educación en nutrición de los niños españoles.

2. NUEVA ETAPA

Desde hace siete años, por O. M. de 24 de octubre de 1954 (*B. O. del E.* de 3 de diciembre) se creó, dentro de la Dirección General de Enseñanza Primaria, el Servicio Escolar de Alimentación. Inicia sus actividades con el "complemento alimenticio", del que se vienen beneficiando 2.372.753 escolares en 63.048 escuelas.

Ante los resultados obtenidos y las realizaciones del SEA para atender, conforme a las nuevas técnicas, el aspecto físico-nutricional de todos los escolares de España, la Dirección General de Enseñanza Primaria encomendó a este Organismo la orientación y dirección de los Comedores Escolares.

Con el comienzo de 1960 iníciase la nueva etapa. Desde entonces hasta este momento, en que se redacta el primer Plan, se ha hecho una labor de ensayo en el Comedor "piloto" Nacional "Patriarca Obispo Eijo Garay", cuyas experiencias y resultados son los que se recogen en el presente trabajo.

3. FUNDAMENTOS LEGALES

En los anejos de este Capítulo se recogen los textos íntegros de las disposiciones legales vigentes, sobre las que, de momento, se ha trazado el presente Plan.

Van precedidos estos textos de una breve referencia sobre antecedentes legales como historia de los Comedores Escolares.

4. CARACTERISTICAS

A) **El Comedor Escolar.**—Se aspira a que el Comedor Escolar sea una clase práctica de una correcta y equilibrada alimentación, complementaria de la familia, que funcione, a ser posible, todo el curso, y al que concurran todos los alumnos de cada Escuela.

B) **Orientado hacia la formación integral.**—El “*Mens sana in corpore sano*” marca el doble aspecto de la tarea educativa. La formación física (sanitaria, fisiológica, nutricional, etc.) es básica para el desarrollo de la formación intelectual, religiosa, moral, etc.

El Comedor Escolar es la parte práctica más interesante de la formación física del niño, para que su cuerpo, sano y vigoroso, pueda albergar un alma también sana y limpia, y rinda, para bien de la sociedad, su capacidad máxima.

C) **Su doble beneficio al alumno.**—El Comedor Escolar es un beneficio que se hace al niño, superior a los demás de la escuela, porque es doble: físico y espiritual. Porque comer no es satisfacer un instinto, sino someterlo al dominio del espíritu para que éste se desarrolle en perfección propia, y en armonía física y entrañable con los demás.

Ese aspecto espiritual del Comedor Escolar, la convivencia cordial y optimista de la hora de la comida, brinda muchas posibilidades para una formación integral, en la que posa y reposa esa serie de sedimentos inquietos que dan la auténtica y global formación.

D) **En todas las escuelas.**—El Comedor Escolar no se considera privativo de una determinada clase o número de escuelas. Debe extenderse a todas, salvo a aquellas que, por estar enclavadas en núcleos rurales, puede afirmarse que son una ampliación de los propios hogares de la localidad.

Aceptando estos casos, muy definidos y concretos, en las demás no hay motivo suficiente para que no funcione el Comedor Escolar, siempre que el Director o Maestro se lo proponga y tenga un especial interés en conseguirlo.

E) **Para todos los escolares.**—El ideal es llegar a que todos los alumnos, como un aspecto básico de la formación integral, se beneficiasen del Comedor Escolar. Que todos se compenetren y se identifiquen en él. Que la jornada escolar, trascendente y positiva, sea uniforme para todos. Creemos que así la escuela adquiere fuerza de hogar y trascendencia en el tiempo.

F) **Para la adaptación de la escuela al momento actual.**—El Comedor Escolar permitirá que el alumno permanezca toda la jornada, sin interrupción, en la escuela. Sin esas interrupciones que hoy no responden a las exigencias de la vida y que sólo ocasionan, en su mayor parte, molestias a las familias. Así, la escuela rendirá un servicio más a la familia. Hará que el alumno aproveche al máximo la tarea educativa de la escuela, y que la escuela rinda su mejor tributo en favor de la sociedad y del bienestar material y espiritual que se anhela para todos.

Creemos sinceramente que un gran número de familias están dispuestas a abonar la cantidad que corresponda, siempre que con ella vea y palpe, como pretende hacerlo el Comedor Escolar en su nueva etapa, un beneficio positivo para ella misma y para lo más querido de la casa: los hijos.

G) **En plan familiar.**—En la nueva etapa, a conseguir en una serie de años sucesivos, pretendemos romper con la línea masiva del Comedor Escolar. Queremos ir a la *Unidad de Comedor*, íntima, acogedora, familiar. Donde la comida se sitúe en el lugar que le corresponde en la vida del hombre, espiritualizándola, es decir, educar mientras se come, como ocurre en la familia.

5. LAS TRES ASPIRACIONES DEL COMEDOR ESCOLAR

Sobre las características ya apuntadas, el Comedor Escolar, en su nueva etapa, tiene tres vertientes esenciales que lo modelan y perfilan como institución pedagógica:

A) **Educación nutricional.**—Será la clase práctica de esta educación que progresivamente se implantará en todas las escuelas. Con esta educación y sus resultados prácticos se pretende influir, de un modo remoto y próximo, la práctica de esa misma educación nutricional en la familia. Esta educación aspira:

a) A dar un conocimiento básico de la función humana de la comida, imprescindible, cotidiana. Qué se come, para qué se come, qué se debe comer. Con ello entra la escuela en la manifestación moderna de la sanidad, la llamada sanidad constructiva o social. No curar enfermedades, ni siquiera prevenirlas, sino evitarlas por medio, entre otros, de una alimentación sana y equilibrada.

b) Pero esa alimentación sana y equilibrada exige conocer los alimentos que debe contener y los principios inmediatos que llevan la salud al cuerpo, proporcionando los elementos esenciales a cada uno

de los tejidos y órganos del cuerpo humano. Entonces se verá la dependencia que existe entre la producción de alimentos y la vida humana. La escuela también tiene la responsabilidad de plantear estos problemas a los alumnos y que desde los Huertos Escolares, sobre todo en el ambiente rural, aprendan a producir lo que es vital para su salud.

B) Convivencia escolar.—El alumno con el Comedor Escolar permanece en la escuela unas horas más en un clima grato, de expansión, aligerado de toda carga escolar y de toda rígida disciplina. El alumno, en estas horas pasa de un estado psicológico peculiar, un tanto cohibido, de escolar, al de hijo de familia, de camarada. Será alegre, franco, abierto, fácil a toda sugestión y generoso para toda colaboración. El Comedor Escolar es la hora del contacto. Es la ocasión para crear fraternidad, como ocurre en la familia, y establecer una simpatía entrañable entre los educadores y los educandos.

C) Proporcionar la alimentación adecuada al escolar.—Será lo esencial en el Comedor Escolar. Mediante el plan dietético que se establece, será una comida para el escolar, adaptada a las exigencias de la edad de cada niño y complementaria de la alimentación familiar. La mejoría física del niño será notoria y, además, cada alumno adquirirá unos hábitos de alimentación que después, cuando sea hombre o mujer, le proporcionará ese bienestar sanitario y de máximo rendimiento intelectual que, en definitiva, pretenden los Comedores Escolares en su nueva etapa, como una parte esencial de la formación integral.

6. MODALIDADES DE COMEDORES ESCOLARES

Según las circunstancias que concurren en cada Comedor Escolar, y para definirle y estimular la labor de los que le dirijan, puede adoptar una de las siguientes modalidades:

A) Por la voluntariedad de los educadores que lo orienten y regenten:

a) **PILOTOS.**—Son los constituidos, previa consulta al Director o Maestro y a propuesta del SEA, por la Dirección General de Enseñanza Primaria, en Centro de ensayo, para que este Plan en torno a los Comedores Escolares se perfeccione sucesivamente, con un personal, docente y auxiliar, dócil a la evolución de mentalidad que corresponde a la nueva etapa. Habrá un solo "piloto" por provincia. Véase Orden ministerial de 1 de julio de 1960 sobre Comedores Pilotos. (Anejo 5 de este Capítulo.)

b) **COLABORADORES.**—Serán todos aquellos que funcionen en cada provincia, pertenezcan indistintamente a las escuelas del Estado, de la Iglesia o privadas, que espontáneamente soliciten del SEA su inscripción en este movimiento renovador, aplicando en sus Centros las normas del presente Plan.

c) **ASPIRANTES.**—Aquellos otros Comedores, aunque sean subvencionados, cuyos Directores o Maestros deseen continuar funcionando en la forma que lo han venido haciendo hasta ahora y no deseen introducir, por el momento, las normas contenidas en el presente Plan.

B) Por razón económica:

a) **SUBVENCIONADOS.**—Serán los que reciban subvención del Ministerio de Educación Nacional y solamente funcionen con dicha subvención.

b) **CONTRIBUYENTE.**—Lo serán todos aquellos otros que, sin subvención estatal, actúen con los ingresos procedentes de otros organismos o con la contribución voluntaria de sus alumnos.

c) **MIXTO.**—Los que tengan subvención estatal y, además, los alumnos que puedan hacerlo contribuyan con el importe de la minuta que consuman.

C) Por la capacidad.—Conforme al régimen familiar del Comedor Escolar antes indicado, se llama *Unidad de Comedor* el grupo formado por 40 comensales o fracción. Así, la referencia de capacidad será:

- a) Comedor de una unidad.
- b) Comedor de dos unidades.
- c) Comedor de tres unidades.
- d) Etc.

D) Por su instalación.—Esta clasificación responde al anhelo de que, sucesivamente, cada Comedor Escolar introduzca en sus dependencias, menaje y personal, las normas más adelante expresadas.

En su consecuencia, serán:

- a) **Ideal:** El que funcione con las instalaciones en un grado máximo de superación.
- b) **Suficiente:** El que contando con las instalaciones precisas, no llega al grado ideal.

c) **Mínimo:** El que cuente con las instalaciones imprescindibles para el debido funcionamiento del Comedor.

d) **Aceptable:** El que sin reunir las condiciones mínimas necesarias, sea preciso su funcionamiento por las circunstancias de la población escolar en que radique el Centro.

7. VENTAJAS.

Aunque es lógico deducirlo por lo que queda expuesto, sin embargo queremos destacar las ventajas de esta nueva etapa:

A) **Revalorización social.**—Lo primero es la revalorización social del Comedor Escolar y, con él, de las escuelas, principalmente las estatales, adaptándose a la exigencia del momento social y familiar de España.

B) **Instrumento para la pedagogía activa.**—Se abre nuevo cauce a la formación integral de los niños y a obtener para ellos el máximo rendimiento de los Comedores Escolares.

C) **Unidad de organización.**—Permitirá un mayor rendimiento al esfuerzo que se realice y evitará la dispersión de valores personales y fuerzas económicas.

D) **Colaboración y cooperación entrañables.**—La Escuela y los Comedores Escolares tienen que adoptar el signo de los tiempos, que es el corporativismo. El esfuerzo personal por sí mismo, aislado, se pierde sin fecundidad. Uno solo no puede allegar todos los medios y todas las fuerzas y recursos. Todos los educadores, unidos por una misma ilusión y deseo de beneficiar a la infancia, podemos conseguir para ella:

- Cooperación social.
- Abastecimiento seguro y económico de la mejor calidad y sazón.
- Instalaciones renovadas y más modernas.
- Solución a los problemas administrativos y funcionales.
- La atención debida al Maestro por su cooperación.

8. COMPROBACION

El Servicio Escolar de Alimentación, y concretamente su Departamento de Comedores Escolares, es el primero que se siente insatisfecho del presente Plan. Pretende, en estrecha colaboración voluntaria con todos los educadores españoles, conseguir la máxima eficacia y rendimiento en bien de la infancia.

Por ello las presentes normas no son definitivas. Se dan en forma de ensayo para los Comedores Escolares en el presente curso 1960-61. Las comprobaciones ya realizadas en el "piloto" nacional nos dan la seguridad de lo que se proyecta hacer. Pero hemos de seguir cada curso perfeccionando normas y métodos, y para ello pedimos la colaboración de todos los que se sienten unidos por este signo de buena voluntad en favor de la infancia.

Cada año hemos de comprobar los resultados que se obtengan, introducir las modificaciones que aconseje la realidad. Así conseguiremos, en una serie mínima de años, el máximo perfeccionamiento. Será un fruto más de esta *nueva etapa* que se inicia en favor de los Comedores Escolares, que es decir en favor de la infancia.

ANTECEDENTES Y TEXTOS LEGALES SOBRE COMEDORES ESCOLARES

1. ANTECEDENTES

Comedores Escolares (antes cantinas).

El R. D. de 7 de febrero de 1908 atribuye a las Juntas locales el deber de fomentar cantinas escolares.

Igual recomendación hace el R. D. de 5-V-1913.

El R. D. de 16 de septiembre de 1913, creando en Madrid el Real Patronato del Niño escolar, atribuye al Consejo Superior, en su artículo 8.º, 7.ª, la creación de “uno o más campos de juego, con cantina para merienda”, así como a los Consejos de distrito, artículo 9.º, 7.ª, la creación de “cantinas escolares, si los recursos lo permiten, una para el uso de cada escuela de distrito, y, si no, para el mayor número posible”.

Los RR. DD. de 21 de diciembre de 1917 sobre Inspección médico-escolar (art. 4.º, 7.ª), de 20 de septiembre de 1919 sobre Mutualidades escolares (art. 10), y de 10 de octubre de 1919 sobre Delegaciones regias provinciales (art. 2.º, 3.ª), excita igualmente a la creación de cantinas.

Por la creación de esos organismos, y más por iniciativa de Maestros y Maestras, se fueron creando cantinas en Madrid y provincias. En 1917 existían 144 en toda la nación.

En el presupuesto para 1922-23 figuraron 100.000 pesetas para cantinas y roperos escolares en las escuelas nacionales de Primera Enseñanza. En el vigente presupuesto, se consignan 25 millones para Comedores Escolares.

2. TEXTOS LEGALES

LEY de Educación Primaria de 17 de julio de 1945 (“B. O. del E.” de 18 de julio de 1945).

TITULO PRIMERO

CAPÍTULO III

Obligatoriedad de la enseñanza

Artículo doce.—El Estado, en cumplimiento de sus deberes en orden al bien común, declara obligatorio un mínimo de educación primaria para todos los españoles. La enseñanza obligatoria llevará consigo la debida protección para aquellos escolares que por su pobreza no pudieran concurrir a las escuelas, sin asistencia de alimento y vestido, y hará incompatible en el niño de edad escolar toda otra actividad que no sea la propia de su educación primaria.

Por disposición especial, se regulará esta obligatoriedad y se establecerán las sanciones en que incurran los padres o tutores de los escolares y las autoridades locales que no vigilen con celo la asistencia obligatoria a la escuela.

TITULO SEGUNDO

CAPÍTULO V

Instituciones benéficas y de protección

Artículo cuarenta y siete.—En este grupo quedan comprendidas cuantas instituciones complementarias tengan por especial misión el cumplimiento del artículo doce de esta Ley y de las normas que establece la de Protección Escolar, y aquellas otras instituciones que funcionen en torno a la Escuela para la debida asistencia sanitaria.

Para alimento y vestido de los niños se crea en todas las escuelas públicas, bien directamente o mediante la coordinación que se reglamentará con otras instituciones benéficas estatales o privadas, el servi-

cio de comedores y roperos escolares. Los niños pudientes que utilizaren el comedor o el ropero escolar abonarán el importe que corresponda, según tarifas aprobadas por el Ministerio. Los niños que carezcan de recursos disfrutarán del servicio gratuito, y su sostenimiento corresponderá, en todo o en parte, al Estado y a las Corporaciones públicas, quienes podrán recabar la cooperación privada. Las cantidades suplidas por los conceptos de comedor y ropero a todo niño favorecido se estipularán por cifras de escolaridad anuales, y los padres y tutores o el interesado en su día, en caso de holgura económica, tendrán el compromiso de honor de reintegrarlas a la institución escolar que vino en su ayuda, la que empleará estos ingresos en beneficio de nuevos alumnos.

Para la protección sanitaria de los escolares se crea el Servicio Médico-escolar primario, que se organizará en coordinación con las instituciones sanitarias nacionales, de suerte que ningún niño que carezca de recursos quede sin la debida asistencia médica y farmacéutica y sin la orientación y vigilancia sanitaria indispensable para el fomento y cultivo de su salud.

Para la protección de los escolares de aptitudes sobresalientes en el orden intelectual y moral, serán de aplicación a la enseñanza primaria los beneficios y derechos otorgados por la Ley de Protección Escolar.

TITULO TERCERO

CAPÍTULO I

Derechos educativos del niño

Artículo cincuenta y cuatro.—El niño español tiene en el orden educativo y cristiano, los siguientes derechos:

Primero. A educación espiritual, moral, social y física.

Segundo. A un hogar paternal donde sea tutelado amorosamente en todos los aspectos de la vida humana, y en su defecto, por carecer de él, o por negligencia, incapacidad, abandono o falta de recursos de los padres, a la atención pública o privada más semejante a un hogar cristiano.

Tercero. A protección higiénica y sanitaria que desarrolle con vigor y plenitud su contextura física.

Cuarto. A una comunidad local que reconozca sus necesidades, le ampare contra los peligros físicos y morales, le proporcione lugares sanos y seguros para sus juegos y recreos y proteja las instituciones escolares y sociales donde realiza su educación.

Quinto. A la institución escolar sana, alegre, infantil, donde, desde la más tierna edad en caso necesario, sean complementados los cuidados del hogar y se atienda en general a su educación bajo la guía y tutela del Maestro.

Sexto. A que se le procure, durante la vida escolar, en caso de carencia de recursos económicos suficientes, la alimentación y el vestido.

ORDEN MINISTERIAL de 20 de julio de 1954 por la que se dan normas para el funcionamiento de los Comedores Escolares ("B. O. del E." de 28 de julio de 1954).

La Ley de Educación Primaria de 17 de julio de 1945 crea en todas las escuelas públicas el servicio de Comedores Escolares (título segundo, capítulo V, artículo 47).

Los postulados establecidos en la misma Ley fundamentan este precepto: en primer lugar, "la obligatoriedad de la enseñanza que llevará consigo la debida protección para aquellos escolares que por su pobreza no pudieran concurrir a las escuelas sin asistencia de alimento y vestido" (título primero, capítulo III, artículo 12).

En segundo lugar, reconocido el niño como sujeto de la educación, "tiene plenitud de derechos a instrucción y asistencia". Y como derivación lógica, "a que se le procure durante la vida escolar, en caso de carestía de recursos económicos suficientes, la alimentación y el vestido" (título tercero, capítulo I, artículo 54, apartado 6.º).

El Ministerio de Educación Nacional, en cumplimiento de lo preceptuado y consciente de que colaborar al normal desarrollo del niño español es fundamentar sólidamente las grandezas patrias, viene consignando entre las atenciones de su presupuesto la referente a los Comedores Escolares, partida considerablemente aumentada en el vigente para el bienio 1954-55.

Dos cometidos ha de llenar el Comedor Escolar: el asistencial, determinado por la Ley de Educación Primaria, como corolario forzoso de la obligatoriedad de enseñanza y del reconocimiento de los derechos del niño, y el educativo, propio de la Institución Escolar en sus variados aspectos. Pues, siendo condición primera para que la Escuela realice su labor educativa la habitual y constante asistencia de

los alumnos, favorecerla será su objetivo primero, aparte de la asistencial y protector para aquellos a quienes la carencia de medios económicos de sus padres sea grave obstáculo para su instrucción.

A estos efectos, este Ministerio dispone:

Artículo 1.º Podrá establecerse el Comedor Escolar en Grupos escolares, Escuelas graduadas, unitarias o mixtas, siempre que radiquen las referidas Escuelas en medio urbano o rural que disponga de los medios necesarios para proporcionar a los niños comida caliente, dentro de las distintas modalidades que en la presente O. M. se establecen.

Artículo 2.º En cumplimiento de lo establecido por la Ley de Educación Primaria, los beneficios del Comedor Escolar podrán extenderse a todos los niños que asistan a las Escuelas públicas, con las limitaciones que la misma Ley determina en sus artículos 12 y 47. Consecuentemente, se distinguirán dos grupos de beneficiarios:

a) Los niños pertenecientes a familias necesitadas, quienes disfrutarán del Comedor Escolar gratuitamente, ajustándose al orden de preferencia que más adelante se establece; y

b) Los niños de familias acomodadas que voluntariamente podrán beneficiarse del mismo abonando el importe que corresponda.

Cuando la subvención concedida por el Ministerio, aumentada con las que las provincias y municipios pudiesen aportar, no fuese suficiente para atender a todos los niños necesitados de sus distintas Escuelas, en cada una de ellas se formará un baremo que permita una justa selección.

Dos grupos de datos integrarán este baremo:

a) Datos familiares: (1 punto)

Huérfanos de padre y madre.

Huérfanos de padre o madre.

Familia numerosa.

Padres enfermos.

Ingresos familiares (los límites serán determinados en cada caso de acuerdo con el ambiente local).

Debilidad física.

b) Datos escolares: (1 punto)

Asistencia.

Puntualidad.

Conducta.

Artículo 3.º Teniendo en cuenta las circunstancias económicas, sanitarias, y las derivadas del medio geográfico de los niños que asisten a las diversas escuelas de España, así como la subvención de que éstas dispongan, podrán establecerse las siguientes modalidades en la organización del Comedor Escolar:

a) Alimentación fundamental: comida caliente a mediodía, científicamente determinada por la Inspección Médico-escolar. Proporcionará a los niños los elementos nutritivos indispensables a su normal desarrollo.

b) Alimentación complementaria de la que el niño recibe en su casa: desayuno escolar o merienda.

c) Otras ayudas que puedan establecerse en cada caso concreto (como calentar la propia comida que el niño lleva, proporcionarle parte de los alimentos, etc.), de acuerdo con las posibilidades y necesidades de cada Escuela.

Artículo 4.º La organización del Comedor Escolar, en el orden administrativo, estará encomendada a una Junta Económica, que será responsable de la buena marcha del mismo.

En los Grupos Escolares y Escuelas Graduadas, la Junta Económica estará integrada por el Director o Directora y dos Maestros o Maestras, propuestos por aquéllos y aprobados por la Inspección de Enseñanza Primaria.

Cuando en un mismo edificio escolar funcionen un grupo de niños y otro de niñas y no se disponga de servicios dobles de cocina, podrá formarse una Junta Económica para ambos grupos, constituida por el Director, la Directora, un Maestro y una Maestra en las condiciones anteriormente indicadas.

Si varias Escuelas unitarias pudieran reunirse y tener un Comedor Escolar común, instalado en una de ellas, la Junta Económica quedará constituida por los Maestros o Maestras de las distintas Escuelas.

Artículo 5.º Serán funciones de la Junta Económica:

a) La recta administración de los fondos que el Comedor disponga.

b) Determinar, de acuerdo con las preferencias del artículo 2.º, los niños que han de asistir a él cuando no pueden acoger a todos los necesitados.

c) Proporcionarles alimentos sanos y nutritivos siguiendo las prescripciones de la Inspección Médico-Escolar donde existiere, y siempre con la aprobación de la Inspección de Enseñanza Primaria.

d) Recabar los medios, tanto personales como reales, que aseguren el buen funcionamiento del Comedor.

Artículo 6.º En primer orden pedagógico, la organización del Comedor Escolar compete a la Dirección de la Escuela, con la colaboración obligada de los Maestros de la misma, recordando siempre que a la finalidad asistencial se une la educativa. Durante las comidas, cualquiera que sea la modalidad adoptada, estará siempre presente uno o varios Maestros, según el número de niños, que cuidarán del cumplimiento de las prácticas higiénicas de convivencia social y religiosa.

Cuando el Comedor proporcione comida al mediodía, los niños permanecerán en el recinto escolar hasta la sesión de la tarde, bajo la vigilancia y tutela de sus Maestros, correspondiendo a la Dirección determinar la forma en que se ha de verificar el descanso y recreo durante este tiempo.

Para la realización de este servicio se establecerá un turno voluntario entre los Maestros de la Escuela. Si no fuera suficiente para llenar las necesidades, se recurrirá al turno obligatorio, comenzado por el Maestro de número más alto en el escalafón. En cualquier caso, percibirá, con cargo a los fondos del Comedor, la correspondiente compensación económica.

La Dirección, en las Escuelas de niñas, proveerá para que las mayores, principalmente las que cursan el cuarto período escolar, practiquen, en la medida posible, los conocimientos de formación femenina que en la Escuela reciban, interviniendo en el arreglo y adorno del comedor, servicio de mesas, etc., etc.

Artículo 7.º Tanto la Inspección de Enseñanza Primaria como cada una de las Escuelas en que radique el Comedor Escolar, por la función social que éste realiza, procurarán interesar en su sostenimiento a autoridades, organismos, instituciones benéficas, padres de alumnos y amigos de la Escuela, recabando subvenciones, inscripciones, donativos o cualquier otro tipo de ayuda económica.

Artículo 8.º La Inspección de Enseñanza Primaria puede por sí misma recompensar a aquellas Escuelas y Maestros que más se hayan distinguido en la organización y rendimiento del Comedor Escolar, o bien proponer sus nombres a la Dirección General para que por ésta sean recompensados.

Artículo 9.º Finalizado el curso, la Dirección de la Escuela enviará una breve Memoria a la Inspección provincial. Esta, sintetizando las de toda la provincia, formulará una Memoria-resumen, que elevará a la Inspección Central de Enseñanza Primaria.

RESOLUCION de la Dirección General de Enseñanza Primaria por la que se dan normas para solicitar subvención en concepto de Comedor Escolar ("B. O. del E." de 12 de diciembre de 1959).

Las nuevas técnicas nutricionales-pedagógicas y las circunstancias sociales requieren que el desarrollo y funcionamiento de los Comedores Escolares se realice en forma más adecuada a su fin de institución complementaria de la Escuela, aprovechando la experiencia del Servicio Escolar de Alimentación, mediante un plan que se irá desarrollando gradualmente y que tendrá su comienzo en 1960.

Para iniciar su implantación, y sin perjuicio de las normas técnicas que por el Servicio Escolar de Alimentación, de acuerdo con la Inspección Médico-Escolar, se dictarán para el funcionamiento de los Comedores Escolares, se hace preciso que las peticiones para obtener subvención para los mismos se realicen ya en forma concorde con el plan previsto, y, en su virtud,

Esta Dirección General ha dispuesto:

1.º Podrán solicitar subvención con destino al funcionamiento de los Comedores Escolares:

a) Las Escuelas nacionales del Estado.

b) Las de Patronato de carácter nacional, si en parte han de sostenerlos a su costa.

c) Las Escuelas privadas gratuitas de carácter subvencionado.

d) Las Escuelas de Corporaciones públicas o entidades privadas que sostengan los Comedores con sus propios fondos.

2.º Las solicitudes se dirigirán al Director general de Enseñanza Primaria, utilizando el modelo inserto al final de la presente, llevando consigo la pérdida de la subvención concedida cualquier inexactitud en la declaración. Habrán de presentarse forzosamente en la Delegación Provincial del Servicio Escolar de Alimentación, dentro del plazo de quince días naturales, a contar desde el siguiente a la publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

3.º Las Delegaciones Provinciales del Servicio Escolar de Alimentación solicitarán los informes precisos de las Inspecciones Provinciales de Enseñanza Primaria sobre la veracidad de la declaración y procederán a relacionar las peticiones por orden de preferencia.

A este efecto, se tendrán en cuenta los siguientes méritos y circunstancias por este orden:

- a) Existencia de instalaciones en uso adecuado.
- b) Mejor funcionamiento en los dos últimos años.
- c) Emplazamiento de la Escuela en barriadas humildes, suburbios, zonas o comarcas de escaso desarrollo o débiles económicamente.
- d) Menor costo por escolar y minuta nutricionalmente completa, con mayor economía en la adquisición de productos.
- e) Mayor ayuda económica de las entidades sostenedoras en las de los apartados b), c) y d) del número primero.

4.º Las Delegaciones Provinciales, con informe favorable de la Inspección de Enseñanza Primaria, podrán añadir a la relación los Centros que cuenten con medios indispensables para el funcionamiento de Comedores Escolares y puedan realizar el servicio en la barriada o comarca en que estén emplazados.

5.º Las solicitudes con la relación ordenada se remitirán en el plazo de un mes a esta Dirección General (Sección de Creación de Escuelas). Se conceden diez días más a las procedentes de las islas Canarias. Transcurridos estos plazos quedarán archivadas las recibidas, sin perjuicio de la responsabilidad en que hubiesen incurrido los encargados de su tramitación.

6.º La Jefatura Central del Servicio Escolar de Alimentación propondrá, en un plazo máximo de quince días a contar de la expiración del anterior, un Comedor Escolar por provincia que, a su juicio, reúna las condiciones más adecuadas para ser declarado "piloto". La declaración, que se realizará en la Orden de distribución del crédito, supondrá para el Servicio Escolar de Alimentación, la Inspección de Enseñanza Primaria y la Inspección Médico-Escolar, la observancia especial y la intervención necesaria para realizar una labor modelo, aplicando las técnicas nutricionales, pedagógicas, funcionales y económicas y llevando a efecto, si procediera, la realización de cursos de entrenamiento técnico de Directores de Comedores Escolares.

7.º La distribución del crédito se realizará proporcionalmente al número de alumnos del período escolar obligatorio, de seis a doce años inclusive.

8.º Al solicitar la subvención todos los Centros, públicos o privados, quedan sometidos a las normas que se señalen para el funcionamiento de los Comedores Escolares. El incumplimiento de las mismas llevará consigo la pérdida de la subvención, aparte las responsabilidades disciplinarias que procedan.

Lo digo a V. S. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 27 de noviembre de 1959.—El Director general, *J. Tena*.

MODELO DE INSTANCIA PARA SOLICITAR COMEDOR ESCOLAR

Localidad

Provincia

ILMO. SR.:

Don como
(Nombre y apellidos) (Cargo que ostenta)

del
(Grupo Escolar, Graduada, Unitaria, Patronato, Escuela privada)

solicita subvención para Comedor Escolar haciendo constar los siguientes extremos:

1.º *Datos de la Escuela*
(Nombre, número de secciones y emplazamiento, especificando si es casco, barrio obrero, suburbio
.....
o zona o comarca débil económicamente)

2.º *Número de alumnos matriculados* *Asistencia media* *Número de alumnos de familias necesitadas* *Número de alumnos que voluntariamente podrían beneficiarse del Comedor abonando el importe que se establezca* *Sistema de selección que aplicaría de no poder atender a todos los necesitados*

3.º *Instalaciones del Comedor*
(Especificando si tiene salón-comedor y número de plazas, cocina y almacén, y
.....
dimensiones de cada uno)

Dependencias auxiliares en su caso

4.º *Los productos alimenticios que se adquirieron en el último año*
(Del mayorista, del productor,
.....
minorista, etc.)

5.º *Coste medio por minuta y comensal en el último año*
Dispongo de minutas aprobadas por la Inspección Médico-Escolar
(Sí o No)

6.º *Cantidad recibida como subvención del Ministerio en 1959* y, en su caso, de otras entidades

Gracia que espera alcanzar de V. I., cuya vida guarde Dios muchos años.

....., a de de 19.....

(Firma y rúbrica)

ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE ENSEÑANZA PRIMARIA.

ORDEN de 11 de febrero de 1960 sobre afiliación del personal contratado de cocina en los Comedores Escolares a los regímenes obligatorios de Seguridad Social ("B. O. del E." de 2 de marzo de 1960).

Ilustrísimo señor:

El funcionamiento de los Comedores Escolares públicos del Estado, establecido por el artículo 47 de la Ley de Educación Primaria, no obstante su finalidad pedagógica preferente a la asistencial y la colaboración que el Magisterio Nacional realiza, viene imponiendo la necesidad de personal, aún en cuantía mínima, que atienda al servicio de cocina en la parte indispensable. La Ley de 26 de diciembre de 1958 concedió a todo el personal al servicio del Estado, sin tener la condición de funcionario público, el derecho a los beneficios de los Seguros Sociales Obligatorios y a los de Accidentes de Trabajo, Mutualismo Laboral y Plus Familiar.

En trámite la distribución del crédito para el Servicio de Comedores Escolares y habiéndose elevado consulta por los Directores de Grupos Escolares, Escuelas graduadas y Maestros nacionales de Escuelas unitarias sobre la contratación de este personal, por la repercusión que en el régimen de Seguros Sociales tiene actualmente,

Este Ministerio ha dispuesto:

1.º Se autoriza a los Directores o Maestros de Escuelas nacionales que tengan concedida subvención con cargo al presupuesto del Estado para el sostenimiento del Comedor Escolar, a designar hasta un máximo del 20 por 100 de su importe para el abono del personal indispensable en el servicio de cocina.

Este personal prestará sus servicios de modo eventual durante el período en que funcione el Comedor.

2.º Se procederá por los Directores o Maestros a la afiliación obligatoria de este personal en el régimen de Seguros Sociales, Accidentes de Trabajo, Mutualismo Laboral y Plus Familiar, teniendo en cuenta lo dispuesto en las Ordenes de la Subsecretaría del Departamento de 27 de agosto (*B. O. del E.* de 5 de septiembre), 30 de octubre (*B. O. del E.* de 4 de noviembre) y 30 de diciembre de 1959 (*Boletín Oficial* de este Ministerio de 25 de enero último), si no lo hubiesen ya cumplimentado.

3.º En caso de concederse la subvención a otros Organismos, pero siempre para Comedores Escolares en Escuelas nacionales, incluidas las de Patronato, las personas obligadas a la afiliación serán las que presidan el Organismo subvencionado y, como tales, hayan solicitado el establecimiento del Comedor y admitido su personal.

4.º Las Escuelas privadas seguirán sometidas a la legislación relativa a los trabajadores de Empresas privadas, sin afectarles la presente.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 11 de febrero de 1960.—*Rubio García-Mina.*

ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE ENSEÑANZA PRIMARIA.

ORDEN MINISTERIAL de 21 de junio de 1960 sobre concesión de subvenciones para Comedores Escolares ("B. del M. E. N." de 21 de julio de 1960).

Ilmo. Sr.: Vistas las peticiones elevadas a este Ministerio, con arreglo a las normas señaladas en la Orden de la Dirección General de Enseñanza Primaria de 27 de noviembre de 1959 (*Boletín Oficial del Estado* de 12 de diciembre), en solicitud de subvenciones con destino a la organización y sostenimiento de Comedores Escolares;

Teniendo en cuenta la clasificación que de las peticiones ha sido hecha, de conformidad con lo dispuesto en la citada Orden de la Dirección General, y que en el número 412.347 (2 del vigente presupuesto de gastos de este Departamento) figura un crédito global de 25.000.000 de pesetas para estas atenciones, a distribuir discrecionalmente por Orden ministerial; los preceptos del artículo 67 de la Ley de Contabilidad y Administración del Estado de 1 de junio de 1911; que ha sido tomada razón del gasto por la Sección de Contabilidad y Presupuestos de este Departamento, y fiscalizado el mismo por la Intervención General de la Administración del Estado con fechas 22 de abril y de 5 de mayo del actual,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero. Que se concedan, con cargo al mencionado número del vigente presupuesto de gastos del Departamento, las siguientes subvenciones "en firme" para Comedores Escolares:

Segundo. Del importe de las expresadas subvenciones se abonará el salario del servicio de la cocina, en el caso de que las Escuelas nacionales o Centros hiciesen uso de la autorización concedida por Orden Ministerial de 11 de febrero último (*Boletín Oficial del Estado* de 2 de marzo), hasta el límite establecido del 20 por 100 y la cuota de Seguros Sociales y Accidentes del Trabajo, solicitando su baja el día en que dejen de prestar el servicio y abonando la cuota correspondiente al asegurado y al Estado.

Al efectuar el pago del salario descontarán al personal su cuota. Los impresos correspondientes que acrediten la liquidación en el Instituto Nacional de Previsión se remitirán, en su día, con la justificación de la inversión de la subvención. La utilización de este personal sin afiliarlo al régimen mencionado hará recaer en el que le contrató las responsabilidades personales subsiguientes.

Tercero. Las subvenciones se satisfarán de una sola vez en libramiento "en firme", uno por provincia, a favor de los pagadores provinciales del Ministerio. Estos formularán, por duplicado, la relación nómina de los beneficiarios, reseñando el nombre de los mismos, el íntegro de la subvención, descuentos y líquido a satisfacer.

Cuarto. Los beneficiarios, para hacer efectivo el líquido de la subvención, aportarán a los pagadores comunicación por duplicado, sellada y autorizada por el organismo docente, designando la persona que ha de firmar la relación nómina, con certificación de la Sección de Contabilidad y Presupuestos de este Ministerio (los de la provincia de Madrid, y de la Delegación Administrativa de Educación Nacional los de las restantes provincias), que acredite haber rendido las cuentas del año anterior, o en caso de no haberlas tenido, la negativa correspondiente. Igualmente presentarán comunicación de la Inspección Provincial de Enseñanza Primaria que acredite el funcionamiento normal del Comedor, o que no existió por no tener subvención.

Uno de los ejemplares firmados de las nóminas con la autorización mencionada se entregará en la Delegación de Hacienda, a efectos de justificación del libramiento. El otro ejemplar, con la autorización y el informe de la Inspección sobre su funcionamiento, se entregará en la Delegación Administrativa, al que se unirán, en su día, las cuentas, quedando archivado a disposición del Ministerio.

Quinto. En el mes de enero próximo las escuelas estarán obligadas a rendir las cuentas justificativas del importe de la subvención.

Igualmente vendrán obligadas a remitir, al finalizar el curso, a la Inspección Provincial de Enseñanza Primaria una Memoria sobre el funcionamiento del Comedor Escolar, sin cuyo requisito no se concederá subvención en el año siguiente. A la vista de la misma, la Inspección informará en la solicitud de nueva subvención si procede o no su concesión.

Sexto. Fuera de la autorización concedida en el número segundo, no podrá satisfacerse ninguna atención que no sea la de adquisición de alimentos y artículos para su elaboración, incurriendo en responsabilidad los Directores de las escuelas, la que se exigirá en el correspondiente expediente.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 21 de junio de 1960.—*Rubio García-Mina*.

Ilmo. Sr.: Vista la propuesta elevada por el Servicio Escolar de Alimentación para la declaración de "Comedores pilotos" por cada una de las provincias, con arreglo al apartado sexto de la Orden de la Dirección General de Enseñanza Primaria de fecha 27 de noviembre (B. O. del E. de 12 de diciembre) del pasado año,

Este Ministerio ha dispuesto sean declarados "Comedores pilotos" los siguientes:

PROVINCIA	CLASE	NOMBRE	LOCALIDAD
1. Alava	C. E.	G. E. Divino Maestro, as	Capital.
2. Albacete	E. N.	Gd. ^a aneja de niños-as	"
3. Alicante	E. N.	G. E. Manjón y Cervantes, as-os	"
4. Almería	C. E.	Pat. Virgen del Carmen, as	"
5. Avila	C. E.	Gd. ^a San Juan de la Cruz, as	Piedralaves.
6. Badajoz	E. N.	G. E. Lope de Vega, os-as	Capital.
7. Baleares	E. N.	G. E. Rey Jaime I, os	"
8. Barcelona	E. N.	G. E. Ramiro de Maeztu, os-as	"
9. Burgos	E. N.	G. E. Generalísimo Franco, as	"
10. Cáceres	E. N.	Gd. ^a aneja Escuela Magisterio, as	"
11. Cádiz	E. N.	G. E. aneja Magisterio Femenino, as	"
12. Castellón	E. N.	G. E. Serrano Suñer, os-as	"
13. Ciudad Real	E. N.	Grs. E. Cruz Prado, os-as	"
14. Córdoba	E. N.	Gd. ^a San Lorenzo, as	"
15. Coruña	E. N.	G. E. Montel Toucet, as	"
16. Cuenca	E. N.	G. E. Ramón y Cajal, os-as	"
17. Gerona	E. N.	E. G. Montjuich, os-as	"
18. Granada	E. N.	G. E. Primo de Rivera, as	"
19. Guadalajara	E. N.	E. G. Rufino Blanco, os-as	"
20. Guipúzcoa	E. N.	G. E. Víctor Pradera, os-as	"
21. Huelva	E. N.	G. E. Manuel Siurot, de Huelva, en coordinación con el G. E. Primo de Rivera, de La Palma del Condado, os-as	"
22. Huesca	E. N.	G. E. Sancho Ramírez, as	"
23. Jaén	E. N.	G. E. Ruiz Jiménez, os-as	"
24. León	E. N.	Unitarias os-as Comedor Escolar, patrocinado Excelentísimo Ayuntamiento	"
25. Lérida	E. N.	G. E. El Segre, as	"
26. Logroño	E. N.	G. E. Vuelo Madrid-Manila, as	"
27. Lugo	E. N.	G. E. Quiroga Ballesteros, os	"
28. Madrid	E. N.	G. E. Patriarca Obispo Eijo Garay, as	"
29. Málaga	E. N.	G. E. Juan Carrillo, os	Ronda.
30. Murcia	E. N.	G. E. del Barrio del Carmen, as	Capital.
31. Navarra	E. N.	E. G. Víctor Pradera, as	"
32. Orense	E. N.	G. E. Curros Enríquez, as	"
33. Oviedo	E. N.	E. Gdas. niños	Llanes.
34. Palencia	C. E.	E. Gdas. Patronato Ave María, os-as	Capital.
35. Las Palmas	E. N.	G. E. José Antonio P. de Rivera, as	"
36. Pontevedra	E. N.	Gd. ^a niños-as	Marín.
37. Salamanca	E. N.	G. E. Francisco de Vitoria, os-as	Capital.
38. Tenerife	E. N.	G. E. San Fernando, as	"
39. Santander	E. N.	E. Gd. ^a José A. Canda Landaburo, as	S. Román de la Llanilla.
40. Segovia	E. N.	E. Gd. ^a Domingo de Soto, os	Capital.
41. Sevilla	E. N.	E. Gd. ^a Pedro Gutiérrez, as	Alcalá de Guadaira.
42. Soria	E. N.	Gd. ^a San Saturio, as	Capital.
43. Tarragona	C. E.	E. G. Parroquial San Francisco, os	Reus.
44. Teruel	E. N.	E. Gd. ^a Juan Espinal, os-as	Capital.
45. Toledo	E. N.	G. E. Santiago de la Fuente, os	"
46. Valencia	E. N.	G. E. Cervantes, as	"
47. Valladolid	E. N.	G. E. Isabel la Católica, os-as	"
48. Vizcaya	E. N.	G. E. Luis Briñas, os-as	"
49. Zamora	E. N.	G. E. Primo de Rivera, os	Toro.
50. Zaragoza	E. N.	G. E. Joaquín Costa, os-as	Capital.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 1 de julio de 1960.—Rubio García-Mina.

Capítulo II

BENEFICIARIOS

1. COMENSALES

A) **Escolares comensales.**—Se aspira a que lo sean todos los escolares. Lo mismo que todos los alumnos deben recibir las enseñanzas todas del plan de estudios, también deben participar en esta *clase práctica* del Comedor Escolar.

B) **Modalidades.**—Para hacer posible este ideal, en etapas sucesivas, habrá siempre que distinguir dos grupos de comensales:

a) **BECARIOS.**—Serán los que participen del Comedor Escolar a expensas de las subvenciones estatal, municipal o particular que pueda recibir cada Centro escolar.

b) **CONTRIBUYENTES.**—Serán aquellos escolares cuyas familias puedan aportar el coste de su almuerzo en el Comedor Escolar.

Esta clasificación sólo subsistirá en el momento de la inscripción de comensales, ya que en el régimen educativo, en el trato y estima social, no puede haber diferencia alguna. Por ello, la situación de becario será siempre mantenida en la mayor reserva, hasta el extremo de que debe ignorarla el propio beneficiario.

Sería pernicioso, por antieducacional, que esta división trascendiese a los niños, ni a nadie ni a nada que con el Comedor Escolar se relacione. Es cuestión del Director o Maestro con los padres.

C) **Selección.**—Como por el momento no se puede llegar a la aspiración antes señalada, por no contar con los medios ni las instalaciones precisas, se impone la selección, tanto de becarios como de contribuyentes.

El primer factor decisivo, el único diríamos, será el estado físico y nutricional del alumno.

Todos los alumnos que soliciten asistir al Comedor, sea en la modalidad de becarios o de contribuyentes, serán sometidos a examen médico, bien por el Servicio Médico-Escolar en aquellos Centros en que se cuente con él, o por el médico de cada localidad.

D) **Los mismos comensales durante el curso.**—Los comensales deben ser los mismos durante todo el curso escolar, es decir, permanentes, por lo menos en períodos fijos. Es preciso desterrar la práctica establecida en algunas Escuelas de un turno entre los escolares para participar en el Comedor, con el fin estimable de que se beneficien los más. Este criterio no puede subsistir:

— Porque el comer un día o dos no es ningún beneficio estimable para nadie. Es un mal de hecho, oculto tras un bien aparente.

— Porque se trata de una formación o asistencia nutricional que requiere un plazo de tiempo mínimo para que sea trascendente.

El Comedor Escolar tiene una misión nutricional en favor de los niños más necesitados de ella. Estos, sean fuertes o económicamente débiles, son los "analfabetos", en relación con el Comedor. Es educativo, por principio evangélico, ir en busca de la oveja más necesitada.

Los resultados que se esperan del plan educativo y del régimen dietético exigen, imperiosamente, que los sujetos sean siempre los mismos durante el tiempo mínimo preciso. La rotación de los comensales hace imposible llegar a estos resultados, y frustra, por tanto, los fines del Comedor Escolar.

E) **Comprobación periódica de los resultados.**—Con este fin, cada comensal tendrá abierta una ficha en la que, de un modo práctico, se vaya anotando los resultados de su asistencia constante y de una correcta alimentación. El Comedor Escolar es una "asignatura" cuyo aprovechamiento se puede pesar y medir, principalmente en los dos aspectos ya clásicos de peso y talla.

Estas mediciones periódicas, como fundamento y contraste de las demás características ya anotadas, nos dará la pauta de esa comprobación anual en el funcionamiento de los Comedores Escolares y del beneficio producido a la infancia española.

La ficha que se abrirá para cada alumno debe ajustarse al texto que se reproduce en el Anejo 1. Los ejemplares precisos pueden solicitarse de la respectiva Delegación Provincial del SEA, que los entregará gratuitamente.

2. COMENSALES BECARIOS

A) **Las becas nutricionales.**—Lo mismo que la condición de económicamente débiles no es obstáculo para la cultura, tampoco lo debe ser para la debida asistencia nutricional. Entran en juego los Derechos del Niño, proclamados el 20 de noviembre de 1959 por la Asamblea General de las Naciones Unidas, promulgados con anterioridad en el Fuero de los Españoles y en nuestra Ley de Educación Primaria de 17 de julio de 1945.

Lo mismo que existen becas culturales, deben existir becas nutricionales. Aquí es donde entra, precisamente para suplir la falta de medios económicos de algunos alumnos, la función asistencial del Estado, Municipios, entidades, etc.

B) **Número de becas.**—La subvención estatal y todas las demás que puedan obtener cada Comedor se destinarán, precisamente, a crear las becas nutricionales. A la vista de la cuantía de estas subvenciones se determinará, por cada Centro, el número de becas que puede adjudicar.

En el Capítulo VIII sobre el régimen económico se determina el número de becas, según la subvención recibida.

Pueden concederse, si así fuese posible y conveniente, medias becas o tercio de beca, siempre que la familia aporte, como contribuyente, la diferencia.

C) **Convocatoria.**—Una vez fijado el número de becas, cada Centro hará la oportuna convocatoria, junto con las características del Comedor Escolar en su nueva etapa. La convocatoria se difundirá, con garantía de publicidad, para todos los alumnos del Centro, y marcando plazos holgados para participar en la misma.

D) **Cómo se solicitan.**—La solicitud la hará el padre o, en su defecto, la madre. En caso de orfandad o ausencia de los padres, suscribirá la solicitud el tutor o encargado del escolar. El modelo de solicitud lo proporcionará el propio Centro, conforme al texto que figura en el Anejo 2.

E) **Adjudicación.**—Hecha la comprobación de los datos aportados en la solicitud y ordenadas éstas, la adjudicación se hará automáticamente con arreglo al siguiente baremo:

1.º **POR EL ESTADO NUTRICIONAL:** Alumnos cuyo peso sea inferior al que les corresponda por su edad:

Retraso de más de dos años	5 puntos
" entre uno y dos años	4 "
" inferior a un año	3 "
Normales, pero que requieren una asistencia especial	2 puntos
" en su totalidad	1 "

Si los de un solo grupo superasen las becas disponibles, pueden seleccionarse los de menor talla.

2.º **POR RAZÓN ECONÓMICA:** Familias cuyos ingresos totales, divididos por el número de miembros que viven en el mismo hogar, son inferiores, por persona y día, a:

10 pesetas	5 puntos
15 " 	4 "
20 " 	3 "
25 " 	2 "
30 " 	1 "

3.º **POR LA DISTANCIA A LA ESCUELA:** Siempre que no haya otro Centro escolar gratuito más próximo:

Más de 2 kilómetros	5 puntos
Entre 2 y 1,500 kilómetros	4 "
" 1,500 kilómetros	3 "
" 1 y 0,500 kilómetros	2 "
Distancias mínimas	1 "

La suma de puntos de los tres factores indicados determinará la preferencia para la adjudicación de las becas.

Los Directores o Maestros, bien en la convocatoria de becas o directamente, expondrán a las familias el perjuicio al bien común que pueden causar con la falsedad de los datos, advirtiéndoles la finalidad exclusiva de los mismos, sobre todo por lo que se refiere a la cuestión económica, que se considerará como secreto profesional.

La adjudicación de las becas se hará en sesión plenaria del Consejo Rector del Comedor Escolar.

F) **Notificación.**—Dada la reserva que debe mantenerse en la condición de becario, el Director o Maestro lo comunicará directamente a los padres o tutores. Si la comunicación hubiera de hacerse por medio de tercera persona, se hará bajo cerrado.

3. COMENSALES CONTRIBUYENTES

A) **Número.**—No debería haber número limitado, pero los Comedores Escolares, en el momento actual, no están preparados para recibir alumnos en régimen abierto. Hay que atenerse a las posibilidades que ofrezcan las instalaciones y el menaje.

El número total de plazas disponibles, deducidos los becarios, nos indicará el número de plazas a convocar para comensales contribuyentes.

B) **Convocatoria.**—Por el Director o Maestro del Comedor Escolar se hará la oportuna convocatoria, divulgando asimismo las características de la *nueva etapa* y fijando, de modo muy claro, el número de plazas disponibles y el importe de la *minuta* por día.

De todos los sistemas ensayados, consideramos el más práctico el de que la familia abone el importe de la minuta los días que el alumno asiste al Comedor. Con ello, la familia no se siente perjudicada y evita el desembolso global que significa un mes o un curso.

Únicamente se advertirá a las familias que se contará con la asistencia del alumno o alumna, siempre que no avise previamente. De no mediar tal aviso, se considerará que ha de abonar el importe de la minuta que, por falta de previsión, no pudo ser aprovechada para otro niño.

C) **Cómo se solicita la inscripción.**—La solicitud, conforme al texto que figura en el Anejo 2, la hará el padre o, en su defecto, la madre, tutor o encargado.

D) **Adjudicación.**—Si el número de peticionarios fuese superior a las plazas disponibles, para la selección se tendrá en cuenta el baremo antes indicado, sólo en lo que se refiere a estado nutricional y distancia a la Escuela.

E) **Notificación.**—Se hará mediante relación hecha pública a la entrada del Centro. En ella figurarán, sin discriminar, por orden alfabético, todos los alumnos del Centro que han de participar en el Comedor Escolar, sean becarios o contribuyentes.

4. COMPROBACION BENEFICIOS

Reseñamos aquí una tarea que no puede faltar en todo Comedor Escolar. Antes de que se inicie el Comedor, es preciso el reconocimiento médico de los comensales, o por lo menos, realizado por el Director o Maestro, la anotación de su peso y talla, suscribiendo los correspondientes datos de peso y talla iniciales en la Ficha del Comensal (Anejo 1).

Para ello, es preciso que cada Comedor Escolar, y como menaje del mismo, disponga de la báscula-talla, si bien su lugar propio es el botiquín o dispensario de la escuela.

Posteriormente, para comprobar los beneficios del Comedor, recomendamos que se pese y talle, cada cuatro meses, a todos los alumnos del Centro, sean comensales o no. Ello, por contraste, entre unos y otros, indicará el rendimiento del Comedor.

Como fechas fijas, adoptadas al curso escolar, para dicha comprobación, se recomiendan las de los primeros días de octubre, febrero y junio.



Ministerio de Educación Nacional
Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION

DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

CENTRO ESCOLAR:

Domicilio:

Localidad:

CE-1B

SOLICITUD DE BECAS PARA EL COMEDOR ESCOLAR

1) **PETICIONARIO:**

Nombre Apellido 1.º
 Domicilio: calle, número
 Profesión:
 Centro donde trabaja:

2) **SOLICITA:**

Que a su se le conceda una beca para poder asistir al Comedor Escolar establecido en ese Centro.

3) **DATOS DEL ESCOLAR:**

Apellido 1.º Nombre
 Apellido 2.º
 Fecha de nacimiento: día, mes, año

4) **RAZONES QUE APOYAN SU DEMANDA:**

Número de personas que conviven en el mismo hogar:
 Aportan ingresos para el sostenimiento de la familia:
 Los ingresos totales, por todos los conceptos, son:, a la semana o al mes.
 Otras razones:
, a de de 196...
 (Firma.)

RESOLUCION (a suscribir por la Escuela): Reunido el Consejo Rector con fecha, visto el estado nutricional y comprobados los datos que anteceden, corresponde conceder, conforme al baremo establecido, la siguiente puntuación:

- a) Estado nutricional:
 b) Razón económica: ..
 c) Distancia a la escuela: Total:

por lo que se concede la beca pedida.

...I Director o Maestr...



Ministerio de Educación Nacional
Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION

DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

CENTRO ESCOLAR:

Domicilio:

Localidad:

CE-2B

SOLICITUD DE INSCRIPCION EN EL COMEDOR ESCOLAR

1) **PETICIONARIO:**

Nombre Apellido 1.º
 Apellido 2.º
 Domicilio: calle, número

2) **SOLICITA:**

Que su sea inscrito en el Comedor Escolar que funciona en ese Centro, comprometiéndose a contribuir con la cuota fijada por minuta y día, en la forma que se establezca.

3) **DATOS DEL ESCOLAR:**

Apellido 1.º Nombre
 Apellido 2.º
 Fecha de nacimiento: día, mes, año

4) **OBSERVACIONES:** A efectos de insistir sobre su solicitud y por si ese Centro no dispusiese de plazas suficientes y tenga que seleccionar los peticionarios, hace constar:

.....

 a de de 196...
 (Firma)

RESOLUCION (a suscribir por la Escuela): Reunido el Consejo Rector con fecha, visto el estado nutricional y comprobados los datos que anteceden, corresponde conceder, conforme al baremo establecido, la siguiente puntuación:

- a) Estado nutricional:
- b) Distancia a la escuela: Total:

por lo que se concede la inscripción pedida.

...l Direct...,

Capítulo III

INSTALACIONES Y PERSONAL

1. DEPENDENCIAS Y MOBILIARIO

A) **Evolución sistemática y constante.**—Los Comedores Escolares empezarán a funcionar con las instalaciones mínimas indispensables y con las condiciones, más o menos aceptables, con que cuenten.

Tenemos la esperanza de que en plazo no lejano, con la necesaria colaboración de los organismos oficiales y entidades sociales, y las normas económicas que se fijan para esta nueva etapa, se conseguirá la renovación y mejoramiento a que se aspira.

Para ello los Directores o Maestros pueden y deben recabar la cooperación de las familias, de los Municipios, de las entidades sociales todas, esforzándose para crear una mentalidad de cooperativismo que les lleve a prestar a los Comedores Escolares la ayuda necesaria, bien en muebles, inmuebles, en especie o económica, de una manera asidua y constante.

B) **Modalidades del Comedor Escolar por sus instalaciones.**—Insistimos aquí, entre las modalidades fijadas en el Capítulo I, en aquella que se relaciona, lógicamente, con la instalación.

Con esta clasificación de los Comedores Escolares por su instalación, se busca no sólo un conocimiento de la realidad para ir la superando en etapas sucesivas, sino un espíritu de superación por parte de cada uno de los Directores o Maestros encargados de Comedores Escolares.

El Comedor Escolar, por su instalación, se clasifica:

a) **IDEAL.**—Es el objetivo hacia el cual, dentro de esta etapa de renovación, se aspira a que lleguen todos los Comedores Escolares.

b) **SUFICIENTE.**—El que contando con las instalaciones precisas no llega al grado ideal.

c) **MÍNIMO.**—El que cuenta con las instalaciones imprescindibles para el debido funcionamiento del Comedor.

d) **ACEPTABLE.**—El que sin reunir las condiciones mínimas necesarias, es preciso su funcionamiento por la circunstancia de la población escolar en que radica el Centro.

C) **Dependencias y mobiliario del Comedor ideal.**—La reseña que sigue corresponde al *Comedor Escolar ideal*. Las instalaciones de este Comedor serán tales, en capacidad y eficacia, que puedan atender simultáneamente a todos los escolares, de un modo rápido y cómodo para el personal auxiliar.

a) **COCINA:**

Recinto.—Debe tener orientación Norte, fácil comunicación con el salón-comedor, pero indirecta, amplitud conveniente para contener los siguientes servicios:

- Fogón con tres fuegos de gas butano o electricidad, uno para olla fija empotrada.
- Fregadero de dos pilas.
- Hornilla auxiliar eléctrica o de gas butano.
- Antecocina con las instalaciones que le son propias.
- Recinto para limpiar pescado con sus servicios peculiares.
- Servicio de agua caliente por termos eléctricos o de gas, independientes de los fogones.

La cocina deberá tener salida directa al exterior y fácil comunicación con las dependencias anejas.

Mobiliario.—Serán los armarios empotrados y con el interior alicatado. También son aceptables los de aluminio esmaltado de blanco. Sillas y mesas de armazón de metal cromado, y cubiertas de materiales resistentes al deterioro por el calor o humedad, y lavables.

Decoración.—La mejor decoración de una cocina es la limpieza, que debe resaltar en cada rincón y en cada cosa. Para conseguir esta limpieza se procurarán aquellos medios que la faciliten: paredes alicatadas, suelos con baldosín claro y de la mejor calidad, fregaderos de piedra natural blanca, mesas y poyetes revestidos de mármol blanco, etc.

El menaje de cocina se guardará en armarios; de ninguna manera estará colgado en las paredes y vasares.

b) ALMACÉN Y DESPENSA:

Son dos dependencias de servicio distinto y ambas indispensables en un Comedor bien montado.

Despensa.—Dependencia no grande, orientada al Norte, ventilación directa. En esta pieza se guardan las viandas más delicadas y próximas al consumo y los restos aprovechables. Tendrá comunicación directa con la cocina y estará dotada, siempre que sea posible, de cámara frigorífica o nevera.

Almacén.—Es suficiente con una capacidad para los víveres conservables del trimestre. Orientado al Norte, con ventilación directa, de comunicación fácil con la cocina y para la entrada de las mercancías.

Deberá tener agua corriente, bombas de limpieza, y tanto sus paredes como su suelo y techo serán de la mayor garantía para la conservación de los comestibles.

Todas las instalaciones de cocina y almacén tendrán una disposición tal que puedan ser controladas con facilidad y eficacia. Es indispensable la báscula.

c) COMEDOR:

El salón-comedor.—Para que la labor educativa rinda sus frutos es muy importante la disposición que demos al salón-comedor.

El salón de grandes proporciones no es el ideal, no ofrece facilidades para educar, y niega la fisonomía y el tono de familia que queremos dar a nuestros Comedores.

Se distribuirán los comensales en grupos de cuarenta, constituyendo lo que llamamos *Unidad de Comedor*. Cada unidad debe tener su saloncito con mobiliario y decoración adecuados a las características propias de esa unidad.

Cuando el salón-comedor sea de grandes dimensiones y uno, se puede resolver el acoplamiento de las unidades mediante cristaleras, biombos o simplemente por espacios amplios y muy definidos.

Dimensiones.—Deberán calcularse 4 metros cuadrados a cada grupo de mesa y ocho sillas, más el triple para espacios de circulación. Es decir, de 60 a 80 metros cuadrados por *Unidad de Comedor*.

Mobiliario.—Será sencillo, ligero, resistente, de líneas definidas, construcción sólida. El armazón puede ser de madera o hierro, pero las cubiertas convienen de materia lavable y resistente al deterioro que producen el agua y el calor.

Deben ser sillas, y no taburetes ni bancos. Las mesas cuadradas para ocho amplias plazas.

Los aparadores serán proporcionados a las dimensiones del salón, de construcción horizontal, color natural de la madera, y barniz lavable. Evítense los adornos que almacenen polvo.

Decoración.—Debe ser muy cuidada y cambiabile. En ella tomarán parte activa los alumnos.

Los Comedores de niños y niñas deben diferenciarse y definirse por la decoración y el mobiliario. El de los niños será sobrio, con detalles artísticos de calidad. El de las niñas, puede ser más ligero y con esos detalles que son de exclusiva creación y gusto femenino.

2. MENAJE

A) **Evolución sistemática y constante.**—No nos preocupemos por lo que hoy exista. Debemos ocuparnos en ir hacia el ideal. Con paciencia y constancia se hará lo que hoy parece imposible.

Debemos aspirar a lograr el menaje por Unidades de Comedor. Primero, para una; después, dotar la segunda, etc.

Las instalaciones han de preverse para que en ellas pueda atenderse, en un futuro más o menos próximo, a todos los alumnos o matrícula del Centro. El menaje, por el contrario, puede irse adquiriendo poco a poco, conforme a la evolución en la capacidad de comensales.

B) **Modalidades del Comedor Escolar por su capacidad.**—Aunque ya se indica en el Capítulo I, insistimos aquí en esta clasificación de los Comedores Escolares, por su relación íntima con el menaje.

Llamamos, como se recordará, *Unidad de Comedor* al grupo formado por cuarenta comensales y fracción. Así, habrá Comedores Escolares:

De 1 unidad	40 plazas
De 2 unidades	80 "
De 3 unidades	120 "
Etcétera.	

C) **Menaje del Comedor ideal.**—Para nuestros Comedores queremos un menaje en el que resalte lo limpio y lo bonito. Estas dos cualidades son esenciales para dar al Comedor un ambiente de bienestar.

Busquemos utensilios que, junto con la utilidad, sirvan de adorno, que sean de material resistente, fácil limpieza y, sobre todo, que no tengan el riesgo de formar tóxicos.

a) COCINA:

Distinguimos dos tipos: el *fijo*, del que dimos reseña en el precedente apartado de DEPENDENCIAS Y MOBILIARIO, y el *portátil*, del que trataremos ahora.

Cacerolas, marmitas, ollas, rustideras, etc., deberán ser de acero inoxidable, y en tamaño y número, cuanto sea necesario para el volumen del Comedor.

Aparatos electrodomésticos.—En un Comedor bien montado parecen indispensables los siguientes aparatos:

- Freidora.
- Batidora.
- Molino.
- Peladora de patatas.
- Dos o tres cazos de distintos tamaños.
- Sartén.
- Tostador de pan.
- Horno de repostería.

b) ALMACÉN Y DESPENSA:

- Báscula de pesadas pequeñas.
- Envases para los productos de condimento en volumen tal que facilite la buena administración, éstos con cierre hermético.

c) COMEDOR:

Entre las diversas materias y calidades que la industria ofrece para el menaje de comedor, hemos de elegir la más resistente, pero también la más decorosa y bonita. Por esto desechamos platos, vasos sope- ras y fuentes de aluminio o hierro esmaltado, porque si bien son de gran duración, no sirven para dar al servicio de mesa la fisonomía de comida familiar.

Recomendamos:

- Platos y tazas: loza-piedra, duralex o pirex.
- Vasos: cristal reforzado o duralex.
- Soperas
- Fuentes
- Ensaladeras
- Salseras
- Bandejas
- Cubiertos de comensal: acero inoxidable.
- Cubiertos de servicio para platos calientes: acero inoxidable.
 para platos fríos: plástico.

Véanse las tablas de menaje en el Anejo 1.

D) **Menaje "standard" para el salón-comedor.**—Dentro del terreno ideal en el que estamos escribiendo, no podemos dejar de insinuar la gran aspiración para que el Comedor sea práctico, cómodo y, sobre todo, rápido, cuando llegue el momento de atender a todos los alumnos de un gran Centro escolar.

Nos referimos al menaje *standard* para el salón-comedor. A base de bandejas que contengan los utensilios precisos para cada comensal. Que dispuesto en armarios, se colocan sobre la mesa en muy pocos minutos, aligerando al máximo la tarea de poner y recoger la mesa. Es el menaje tipo avión, o tren Taf, que sólo insinuamos como una aspiración a lograr en cursos sucesivos. Sería el ideal para cada *Unidad de Comedor*.

3. LENCERIA

Cocina.—El sentido práctico que debe imperar en la cocina nos hace preferir el color blanco para nuestra lencería. Porque:

- Es fácil para el lavado; admite lejías.
- No plantea problemas de estética por la armonía de color en la reposición de prendas deterioradas.
- Facilita la educación, porque al ser más visibles las manchas, se estimula el cuidado y crea el gusto por la tersura y la nitidez.

Vestido del personal auxiliar.—Conviene que cocineras y pinches vistan de blanco y usen cofia y manga corta.

Comedor.—También para el Comedor es más práctico el color blanco en la lencería, pero no hay inconveniente en el uso de los colores en las mantelerías.

En hoteles, colegios, en comedores masivos, se prescinde ahora de manteles cuando las mesas tienen las cubiertas de fórmica. Este sistema es más práctico y económico, pero menos educativo. Quitamos lo que tanto nos interesa: la fisonomía de familia, de hogar. Aunque nuestras mesas sean de fórmica, pongamos manteles, y si éstos han sido confeccionados por las alumnas, habrá un mérito más.

4. PERSONAL AUXILIAR

Dentro de este personal hay que distinguir dos clases. El que pudiéramos llamar funcional: cocinera, ayudantes de cocina, camareras, etc., y el personal administrativo.

A) Personal para la parte funcional.

a) CARACTERÍSTICAS.—Quizá sea éste uno de los problemas más espinosos del Comedor Escolar. Porque:

— Necesitamos *cocineras expertas*, diligentes, limpias, que comprendan la importancia y trascendencia de su cometido, para que pongan mucho esmero en el arte culinario.

— Necesitamos *ayudante de cocina* con las mismas virtudes.

— Necesitamos *camareras* que añadan sobre aquellas cualidades una gran paciencia y amabilidad en el servicio.

Todo el personal auxiliar ha de seleccionarse con mucho cuidado y debe recibir una preparación técnica de su cometido.

El servicio de *camareras* puede sustituirse por los propios comensales, siempre que se les encomiende este quehacer como práctica de educación y no por ventaja económica, si bien sea una realidad tal ventaja.

b) PREPARACIÓN.—Además de su competencia, que debe contratarse con ella ya adquirida, ha de conocer el alcance y trascendencia de la nueva etapa de Comedores Escolares. Que no haga y prepare las cosas *a su gusto*, sino con arreglo a las normas que se señalan de Dietética. Que, por su docilidad, sea un colaborador más, entusiasta y fervoroso.

c) CONTRATO DE TRABAJO.—Recomendamos el sistema eventual o, como máximo, el contrato por curso, es decir, por el tiempo del Comedor Escolar. No hay mayor martirio para el Director o Maestro que el personal fijo que se hace insoportable.

d) JORNAL Y SEGUROS SOCIALES.—Por O. M. de 11 de febrero de 1960 (Anejo 4 del Cap. I) se autoriza a los Directores o Maestros de Escuelas nacionales que tengan concedida subvención con cargo al Presupuesto del Estado para el sostenimiento del Comedor Escolar, a destinar un máximo del 20 por 100 de su importe para abono del personal indispensable en el servicio de cocina.

Baremos para 1961.—El jornal que, por ahora, señalamos, no lleva incluidos los Seguros Sociales. Estos baremos serán como una orientación, porque la valoración del trabajo varía según las circunstancias. Véanse tablas en el Anejo 2.

B) Personal administrativo.

El Comedor Escolar exige una gran dedicación. No debemos pedírsela ni exigírsela al Director o Maestro. Este debe orientarlo y vigilarlo todo. Pero la compra de alimentos, los trámites ante determinados organismos, la parte contable y administrativa, etc., requieren tiempo, sobre todo en los grandes grupos escolares.

No debe ser un Maestro, ya que ello sería un quebranto de su actuación docente. Debe ser una persona muy experta, dócil y leal. Y la más entusiasta, por sacrificio y dedicación, de esta nueva etapa de los Comedores Escolares.

5. HACIA LA META IDEAL EN LAS INSTALACIONES

A) Dotaciones.—Corresponde a los organismos estatales y municipales hacer la dotación de las instalaciones y menaje en los Centros escolares.

Será total para los de nueva creación. Para los ya creados, será parcial y previa solicitud de los Directores o Maestros.

Esta dotación a los Comedores, digamos antiguos, no podrá hacerse con la urgencia que el ideal funcionamiento de los mismos reclama, porque exige un estudio económico, unos trámites administrativos legales, y un plan de realización.

B) **Adquisición.**—Es la cooperación del propio Comedor. En el Capítulo IX, Régimen Económico, se consignan partidas para la adquisición y reposición del mobiliario y menaje, y también para obras de poco volumen.

Medios de adquisición también son los donativos de las familias y de las entidades privadas que se constituyan en bienhechores del Comedor.

6. ORGANIZACION DEL TRABAJO

A) **División del trabajo.**—El Director o Maestro del Comedor Escolar debe aspirar a llevar todo lo que con él se relaciona, pero no debe pretender hacerlo todo, ya que esto es imposible, y más aún en los Centros con gran matrícula.

Para ello es necesario que disponga del personal auxiliar mínimo e indispensable y de los colaboradores necesarios.

B) **Organización práctica.**—Es competencia del Director del Comedor organizar el trabajo y señalar el horario. Regulará el movimiento del trabajo y de los honorarios correspondientes dentro de la mayor eficacia y economía.

El Director estudiará los extremos que influyen de un modo decisivo en este complejo problema que presenta el trabajo, el tiempo y la economía.

Estos extremos son:

- Sistema de combustión.
- Estado y eficacia de las instalaciones.
- Tiempo mínimo de la elaboración de las dietas.
- Capacidad del personal.

Hecho este estudio, el Director trazará el plan de trabajo y el horario. Serán tales que, salvo eventualidades justificables, puedan ser llevados a la práctica con toda exactitud, sin agobio para el personal auxiliar y sin esperas enojosas para los niños.

M E N A J E

ENSERES QUE SE CONSIDERAN INDISPENSABLES
PARA LA UNIDAD DE COMEDOR (40 comensales)

COCINA

E N S E R E S	REFERENCIA DE CAPACIDAD			NUMERO GLOBAL
Ollas	40 cm.	30 cm.	20 cm.	3
Cacerolas	50 cm.	40 cm.	30 cm.	3
Sartenes freir	núm. 36	núm. 26	—	2
Paelleras	25 rac.	—	—	2
Rustideras	42 cm.	—	—	6
Cazos de mango	22 cm.	18 cm.	—	2
Cafeteras pavas	4 litros	—	—	4
Cuchillos matarife	grande	mediano	pequeño	3
Cuchillos de picar	pequeño	—	—	4
Machete de picar	—	—	—	1
Colador esférico	8 cm.	12 cm.	15 cm.	3
Pasa-puré	de prensa	—	—	1
Tijera para pescado	—	—	—	1
Cuchilla de tajo para pan	—	—	—	1
Máquina de picar carne	—	—	—	1
Barreño para verduras	40 cm.	—	—	2
Espumaderas	9 cm.	—	—	3
Cacillos de trasvasar	8 cm.	—	—	3
Palas para huevos	6 cm.	—	—	4
Cucharas de boj	mango 35 cm.	2 media	3 pequeñas	6
Cazo eléctrico	1 litro	2 litros	3 litros	3
Cubo basura	—	—	—	1
Freidora eléctrica	5 litros	—	—	1
Alambra escurrir	—	—	—	1
Cubos asas cinc	30 cm.	—	—	4
Barreño colada	60 cm.	—	—	2
Cesto o bolsa compra	—	—	—	2
Báscula pesadas pequeñas	—	—	—	1

Observaciones

Cucharas, tenedores, cuchillos, vasos, tazas, jarras, platos, etc., para el servicio, son enseres que deben tenerse en calidad y cantidad discrecional.

- Añádanse los envases necesarios para los condimentos.
- Recomendamos el acero inoxidable para ollas, etc.

COMEDOR

E N S E R E S	REFERENCIA DE CAPACIDAD			NUMERO GLOBAL
Fuentes largas	5 de 40 cm.	5 de 30 cm.	—	10
Fuentes redondas	5 de 30 cm.	5 de 20 cm.	—	10
Ensaladeras largas	5 de 40 cm.	5 de 30 cm.	—	10
Ensaladeras redondas	5 de 30 cm.	—	—	5
Rustidoras refractarias	5 de 40 cm.	—	—	5
Platos refractarios ración	12 cm.	—	—	40
Soperas pirex	5 de 25 cm.	3 de 20 cm.	—	8
Salseras pirex	—	—	—	5
Jarras	2 litros	—	—	5
Salvamanteles	—	—	—	5
Palas de servir	—	—	—	10
Trinchantes	—	—	—	10
Cacillo sopa	—	—	—	5
Cucharones	—	—	—	5

Observaciones

— Recomendamos pirex, duralex o loza-piedra.

EQUIPO DE COMENSAL

Platos	Sopa, viandas, postre, dulce	Total: 4.
Tazas	Leche, café, té	Total: 3.
Vasos	Agua, vino, leche	Total: 3.
Cubiertos completos	Viandas, pescado, postre, dulce	Total: 4 juegos.

Observaciones

— Vasos de duralex, platos y tazas de loza-piedra, cubiertos de acero inoxidable.

Repuesto

— Es necesario que el comedor tenga platos, vasos, tazas y cubiertos de repuesto.

LENCERIA COCINA

PRENDAS	REFERENCIA DE USO	N.º prendas al uso	N.º prendas repuesto	TOTAL GLOBAL
Toalla felpa	Tres, manos; dos, corrientes	5	7	12
Toalla crepé	Tamaño corriente	1	5	6
Paños blancos	Loza y cristal	5	7	12
Paños blancos	Para cubiertos	5	7	12
Paños color	Para enseres fogón	5	7	12
Servilletas	Para pensar guisos	—	6	6
Pañitos blancos	Para filtrar	—	6	6
Mantelería	Para el personal auxiliar	2	2	4

LENCERIA COMEDOR

PRENDAS	REFERENCIA DE USO	N.º prendas al uso	N.º prendas repuesto	TOTAL GLOBAL
SUPONEMOS QUE SON CINCO MESAS DE OCHO PLAZAS				
Mantelerías	Para comida, cada mesa	3	2	25
Mantelerías	Para merienda, cada mesa	1	1	10
Servilletas	Sueltas, para imprevistos	—	—	12
Paños bandejas	Varios tamaños	—	—	12

Observaciones

— Recomendamos color blanco y tejido adamascado.

EQUIPO PARA SERVICIO, POR PERSONA

PRENDAS	REFERENCIA DE USO	N.º prendas al uso	N.º prendas repuesto	TOTAL GLOBAL
Bata blanca	Como vestido de trabajo	2	2	4
Delantal blanco	Complemento de la bata	2	2	4
Delantal de lona	Para fregadero	2	2	4
Gorro blanco	Uso permanente	2	2	4

PERSONAL AUXILIAR*Jornal y subsidio*

Se autoriza por O. M. de 11 de febrero de 1960 a los Directores o Maestros de Escuelas nacionales que tengan concedida subvención con cargo al presupuesto del Estado para el sostenimiento del Comedor Escolar, a designar un máximo del 20 por 100 para abono del personal indispensable en servicio de cocina.

El jornal que por ahora señalamos no lleva incluido el subsidio.

BAREMO PARA 1961:

Número niños	NUMERO DE PERSONAS DE SERVICIO			JORNAL POR PERSONA Y HORA		Número de horas por día	Total por día — Pesetas	TOTAL 200 DIAS — Pesetas
	Cocina	Pinche	TOTAL	Cocina — Pesetas	Pinche — Pesetas			
20	1	—	1	8	—	5	40	8 000
30	1	—	1	8	—	5	40	7 000
40	1	—	1	8	—	5	40	8.000
50	1	—	1	8	—	5	40	8.000
60	1	1	2	8	6	5	70	14.000
70	1	1	2	8	6	6	84	16.000
80	1	1	2	8	6	7	98	19.600
90	1	1	2	8	6	7	98	19.600
100	1	2	3	8	6	7	140	27.000
150	1	2	3	8	6	7	140	28.000
200	1	3	4	8	6	7	182	36.400

COMEDORES SUBVENCIONADOS

Esta tabla no es aplicable a los Comedores Subvencionados. El contrato de trabajo en cada caso ha de ajustarse al 20 por 100 que la citada O. M. destina a este fin. Véase Anejo 1 del Capítulo VIII.

Como solución transitoria a todas las consultas hechas por el Departamento de Comedores Escolares de esta Jefatura Central del Servicio Escolar de Alimentación, a la Dirección General de Trabajo, la Inspección General para Centros del Estado, ha resuelto, hasta tanto se dicte la legislación correspondiente, que los Comedores Escolares, en lo que a personal de cocina se refiera se encuadren en la reglamentación del Trabajo para Centros no estatales, publicada en el B. O. del E. de 28 de noviembre de 1950 y en la modificación de salarios inserta en el B. O. del E. de 21 de diciembre de 1956.

Capítulo IV

D I E T E T I C A

1. ASPECTOS GENERALES

Como queda expuesto con amplitud en el Capítulo I, el Comedor Escolar, en esta nueva etapa, tiene un matiz destacadamente educativo. Entre todos los demás, figura el aspecto educativo en materia de nutrición.

No se puede educar en nutrición sin pasar por la clase práctica de esta educación que es el Comedor Escolar. En éste es donde hay que crear los hábitos educativos en materia de nutrición.

A) **Lo nutricional del Comedor Escolar.**—Por ello el Comedor Escolar es un aspecto práctico de la Educación en Nutrición que, conforme a los planes que tiene en proyecto el Servicio Escolar de Alimentación, se irá implantando en todas nuestras Escuelas. El Comedor Escolar, en esta nueva etapa, es un anticipo de lo que será la Educación en Nutrición en las Escuelas de España.

B) **El secreto del éxito.**—El Comedor Escolar no será prácticamente nada, ni en su mismo aspecto asistencial, si no refleja, en todos sus detalles y funcionamiento, esta faceta médico-sanitaria-nutricional. El Comedor Escolar, en su nueva etapa, progresará y se desarrollará en su máxima amplitud si los padres, las familias, comprueban que sus hijos apetecen los alimentos del Comedor Escolar, y que, debido a la dosificación científica de los mismos, obtienen los elementos nutritivos que se traduzcan en aumento de peso, de talla, y en un estado general sanitario satisfactorio.

De ahí que llamemos la atención de un modo singular sobre este capítulo básico, que es el de la Dietética. Lo que los niños deben comer y por qué lo comen.

C) **Seguridad en el plan dietético.**—Debido a la importancia capital de esta faceta del Comedor Escolar, se ha recabado la colaboración del Instituto Nacional de Nutrición. Aquí no intervenimos los pedagogos, sino los médicos especialistas, los primeros que en tal especialidad existen en España, para decirnos, científicamente, lo que los niños deben comer en razón de su edad, de su medio de vida y de su trabajo en la Escuela.

Pero además de esta parte científica, durante los nueve meses transcurridos de 1960 se han experimentado, con resultados muy prácticos y positivos, cada uno de los aspectos nutricionales y dietéticos. Primero, en el Comedor "piloto" nacional instalado en el Grupo escolar "Patriarca Eijo Garay", y después, en las Colonias escolares, establecidas por el Ministerio de Educación Nacional, que han funcionado durante el verano último.

Creemos que, junto con la responsabilidad que supone alimentar a los niños, se han adoptado todas las medidas necesarias de seguridad. Esta misma seguridad queremos llevarla a todos (Médicos, Directores y Maestros, etc.), que han de intervenir en la realización del presente Plan.

2. MINUTAS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Como es sabido, se llama dieta a los alimentos que tomamos al día, y minuta, a una parte de esta dieta, conforme a las comidas ya establecidas: desayuno, almuerzo, merienda, y comida o cena.

Este Plan de Comedores Escolares tiene dos programas dietéticos. Uno de alimentación completa para *Residencias Escolares*, y otro, que llamaremos *Almuerzo Escolar*, para los Centros que sólo faciliten comida a mediodía.

A) **Minutas para el Almuerzo Escolar.**—Hasta este momento se llevan ensayadas y experimentadas las 18 primeras minutas que se incluyen en el presente Plan. Las consideramos suficientes para la variedad precisa en este curso 1960-61. Se insertan en los Anejos 1 al 5.

Es importante prestar atención a la letra y número que lleva cada minuta. Esa letra y número es el nombre de la minuta, y a él hemos de acudir como signo de referencia. Almuerzo, se expresará abreviadamente por la letra A; desayuno, por la D, etc. Así, Minuta A-1, Minuta D-1, etc.

Advertimos que la minuta número A-18 está elaborada para los días de verano, y será incluida en el calendario de mayo y junio.

B) **Cómo se han elaborado.**—Para la debida información, se desea hacer constar el proceso que se ha seguido para la elaboración de dichas dietas o minutas.

a) **CON ENCUESTAS PREVIAS.**—Para establecer una dieta o minuta, y, sobre todo, éstas de carácter general, es preciso conocer la situación en que se encuentran los niños que han de beneficiarse de ellas.

Para cumplir este requisito previo indispensable, el Servicio Escolar de Alimentación, bajo la competencia del Instituto Nacional de Nutrición, ha promovido dos encuestas: una, en una Escuela de un barrio de tipo medio de Madrid, y una segunda, en otra Escuela de un barrio de condición humilde. El Instituto Nacional de Nutrición había hecho previamente una encuesta en una Escuela enclavada en un barrio de condición acomodada. Con ello se ha podido obtener un promedio de los requerimientos alimenticios de los escolares españoles.

b) **COMPLEMENTARIAS DE LA DIETA FAMILIAR.**—Los alumnos deben hacer una comida, el almuerzo, en la Escuela. Esta comida ha de procurarse que sea complementaria de la que reciben en el hogar.

Estos datos han podido lograrse a base de las encuestas antes referidas. Los alimentos especificados en las minutas que se ofrecen contienen, en especie y cantidad, lo suficiente para que el niño cubra, según su edad, el 50 por 100 de los requerimientos nutricionales. Es decir, que la dieta familiar solamente ha de completar el 50 por 100 de las necesidades alimenticias del niño, cosa fácil de conseguir por muy escasos que sean los ingresos.

c) **ADAPTADAS A LA EDAD DE LOS ESCOLARES.**—Como es lógico, cada edad exige una cantidad determinada de alimentos. Para que las minutas proporcionen el bien que se desea, ha de observarse este detalle con todo cuidado en el Comedor Escolar. Sabemos que es difícil servir exactamente a cada alumno la cantidad que se especifica, pero **estamos** seguros que, con la práctica, podrá llegarse a conseguir tal ideal, básico para el rendimiento efectivo de las minutas fijadas.

En las minutas no se especifican las cantidades precisas para los adultos, puesto que están hechas pensando solamente en los escolares. Se hace constar que la proporción por alimento para los adultos (Maestros, sirvientes, etc.) debe oscilar entre 100 y 150 por 100 de lo indicado para los niños de doce años, para consumir a discreción.

d) **SEGÚN LOS PRODUCTOS QUE YA SE DISPONE.**—Otro aspecto que se ha tenido en cuenta para la elaboración de dichas minutas son los productos facilitados por la Ayuda Social Americana como donativo del pueblo de los Estados Unidos. Este importante donativo ayudará a costear las minutas y vendrá a reportar un serio beneficio para todos los escolares.

3. DIETAS PARA RESIDENCIAS ESCOLARES

DESAYUNO (D).—El desayuno será el mismo todos los días y para los niños de todas las edades. Si los medios económicos lo permiten, podrán aumentarse las cantidades o añadir alguna otra cosa; pero no son *necesarias* estas adiciones.

La costumbre de hacer **desayuno fuerte**, lo que vulgarmente decimos de **tenedor**, no es **recomendable**, por innecesario; pero si por razones de mejor parecer a las familias y entretanto éstas van **instruyéndose** en la dietética adecuada, no hay inconveniente en añadir fiambre, queso, huevo.

ALMUERZO (A).—Son las mismas minutas del Almuerzo Escolar. En ellas hay libertad para *añadir* lo que crean oportuno y variar los condimentos y guisos (no se indican los elementos necesarios para ello, pero sin valor nutritivo apreciable, como pimentón, ajo, perejil, etc.). Lo que no se debe hacer es sustituir los platos indicados por otros, aunque a primera vista parezcan similares.

La leche que figura en estas minutas se suprimirá de la comida, ya que se desplaza a la merienda. Si hubiera posibilidades para ello, sería ideal que la tomaran las dos veces, pero no es *necesario*.

MERIENDA (M).—La merienda será todos los días igual o bien alternando los higos, las pasas (aunque éstas son caras) y el chocolate. Es igual para todas las edades.

CENA (C).—Se han confeccionado 10 minutas de cena que, combinadas con las de almuerzo, nos dan en conjunto las 18 dietas, que se insertan en los Anejos 6 al 14.

Si alguna circunstancia exigiese un cambio de minutas, téngase en cuenta sustituirla por aquella que no repita alimentos de almuerzo correspondientes.

Advertimos como **muy importante** que las legumbres en la cena se darán siempre en puré; ya viene así **consignado** en las minutas, pero se advierte a los efectos de costumbrismo.

También es **conveniente** salir al paso de prejuicios sobre el consumo de legumbre en la cena. En puré, según el dictamen médico del Instituto Nacional de Nutrición, no es, en manera alguna, alimento pesado y perjudicial.

No puede administrarse a los escolares productos que signifiquen medicación, como vitaminas, aceite de hígado de bacalao, etc. Las necesidades de los escolares serán atendidas en cada caso particular, según el dictamen previo del médico del establecimiento y con la conformidad de los padres.

4. CALENDARIO DE APLICACION DE MINUTAS Y DIETAS

En los Anejos 15 y 16 se detalla el calendario para la utilización de las minutas para el Almuerzo Escolar en cada uno de los trimestres del curso. En los Anejos 17 y 18 se especifica el calendario para Residencias Escolares.

Pedimos encarecidamente a Directores y Maestros que, siempre que sea posible, se ajusten al referido calendario, única manera de conseguir los frutos de la organización establecida y que sucesivamente se irá traduciendo en beneficios para los escolares.

Dado la sistemática de la organización, observando el calendario, puede garantizarse el suministro de los productos y el perfecto control sobre su consumo y utilización, entre otras ventajas.

De todos modos, se hace la advertencia de que este calendario sólo pretende ser *guía*, y no hay inconveniente en invertir el orden de las minutas, siempre que resulte beneficioso y de mejores efectos para los niños, pero manteniendo las minutas fijadas, salvo imprevistos, para cada uno de los meses.

5. CONDIMENTACION DE LAS MINUTAS Y DIETAS

A) **Siguiendo las normas científicas.**—Interesa mucho que cada Director o Maestro conceda la importancia que tiene la preparación de las minutas, sin permitirse alteraciones en cantidades y especie, si bien pueden condimentarse y presentarse de muy variadas formas.

B) **Presentación de los alimentos.**—No podemos olvidar que el niño es muy sensible, y que tiene un paladar delicado. Por ello es importante cuidar la preparación de los alimentos, dándoles el mejor sabor y la mejor apetencia. También se debe cuidar la presencia de los platos, ya que un mismo manjar, si se cambia de sabor y apariencia, rompe la monotonía y da paso al bienestar y a la alegría de los escolares.

C) **Condimentación.**—Las comidas que han de servirse en el Comedor Escolar están en las minutas expresadas en alimentos básicos netos. Esto no excluye los condimentos que es necesario añadir para el mejor ornato y sabor de los platos. Como son salsas, verduras frescas, arroz, huevo picado, tomate, frituras a base de harina, etc. En general, todo lo que sea *adición* es aconsejable, pero de ningún modo pueden hacerse sustracciones ni sustituciones.

Cada Comedor Escolar debe ir haciendo su recetario de condimentación de las viandas contenidas en las minutas nutricionales, y más adelante, con la experiencia que de cada región se recoja, podrá prepararse el recetario de minutas.

D) **Sin alterar el valor de los alimentos.**—De nuestros Comedores Escolares se desterrará en absoluto todo procedimiento químico que rebaje o neutralice el valor nutritivo de los alimentos o que pueda poner en peligro la salud de los niños.

E) **Frutas.**—La fruta, en cada una de las minutas, va remitida a las tablas de valoración que figuran en el Anejo 19. Se ha hecho así, porque la fruta varía según las comarcas, así como los precios, inestables y distintos en cada localidad. Creemos que de este modo se facilita la adquisición al menor costo, por lo que se refiere al citado alimento.

6. RESPONSABILIDAD E INFORMACION SOBRE LOS RESULTADOS

Terminamos este capítulo haciendo hincapié sobre la responsabilidad que encierra este aspecto dietético del Comedor Escolar.

Cada Director o Maestro, como inmediato responsable del mismo, debe de cuidar al máximo estos detalles, y se le autoriza para que, ante cualquier contingencia o dificultad que surja, aplique el régimen que se establece en la forma más conveniente, pensando siempre en el bienestar y en la salud de los escolares.

Asimismo, dado el deseo de superación que entraña el presente Plan para años sucesivos, se agradecerá que, en la forma periódica que se establezca, den detallada cuenta del agrado y del gusto de los escolares en relación con cada una de las minutas. Con esta colaboración por parte de todos, se podrán conseguir auténticos y extraordinarios beneficios para los niños.

INDICE DE MINUTAS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR**MINUTA A-1****ALMUERZO**

Lentejas con patatas y zanahoria

Boquerones fritos con lechuga

Higos secos. Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Lentejas (pueden aumentarlas si desean).	30	40	60
Zanahorias	27	27	27
Patatas	35	47	59
Boquerones	50	62	125
Lechuga	36	36	36
Aceite	20	20	25
Pan	100	120	150
Naranja (1)	104	135	135
Higos secos	40	40	50

(1) En esta minuta y en las sucesivas, a falta de naranjas, véase la tabla de frutas en el Anejo 19.

MINUTA A-2**ALMUERZO**

Macarrones con tomate, chorizo y queso

Tortilla de patatas

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Macarrones	30	50	60
Tomate	26	31	41
Chorizo	10	20	20
Queso rallado	15	15	20
Patatas	88	117	152
Huevos	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Aceite	20	25	30
Cebolla	12	25	25
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MINUTA A-3

ALMUERZO

Ensalada con lechuga, tomate y sardinas
Carne picada en filetes, con patatas fritas
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Lechuga	81	90	108
Sardinas en aceite	2 piezas	2 piezas	2 piezas
Tomate	86	96	103
Carne picada	36	40	60
Patatas	158	176	176
Aceite	18	20	25
Naranja	104	135	135
Leche (Producto ASA)	30	30	30
Pan	90	100	100

MINUTA A-4

ALMUERZO

Cocido (sopa, garbanzos, zanahoria y chorizo)
Carne del cocido en croquetas y acelgas
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Garbanzos (pueden aumentarlos si quieren)	40	50	70
Chorizo	10	15	25
Zanahoria	27	27	27
Carne	31	39	62
Acelgas	31	31	31
Harina (Producto ASA)	40	40	45
Naranja	104	139	139
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150

MINUTA A-5

ALMUERZO

Judías coloradas con chorizo
Ragout de carne con patatas y zanahoria
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Judías coloradas (pueden aumentarlas)	30	40	50
Chorizo	15	20	25
Carne	30	37	47
Patatas	56	82	115
Zanahoria	27	38	49
Aceite	20	20	25
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150
Naranja	104	135	135
Si es posible, en lugar de la leche se les dará queso manchego.			
Queso	30	40	50

MINUTA A-6

ALMUERZO

Arroz con tomate, pimiento y carne
Huevo frito
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	70
Tomate	75	83	103
Pimiento	24	24	30
Carne	30	30	30
Huevo	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Aceite	30	30	30
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135

MINUTA A-7**ALMUERZO**

Macarrones con queso y tomate
 Carne picada (albóndigas) con lechuga
 Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Macarrones (pueden aumentarlos)	30	40	50
Queso rallado	20	20	20
Tomate	16	16	21
Carne	30	40	60
Lechuga	36	36	36
Harina (Producto ASA)	10	10	20
Aceite	15	20	25
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150

MINUTA A-8**ALMUERZO**

Ensalada de patata y lechuga
 Sardinas fritas
 Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Patata (puede aumentarse)	47	58	82
Lechuga	86	86	108
Sardinas	71	100	142
Aceite	20	25	25
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150

MINUTA A-9

ALMUERZO

Lentejas con chorizo y zanahoria

Bacalao al pil-pil

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Lentejas (puede aumentarse)	30	40	60
Zanahorias	16	33	33
Chorizo	10	10	10
Bacalao	33	44	66
Aceite	15	15	20
Harina (Producto ASA)	15	15	15
Tomate	15	15	20
Cebolla	12	12	12
Naranja	104	135	135
Pan	75	100	100
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MINUTA A-10

ALMUERZO

Sopa. Potaje de garbanzos, patata y chorizo

Palometa frita con lechuga

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Avecrem		En cantidad adecuada	
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Garbanzos	40	50	70
Patatas	58	58	70
Chorizo	10	10	10
Aceite	15	15	20
Palometa	50	60	75
Lechuga	73	86	108
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MINUTA A-11

—

ALMUERZO

Patatas con bacalao
Filetes de carne picada con lechuga
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Patatas	140	160	210
Bacalao	15	17	22
Carne picada	50	60	74
Aceite	30	30	40
Harina (Producto ASA)	25	25	25
Huevo		1 por cada 10	
Pan	80	100	100
Naranja	104	135	135
Lechuga	100	100	100
Leche en polvo, vaso pequeño (Producto ASA)	15	15	15

MINUTA A-12

—

ALMUERZO

Judías con patatas y zanahorias
Huevos fritos con bechamel
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Judías (pueden aumentarse)	35	40	50
Patatas	45	50	58
Zanahorias	25	28	33
Huevos	1	1	1
Harina (Producto ASA)	40	40	45
Aceite	40	40	40
Pan	80	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MINUTA A-13

ALMUERZO

Arroz blanco con pimienta, tomate y huevo picado
 Carne en filetes con acelgas (pueden combinarlo como quieran)
 Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Tomate	180	200	200
Arroz (Producto ASA)	45	50	70
Huevo	1/2 pieza	1/2 pieza	1/2 pieza
Pimienta	22	30	30
Carne en filetes	35	39	62
Aceite	20	25	25
Acelgas	26	31	31
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	22	25	25
Pan	90	100	100

MINUTA A-14

ALMUERZO

Patatas, zanahoria, aceitunas, mahonesa
 Carne en albóndigas con patatas
 Queso. Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Patata	160	180	200
Aceitunas	54	60	60
Zanahoria	38	43	43
Huevo } Mahonesa:		1 por cada 4	
Aceite }	22	25	25
Carne picada	36	40	60
Patatas	94	117	117
Aceite	9	10	10
Leche en polvo (Producto ASA)	22	25	25
Pan	90	100	100
Naranja	104	135	135
Queso	36	40	50

MINUTA A-15

ALMUERZO

Arroz con tomate, pimiento y chirlas (o similares)

Albóndigas

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	70
Tomate	75	83	103
Pimiento	24	24	30
Chirlas	(cantidad adecuada para el guiso)		
Harina (Producto ASA)	25	25	25
Carne picada	50	50	60
Aceite	25	25	25
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135

MINUTA A-16

ALMUERZO

Sopa de pasta (con Avecrem o similar)

Carne con patatas y zanahoria

Arroz con leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Avecrem	En cantidad adecuada		
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Carne	49	61	74
Patatas	94	94	117
Zanahorias	49	49	49
Aceite	20	20	20
Arroz (Producto ASA)	30	50	50
Leche en polvo (Productos ASA)	30	30	30
Limón	La mayor cantidad que admita el arroz		
Pan	75	100	100

MINUTA A-17

ALMUERZO

Arroz blanco, tomate, pimiento y huevo frito

Bonito con lechuga

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	54	60	70
Aceite	20	20	20
Tomate	81	90	103
Pimiento	18	20	30
Bonito (conserva)	50	60	75
Lechuga	77	86	108
Pan	90	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	22	25	25
Huevo	1	1	1

MINUTA A-18 (Para verano)

ALMUERZO

Gazpacho

Carne picada en filetes con patatas

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Tomate	150	175	200
Pan (para el gazpacho)	60	70	80
Pepino	60	80	100
Accite (para el gazpacho)	25	25	25
Pimiento	20	25	30
Carne picada	40	50	60
Patatas	77	97	117
Accite	20	20	20
Leche	30	30	30
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

INDICE DE DIETAS PARA RESIDENCIAS ESCOLARESDieta número 1

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-3

ALMUERZO

Ensalada con lechuga, tomate y sardinas
 Carne picada en filetes, con patatas fritas
 Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Lechuga	81	90	108
Sardinas en aceite	2 piezas	2 piezas	2 piezas
Tomate	86	96	103
Carne picada	36	40	60
Patatas	158	176	176
Aceite	18	20	25
Naranja	104	135	135
Leche (Producto ASA)	30	30	30
Pan	90	100	100

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-1

CENA

Puré de lentejas y zanahoria
 Huevo (de cualquier forma)
 Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Lentejas	45	50	60
Zanahorias	40	45	54
Huevo	1	1	1
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 2

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-6

ALMUERZO

Arroz con tomate, pimiento y carne
Huevo frito
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	70
Tomate	75	83	103
Pimiento	24	24	30
Carne	30	30	30
Huevo	1	1	1
Aceite	30	30	30
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-6

CENA

Puré de patata y zanahoria
Filetes de hígado
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Patata	90	100	118
Zanahoria	54	54	54
Hígado	40	40	50
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100
Aceite	25	25	25

Dieta número 3**DESAYUNO**

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-5**ALMUERZO**Judías coloradas con chorizo
Ragout de carne con patatas y zanahoria
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Judías coloradas (pueden aumentarlas).	30	40	50
Chorizo	15	20	25
Carne	30	37	47
Patatas	56	82	115
Zanahoria	27	38	49
Aceite	20	20	25
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150
Naranja	104	135	135
Si es posible, en lugar de la leche se les dará queso manchego.			
Queso	30	40	50

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-3**CENA**Sopa de pasta
Sardinas de lata con lechuga
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Sardinas lata	75	80	100
Lechuga	72	72	72
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100
Aceite	25	25	25

Dieta número 4

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-1

ALMUERZO

Lentejas con patatas y zanahoria
Boquerones fritos con lechuga
Higos secos. Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Lentejas (pueden aumentarlas si desean).	30	40	60
Zanahorias	27	27	27
Patatas	35	47	59
Boquerones	50	62	125
Lechuga	36	36	36
Aceite	20	20	25
Pan	100	120	150
Naranja	104	135	135
Higos secos	40	40	50

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-10

CENA

Sopa de pasta
Filetes picados con acelgas
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Carne picada	40	45	50
Harina (Producto ASA)	25	25	30
Acelgas	52	52	62
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 5

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-4

ALMUERZO

Cocido (sopa, garbanzos, zanahoria y chorizo)
Carne del cocido en croquetas y acelgas
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Garbanzos (pueden aumentarlos si quieren)	40	50	70
Chorizo	10	15	25
Zanahoria	27	27	27
Carne	31	39	62
Acelgas	31	31	31
Harina (Producto ASA)	40	40	45
Naranja	104	139	139
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-5

CENA

Arroz con tomate y pimiento
Boquerones
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	60
Tomate	75	80	100
Pimiento	75	80	100
Boquerones	95	100	125
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 6

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-9

ALMUERZO

Lentejas con chorizo y zanahoria
Bacalao al pil-pil
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Lentejas (puede aumentarse)	30	40	60
Zanahorias	16	33	33
Chorizo	10	10	10
Bacalao	33	44	66
Aceite	15	15	20
Harina (Producto ASA)	15	15	15
Tomate	15	15	20
Cebolla	12	12	12
Naranja	104	135	135
Pan	75	100	100
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-8

CENA

Arroz con tomate y pimiento
Mortadela o similares
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	60
Tomate	75	80	100
Pimiento	75	80	100
Mortadela	75	80	100
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 7**DESAYUNO**

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-7**ALMUERZO**Macarrones con queso y tomate
Carne picada (albóndigas) con lechuga
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Macarrones (pueden aumentarlos)	30	40	50
Queso rallado	20	20	20
Tomate	16	16	21
Carne	30	40	60
Lechuga	36	36	36
Harina (Producto ASA)	10	10	20
Aceite	15	20	25
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-7**CENA**Sopa de pasta
Huevos duros con tomate
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Huevos	1	1	1
Tomate	75	85	100
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100
Aceite	25	25	25

Dieta número 8

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-10

ALMUERZO

Sopa. Potaje de garbanzos, patata y chorizo
Palometa frita con lechuga
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Avecrem	En cantidad adecuada		
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Garbanzos	40	50	70
Patatas	58	58	70
Chorizo	10	10	10
Aceite	15	15	20
Palometa	50	60	75
Lechuga	73	86	108
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-8

CENA

Arroz con tomate y pimiento
Mortadela o similares
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	60
Tomate	75	80	100
Pimiento	75	80	100
Mortadela	75	80	100
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 9

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-11

ALMUERZO

Patatas con bacalao
Filetes de carne picada con lechuga
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Patatas	140	160	210
Bacalao	15	17	22
Carne picada	50	60	74
Aceite	30	30	40
Harina (Producto ASA)	25	25	25
Huevo		1 por cada 10	
Pan	80	100	100
Naranja	104	135	135
Lechuga	100	100	100
Leche en polvo, vaso pequeño (Producto ASA)	15	15	15

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-9

CENA

Puré de judías (blancas o coloradas)
Huevo revuelto con tomate y rebanadas de pan frito
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Judías	45	55	70
Huevo	1	1	1
Tomate	83	83	103
Pan (25 gramos para frito)	105	125	125
Harina (1) (Producto ASA)	10	10	10
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

(1) Esta harina es para que con un poco de leche, a discreción, se espese el tomate y aumente el volumen.

Dieta número 10

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-8

—

ALMUERZO

Ensalada de patata y lechuga

Sardinas fritas

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Patata (puede aumentarse)	47	58	82
Lechuga	86	86	108
Sardinas	71	100	142
Aceite	20	25	25
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	100	120	150

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-10

—

CENA

Sopa de pasta

Filetes picados con acelgas

Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Carne picada	40	45	50
Harina (Producto ASA)	25	25	30
Acelgas	52	52	62
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 11**DESAYUNO**

Leche, Cacao, Mantequilla, Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-14**ALMUERZO**Patatas, zanahoria, aceitunas, mahonesa
Carne en albóndigas con patatas
Queso, Naranja, Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Patata	160	180	200
Aceitunas	54	60	60
Zanahoria	38	43	43
Huevo } Mahonesa:		1 por cada 4	
Aceite }	22	25	25
Carne picada	36	40	60
Patatas	94	117	117
Aceite	9	10	10
Leche en polvo (Producto ASA)	22	25	25
Pan	90	100	100
Naranja	104	135	135
Queso	36	40	50

MERIENDA

Higos secos, Pan, Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-5**CENA**Arroz con tomate y pimiento
Boquerones
Naranja, Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	60
Tomate	75	80	100
Pimiento	75	80	100
Boquerones	95	100	125
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 12

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-12

ALMUERZO

Judías con patatas y zanahorias
Huevos fritos con bechamel
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Judías (pueden aumentarse)	35	40	50
Patatas	45	50	58
Zanahorias	25	28	33
Huevos	1	1	1
Harina (Producto ASA)	40	40	45
Aceite	40	40	40
Pan	80	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-2

CENA

Acelgas (u otra verdura similar) con patatas
Croquetas de carne
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Acelgas	260	300	350
Patatas	88	95	117
Carne picada	25	25	30
Harina (Producto ASA)	25	27	33
Aceite	25	25	25
Pan	80	100	100
Naranja	104	135	135

Dieta número 13

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-13

ALMUERZO

Arroz blanco con pimienta, tomate y huevo picado
 Carne en filetes con acelgas (pueden combinarlo como quieran)
 Naranja, Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Tomate	180	200	200
Arroz (Producto ASA)	45	50	70
Huevo	1/2 pieza	1/2 pieza	1/2 pieza
Pimiento	22	30	30
Carne en filetes	35	39	62
Aceite	20	25	25
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto. ASA)	30	30	30
Pan	90	100	100

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-3

CENA

Sopa de pasta
 Sardinias de lata con lechuga
 Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Sardinias lata	75	80	100
Lechuga	72	72	72
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 14

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-2

ALMUERZO

Macarrones con tomate, chorizo y queso
Tortilla de patatas
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Macarrones	30	50	60
Tomate	26	31	41
Chorizo	10	20	20
Queso rallado	15	15	20
Patatas	88	117	152
Huevos	1	1	1
Aceite	20	25	30
Cebolla	12	25	25
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-4

CENA

Puré de guisantes y zanahorias
Mortadela
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Guisantes secos	55	60	70
Zanahorias	40	45	54
Mortadela	75	80	100
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 15**DESAYUNO**

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-15**ALMUERZO**Arroz con tomate, pimiento y chirlas (o similares)
Albóndigas
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	45	50	70
Tomate	75	83	103
Pimiento	24	24	30
Chirlas	(cantidad adecuada para el guiso)		
Harina (Producto ASA)	25	25	25
Carne picada	50	50	60
Aceite	25	25	25
Leche en polvo (Producto ASA)	30	30	30
Pan	75	100	100
Naranja	104	135	135

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-7**CENA**Sopa de pasta
Huevos duros con tomate
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Huevos	1	1	1
Tomate	75	85	100
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100
Aceite	25	25	25

Dieta número 16

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-17

ALMUERZO

Arroz blanco, tomate, pimiento y huevo frito

Bonito con lechuga

Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Arroz (Producto ASA)	54	60	70
Aceite	20	20	20
Tomate	81	90	103
Pimiento	18	20	30
Bonito (conserva)	50	60	75
Lechuga	77	86	108
Pan	90	100	100
Naranja	104	135	135
Leche en polvo (Producto ASA)	22	25	25
Huevo	1	1	1

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-10

CENA

Sopa de pasta

Filetes de carne picada con acelgas

Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Carne picada	40	45	50
Harina (Producto ASA)	25	25	30
Acelgas	52	52	62
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

Dieta número 17**DESAYUNO**

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

MINUTA A-16**ALMUERZO**Sopa de pasta (con Avecrem o similar)
Carne con patatas y zanahoria
Arroz con leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Avecrem	En cantidad adecuada		
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Carne	49	61	74
Patatas	94	94	117
Zanahorias	49	49	49
Aceite	20	20	20
Arroz (Producto ASA)	30	50	50
Leche en polvo (Productos ASA)	30	30	30
Limón	La mayor cantidad que admita el arroz		
Pan	75	100	100

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-2**CENA**Acelgas (u otra verdura similar) con patatas
Croquetas de carne
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Acelgas	260	300	350
Patatas	88	95	117
Carne picada	25	25	30
Harina (Producto ASA)	25	27	33
Pan	80	100	100
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135

Dieta número 18 (para verano)

DESAYUNO

Leche. Cacao. Mantequilla. Pan

Leche en polvo	25 gramos
Cacao	15 "
Pan	50 "
Mantequilla	10 "

ALMUERZO

MINUTA A-18 (Para verano)

Gazpacho
Carne picada en filetes con patatas
Naranja. Leche. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Tomate	150	175	200
Pan (para el gazpacho)	60	70	80
Pepino	60	80	100
Aceite (para el gazpacho)	25	25	25
Pimiento	20	25	30
Carne picada	40	50	60
Patatas	77	97	117
Aceite	20	20	20
Leche	30	30	30
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

MERIENDA

Higos secos. Pan. Leche

Higos secos	50 gramos
Pan	75 "
Leche en polvo	30 "

MINUTA C-7

CENA

Sopa de pasta
Huevos duros con tomate
Naranja. Pan

ARTICULOS A COMPRAR (gramos)	NIÑOS GRUPO E 3-4-5 años	NIÑOS GRUPO D 6-7-8-9 años	NIÑOS GRUPO C 10-11-12 años
Pasta de sopa (Producto ASA)	40	40	50
Huevos	1	1	1
Tomate	75	85	100
Aceite	25	25	25
Naranja	104	135	135
Pan	80	100	100

**CALENDARIO DE APLICACION DE MINUTAS
PARA EL ALMUERZO ESCOLAR**

Primer trimestre escolar (Octubre - Noviembre - Diciembre 1960)

DIAS DE APLICACION EN CADA UNO DE LOS MESES				NUMERO DE DIAS QUE SE APLICAN LAS MINUTAS			
Mínutas	Octubre	Noviembre	Diciembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
A-1	3-24	-14	-3	2	1	1	4
A-2	4-25	-15	-5	2	1	1	4
A-3	5-26	-16	-6	2	1	1	4
A-4	6-27	-17	-7	2	1	1	4
A-5	7-28	-18	-9	2	1	1	4
A-6	8-29	-19	-10	2	1	1	4
A-7	10-31	-21	-12	2	1	1	4
A-8	11-	2-22	-13	1	2	1	4
A-9	13-	3-23	-14	1	2	1	4
A-10	14-	4-24	-15	1	2	1	4
A-11	15-	5-25	-16	1	2	1	4
A-12	17-	7-26	-17	1	2	1	4
A-13	18-	8-28	-19	1	2	1	4
A-14	19-	9-29	-20	1	2	1	4
A-15	20-	10-30	-21	1	2	1	4
A-16	21-	11-	1-	1	1	1	3
A-17	22-	12-	2-	1	1	1	3

**CALENDARIO DE APLICACION DE MINUTAS
PARA EL ALMUERZO ESCOLAR**

Segundo trimestre escolar (Enero - Febrero - Marzo 1961)

DIAS DE APLICACION EN CADA UNO DE LOS MESES				NUMERO DE DIAS QUE SE APLICAN LAS MINUTAS			
Minutas	Enero	Febrero	Marzo	Enero	Febrero	Marzo	TOTAL
A-1	9-28	-17	-9	2	1	1	4
A-2	10-30	-18	-10	2	1	1	4
A-3	11-31	-20	-11	2	1	1	4
A-4	12-	1-21	-13	1	2	1	4
A-5	13-	2-22	-14	1	2	1	4
A-6	14-	3-23	-15	1	2	1	4
A-7	16-	4-24*	-16	1	2	1	4
A-8	17-	6-25	-17	1	2	1	4
A-9	18-	7-27	-18	1	2	1	4
A-10	19-	8-28	-20	1	2	1	4
A-11	20-	9-	1-21	1	1	2	4
A-12	21-	10-	2-22	1	1	2	4
A-13	23-	11-	3*-23	1	1	2	4
A-14	24-	13-	4-24	1	1	2	4
A-15	25-	14-	6-25	1	1	2	4
A-16	26-	15-	7-	1	1	1	3
A-17	27-	16-	8-	1	1	1	3

NOTA: Los días señalados por la Iglesia como de abstinencia (1), se pueden aplicar las Minutas siguientes:

- A - 1
- A - 8
- A - 12
- A - 18

(1) Febrero, 24.-Marzo, 3

**CALENDARIO DE APLICACION DE MINUTAS
PARA EL ALMUERZO ESCOLAR**

Tercer trimestre escolar (Abril - Mayo - Junio 1961)

DIAS DE APLICACION EN CADA UNO DE LOS MESES				NUMERO DE DIAS QUE SE APLICAN LAS MINUTAS			
Minutas	Abril	Mayo	Junio	Abril	Mayo	Junio	TOTAL
A-1	— 6—26	—20	—12	2	1	1	4
A-2	— 7—27	—22	—13	2	1	1	4
A-3	— 8—28	—23	—14	2	1	1	4
A-4	—10—29	—24	—15	2	1	1	4
A-5	—11—	2—25	—16	1	2	1	4
A-6	—12—	3—26	—17	1	2	1	4
A-7	—13—	4—27	—19	1	2	1	4
A-8	—14—	5 - 29	—20	1	2	1	4
A-9	—15—	6—30	—21	1	2	1	4
A-10	—17—	8—31	—22	1	2	1	4
A-11	—18—	9—	2—23	1	1	2	4
A-12	—19—	10—	3—24	1	1	2	4
A-13	—20—	12—	5—26	1	1	2	4
A-14	—21—	13—	6—27	1	1	2	4
A-15	3—22—	17—	7—28	2	1	2	5
A-16	4—24—	18—	8—30	2	1	2	5
A-17	5—25—	19—	9—	2	1	1	4
A-18	—	—	10—	—	—	1	1

**CALENDARIO DE APLICACION DE DIETAS
PARA RESIDENCIAS ESCOLARES**

Primer trimestre escolar (Octubre - Noviembre - Diciembre 1960)

DIAS DE APLICACION EN CADA UNO DE LOS MESES				NUMERO DE DIAS QUE SE APLICAN LAS DIETAS			
Dietas	Octubre	Noviembre	Diciembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
1	8-25	11-28	-15	2	2	1	5
2	9-26	12-29	-16	2	2	1	5
3	10-27	13-30	-17	2	2	1	5
4	11-28	-14-	1-18	2	1	2	5
5	12-29	-15-	2-19	2	1	2	5
6	13-30	-16-	3-20	2	1	2	5
7	14-31	-17-	4-21	2	1	2	5
8	-15-	1-18	5-22	1	2	2	5
9	-16-	2-19	6-23	1	2	2	5
10	-17-	3-20	7-24	1	2	2	5
11	1-18	4-21	8-25	2	2	2	6
12	2-19	5-22	9-26	2	2	2	6
13	3-20	6-23	10-27	2	2	2	6
14	4-21	7-24	11-28	2	2	2	6
15	5-22	8-25	12-29	2	2	2	6
16	6-23	9-26	13-30	2	2	2	6
17	7-24	10-27	14-31	2	2	2	6

**CALENDARIO DE APLICACION DE DIETAS
PARA RESIDENCIAS ESCOLARES**

Segundo trimestre escolar (Enero - Febrero - Marzo 1961)

DIAS DE APLICACION EN CADA UNO DE LOS MESES				NUMERO DE DIAS QUE SE APLICAN LAS DIETAS			
Dietas	Enero	Febrero	Marzo	Enero	Febrero	Marzo	TOTAL
1	1-18	4-21	10-27	2	2	2	6
2	2-19	5-22	11-28	2	2	2	6
3	3-20	6-23	12-29	2	2	2	6
4	4-21	7-24	13-30	2	2	2	6
5	5-22	8-25	14-31	2	2	2	6
6	6-23	9-26	-15-	2	2	1	5
7	7-24	10-27	-16-	2	2	1	5
8	8-25	11-28	-17-	2	2	1	5
9	9-26	-12-	1-18	2	1	2	5
10	10-27	-13-	2-19	2	1	2	5
11	11-28	-14-	3-20	2	1	2	5
12	12-29	-15-	4-21	2	1	2	5
13	13-30	-16-	5-22	2	1	2	5
14	14-31	-17-	6-23	2	1	2	5
15	15-	1-18	7-24	1	2	2	5
16	16-	2-19	8-25	1	2	2	5
17	17-	3-20	9-26	1	2	2	5

NOTA: Los días señalados por la Iglesia como de abstinencia (1), se pueden aplicar las Dietas siguientes:

Combinado A — 1 con C — 3
 » A — 8 » C — 1
 » A — 12 » C — 5
 » A — 17 » C — 3

(1) Febrero, 17 y 24. - Marzo, 3, 10, 17, 24 y 31.

CALENDARIO DE APLICACION DE DIETAS PARA RESIDENCIAS ESCOLARES

Tercer trimestre escolar (Abril - Mayo - Junio 1961)

DIAS DE APLICACION EN CADA UNO DE LOS MESES				NUMERO DE DIAS QUE SE APLICAN LAS DIETAS			
Dietas	Abril	Mayo	Junio	Abril	Mayo	Junio	TOTAL
1	—13—30	—17	— 4—22	2	1	2	5
2	—14—	1—18	— 5—23	1	2	2	5
3	—15—	2—19	— 6—24	1	2	2	5
4	—16—	3—20	— 7—25	1	2	2	5
5	—17—	4—21	— 8—26	1	2	2	5
6	1—18—	5—22	— 9—27	2	2	2	6
7	2—19—	6—23	—10—28	2	2	2	6
8	3—20—	7—24	—11—29	2	2	2	6
9	4—21—	8—25	—12—30	2	2	2	6
10	5—22—	9—26	—13—	2	2	1	5
11	6—23—	10—27	—14—	2	2	1	5
12	7—24—	11—28	—15—	2	2	1	5
13	8—25—	12—29	—16—	2	2	1	5
14	9—26—	13—30	—17—	2	2	1	5
15	10—27—	14—31	—18—	2	2	1	5
16	11—28—	15—	1—19—	2	1	2	5
17	12—29—	16—	2—20—	2	1	2	5
18	—	—	3—21—	—	—	2	2

**CALENDARIO DE APLICACION DE DIETAS
PARA RESIDENCIAS ESCOLARES**

Cuarto trimestre escolar (Julio - Agosto - Septiembre 1961)

DIAS DE APLICACION EN CADA UNO DE LOS MESES				NUMERO DE DIAS QUE SE APLICAN LAS DIETAS			
Dietas	Julio	Agosto	Septiembre	Julio	Agosto	Septiembre	TOTAL
1	-- 8-26	--13-31	--18	2	2	1	5
2	-- 9-27	--14--	1-19	2	1	2	5
3	--10-28	--15--	2-20	2	1	2	5
4	--11-29	--16--	3-21	2	1	2	5
5	--12-30	--17--	4-22	2	1	2	5
6	--13-31	--18--	5-23	2	1	2	5
7	--14	1-19--	6-24	1	2	2	5
8	--15	2-20--	7-25	1	2	2	5
9	--16	3-21--	8-26	1	2	2	5
10	--17	4-22--	9-27	1	2	2	5
11	--18	5-23--	10-28	1	2	2	5
12	1-19	6-24--	11-29	2	2	2	6
13	2-20	7-25--	12-30	2	2	2	6
14	3-21	8-26--	13--	2	2	1	5
15	4-22	9-27--	14--	2	2	1	5
16	5-23	10-28--	15--	2	2	1	5
17	6-24	11-29--	16--	2	2	1	5
18	7-25	12-30--	17--	2	2	1	5

FRUTAS**TABLAS DE VALORACION****A) PARA EL INVIERNO**

La fruta ideal, y que por ello ha sido adoptada en los menús tipo, es la NARANJA, gracias a la cual se asegura a los niños un aporte de vitaminas C muy superior al indispensable. Pero existen épocas en que el suministro de naranjas no es posible; en ellas será forzoso sustituirlas por otras frutas, por lo que es necesario que el Director o Maestro del Comedor conozca que, a falta de naranjas, debe incluir en las minutas las siguientes frutas (que se disponen en *orden de preferencia*, aunque naturalmente habrá que adaptarse a las disponibilidades en cada estación), en las cantidades que se citan (estas cantidades, por niño *de cualquier edad*, incluyen naturalmente el desperdicio; son, pues, *cantidad a comprar*):

1.º Melón	178 gramos
2.º Sandía	180 "
3.º Plátano	140 "
4.º Albaricoque	110 "
5.º Uvas	216 "
6.º Manzanas	238 "
7.º Cerezas	110 "
8.º Melocotón	113 "

Debe volverse a la *naranja* tan pronto como sea posible, ya que ninguna de estas frutas la sustituye por completo.

B) PARA EL VERANO

La fruta, en verano, tiene mayor sazón. Por ello, se aconseja un consumo menor. La tabla recomendable, efectuada por orden de valor nutritivo, es la siguiente. La cantidad de gramos se refiere a la ración por niño:

1.º Naranja	50 gramos
2.º Fresón (si es posible)	25 "
3.º Melón o sandía	90 "
4.º Plátano	70 "
5.º Albaricoque	55 "
6.º Uvas	100 "
7.º Manzanas	115 "
8.º Cerezas	55 "
9.º Melocotón	60 "

Capítulo V

ALIMENTOS

1. ALIMENTOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

El éxito y la base económica de los Comedores Escolares, con la consiguiente posibilidad de su extensión, radica en la previsión y provisión de los alimentos. Hay que llegar a la "standardización" de los que se usan y consumen, con arreglo a la dietética y minutas especificadas en el capítulo anterior, para lograr que, en la cantidad total, se dé el mínimo precio en la máxima calidad.

A) **Clases de alimentos.**—Pero para llegar a esa economía precisa, hay que diferenciar los alimentos por la razón de su conservación a largo o a corto plazo. Para ello, hemos de establecer tres grupos de alimentos:

a) **CONSERVABLES.**—Aquellos que pueden adquirirse para todo el curso escolar, haciéndolo en la fecha más propicia y beneficiosa.

b) **PERECEDEROS.**—Los que por la dificultad de su conservación en las debidas condiciones, han de adquirirse y consumirse en una jornada, o tienen una duración muy limitada. Es cierto que hacia este grupo de alimentos—carnes, pescados, etc.—tienden las nuevas técnicas nutricionales a hacerlos conservables. Pero por el momento, dado el gusto y la costumbre en la comida de los niños españoles, hemos de facilitarlos en la forma usual en nuestro mercado.

c) **FRESCOS.**—Los que, a pesar de la organización que pueda establecerse, siempre deberán adquirirse cada día: hortalizas, frutas, etc.

B) **Provisión.**—Con arreglo a la clasificación anterior, la aspiración del Servicio Escolar de Alimentación es poder proveer a los Comedores Escolares de los alimentos conservables, habiéndose ya logrado, merced a la Ayuda Social Americana, determinados productos como inicio de este deseo.

Los alimentos perecederos y frescos, tanto en la fase inicial como en la de pleno desarrollo, habrán de adquirirse directamente por los Comedores Escolares, si bien cada uno de éstos buscarán que, mediante contrato anual, pueda conseguirse con la mayor economía.

C) **Disponibilidades diarias.**—Para facilitar la tarea de adquisición de alimentos en cada una de las clases antes indicadas, hasta tanto que por parte del Servicio Escolar de Alimentación pueda acometerse lo indicado para el primer grupo de alimentos, se ofrece en los Anejos 2 al 13 a los Directores o Maestros unas tablas de cálculo de las cantidades precisas de cada uno de los alimentos para la preparación de las minutas correspondientes.

D) **El Economato Escolar.**—Aunque todavía es una aspiración en torno a todos los alimentos conservables, no queremos dejar de consignar la idea de que pueda establecerse en cada provincia, con la ayuda de los organismos oficiales correspondientes, el Economato Escolar.

Por parte de las autoridades del Ministerio de Educación Nacional están trazadas las líneas generales para que, en este orden, pueda prestarnos su colaboración la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, y se dicten las disposiciones necesarias encaminadas a que los alimentos que se destinen a los Comedores Escolares, como beneficio directo a la infancia, estén exentos de gravámenes e impuestos, traduciéndose todo ello en una gran economía que favorezca el desarrollo de este programa de Comedores Escolares.

2. ALIMENTOS "ASA"

Para iniciar este aspecto de los Comedores Escolares como queda indicado anteriormente, se ha conseguido de las autoridades de la Ayuda Social Americana que los artículos que se reciben como donativo del pueblo de los Estados Unidos se orienten hacia este programa de los Comedores Escolares, como un beneficio más, extraordinario, a la infancia, además del "complemento alimenticio".

A) **Denominación.**—Estos productos, para diferenciarlos dentro del presente Plan, se denominarán "Alimentos ASA".

B) **Alimentos que se facilitarán.**—Hasta este momento, y por lo que se refiere al curso 1960-61, los "Alimentos ASA" que se facilitarán a los Comedores Escolares—pilotos y colaboradores—serán:

- Arroz.
- Pasta para sopa, y
- Harina de trigo.

C) **Minutas que los contienen.**—Dentro del régimen dietético, y teniendo en cuenta su valor científicamente nutricional, se han intensificado las minutas que pueden contener dichos productos. Tales minutas son:

Arroz: minutas A-6, A-13, A-15, A-16 y A-17.
 Pasta para sopa: minutas A-4, A-10 y A-16.
 Harina: minutas A-4, A-7, A-9, A-11, A-12 y A-15.

D) **Asignación por alumno y trimestre.**—Estos alimentos están calculados con arreglo al consumo que indican las minutas y el calendario de aplicación de las mismas.

Si en las minutas hay que tener en cuenta la cantidad que corresponde a cada edad, para el cálculo administrativo han de sumarse las cantidades que, por el número de personas de cada edad, está indicada en las tablas que se facilitan en los Anejos 2 al 13.

Para facilitar a los distribuidores el cálculo de las cantidades a repartir de estos alimentos, hemos hallado la media, resultando las siguientes proporciones, por persona y día de consumo según las citadas tablas:

Arroz	60 gramos.
Harina de trigo	50 "
Pasta para sopa	50 "

En la cantidad de harina que se cita, se han agregado 20 gramos más para aliño y condimentación de las minutas.

Los artículos, y cantidad de ellos, que se necesitan para aliño y presentación de platos, no se puede prever y queda a discreción de la cocinera o administrador. Debe consignarse esta partida con el nombre de *aliños* y especificando el artículo más importante del conjunto en el libro de gastos.

E) **Formalidades administrativas.**—Hay que tener en cuenta tres fases:

a) **PETICIÓN.**—Una vez que el Director o Maestro del Comedor Escolar haya conocido con detalle las normas del presente Plan y haya prestado su voluntariedad a las mismas, suscribirá el impreso modelo CE-IP, "Datos estadísticos del Comedor", que se considera de petición, cuyo modelo figura en el Anejo 14 de este Capítulo.

b) **DISTRIBUCIÓN.**—Recibido el indicado impreso, la respectiva Delegación Provincial del SEA procederá a la adjudicación de estos productos utilizando el formulario CE-2D, que se detalla en el Anejo 14.

El correspondiente Comedor Escolar, para la recogida de estos productos en el almacén del SEA, procederá en la forma ya consagrada para el "complemento alimenticio". Es decir, recabará la ayuda del Municipio para que por éste se ordene retirar del Almacén Provincial del SEA y se sitúen en el respectivo Comedor Escolar.

De no ser el propio Director o Maestro el que acuda a hacerse cargo de los productos, aquél autorizará a la persona que vaya en su nombre, de conformidad con el Alcalde.

c) **CONSUMO.**—Mensualmente cada Comedor Escolar justificará el consumo de alimentos, utilizando el impreso CE-4C, análogo al que se inserta en el Anejo 15, en forma parecida a lo que se viene haciendo para el "complemento alimenticio".

F) **Su valor económico regulador.**—Los "Alimentos ASA" son gratuitos, y conforme a las normas que regulan la Ayuda Social Americana, no puede obtenerse por ellos cantidad alguna por ningún concepto.

Como indudablemente suponen una gran economía, ésta se considerará como reguladora en beneficio de las restantes minutas, ya que, como es sabido, no todas las minutas tienen el mismo coste. Con estos "Alimentos ASA" puede llegarse al ideal de que el promedio mensual de las minutas sea el fijado, de seis pesetas.

3. ALIMENTOS "CAT"

Estos serán, en su día, caso de llegarse al final deseado, los que se obtengan a precio muy beneficioso, por medio del organismo especializado que, en relación con los Comedores Escolares, pueda establecerse en la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

Como final, queremos dejar una idea muy clara en todo este capítulo de alimentos. Que el efectivo metálico estará siempre en poder de los Directores o Maestros de los Comedores Escolares, quienes lo recibirán, bien como subvención (del Estado, Diputación o Municipio, etc.), o de los propios alumnos contribuyentes, para invertirlo en los diversos gastos del Comedor Escolar, conforme se especifica en el Capítulo VIII, y, como gasto más cuantioso, en éste de alimentos, excepto en los "Alimentos ASA".

TABLAS DE CALCULO DE ALIMENTOS

PARA ALMUERZOS Y CENAS



NORMAS PARA EL USO DE ESTAS TABLAS

Dentro de cada alimento, se consigna la cantidad que del mismo corresponde por cada edad. Las edades nutricionales fijadas son:

- E — Niños de 3 a 5 años.
- D — " " 6 a 9 "
- C — " " 10 a 12 "
- B — " " 13 y 14 "
- A — 15 años y adultos.

Para su aplicación práctica, los comensales de cada Comedor Escolar se discriminan por edades. Imaginamos un Comedor con 75 comensales, 10 de la edad E, 18 de la D, 35 de la C, 9 de la B, y 3 de la A.

Entonces, refiriéndonos a la minuta A-1, las lentejas, por ejemplo, que se precisen, serán:

De la edad E, como son 10, caso especificado en las tablas, serán	300 gramos
De la edad D, como son 18, se toman las decenas, que son 400 gramos, más las 8 unidades, que son 320; en total	720 "
De la edad C, como son 35, se toman las decenas (30), que son 1.800 gramos, más las 5 unidades, que son 300 gramos; en total	2.100 "
De la edad B-A, como son 9 más 3, es decir, 12, se toman las decenas, que son 800, más 2 unidades, que son 160; en total	960 "
Kilogramos de lentejas a consumir	4'080

MINUTA A-1

ALMUERZO

Lentejas con patatas y zanahoria

Boquerones fritos con lechuga

Higos secos. Naranja. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	LENTEJAS				ZANAHORIAS				PATATAS				BOQUERONES			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	30	40	60	80	27	27	27	27	35	47	59	80	50	62	125	163
2	60	80	120	160	54	54	54	54	70	94	118	160	100	124	250	326
3	90	120	180	240	81	81	81	81	105	141	177	240	150	186	375	489
4	120	160	240	320	108	108	108	108	140	188	236	320	200	248	400	652
5	150	200	300	400	135	135	135	135	175	235	295	400	250	310	525	815
6	180	240	360	480	162	162	162	162	210	282	354	480	300	372	650	978
7	210	280	420	560	189	189	189	189	245	329	413	560	350	434	775	1141
8	240	320	480	640	216	216	216	216	280	376	472	640	400	496	800	1304
9	270	360	540	720	243	243	243	243	315	423	531	720	450	558	925	1467
10	300	400	600	800	270	270	270	270	350	470	590	800	500	620	1125	1630
20	600	800	1200	1600	540	540	540	540	700	940	1180	1600	1000	1240	2500	3260
30	900	1200	1800	2400	810	810	810	810	1050	1410	1770	2400	1500	1860	3750	4890
40	1200	1600	2400	3200	1080	1080	1080	1080	1400	1880	2360	3200	2000	2480	4000	6520

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	LECHUGA				ACEITE				HIGOS SECOS				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	36	36	36	36	20	20	25	35	40	40	50	70	100	120	150	175
2	72	72	72	72	40	40	50	70	80	80	100	140	200	240	300	350
3	108	108	108	108	60	60	75	105	120	120	150	210	300	360	450	525
4	144	144	144	144	80	80	100	140	160	160	200	280	400	480	600	700
5	180	180	180	180	100	100	125	175	200	200	250	350	500	600	750	875
6	216	216	216	216	120	120	150	210	240	240	300	420	600	720	900	1050
7	252	252	252	252	140	140	175	245	280	280	350	490	700	840	1050	1225
8	288	288	288	288	160	160	200	280	320	320	400	560	800	960	1200	1400
9	324	324	324	324	180	180	225	315	360	360	450	630	900	1080	1350	1575
10	360	360	360	360	200	200	250	350	400	400	500	700	1000	1200	1500	1750
20	720	720	720	720	400	400	500	700	800	800	1000	1400	2000	2400	3000	3500
30	1080	1080	1080	1080	600	600	750	1050	1200	1200	1500	2100	3000	3600	4500	5250
40	1440	1440	1440	1440	800	800	1000	1400	1600	1600	2000	2800	4000	4800	6000	7000

E — Niños de 3 a 5 años
D — » » 6 a 9 »
C — » » 10 a 12 »
B — » » 13 y 14 »
A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-2

ALMUERZO

Macarrones con tomate, chorizo y queso

Tortilla de patatas

Naranja. Leche. Pan

Num. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	MACARRONES				TOMATE				CHORIZO				QUESO RALLADO				PATATAS			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	30	50	60	80	26	31	41	65	10	20	20	30	15	15	20	30	88	117	152	180
2	60	100	120	160	52	62	82	130	20	40	40	60	30	30	40	60	176	234	304	360
3	90	150	180	240	78	93	123	195	30	60	60	90	45	45	60	90	264	351	456	540
4	120	200	240	320	104	124	164	260	40	80	80	120	60	60	80	120	352	468	608	720
5	150	250	300	400	130	155	205	325	50	100	100	150	75	75	100	150	440	585	760	900
6	180	300	360	480	156	186	246	390	60	120	120	180	90	90	120	180	528	702	912	1080
7	210	350	420	560	182	217	287	455	70	140	140	210	105	105	140	210	616	819	1064	1260
8	240	400	480	640	208	248	328	520	80	160	160	240	120	120	160	240	704	936	1216	1440
9	270	450	540	720	234	279	369	585	90	180	180	270	135	135	180	270	792	1053	1368	1620
10	300	500	600	800	260	310	410	650	100	200	200	300	150	150	200	300	880	1170	1520	1800
20	600	1000	1200	1600	520	620	820	1300	200	400	400	600	300	300	400	600	1760	2340	3040	3600
30	900	1500	1800	2400	780	930	1230	1950	300	600	600	900	450	450	600	900	2640	3510	4560	5400
40	1200	2000	2400	3200	1040	1240	1640	2600	400	800	800	1200	600	600	800	1200	3520	4680	6080	7200

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	HUEVOS				ACEITE				CEBOLLA				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	1	1	1	1	20	25	30	30	12	25	25	25	75	100	100	125
2	2	2	2	2	40	50	60	60	24	50	50	50	150	200	200	250
3	3	3	3	3	60	75	90	90	36	75	75	75	225	300	300	375
4	4	4	4	4	80	100	120	120	48	100	100	100	300	400	400	500
5	5	5	5	5	100	125	150	150	60	125	125	125	375	500	500	625
6	6	6	6	6	120	150	180	180	72	150	150	150	450	600	600	750
7	7	7	7	7	140	175	210	210	84	175	175	175	525	700	700	875
8	8	8	8	8	160	200	240	240	96	200	200	200	600	800	800	1000
9	9	9	9	9	180	225	270	270	108	225	225	225	675	900	900	1125
10	10	10	10	10	200	250	300	300	120	250	250	250	750	1000	1000	1250
20	20	20	20	20	400	500	600	600	240	500	500	500	1500	2000	2000	2500
30	30	30	30	30	600	750	900	900	360	750	750	750	2250	3000	3000	3750
40	40	40	40	40	800	1000	1200	1200	480	1000	1000	1000	3000	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años.
D — » » 6 a 9 »
C — » » 10 a 12 »
B — » » 13 y 14 »
A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-3

ALMUERZO

Ensalada con lechuga, tomate y sardinas

Carne picada en filetes, con patatas fritas

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	LECHUGA				SARDINAS EN ACEITE (piezas)				TOMATE				CARNE PICADA			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	81	90	108	120	2	2	2	2	86	96	103	115	36	40	60	80
2	162	180	216	240	4	4	4	4	172	192	206	230	72	80	120	160
3	243	270	324	360	6	6	6	6	258	288	309	345	108	120	180	240
4	324	360	432	480	8	8	8	8	344	384	412	460	144	160	240	320
5	405	450	540	600	10	10	10	10	430	480	515	575	180	200	300	400
6	486	540	648	720	12	12	12	12	516	576	618	690	216	240	360	480
7	567	630	756	840	14	14	14	14	602	672	721	805	252	280	420	560
8	648	720	864	960	16	16	16	16	688	768	824	920	288	320	480	640
9	729	810	972	1080	18	18	18	18	774	864	927	1035	324	360	540	720
10	810	900	1080	1200	20	20	20	20	860	960	1030	1150	360	400	600	800
20	1620	1800	2160	2400	40	40	40	40	1720	1920	2060	2300	720	800	1200	1600
30	2430	2700	3240	3600	60	60	60	60	2580	2880	3090	3450	1080	1200	1800	2400
40	3240	3600	4320	4800	80	80	80	80	3440	3840	4120	4600	1440	1600	2400	3200

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE											
	PATATAS				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	158	176	176	200	18	20	25	30	90	100	100	110
2	316	352	352	400	36	40	50	60	180	200	200	220
3	474	528	528	600	54	60	75	90	270	300	300	330
4	632	704	704	800	72	80	100	120	360	400	400	440
5	790	880	880	1000	90	100	125	150	450	500	500	550
6	948	1056	1056	1200	108	120	150	180	540	600	600	660
7	1106	1232	1232	1400	126	140	175	210	630	700	700	770
8	1264	1408	1408	1600	144	160	200	240	720	800	800	880
9	1422	1584	1584	1800	162	180	225	270	810	900	900	990
10	1580	1760	1760	2000	180	200	250	300	900	1000	1000	1100
20	3160	3520	3520	4000	360	400	500	600	1800	2000	2000	2200
30	4740	5280	5280	6000	540	600	750	900	2700	3000	3000	3300
40	6320	7040	7040	8000	720	800	1000	1200	3600	4000	4000	4400

E — Niños de 3 a 5 años.

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-4

ALMUERZO

Cocido (sopa, garbanzos, zanahoria y chorizo)

Carne del cocido en croquetas y acelgas

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	GARBANZOS				PASTA SOPA				CHORIZO				ZANAHORIAS			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	40	50	70	80	40	40	50	70	10	15	25	35	27	27	27	27
2	80	100	140	160	80	80	100	140	20	30	50	70	54	54	54	54
3	120	150	210	240	120	120	150	210	30	45	75	105	81	81	81	81
4	160	200	280	320	160	160	200	280	40	60	100	140	108	108	108	108
5	200	250	350	400	200	200	250	350	50	75	125	175	135	135	135	135
6	240	300	420	480	240	240	300	420	60	90	150	210	162	162	162	162
7	280	350	490	560	280	280	350	490	70	105	175	245	189	189	189	189
8	320	400	560	640	320	320	400	560	80	120	200	280	216	216	216	216
9	360	450	630	720	360	360	450	630	90	135	225	315	243	243	243	243
10	400	500	700	800	400	400	500	700	100	150	250	350	270	270	270	270
20	800	1000	1400	1600	800	800	1000	1400	200	300	500	700	540	540	540	540
30	1200	1500	2100	2400	1200	1200	1500	2100	300	450	750	1050	810	810	810	810
40	1600	2000	2800	3200	1600	1600	2000	2800	400	600	1000	1400	1080	1080	1080	1080

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	HARINA				CARNE				ACELGAS				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	45	45	45	45	31	39	62	80	31	31	31	31	100	120	150	180
2	90	90	90	90	62	78	124	160	62	62	62	62	200	240	300	360
3	135	135	135	135	93	117	186	240	93	93	93	93	300	360	450	540
4	180	180	180	180	124	156	248	320	124	124	124	124	400	480	600	720
5	225	225	225	225	155	195	310	400	155	155	155	155	500	600	750	900
6	270	270	270	270	186	234	372	480	186	186	186	186	600	720	900	1080
7	315	315	315	315	217	273	434	560	217	217	217	217	700	840	1050	1260
8	360	360	360	360	248	312	496	640	248	248	248	248	800	960	1200	1440
9	405	405	405	405	279	351	558	720	279	279	279	279	900	1080	1350	1620
10	450	450	450	450	310	390	620	800	310	310	310	310	1000	1200	1500	1800
20	900	900	900	900	620	780	1240	1600	620	620	620	620	2000	2400	3000	3600
30	1350	1350	1350	1350	930	1170	1860	2400	930	930	930	930	3000	3600	4500	5400
40	1800	1800	1800	1800	1240	1560	2480	3200	1240	1240	1240	1240	4000	4800	6000	7200

E — Niños de 3 a 5 años
D — » » 6 a 9 »
C — » » 10 a 12 »
B — » » 13 y 14 »
A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-5

ALMUERZO

Judías coloradas con chorizo

Ragout de carne con patatas y zanahoria

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	JUDÍAS				CHORIZO				CARNE				PATATAS			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	30	40	50	80	15	20	25	40	30	37	47	65	56	82	115	145
2	60	80	100	160	30	40	50	80	60	74	94	130	112	164	230	290
3	90	120	150	240	45	60	75	120	90	111	141	195	168	246	345	435
4	120	160	200	320	60	80	100	160	120	148	188	260	224	328	460	580
5	150	200	250	400	75	100	125	200	150	185	235	325	280	410	575	725
6	180	240	300	480	90	120	150	240	180	222	282	390	336	492	690	870
7	210	280	350	560	105	140	175	280	210	259	329	455	392	574	805	1015
8	240	320	400	640	120	160	200	320	240	296	376	520	448	656	920	1160
9	270	360	450	720	135	180	225	360	270	333	423	585	504	738	1035	1305
10	300	400	500	800	150	200	250	400	300	370	470	650	560	820	1150	1450
20	600	800	1000	1600	300	400	500	800	600	740	940	1300	1120	1640	2300	2900
30	900	1200	1500	2400	450	600	750	1200	900	1110	1410	1950	1680	2460	3450	4350
40	1200	1600	2000	3200	600	800	1000	1600	1200	1480	1880	2600	2240	3280	4600	5800

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE											
	ZANAHORIAS				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	27	38	49	80	20	20	25	30	100	120	150	180
2	54	76	98	160	40	40	50	60	200	240	300	360
3	81	114	147	240	60	60	75	90	300	360	450	540
4	108	152	196	320	80	80	100	120	400	480	600	720
5	135	190	245	400	100	100	125	150	500	600	750	900
6	162	228	294	480	120	120	150	180	600	720	900	1080
7	189	266	343	560	140	140	175	210	700	840	1050	1260
8	216	304	392	640	160	160	200	240	800	960	1200	1440
9	243	342	441	720	180	180	225	270	900	1080	1350	1620
10	270	380	490	800	200	200	250	300	1000	1200	1500	1800
20	540	760	980	1600	400	400	500	600	2000	2400	3000	3600
30	810	1140	1470	2400	600	600	750	900	3000	3600	4500	5400
40	1080	1520	1960	3200	800	800	1000	1200	4000	4800	6000	7200

E -- Niños de 3 a 5 años
D -- » » 6 a 9 »
C -- » » 10 a 12 »
B -- » » 13 y 14 »
A -- » » 15 años y adultos.

MINUTA A-6

ALMUERZO

Arroz con tomate, pimiento y carne

Huevo frito

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	ARROZ				TOMATES				PIMIENTOS				CARNE			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	45	50	70	80	75	83	103	125	24	24	30	50	30	30	30	30
2	90	100	140	160	150	166	206	250	48	48	60	100	60	60	60	60
3	135	150	210	240	225	249	309	375	72	72	90	150	90	90	90	90
4	180	200	280	320	300	332	412	500	96	96	120	200	120	120	120	120
5	225	250	350	400	375	415	515	625	120	120	150	250	150	150	150	150
6	270	300	420	480	450	498	618	750	144	144	180	300	180	180	180	180
7	315	350	490	560	525	581	721	875	168	168	210	350	210	210	210	210
8	360	400	560	640	600	664	824	1000	192	192	240	400	240	240	240	240
9	405	450	630	720	675	747	927	1125	216	216	270	450	270	270	270	270
10	450	500	700	800	750	830	1030	1250	240	240	300	500	300	300	300	300
20	900	1000	1400	1600	1500	1660	2060	2500	480	480	600	1000	600	600	600	600
30	1350	1500	2100	2400	2250	2490	3090	3750	720	720	900	1500	900	900	900	900
40	1800	2000	2800	3200	3000	3320	4120	5000	960	960	1200	2000	1200	1200	1200	1200

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE											
	HUEVOS (piezas)				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	1	1	1	1	30	30	30	30	75	100	100	125
2	2	2	2	2	60	60	60	60	150	200	200	250
3	3	3	3	3	90	90	90	90	225	300	300	375
4	4	4	4	4	120	120	120	120	300	400	400	500
5	5	5	5	5	150	150	150	150	375	500	500	625
6	6	6	6	6	180	180	180	180	450	600	600	750
7	7	7	7	7	210	210	210	210	525	700	700	875
8	8	8	8	8	240	240	240	240	600	800	800	1000
9	9	9	9	9	270	270	270	270	675	900	900	1125
10	10	10	10	10	300	300	300	300	750	1000	1000	1250
20	20	20	20	20	600	600	600	600	1500	2000	2000	2500
30	30	30	30	30	900	900	900	900	2250	3000	3000	3750
40	40	40	40	40	1200	1200	1200	1200	3000	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años.

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-7

ALMUERZO

Macarrones con queso y tomate
Carne picada (albóndigas) con lechuga
Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	MACARRONES				QUESO RALLADO				TOMATE				CARNE			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	30	40	50	80	20	20	20	30	16	16	21	31	30	40	60	80
2	60	80	100	160	40	40	40	60	32	32	42	62	60	80	120	160
3	90	120	150	240	60	60	60	90	48	48	63	93	90	120	180	240
4	120	160	200	320	80	80	80	120	64	64	84	124	120	160	240	320
5	150	200	250	400	100	100	100	150	80	80	105	155	150	200	300	400
6	180	240	300	480	120	120	120	180	96	96	126	186	180	240	360	480
7	210	280	350	560	140	140	140	210	112	112	147	217	210	280	420	560
8	240	320	400	640	160	160	160	240	128	128	168	248	240	320	480	640
9	270	360	450	720	180	180	180	270	144	144	189	279	270	360	540	720
10	300	400	500	800	200	200	200	300	160	160	210	310	300	400	600	800
20	600	800	1000	1600	400	400	400	600	320	320	420	620	600	800	1200	1600
30	900	1200	1500	2400	600	600	600	900	480	480	630	930	900	1200	1800	2400
40	1200	1600	2000	3200	800	800	800	1200	640	640	840	1240	1200	1600	2400	3200

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	LECHUGA				HARINA				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	36	36	36	36	10	10	20	20	15	20	25	35	100	120	150	180
2	72	72	72	72	20	20	40	40	30	40	50	70	200	240	300	360
3	108	108	108	108	30	30	60	60	45	60	75	105	300	360	450	540
4	144	144	144	144	40	40	80	80	60	80	100	140	400	480	600	720
5	180	180	180	180	50	50	100	100	75	100	125	175	500	600	750	900
6	216	216	216	216	60	60	120	120	90	120	150	210	600	720	900	1080
7	252	252	252	252	70	70	140	140	105	140	175	245	700	840	1050	1260
8	288	288	288	288	80	80	160	160	120	160	200	280	800	960	1200	1440
9	324	324	324	324	90	90	180	180	135	180	225	315	900	1080	1350	1620
10	360	360	360	360	100	100	200	200	150	200	250	350	1000	1200	1500	1800
20	720	720	720	720	200	200	400	400	300	400	500	700	2000	2400	3000	3600
30	1080	1080	1080	1080	300	300	600	600	450	600	750	1050	3000	3600	4500	5400
40	1440	1440	1440	1440	400	400	800	800	600	800	1000	1400	4000	4800	6000	7200

E — Niños de 3 a 5 años
D — » » 6 a 9 »
C — » » 10 a 12 »
B — » » 13 y 14 »
A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-8

ALMUERZO

Ensalada de patata y lechuga

Sardinas fritas

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE											
	PATATAS				LECHUGA				SARDINAS			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	47	58	82	110	86	86	108	115	71	100	142	180
2	94	116	164	220	172	172	216	230	142	200	284	360
3	141	174	246	330	258	258	324	345	213	300	426	540
4	188	232	328	440	344	344	432	460	284	400	568	720
5	235	290	410	550	430	430	540	575	355	500	710	900
6	282	348	492	660	516	516	648	690	426	600	852	1080
7	329	406	574	770	602	602	756	805	497	700	994	1260
8	376	464	656	880	688	688	864	920	568	800	1136	1440
9	423	522	738	990	774	774	972	1035	639	900	1278	1620
10	470	580	820	1100	860	860	1080	1150	710	1000	1420	1800
20	940	1160	1640	2200	1720	1720	2160	2300	1420	2000	2840	3600
30	1410	1740	2460	3300	2580	2580	3240	3450	2130	3000	4260	5400
40	1880	2320	3280	4400	3440	3440	4320	4600	2840	4000	5680	7200

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE							
	ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	20	25	25	40	100	120	150	180
2	40	50	50	80	200	240	300	360
3	60	75	75	120	300	360	450	540
4	80	100	100	160	400	480	600	720
5	100	125	125	200	500	600	750	900
6	120	150	150	240	600	720	900	1080
7	140	175	175	280	700	840	1050	1260
8	160	200	200	320	800	960	1200	1440
9	180	225	225	360	900	1080	1350	1620
10	200	250	250	400	1000	1200	1500	1800
20	400	500	500	800	2000	2400	3000	3600
30	600	750	750	1200	3000	3600	4500	5400
40	800	1000	1000	1600	4000	4800	6000	7200

E — Niños de 3 a 5 años.

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-9

ALMUERZO

Lentejas con chorizo y zanahoria

Bacalao al pil-pil

Pan. Naranja. Leche

Num. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	LENTEJAS				ZANAHORIAS				CHORIZO				BACALAO				ACEITE			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	30	40	60	80	16	33	33	40	10	10	10	20	33	44	66	80	15	15	20	20
2	60	80	120	160	32	66	66	80	20	20	20	40	66	88	132	160	30	30	40	40
3	90	120	180	240	48	99	99	120	30	30	30	60	99	132	198	240	45	45	60	60
4	120	160	240	320	64	132	132	160	40	40	40	80	132	176	264	320	60	60	80	80
5	150	200	300	400	80	165	165	200	50	50	50	100	165	220	330	400	75	75	100	100
6	180	240	360	480	96	198	198	240	60	60	60	120	198	264	396	480	90	90	120	120
7	210	280	420	560	112	231	231	280	70	70	70	140	231	308	462	560	105	105	140	140
8	240	320	480	640	128	264	264	320	80	80	80	160	264	352	528	640	120	120	160	160
9	270	360	540	720	144	297	297	360	90	90	90	180	297	396	594	720	135	135	180	180
10	300	400	600	800	160	330	330	400	100	100	100	200	330	440	660	800	150	150	200	200
20	600	800	1200	1600	320	660	660	800	200	200	200	400	660	880	1320	1600	300	300	400	400
30	900	1200	1800	2400	480	990	990	1200	300	300	300	600	990	1320	1980	2400	450	450	600	600
40	1200	1600	2000	3200	640	1320	1320	1600	400	400	400	800	1320	1760	2640	3200	600	600	800	800

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	HARINA				TOMATE				CEBOLLA				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	15	15	15	15	15	15	20	30	12	12	12	12	75	100	100	125
2	30	30	30	30	30	30	40	60	24	24	24	24	150	200	200	250
3	45	45	45	45	45	45	60	90	36	36	36	36	225	300	300	375
4	60	60	60	60	60	60	80	120	48	48	48	48	300	400	400	500
5	75	75	75	75	75	75	100	150	60	60	60	60	375	500	500	625
6	90	90	90	90	90	90	120	180	72	72	72	72	450	600	600	750
7	105	105	105	105	105	105	140	210	84	84	84	84	525	700	700	875
8	120	120	120	120	120	120	160	240	96	96	96	96	600	800	800	1000
9	135	135	135	135	135	135	180	270	108	108	108	108	675	900	900	1125
10	150	150	150	150	150	150	200	300	120	120	120	120	750	1000	1000	1250
20	300	300	300	300	300	300	400	600	240	240	240	240	1500	2000	2000	2500
30	450	450	450	450	450	450	600	900	360	360	360	360	2250	3000	3000	3750
40	600	600	600	600	600	600	800	1200	480	480	480	480	3000	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años.

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-10

ALMUERZO

Sopa. Potaje de garbanzos, patata y chorizo

Palometa frita con lechuga

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	PASTA SOPA				GARBANZOS				PATATAS				CHORIZO			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	45	45	45	60	40	50	70	80	58	58	70	80	10	10	10	20
2	90	90	90	120	80	100	140	160	116	116	140	160	20	20	20	40
3	135	135	135	180	120	150	210	240	174	174	210	240	30	30	30	60
4	180	180	180	240	160	200	280	320	232	232	280	320	40	40	40	80
5	225	225	225	300	200	250	350	400	290	290	350	400	50	50	50	100
6	270	270	270	360	240	300	420	480	348	348	420	480	60	60	60	120
7	315	315	315	420	280	350	490	560	406	406	490	560	70	70	70	140
8	360	360	360	480	320	400	560	640	464	464	560	640	80	80	80	160
9	405	405	405	540	360	450	630	720	522	522	630	720	90	90	90	180
10	450	450	450	600	400	500	700	800	580	580	700	800	100	100	100	200
20	900	900	900	1200	800	1000	1400	1600	1160	1160	1400	1600	200	200	200	400
30	1350	1350	1350	1800	1200	2000	2100	2400	1740	1740	2100	2400	300	300	300	600
40	1800	1800	1800	2400	1600	3000	2800	3200	2320	2320	2800	3200	400	400	400	800

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	ACEITE				PALOMETA				LECHUGA				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	15	15	20	20	50	60	75	85	73	86	108	120	75	100	100	125
2	30	30	40	40	100	120	150	170	146	172	216	240	150	200	200	250
3	45	45	60	60	150	180	225	255	219	258	324	360	225	300	300	375
4	60	60	80	80	200	240	300	340	292	344	432	480	300	400	400	500
5	75	75	100	100	250	300	375	425	365	430	540	600	375	500	500	625
6	90	90	120	120	300	360	450	510	438	516	648	720	450	600	600	750
7	105	105	140	140	350	420	525	595	511	602	756	840	525	700	700	875
8	120	120	160	160	400	480	600	680	584	688	864	960	600	800	800	1000
9	135	135	180	180	450	540	675	765	657	774	972	1080	675	900	900	1125
10	150	150	200	200	500	600	750	850	730	860	1080	1200	750	1000	1000	1250
20	300	300	400	400	1000	1200	1500	1700	1460	1720	2160	2400	1500	2000	2000	2500
30	450	450	600	600	1500	1800	2250	2550	2190	2580	3240	3600	2250	3000	3000	3750
40	600	600	800	800	2000	2400	3000	3400	2920	3440	4320	4800	3000	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años
D — » » 6 a 9 »
C — » » 10 a 12 »
B — » » 13 y 14 »
A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-11

ALMUERZO

Patatas con bacalao

Filetes de carne picada con lechuga

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	PATATAS				BACALAO				CARNE PICADA				ACEITE			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	140	160	210	250	15	17	22	40	50	60	74	96	30	30	40	60
2	280	320	420	500	30	34	44	80	100	120	148	192	60	60	80	120
3	420	480	630	750	45	51	66	120	150	180	222	288	90	90	120	180
4	560	640	840	1000	60	68	88	160	200	240	296	384	120	120	160	240
5	700	800	1050	1250	75	85	110	200	250	300	370	480	150	150	200	300
6	840	960	1260	1500	90	102	132	240	300	360	444	576	180	180	240	360
7	980	1120	1470	1750	105	119	154	280	350	420	518	672	210	210	280	420
8	1120	1280	1680	2000	120	136	176	320	400	480	592	768	240	240	320	480
9	1260	1440	1890	2250	135	153	198	360	450	540	666	864	270	270	360	540
10	1400	1600	2100	2500	150	170	220	400	500	600	740	960	300	300	400	600
20	2800	3200	4200	5000	300	340	440	800	1000	1200	1480	1920	600	600	800	1200
30	4200	4800	6300	7500	450	510	660	1200	1500	1800	2220	2880	900	900	1200	1800
40	5600	6400	8400	10.000	600	680	880	1600	2000	2400	2960	3840	1200	1200	1600	2400

(Continuación)

Núm. de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																		
	HARINA				HUEVOS				PAN				LECHUGA						
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A			
1	25	25	25	25	1	por	cada	10	80	100	100	125	100	100	100	100			
2	50	50	50	50					160	200	200	250	200	200	250	200	200	200	200
3	75	75	75	75					240	300	300	375	300	300	375	300	300	300	300
4	100	100	100	100					320	400	400	500	400	400	500	400	400	400	400
5	125	125	125	125					400	500	500	625	500	500	625	500	500	500	500
6	150	150	150	150					480	600	600	750	600	600	750	600	600	600	600
7	175	175	175	175					560	700	700	875	700	700	875	700	700	700	700
8	200	200	200	200					640	800	800	1000	800	800	1000	800	800	800	800
9	225	225	225	225					720	900	900	1125	900	900	1125	900	900	900	900
10	250	250	250	250					800	1000	1000	1250	1000	1000	1250	1000	1000	1000	1000
20	500	500	500	500	2	2	2	2	1600	2000	2000	2500	2000	2000	2000	2000			
30	750	750	750	750	3	3	3	3	2400	3000	3000	3750	3000	3000	3000	3000			
40	1000	1000	1000	1000	4	4	4	4	3200	4000	4000	5000	4000	4000	4000	4000			

- E — Niños de 3 a 5 años
- D — » » 6 a 9 »
- C — » » 10 a 12 »
- B — » » 13 y 14 »
- A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-12

ALMUERZO

Judías con patatas y zanahorias

Huevos fritos con bechamel

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	JUDIAS				PATATAS				ZANAHORIAS				HUEVOS (piezas)			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	35	40	50	80	45	50	58	80	25	28	33	50	1	1	1	1
2	70	80	100	160	90	100	116	160	50	56	66	100	2	2	2	2
3	105	120	150	240	135	150	174	240	75	84	99	150	3	3	3	3
4	140	160	200	320	180	200	232	320	100	112	132	200	4	4	4	4
5	175	200	250	400	225	250	290	400	125	140	165	250	5	5	5	5
6	210	240	300	480	270	300	348	480	150	168	198	300	6	6	6	6
7	245	280	350	560	315	350	406	560	175	196	231	350	7	7	7	7
8	280	320	400	640	360	400	464	640	200	224	264	400	8	8	8	8
9	315	360	450	720	405	450	522	720	225	252	297	450	9	9	9	9
10	350	400	500	800	450	500	580	800	250	280	330	500	10	10	10	10
20	700	800	1000	1600	900	1000	1160	1600	500	560	660	1000	20	20	20	20
30	1050	1200	1500	2400	1350	1500	1740	2400	750	840	990	1500	30	30	30	30
40	1400	1600	2000	3200	1800	2000	2320	3200	1000	1120	1320	2000	40	40	40	40

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE											
	ACEITE				HARINA				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	40	40	40	40	40	40	45	45	80	100	100	120
2	80	80	80	80	80	80	90	90	160	200	200	240
3	120	120	120	120	120	120	135	135	240	300	300	360
4	160	160	160	160	160	160	180	180	320	400	400	480
5	200	200	200	200	200	200	225	225	400	500	500	600
6	240	240	240	240	240	240	270	270	480	600	600	720
7	280	280	280	280	280	280	315	315	560	700	700	840
8	320	320	320	320	320	320	360	360	640	800	800	960
9	360	360	360	360	360	360	405	405	720	900	900	1080
10	400	400	400	400	400	400	450	450	800	1000	1000	1200
20	800	800	800	800	800	800	900	900	1600	2000	2000	2400
30	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1350	1350	2400	3000	3000	3600
40	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1800	1800	3200	4000	4000	4800

E — Niños de 3 a 5 años.

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-13

ALMUERZO

Arroz blanco con pimiento, tomate y huevo picado
Carne en filetes con acelgas (pueden combinarlo como quieran)
Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	TOMATE				ARROZ				HUEVO				PIMIENTO			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	180	200	200	220	45	50	70	80	1/2	1/2	1/2	1/2	22	30	30	33
2	360	400	400	440	90	100	140	160	1	1	1	1	44	60	60	66
3	540	600	600	660	135	150	210	240	1 1/2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	66	90	90	99
4	720	800	800	880	180	200	280	320	2	2	2	2	88	120	120	132
5	900	1000	1000	1100	225	250	350	400	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	110	150	150	165
6	1080	1200	1200	1320	270	300	420	480	3	3	3	3	132	180	180	198
7	1260	1400	1400	1540	315	350	490	560	3 1/2	3 1/2	3 1/2	3 1/2	154	210	210	231
8	1440	1600	1600	1760	360	400	560	640	4	4	4	4	176	240	240	264
9	1620	1800	1800	1980	405	450	630	720	4 1/2	4 1/2	4 1/2	4 1/2	198	270	270	297
10	1800	2000	2000	2200	450	500	700	800	5	5	5	5	220	300	300	330
20	3600	4000	4000	4400	900	1000	1400	1600	10	10	10	10	440	600	600	660
30	5400	6000	6000	6600	1350	1500	2100	2400	15	15	15	15	660	900	900	990
40	7200	8000	8000	8800	1800	2000	2800	3200	20	20	20	20	880	1200	1200	1320

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	CARNE EN FILETES				ACEITE				ACELGAS				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	35	39	62	80	20	25	25	25	26	31	31	35	90	100	100	110
2	70	78	124	160	40	50	50	50	52	62	62	70	180	200	200	220
3	105	117	186	240	60	75	75	75	78	93	93	105	270	300	300	330
4	140	156	248	320	80	100	100	100	104	124	124	140	360	400	400	440
5	175	195	310	400	100	125	125	125	130	155	155	175	450	500	500	550
6	210	234	372	480	120	150	150	150	156	186	186	210	540	600	600	660
7	245	273	434	560	140	175	175	175	182	217	217	245	630	700	700	770
8	280	312	496	640	160	200	200	200	208	248	248	280	720	800	800	880
9	315	351	558	720	180	225	225	225	234	279	279	315	810	900	900	990
10	350	390	620	800	200	250	250	250	260	310	310	350	900	1000	1000	1100
20	700	780	1240	1600	400	500	500	500	520	620	620	700	1800	2000	2000	2200
30	1050	1170	1860	2400	600	750	750	750	780	930	930	1050	2700	3000	3000	3300
40	1400	1560	2480	3200	800	1000	1000	1000	1040	1240	1240	1400	3600	4000	4000	4400

E — Niños de 3 a 5 años

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-14

ALMUERZO

Patatas, zanahoria, aceitunas, mahonesa

Carne en albóndigas con patatas

Queso. Naranja. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	PATATAS				ACEITUNAS				ZANAHORIAS				M A H O N E S A							
													HUEVOS				ACEITE			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	160	180	200	250	54	60	60	80	38	43	43	50					22	25	25	27
2	320	360	400	500	108	120	120	160	76	86	86	100					44	50	50	54
3	480	540	600	750	162	180	180	240	114	129	129	150	1	1	1	1	66	75	75	81
4	640	720	800	1000	216	240	240	320	152	172	172	200					88	100	100	108
5	800	900	1000	1250	270	300	300	400	190	215	215	250					110	125	125	135
6	960	1080	1200	1500	324	360	360	480	228	258	258	300	2	2	2	2	132	150	150	162
7	1120	1260	1400	1750	378	420	420	560	266	301	301	350					154	175	175	189
8	1280	1440	1600	2000	432	480	480	640	304	344	344	400					176	200	200	216
9	1440	1620	1800	2250	486	540	540	720	342	387	387	450					198	225	225	243
10	1600	1800	2000	2500	540	600	600	800	380	430	430	500	2 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2	220	250	250	270
20	3200	3600	4000	5000	1080	1200	1200	1600	760	860	860	1000	5	5	5	5	440	500	500	540
30	4800	5400	6000	7500	1620	1800	1800	2400	1140	1290	1290	1500	7 1/2	7 1/2	7 1/2	7 1/2	660	750	750	810
40	6400	7200	8000	10.000	2160	2400	2400	3200	1520	1720	1720	2000	10	10	10	10	880	1000	1000	1080

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	CARNE PICADA				PATATAS				ACEITE				PAN				QUESO			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	36	40	60	80	94	117	117	125	9	10	10	11	90	100	100	110	36	40	50	80
2	72	80	120	160	188	234	234	250	18	20	20	22	180	200	200	220	72	80	100	160
3	108	120	180	240	282	351	351	375	27	30	30	33	270	300	300	330	108	120	150	240
4	144	160	240	320	376	468	468	500	36	40	40	44	360	400	400	440	144	160	200	320
5	180	200	300	400	470	585	585	625	45	50	50	55	450	500	500	550	180	200	250	400
6	216	240	360	480	564	702	702	750	54	60	60	66	540	600	600	660	216	240	300	480
7	252	280	420	560	658	819	819	875	63	70	70	77	630	700	700	770	252	280	350	560
8	288	320	480	640	752	936	936	1000	72	80	80	88	720	800	800	880	288	320	400	640
9	324	360	540	720	846	1053	1053	1125	81	90	90	99	810	900	900	990	324	360	450	720
10	360	400	600	800	940	1170	1170	1250	90	100	100	110	900	1000	1000	1100	360	400	500	800
20	720	800	1200	1600	1880	2340	2340	2500	180	200	200	220	1800	2000	2000	2200	720	800	1000	1600
30	1080	1200	1800	2400	2820	3510	3510	3750	270	300	300	330	2700	3000	3000	3300	1080	1200	1500	2400
40	1440	1600	2400	3200	3760	4680	4680	5000	360	400	400	440	3600	4000	4000	4400	1440	1600	2000	3200

- E — Niños de 3 a 5 años.
- D — » » 6 a 9 »
- C — » » 10 a 12 »
- B — » » 13 y 14 »
- A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-15

ALMUERZO

Arroz con tomate, pimiento y chirlas (o similares)

Albóndigas

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																
	ARROZ				TOMATE				PIMIENTO				CHIRLAS				
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	
1	45	50	70	80	75	83	103	125	24	24	30	50	En cantidad adecuada al guiso				
2	90	100	140	160	150	166	206	250	48	48	60	100					
3	135	150	210	240	225	249	309	375	72	72	90	150					
4	180	200	280	320	300	332	412	500	96	96	120	200					
5	225	250	350	400	375	415	515	625	120	120	150	250					
6	270	300	420	480	450	498	618	750	144	144	180	300					
7	315	350	490	560	525	581	721	875	168	168	210	350					
8	360	400	560	640	600	664	824	1000	192	192	240	400					
9	405	450	630	720	675	747	927	1125	216	216	270	450					
10	450	500	700	800	750	830	1030	1250	240	240	300	500					
20	900	1000	1400	1600	1500	1660	2060	2500	480	480	600	1000					
30	1350	1500	2100	2400	2250	2490	3090	3750	720	720	900	1500					
40	1800	2000	2800	3200	3000	3320	4120	5000	960	960	1200	2000					

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	CARNE PICADA				HARINA				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	50	50	60	80	25	25	25	25	25	25	25	25	75	100	100	125
2	100	100	120	160	50	50	50	50	50	50	50	50	150	200	200	250
3	150	150	180	240	75	75	75	75	75	75	75	75	225	300	300	375
4	200	200	240	320	100	100	100	100	100	100	100	100	300	400	400	500
5	250	250	300	400	125	125	125	125	125	125	125	125	375	500	500	625
6	300	300	360	480	150	150	150	150	150	150	150	150	450	600	600	750
7	350	350	420	560	175	175	175	175	175	175	175	175	525	700	700	875
8	400	400	480	640	200	200	200	200	200	200	200	200	600	800	800	1000
9	450	450	540	720	225	225	225	225	225	225	225	225	675	900	900	1125
10	500	500	600	800	250	250	250	250	250	250	250	250	750	1000	1000	1250
20	1000	1000	1200	1600	500	500	500	500	500	500	500	500	1500	2000	2000	2500
30	1500	1500	1800	2400	750	750	750	750	750	750	750	750	2250	3000	3000	3750
40	2000	2000	2400	3200	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	3000	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años
D — » » 6 a 9 »
C — » » 10 a 12 »
B — » » 13 y 14 »
A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-16

ALMUERZO

Sopa de pasta (con Avecrem o similar)

Carne con patatas y zanahoria

Arroz con leche. Pan

Num. de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	AVECREM				PASTA SOPA				CARNE				PATATAS				ZANAHORIAS			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1					40	40	50	80	49	61	74	80	94	94	117	150	49	49	49	49
2					80	80	100	160	98	122	148	160	188	188	234	300	98	98	98	98
3					120	120	150	240	147	183	222	240	282	282	351	450	147	147	147	147
4					160	160	200	320	196	244	296	320	376	376	468	600	196	196	196	196
5					200	200	250	400	245	305	370	400	470	470	585	750	245	245	245	245
6					240	240	300	480	294	366	444	480	564	564	702	900	294	294	294	294
7					280	280	350	560	343	427	518	560	658	658	819	1050	243	343	343	343
8					320	320	400	640	392	488	592	640	752	752	936	1200	392	392	392	392
9					360	360	450	720	441	549	666	720	846	846	1053	1350	441	441	441	441
10					400	400	500	800	490	610	740	800	940	940	1170	1500	490	490	490	490
20					800	800	1000	1600	980	1220	1480	1600	1880	1880	2340	3000	980	980	980	980
30					1200	1200	1500	2400	1470	1830	2220	2400	2820	2820	3510	4500	1470	1470	1470	1470
40					1600	1600	2000	3200	1960	2440	2960	3200	3760	3760	4680	6000	1960	1960	1960	1960

(Continuación)

Núm. de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	ACEITE				ARROZ				LIMON				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	20	20	20	20	30	50	50	80					75	100	100	125
2	40	40	40	40	60	100	100	160					150	200	200	250
3	60	60	60	60	90	150	150	240					225	300	300	375
4	80	80	80	80	120	200	200	320					300	400	400	500
5	100	100	100	100	150	250	250	400					375	500	500	625
6	120	120	120	120	180	300	300	480					450	600	600	750
7	140	140	140	140	210	350	350	560					525	700	700	875
8	160	160	160	160	240	400	400	640					600	800	800	1000
9	180	180	180	180	270	450	450	720					675	900	900	1125
10	200	200	200	200	300	500	500	800					750	1000	1000	1250
20	400	400	400	400	600	1000	1000	1600					1500	2000	2000	2500
30	600	600	600	600	900	1500	1500	2400					2250	3000	3000	3750
40	800	800	800	800	1200	2000	2000	3200					3000	4000	4000	5000

- E — Niños de 3 a 5 años.
- D — » » 6 a 9 »
- C — » » 10 a 12 »
- B — » » 13 y 14 »
- A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-17

ALMUERZO

Arroz blanco, tomate, pimiento y huevo frito

Bonito con lechuga

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	ARROZ				TOMATE				PIMIENTO				BONITO			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	54	60	70	80	81	90	103	120	18	20	30	35	50	60	75	85
2	108	120	140	160	162	180	206	240	36	40	60	70	100	120	150	170
3	162	180	210	240	243	270	309	360	54	60	90	105	150	180	225	255
4	216	240	280	320	324	360	412	480	72	80	120	140	200	240	300	340
5	270	300	350	400	405	450	515	600	90	100	150	175	250	300	375	425
6	324	360	420	480	486	540	618	720	108	120	180	210	300	360	450	510
7	378	420	490	560	567	630	721	840	126	140	210	245	350	420	525	595
8	432	480	560	640	648	720	824	960	144	160	240	280	400	480	600	680
9	486	540	630	720	729	810	927	1080	162	180	270	315	450	540	675	765
10	540	600	700	800	810	900	1030	1200	180	200	300	350	500	600	750	850
20	1080	1200	1400	1600	1620	1800	2060	2400	360	400	600	700	1000	1200	1500	1700
30	1620	1800	2100	2400	2430	2700	3090	3600	540	600	900	1050	1500	1800	2250	2550
40	2160	2400	2800	3200	3240	3600	4120	4800	720	800	1200	1400	2000	2400	3000	3400

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	LECHUGA				HUEVOS				PAN				ACEITE			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	77	86	108	115	1	1	1	1	90	100	100	110	20	20	20	25
2	154	172	216	230	2	2	2	2	180	200	200	220	40	40	40	50
3	231	258	324	345	3	3	3	3	270	300	300	330	60	60	60	75
4	308	344	432	460	4	4	4	4	360	400	400	440	80	80	80	100
5	385	430	540	575	5	5	5	5	450	500	500	550	100	100	100	125
6	462	516	648	690	6	6	6	6	540	600	600	660	120	120	120	150
7	539	602	756	805	7	7	7	7	630	700	700	770	140	140	140	175
8	616	688	864	920	8	8	8	8	720	800	800	880	160	160	160	200
9	693	774	972	1035	9	9	9	9	810	900	900	990	180	180	180	225
10	770	860	1080	1150	10	10	10	10	900	1000	1000	1100	200	200	200	250
20	1540	1720	2160	2300	20	20	20	20	1800	2000	2000	2200	400	400	400	500
30	2310	2580	3240	3450	30	30	30	30	2700	3000	3000	3300	600	600	600	750
40	3080	3440	4320	4600	40	40	40	40	3600	4000	4000	4400	800	800	800	1000

E — Niños de 3 a 5 años

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA A-18 (Para verano)

ALMUERZO

Gazpacho

Carne picada en filetes con patatas

Naranja. Leche. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	TOMATE				PIMIENTO				PEPINO				PARA EL GAZPACHO							
													PAN				ACEITE			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	150	175	200	250	20	25	30	50	60	80	100	150	60	70	80	110	25	25	25	30
2	300	350	400	500	40	50	60	100	120	160	200	300	120	140	160	220	50	50	50	60
3	450	525	600	750	60	75	90	150	180	240	300	450	180	210	240	330	75	75	75	90
4	600	700	800	1000	80	100	120	200	240	320	400	600	240	280	320	440	100	100	100	120
5	750	875	1000	1250	100	125	150	250	300	400	500	750	300	350	400	550	125	125	125	150
6	900	1050	1200	1500	120	150	180	300	360	480	600	900	360	420	480	660	150	150	150	180
7	1050	1225	1400	1750	140	175	210	350	420	560	700	1050	420	490	560	770	175	175	175	210
8	1200	1400	1600	2000	160	200	240	400	480	640	800	1200	480	560	640	880	200	200	200	240
9	1350	1575	1800	2250	180	225	270	450	540	720	900	1350	540	630	720	990	225	225	225	270
10	1500	1750	2000	2500	200	250	300	500	600	800	1000	1500	600	700	800	1100	250	250	250	300
20	3000	3500	4000	5000	400	500	600	1000	1200	1600	2000	3000	1200	1400	1600	2200	500	500	500	600
30	4500	5250	6000	7500	600	750	900	1500	1800	2400	3000	4500	1800	2100	2400	3300	750	750	750	900
40	6000	7000	8000	10 000	800	1000	1200	2000	2400	3200	4000	6000	2400	2800	3200	4400	1000	1000	1000	1200

(Continuación)

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE															
	CARNE PICADA				PATATAS				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	40	50	60	80	77	97	117	150	20	20	20	25	80	100	100	125
2	80	100	120	160	154	194	234	300	40	40	40	50	160	200	200	250
3	120	150	180	240	231	291	351	450	60	60	60	75	240	300	300	375
4	160	200	240	320	308	388	468	600	80	80	80	100	320	400	400	500
5	200	250	300	400	385	485	585	750	100	100	100	125	400	500	500	625
6	240	300	360	480	462	582	702	900	120	120	120	150	480	600	600	750
7	280	350	420	560	539	679	819	1050	140	140	140	175	560	700	700	875
8	320	400	480	640	616	776	936	1200	160	160	160	200	640	800	800	1000
9	360	450	540	720	693	873	1053	1350	180	180	180	225	720	900	900	1125
10	400	500	600	800	770	970	1170	1500	200	200	200	250	800	1000	1000	1250
20	800	1000	1200	1600	1540	1940	2340	3000	400	400	400	500	1600	2000	2000	2500
30	1200	1500	1800	2400	2310	2910	3510	4500	600	600	600	750	2400	3000	3000	3750
40	1600	2000	2400	3200	3080	3880	4680	6000	800	800	800	1000	3200	4000	4000	5000

- E — Niños de 3 a 5 años.
- D — » » 6 a 9 »
- C — » » 10 a 12 »
- B — » » 13 y 14 »
- A — » » 15 años y adultos.

MINUTA C-1

CENA

Puré de lentejas y zanahoria

Huevo (de cualquier forma)

Naranja. Pan

Núm. de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	LENTEJAS				ZANAHORIAS				HUEVOS				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	45	50	60	80	40	45	54	70	1	1	1	1	25	25	25	30	80	100	100	125
2	90	100	120	160	80	90	108	140	2	2	2	2	50	50	50	60	160	200	200	250
3	135	150	180	240	120	135	162	210	3	3	3	3	75	75	75	90	240	300	300	375
4	180	200	240	320	160	180	216	280	4	4	4	4	100	100	100	120	320	400	400	500
5	225	250	300	400	200	225	270	350	5	5	5	5	125	125	125	150	400	500	500	625
6	270	300	360	480	240	270	324	420	6	6	6	6	150	150	150	180	480	600	600	750
7	315	350	420	560	280	315	378	490	7	7	7	7	175	175	175	210	560	700	700	875
8	360	400	480	640	320	360	432	560	8	8	8	8	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	405	450	540	720	360	405	486	630	9	9	9	9	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	450	500	600	800	400	450	540	700	10	10	10	10	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	900	1000	1200	1600	800	900	1080	1400	20	20	20	20	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	1350	1500	1800	2400	1200	1350	1620	2100	30	30	30	30	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	1800	2000	2400	3200	1600	1800	2160	2800	40	40	40	40	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

MINUTA C-2

CENA

Acelgas (u otra verdura similar) con patatas

Croquetas de carne

Naranja. Pan

N.º de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																							
	ACELGAS				PATATAS				CARNE PICADA				HARINA				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	260	300	350	400	88	95	117	150	25	25	30	50	25	27	33	50	25	25	25	30	80	100	100	125
2	520	600	700	800	176	190	234	300	50	50	60	100	50	54	66	100	50	50	50	60	160	200	200	250
3	780	900	1050	1200	264	285	351	450	75	75	90	150	75	81	99	150	75	75	75	90	240	300	300	375
4	1040	1200	1400	1600	352	380	468	600	100	100	120	200	100	108	132	200	100	100	100	120	320	400	400	500
5	1300	1500	1750	2000	440	475	585	750	125	125	150	250	125	135	165	250	125	125	125	150	400	500	500	625
6	1560	1800	2100	2400	528	570	702	900	150	150	180	300	150	162	198	300	150	150	150	180	480	600	600	750
7	1820	2100	2450	2800	616	665	819	1050	175	175	210	350	175	189	231	350	175	175	175	210	560	700	700	875
8	2080	2400	2800	3200	704	760	936	1200	200	200	240	400	200	216	264	400	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	2340	2700	3150	3600	792	855	1053	1350	225	225	270	450	225	243	297	450	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	2600	3000	3500	4000	880	950	1170	1500	250	250	300	500	250	270	330	500	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	5200	6000	7000	8000	1760	1900	2340	3000	500	500	600	1000	500	540	660	1000	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	7800	9000	10500	12000	2640	2850	3510	4500	750	750	900	1500	750	810	990	1500	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	10400	12000	14000	16000	3520	3800	4680	6000	1000	1000	1200	2000	1000	1080	1320	2000	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

- E — Niños de 3 a 5 años.
- D — » » 6 a 9 »
- C — » » 10 a 12 »
- B — » » 13 y 14 »
- A — » » 15 años y adultos.

MINUTA C-3

CENA

Sopa de pasta
Sardinas de lata con lechuga
Naranja. Pan

Núm. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	PASTA DE SOPA				SARDINAS				LECHUGA				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	40	40	50	80	75	80	100	150	72	72	72	100	25	25	25	30	80	100	100	125
2	80	80	100	160	150	160	200	300	144	144	144	200	50	50	50	60	160	200	200	250
3	120	120	150	240	225	240	300	450	216	216	216	300	75	75	75	90	240	300	300	375
4	160	160	200	320	300	320	400	600	288	288	288	400	100	100	100	120	320	400	400	500
5	200	200	250	400	375	400	500	750	360	360	360	500	125	125	125	150	400	500	500	625
6	240	240	300	480	450	480	600	900	432	432	432	600	150	150	150	180	480	600	600	750
7	280	280	350	560	525	560	700	1050	504	504	504	700	175	175	175	210	560	700	700	875
8	320	320	400	640	600	640	800	1200	576	576	576	800	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	360	360	450	720	675	720	900	1350	648	648	648	900	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	400	400	500	800	750	800	1000	1500	720	720	720	1000	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	800	800	1000	1600	1500	1600	2000	3000	1440	1440	1440	2000	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	1200	1200	1500	2400	2250	2400	3000	4500	2160	2160	2160	3000	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	1600	1600	2000	3200	3000	3200	4000	6000	2880	2880	2880	4000	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

MINUTA C-4

CENA

Puré de guisantes y zanahorias
Mortadela
Naranja. Pan

Num. de comen- sales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	GUISANTES SECOS				ZANAHORIA				MORTADELA				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	55	60	70	80	40	45	54	70	75	80	100	150	25	25	25	30	80	100	100	125
2	110	120	140	160	80	90	108	140	150	160	200	300	50	50	50	60	160	200	200	250
3	165	180	210	240	120	135	162	210	225	240	300	450	75	75	75	90	240	300	300	375
4	220	240	280	320	160	180	216	280	300	320	400	600	100	100	100	120	320	400	400	500
5	275	300	350	400	200	225	270	350	375	400	500	750	125	125	125	150	400	500	500	625
6	330	360	420	480	240	270	324	420	450	480	600	900	150	150	150	180	480	600	600	750
7	385	420	490	560	280	315	378	490	525	560	700	1050	175	175	175	210	560	700	700	875
8	440	480	560	640	320	360	432	560	600	640	800	1200	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	495	540	630	720	360	405	486	630	675	720	900	1350	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	550	600	700	800	400	450	540	700	750	800	1000	1500	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	1100	1200	1400	1600	800	900	1080	1400	1500	1600	2000	3000	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	1650	1800	2100	2400	1200	1350	1620	2100	2250	2400	3000	4500	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	2200	2400	2800	3200	1600	1800	2160	2800	3000	3200	4000	6000	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años.
D — » » 6 a 9 »
C — » » 10 a 12 »
B — » » 13 y 14 »
A — » » 15 años y adultos.

MINUTA C-5

CENA

Arroz con tomate y pimiento

Boquerones

Naranja. Pan

N.º de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																							
	ARROZ				TOMATES				PIMIENTOS				BOQUERONES				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	45	50	60	80	75	80	100	150	75	80	100	150	95	100	125	170	25	25	25	30	80	100	100	125
2	90	100	120	160	150	160	200	300	150	160	200	300	190	200	250	340	50	50	50	60	160	200	200	250
3	135	150	180	240	225	240	300	450	225	240	300	450	285	300	375	510	75	75	75	90	240	300	300	375
4	180	200	240	320	300	320	400	600	300	320	400	600	380	400	500	680	100	100	100	120	320	400	400	500
5	225	250	300	400	375	400	500	750	375	400	500	750	475	500	625	850	125	125	125	150	400	500	500	625
6	270	300	360	480	450	480	600	900	450	480	600	900	570	600	750	1020	150	150	150	180	480	600	600	750
7	315	350	420	560	525	560	700	1050	525	560	700	1050	665	700	875	1190	175	175	175	210	560	700	700	875
8	360	400	480	640	600	640	800	1200	600	640	800	1200	760	800	1000	1360	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	405	450	540	720	675	720	900	1350	675	720	900	1350	855	900	1125	1530	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	450	500	600	800	750	800	1000	1500	750	800	1000	1500	950	1000	1250	1700	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	900	1000	1200	1600	1500	1600	2000	3000	1500	1600	2000	3000	1900	2000	2500	3400	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	1350	1500	1800	2400	2250	2400	3000	4500	2250	2400	3000	4500	2850	3000	3750	5100	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	1800	2000	2400	3200	3000	3200	4000	6000	3000	3200	4000	6000	3800	4000	5000	6800	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

MINUTA C-6

CENA

Puré de patata y zanahoria

Filetes de hígado

Naranja. Pan

Núm. de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	PATATAS				ZANAHORIAS				HIGADO				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	90	100	118	150	54	54	54	80	40	40	50	80	25	25	25	30	80	100	100	125
2	180	200	236	300	108	108	108	160	80	80	100	160	50	50	50	60	160	200	200	250
3	270	300	354	450	162	162	162	240	120	120	150	240	75	75	75	90	240	300	300	375
4	360	400	472	600	216	216	216	320	160	160	200	320	100	100	100	120	320	400	400	500
5	450	500	590	750	270	270	270	400	200	200	250	400	125	125	125	150	400	500	500	625
6	540	600	708	900	324	324	324	480	240	240	300	480	150	150	150	180	480	600	600	750
7	630	700	826	1050	378	378	378	560	280	280	350	560	175	175	175	210	560	700	700	875
8	720	800	944	1200	432	432	432	640	320	320	400	640	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	810	900	1062	1350	486	486	486	720	360	360	450	720	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	900	1000	1180	1500	540	540	540	800	400	400	500	800	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	1800	2000	2360	3000	1080	1080	1080	1600	800	800	1000	1600	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	2700	3000	3540	4500	1620	1620	1620	2400	1200	1200	1500	2400	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	3600	4000	4720	6000	2160	2160	2160	3200	1600	1600	2000	3200	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años.
 D — » » 6 a 9 »
 C — » » 10 a 12 »
 B — » » 13 y 14 »
 A — » » 15 años y adultos.

MINUTA C-7

CENA

Sopa de pasta

Huevos duros con tomate

Naranja. Pan

Num. de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																			
	PASTA DE SOPA				HUEVOS				TOMATE				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	40	40	50	80	1	1	1	1	75	85	100	125	25	25	25	30	80	100	100	125
2	80	80	100	160	2	2	2	2	150	170	200	250	50	50	50	60	160	200	200	250
3	120	120	150	240	3	3	3	3	225	255	300	375	75	75	75	90	240	300	300	375
4	160	160	200	320	4	4	4	4	300	340	400	500	100	100	100	120	320	400	400	500
5	200	200	250	400	5	5	5	5	375	425	500	625	125	125	125	150	400	500	500	625
6	240	240	300	480	6	6	6	6	450	510	600	750	150	150	150	180	480	600	600	750
7	280	280	350	560	7	7	7	7	525	595	700	875	175	175	175	210	560	700	700	875
8	320	320	400	640	8	8	8	8	600	680	800	1000	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	360	360	450	720	9	9	9	9	675	765	900	1125	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	400	400	500	800	10	10	10	10	750	850	1000	1250	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	800	800	1000	1600	20	20	20	20	1500	1700	2000	2500	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	1200	1200	1500	2400	30	30	30	30	2250	2550	3000	3750	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	1600	1600	2000	3200	40	40	40	40	3000	3400	4000	5000	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

MINUTA C-8

CENA

Arroz con tomate y pimiento

Mortadela o similares

Naranja. Pan

N.º de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																							
	ARROZ				TOMATE				PIMIENTO				MORTADELA				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	45	50	60	80	75	80	100	125	75	80	100	125	75	80	100	125	25	25	25	30	80	100	100	125
2	90	100	120	160	150	160	200	250	150	160	200	250	150	160	200	250	50	50	50	60	160	200	200	250
3	135	150	180	240	225	240	300	375	225	240	300	375	225	240	300	375	75	75	75	90	240	300	300	375
4	180	200	240	320	300	320	400	500	300	320	400	500	300	320	400	500	100	100	100	120	320	400	400	500
5	225	250	300	400	375	400	500	625	375	400	500	625	375	400	500	625	125	125	125	150	400	500	500	625
6	270	300	360	480	450	480	600	750	450	480	600	750	450	480	600	750	150	150	150	180	480	600	600	750
7	315	350	420	560	525	560	700	875	525	560	700	875	525	560	700	875	175	175	175	210	560	700	700	875
8	360	400	480	640	600	640	800	1000	600	640	800	1000	600	640	800	1000	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	405	450	540	720	675	720	900	1125	675	720	900	1125	675	720	900	1125	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	450	500	600	800	750	800	1000	1250	750	800	1000	1250	750	800	1000	1250	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	900	1000	1200	1600	1500	1600	2000	2500	1500	1600	2000	2500	1500	1600	2000	2500	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	1350	1500	1800	2400	2250	2400	3000	3750	2250	2400	3000	3750	2250	2400	3000	3750	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	1800	2000	2400	3200	3000	3200	4000	5000	3000	3200	4000	5000	3000	3200	4000	5000	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

E — Niños de 3 a 5 años.

D — » » 6 a 9 »

C — » » 10 a 12 »

B — » » 13 y 14 »

A — » » 15 años y adultos.

MINUTA C-9

CENA

Puré de judías (blancas o coloradas)

Huevo revuelto con tomate y rebanadas de pan frito

Naranja. Pan

N.º de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																							
	JUDIAS				HUEVOS				TOMATE				HARINA				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	45	55	70	80	1	1	1	1	83	83	103	125	10	10	10	15	25	25	25	30	105	125	125	150
2	90	110	140	160	2	2	2	2	166	166	206	250	20	20	20	30	50	50	50	60	210	250	250	300
3	135	165	210	240	3	3	3	3	249	249	309	375	30	30	30	45	75	75	75	90	315	375	375	450
4	180	220	280	320	4	4	4	4	332	332	412	500	40	40	40	60	100	100	100	120	420	500	500	600
5	225	275	350	400	5	5	5	5	415	415	515	625	50	50	50	75	125	125	125	150	525	625	625	750
6	270	330	420	480	6	6	6	6	498	498	618	750	60	60	60	90	150	150	150	180	630	750	750	900
7	315	385	490	560	7	7	7	7	581	581	721	875	70	70	70	105	175	175	175	210	735	875	875	1050
8	360	440	560	640	8	8	8	8	664	664	824	1000	80	80	80	120	200	200	200	240	840	1000	1000	1200
9	405	495	630	720	9	9	9	9	747	747	927	1125	90	90	90	135	225	225	225	270	945	1125	1125	1350
10	450	550	700	800	10	10	10	10	830	830	1030	1250	100	100	100	150	250	250	250	300	1050	1250	1250	1500
20	900	1100	1400	1600	20	20	20	20	1660	1660	2060	2500	200	200	200	300	500	500	500	600	2100	2500	2500	3000
30	1350	1650	2100	2400	30	30	30	30	2490	2490	3090	3750	300	300	300	450	750	750	750	900	3150	3750	3750	4500
40	1800	2200	2800	3200	40	40	40	40	3320	3320	4120	5000	400	400	400	600	1000	1000	1000	1200	4200	5000	5000	6000

La harina es, para hacer con leche, una bechamel que espese y aumente el volumen del tomate.—25 grs. de pan, son para las rebanadas.

MINUTA C-10

CENA

Sopa de pasta

Filetes de carne picada con acelgas

Naranja. Pan

N.º de comensales	CANTIDAD A COMPRAR POR COMENSAL, EN GRAMOS, DE																							
	PASTA DE SOPA				CARNE PICADA				HARINA				ACELGAS				ACEITE				PAN			
	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A	E	D	C	B-A
1	40	40	50	80	40	45	50	80	25	25	30	50	52	52	62	80	25	25	25	30	80	100	100	125
2	80	80	100	160	80	90	100	160	50	50	60	100	104	104	124	160	50	50	50	60	160	200	200	250
3	120	120	150	240	120	135	150	240	75	75	90	150	156	156	186	240	75	75	75	90	240	300	300	375
4	160	160	200	320	160	180	200	320	100	100	120	200	208	208	248	320	100	100	100	120	320	400	400	500
5	200	200	250	400	200	225	250	400	125	125	150	250	260	260	310	400	125	125	125	150	400	500	500	625
6	240	240	300	480	240	270	300	480	150	150	180	300	312	312	372	480	150	150	150	180	480	600	600	750
7	280	280	350	560	280	315	350	560	175	175	210	350	364	364	434	560	175	175	175	210	560	700	700	875
8	320	320	400	640	320	360	400	640	200	200	240	400	416	416	496	640	200	200	200	240	640	800	800	1000
9	360	360	450	720	360	405	450	720	225	225	270	450	468	468	558	720	225	225	225	270	720	900	900	1125
10	400	400	500	800	400	450	500	800	250	250	300	500	520	520	620	800	250	250	250	300	800	1000	1000	1250
20	800	800	1000	1600	800	900	1000	1600	500	500	600	1000	1040	1040	1240	1600	500	500	500	600	1600	2000	2000	2500
30	1200	1200	1500	2400	1200	1350	1500	2400	750	750	900	1500	1560	1560	1860	2400	750	750	750	900	2400	3000	3000	3750
40	1600	1600	2000	3200	1600	1800	2000	3200	1000	1000	1200	2000	2080	2080	2480	3200	1000	1000	1000	1200	3200	4000	4000	5000

- E — Niños de 3 a 5 años.
- D — " " 6 a 9 " "
- C — " " 10 a 12 " "
- B — " " 13 y 14 " "
- A — " " 15 años y adultos.



Ministerio de Educación Nacional
Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION
Departamento Comedores Escolares

CE-IP

Provincia:
Zona Inspección:
Comedor núm.:

Original para la Delegación

DATOS ESTADISTICOS DEL COMEDOR ESCOLAR

CENTRO ESCOLAR:

..... de Modalidad:
(nombre) (os as mx) (1)

Localidad: Ayuntamiento:
Calle o plaza Teléfono
Barrio: Distrito:
Zona de Inspección: Inspector:
Director o Maestro: Domicilio:
Escuelas o Secciones que la integran:
Nombre de los Maestros:
D. D.
D. D.
D. D.
D. D.

ESCOLARES:

Matrícula del Centro				Comensales									
Mat. y Párv. (2 - 5)	Enseñan-obligato- (6 - 11)	Iniciaci-Profesio- (12 - 14)	TOTAL	Escolares						Adultos	TOTAL		
				Matr. y Párv. (2 - 5 años)		Enseñanza obligatoria (6 - 11)		Inic. Prof. (12 - 14)				TOTAL	
				Becarios	Contribuyen-les	Becarios	Contribuyen-tes	Becarios	Contribuyen-tes			Becarios	Contribuyen-tes
.....

INSTALACIONES DEL COMEDOR

Número de comensales que pueden ser atendidos simultáneamente		
Cocina	Menaje	Salón-Comedor
.....

Almacén
Capacidad en kilogramos
.....

PERSONAL AUXILIAR:

Cocinera		Pinche		Servidumbre	
Num. personas	Salario mes y persona	Núm. personas	Salario mes y persona	Núm. personas	Salario mes y persona
.....

..... a de de 19.....
Director o Maestro

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION.-Delegación de
DEPARTAMENTO DE COMEDORES ESCOLARES

(1) Nacional del Estado (N), Municipal (M), Patronato (C. E. P.), Privada (P).



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL
 Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION
 DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

CE - 2 D

Provincia:
Centro núm.
Entrega núm.

Original para la Delegación: Distribución

ENTREGA DE ARTICULOS ALIMENTICIOS

Reunidas las condiciones necesarias para el consumo de los productos de la ASA en ese Comedor Escolar, según consta en su solicitud, entréguese por el Almacén al

Centro Escolar:

Localidad: Municipio:

con alumnos de matrícula y de asistencia media, los artículos y cantidades siguientes:

ARTICULOS	Kilogramos	Días duración aproximada

..... de de 196.....
 1 Delegad

Queda cumplimentada la orden de entrega que precede, con la siguiente salida:

ARTÍCULOS	Número de bultos	KILOGRAMOS	
		Por unidad	Total

..... de de 196.....
 Por el Almacén,

Con esta fecha, se reciben las cantidades indicadas por el Almacén(1)

..... de de 196.....
 (Sello) 1 Director o Maestr

NOTA.—El Director o Maestro del Centro suministrado firmará el recíbi en las tres hojas, quedándose con la azul y reintegrando las otras dos, con destino a la Delegación del S. E. A.
 (1) Caso de no coincidir, exprese claramente número de bultos recibidos y peso de los mismos.



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL
 Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION
 DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

CE-4C

Provincia:
 Centro n.º

Original Para la Delegación del S. E. A.

Mes: Año: 196.....

PARTE MENSUAL DE CONSUMO Y EXISTENCIAS

Datos justificativos del consumo de los artículos alimenticios adjudicados de la ASA al Comedor de este Centro Escolar:

Centro Escolar: de clase
(nombre) (niños - niñas)

Director: D.

Localidad: Municipio:

Escolares comensales diarios

Días de comedor en el mes

Consumo total en el mes:

ARTICULOS	Días de consumo	Kgs. total consumidos

BALANCE EN KGS. NETO

ARTICULOS	Remanente mes anterior	Entradas en el mes	Consumido en el mes	Remanente para otro mes

Con los datos que anteceden hago constar que los alimentos consumidos se han facilitado a los escolares conforme a las Normas establecidas por ese Servicio.

..... a de de 196.....
 I Director

Observaciones:

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION.-Delegación de
 Departamento Comedores Escolares.

Capítulo VI

ASPECTOS PEDAGOGICOS

1. EL COMEDOR ESCOLAR, EJE PEDAGOGICO

Aunque se pueda considerar exagerado, la Escuela debe girar en torno al Comedor lo mismo que la familia lo hace en el hogar alrededor de la comida. No en el sentido material de unos alimentos, sino en el espiritual que encierra el acto de comer. He ahí el aspecto educativo del Comedor Escolar.

El acto de la comida es el momento cumbre de la educación familiar, y lo debe ser también de la escolar. No por lo que se come, sino por lo que durante la comida se habla, se dice, se comenta y reacciona ante la casuística de la vida, cada uno de los miembros de la familia. Si se quiere que la Escuela sea trascendente, que dé una formación integral, creemos que el Comedor tiene un objetivo que cumplir y una misión por realizar.

Pero además de estos valores, solamente esbozados, el Comedor Escolar es eje pedagógico, porque:

A) Ayuda a la familia.—Hemos de respetar al máximo la unidad familiar. Pero esta misma unidad se beneficia y la favorece la Escuela adaptándose a la realidad en que hoy se desenvuelve la familia. Caminamos, y estamos dentro ya de esa etapa en muchos aspectos, hacia el hecho de que la familia sale del hogar en unas horas determinadas, incluidas las del mediodía, para volverse a reunir todos sus miembros hacia el atardecer. Si la Escuela no atiende esta realidad, la familia, que ya está viviendo esa etapa, busca Centros donde no se les exija recoger a sus hijos y volverlos a llevar en el intermedio del mediodía.

B) Síntesis del quehacer escolar.—Esta ayuda a la familia, indicada en el aspecto anterior, permite a la Escuela una fase importantísima y trascendental. Esas horas de convivencia auténtica, sin rigidez de disciplina, en la que se abren las almas y se puede penetrar en ellas de una manera positiva.

Durante la comida y en la sobremesa se puede dar esa síntesis del quehacer escolar, no en el análisis formativo en que se desglosan los conocimientos culturales, sino en el resumen, coordinado y enfocado hacia la vida, de esa misma formación en la fisonomía de los hechos que ocurren a diario.

C) La jornada escolar.—Con ello llegamos a una nueva versión de la Escuela. No en dos sesiones, interrumpidas y desconectadas, sino en una jornada común de trabajo. Son ocho horas de actividad escolar seguidas, debidamente aprovechadas, para adentrar, con el enunciado genérico de los conocimientos, la práctica y la realidad de la vida. El Comedor Escolar se ofrece como ocasión propicia para que la Escuela no sea una teoría que se conserva como recuerdo de la infancia, sino una proyección hacia el futuro de cada uno de los hombres y mujeres que hoy, en forma de niños, concurren a los Centros escolares.

2. EL MEDIOPENSIONADO

Como síntesis de estas tres ideas generales, el Comedor Escolar aparece en esta *nueva etapa* como cauce para el mediopensionado, sobre todo en la Escuela Nacional. El mediopensionado que permite recibir en la Escuela la formación adecuada, reservando la educación para quien Dios ha puesto para darla: la familia.

Con la nueva etapa, el Comedor Escolar deja de ser una institución circunescolar o complementaria para ser una obra educativa que, ensamblada ajustadamente en la organización escolar, constituya, con la misma Escuela, una unidad pedagógica.

A) Ventajas para la familia.—Sólo enumeraremos, entre otras:

- Una solución al problema que los horarios laborales, no ajustados a los horarios escolares, plantea a las madres obligadas a trabajar fuera del hogar.
- Un remedio al problema de la distancia entre el domicilio y la Escuela, problema que tiene dos aspectos: cansancio del niño y, en las ciudades, gravamen económico del transporte.
- Proporcionar a los niños un plan dietético adecuado a las exigencias de su edad, que hoy no reciben en muchísimos hogares.
- El beneficio inestimable de una formación integral, complementaria de la educación familiar, cuyos frutos no son inmediatos, pero que, con el paso positivo del tiempo, verán las propias familias y la sociedad en general.

B) **Beneficios para la tarea escolar.**—Además de la posibilidad de un mayor rendimiento, hará que la Escuela sea “escuela” en la formación completa de futuros ciudadanos.

3. ASPECTOS FORMATIVOS

A) **Formación integral.**—El Comedor Escolar, lo mismo que ocurre con la hora de la comida en la familia, es una **síntesis** de la formación integral. En esta enseñanza práctica, de cara a la vida, confluyen y se armonizan todos y cada uno de los aspectos que integran la formación del alumno.

a) **NUTRICIONAL.**—Aunque ya se ha expuesto en el Capítulo IV, *Dietética*, solamente recordamos que el Comedor Escolar será la clase práctica y efectiva de esta Formación en Nutrición que, como otro programa inmediato, iniciará el Servicio Escolar de Alimentación.

b) **CÍVICO-SOCIAL.**—Dios ha querido que en la comida se creen las grandes amistades. Pero esa amistad es una **síntesis** de virtudes y valores cívico-sociales que a la hora de la comida se perfilan, fomentan y modelan. Son ejercicios efectivos y trascendentes, sobre las lecciones que el niño reciba. En la clase se dan las ideas; en el Comedor se crean los hábitos. No por lo que se coma, sino por el ambiente que se crea en torno a la comida.

c) **FÍSICO-SANITARIA.**—La Formación en Nutrición, como ya se advierte en el Capítulo I, no solamente enseña a comer, sino a considerar los alimentos como medios para preservar y asegurar la salud y el bienestar físico. Quien come bien, científica y equilibradamente, se ahorra muchas medicinas y no pocas horas de sanatorio. La formación física no radica solamente en desarrollar los músculos, como hoy se cree, sino en evitar, además, que el cuerpo enferme.

Sólo destacamos estos tres aspectos, pero habríamos de añadir a ellos, también centrado en los Comedores Escolares, aspectos de la formación religiosa-moral y cómo son, asimismo, un medio preventivo para asegurar el mayor rendimiento en la formación intelectual.

B) **Convivencia entre Maestros y alumnos.**—La jornada única crea una convivencia, el ambiente de la comida, entre Maestros y alumnos, y de alumnos entre sí, más prolongada, más íntima, más cordial y, por más familiar, más grata.

Esta convivencia crea un clima—*ambiente educativo*—de mayor comprensión, y ofrece innumerables oportunidades para una atención más personal a los niños.

El carácter de voluntariedad que tiene el Comedor Escolar, tanto para los alumnos como para los Maestros, restringe la convivencia a unos pocos, pero si las ventajas de esta convivencia se saben aprovechar, el grupo de comensales dará tono y matiz de lo que es una educación más redondeada, dentro del conjunto escolar.

C) **Sin diferencia en el trato.**—El Maestro debe estar sobre aviso para no caer en una natural, aunque funesta simpatía, hacia los alumnos comensales, dando lugar a la creación de dos grupos de escolares, en discordia más o menos disimulada.

Se comprende que una convivencia más prolongada dé como fruto un afecto más hondo y expresivo, pero la discreción, la ecuanimidad, el equilibrio y la ponderación del Maestro en el desempeño de su delicada misión, sorteará ese escollo, y le utilizará para que sea un estímulo de todos hacia el Comedor Escolar.

4. LA JORNADA ESCOLAR

Ha de adaptarse a esta nueva etapa de los Comedores Escolares, pero en fases evolutivas. De momento, no pueden quedarse todos los alumnos al Comedor. Así, pues, es preciso proyectarla con esta doble vertiente: mirando a los comensales y a los que no lo son, a los que continuarán marchando a la hora del mediodía.

Ante esta realidad, y para causar beneficio a todos, la estructuración de la jornada escolar se concibe:

A) **Sesión de la mañana.**—Este tiempo estará destinado, dentro del horario escolar, a las tareas más fuertes, con la distribución y sistema pedagógico del propio Centro, que en este caso no nos incumbe directamente.

B) **Las horas del Comedor.**—Son los tiempos de la mesa y de la sobremesa. Al primero de estos dos momentos, al de la mesa, nos referimos en el apartado final de este capítulo. Aquí, sólo expondremos las tareas escolares adecuadas a las tres horas que median entre las sesiones ordinarias de la mañana y de la tarde, dentro del horario actual.

a) **LO QUE DEBE EVITARSE.**—El tiempo del Comedor no es sólo la media hora o tres cuartos de hora que pueda durar la ingestión de unos alimentos. Hay que aprovechar pedagógicamente, para la for-

mación integral, las tres horas que el alumno ha de estar más en la Escuela. No puede quedar abandonado, perdiendo el tiempo en el patio o en la calle, esperando a que lleguen los restantes alumnos que marcharon a comer a sus casas. Si las horas del Comedor, las tres, no se utilizan debidamente, creemos que no merece la pena el esfuerzo en favor de los Comedores Escolares. Se frustra completamente sus aspectos pedagógicos, la tarea educativa del Comedor. Como ya está dicho, y repetimos: lo de menos es comer, aunque esto sea necesario; lo más trascendente es lo que rodea la comida.

b) **LA SOBREMESA.**—Es la parte más compleja de los aspectos pedagógicos del Comedor Escolar. Porque:

- Es de mayor duración.
- La fisiología de la digestión provoca un estado psicológico que es muy de tener en cuenta.
- El aprovechamiento vital de la comida limita el horizonte de los entretenimientos más gratos a los niños en esta hora.
- La oportunidad que para la educación del niño ofrece la sobremesa, requiere una atenta y previsor organización para que rinda al máximo.

c) **LO QUE PUEDE HACERSE EN LA SOBREMESA.**—Es preciso establecer un horario, armonioso y variado, para las tres horas del Comedor Escolar. Que los niños no se queden al Comedor solamente por la comida. Que les guste más—con el gusto y agrado que impele a los niños a movilizar a sus familias—lo que rodea y circunscribe al Comedor Escolar.

No nos atrevemos a hacer horarios. Cada Director o Maestro, con arreglo a las características y circunstancias especiales del barrio o localidad, debe hacer el adecuado a su Centro. Sólo sugerimos, atendiendo por igual las indicaciones de la medicina y de la pedagogía:

RECHAZAR:

- Todo juego violento y apasionado.
- Toda larga caminata y ejercicio gimnástico.
- Trabajos intelectuales (lectura, estudio, etc.).

RECOMENDAR:

- Trabajos manuales (dibujo, modelado, recortado, costura).
- Audiciones musicales.
- Sesiones radiofónicas y de televisión, si la Escuela cuenta con estos medios.
- Juegos de mesa que no exijan esfuerzo mental.
- Juegos libres y espontáneos, que no causen agitación.
- Paseos al aire libre, sin llegar al cansancio.
- Lecciones en forma de conversación, con temas ligeros y amenos. La prensa diaria es muy sugerente para estos temas de conversación.

C) **Sesión de la tarde.**—Es cuando vuelven a incorporarse, indiferenciados, todos los escolares. Son las dos horas de la sesión de la tarde que deberán dedicarse a las tareas complementarias de la Escuela, que exigen a los alumnos menos esfuerzo.

5. LA COMIDA ESCOLAR

La comida, por lo mismo que es una función social de relación, requiere una preparación previa inmediata. Para los niños debe ser un momento alegre, cordial, familiar. Como lo es en su casa. Pero para los Maestros, que aquí entran en función supletoria de padres, representa una responsabilidad de un matiz muy delicado, puesto que tiene que encauzar la espontaneidad y libertad del niño en unas normas de convivencia social muy concretas.

A) **Presentación externa del comensal.**—Es la que debe exigirse al niño para entrar en el Comedor Escolar y participar en la comida. Se destinará un tiempo suficiente para el lavado de manos, arreglo del cabello, compostura del vestido, limpieza de uñas, etc. Todo ello se debe exigir como algo obligado para hacer honor y prestar respeto y consideración a sus compañeros de mesa. “En la mesa y en el juego se conoce al caballero.”

B) **Desenvolvimiento espontáneo.**—Todos los movimientos que implica la entrada y salida al salón-comedor, a la *Unidad de Comedor*, deben hacerse de una manera suelta, espontánea, pero correcta y moderada. No en plan de fila, ni en silencio riguroso, como podría hacerse en un lugar de disciplina férrea. Debe ser de una manera libre, ordenada, mesurada. Dirigido todo, sin que se le vea, por el Maestro. La “cadena invisible” del amor.

C) **Piedad en la mesa.**—El alimento es un don de Dios que nos reclama gratitud y reconocimiento. Esta idea se infundirá en los niños de manera tal que, *espontáneamente*, brote de sus labios y de sus corazones la acción de gracias.

En el salón-comedor habrá una imagen de la Santa Cena o de la Virgen, que lo presida. Será de calidad artística, de línea austera y reverente, que exprese la idea de belleza que los niños suponen en todo lo espiritual. Una imagen que mueva a los niños a rezar una plegaria, a ponerle el obsequio de una flor.

Las oraciones para bendecir los alimentos y dar gracias serán cortas, muy cortas, pero emotivas, movilizantes. Que no rece siempre el Maestro. Que recen alternativamente los niños. Con emoción y unción, sin empaque. La liturgia eucarística tiene textos acomodados para santificar esta función vital de la comida.

D) **Cortesía del comensal.**—Terminado el rezo, comienza el acto propio y esencial del almuerzo, y durante él también tiene su programa la formación cívico-social. Comprende todos esos matices de elegancia y sobriedad en aptitudes, tono de voz, movimientos, uso adecuado de los utensilios, manera peculiar de comer ciertas viandas, temas de conversación, etc.

Todo ese contenido de educación cívico-social que es fácil de decir, pero muy difícil de transmitir, sobre todo creando hábitos. Es cuando el Maestro se hace "Maestro". Es decir, el momento en que los alumnos hacen lo que haga él. En la clase se enseña; en el Comedor se practica.

E) **La mesa es una escuela.**—Y esto es así, de un modo inevitable, porque en la convivencia familiar de la comida es espontáneo el intercambio de ideas y de hábitos. La mesa es una escuela. Diríamos mejor que es la cátedra del padre y de la madre. Pero no una cátedra altisonante de normas y preceptos. Es simplemente una serie de lecciones que, a través de la conversación, van volcando en la mente de los hijos su criterio sobre cosas o personas, sus reacciones temperamentales o pasionales ante los acontecimientos. Los niños oyen, ven, guardan; pero... después copian, imitan.

En la mayoría de los casos los padres proceden en la mesa de un modo inconsciente. No miden la trascendencia de sus palabras, de sus actitudes, de sus maneras más o menos correctas. Entonces la acción de los padres deforma y frustra las inagotables posibilidades educativas que tiene la comida en familia.

En el Maestro no cabe inconsciencia en esta oportunidad. Debe tener muy vivo en su mente que, cuando preside la mesa, al participar en la comida con unos pequeños comensales abiertos a toda acción sugestiva, ocupa el puesto y la responsabilidad del padre y de la madre. Que éstos confían en que sus hijos, que son su todo, están en buenas manos, recibiendo el bien indudable de una formación cívico-social selecta, una formación nutricional correcta, una formación física-sanitaria que asegure su bienestar.

Así habrá Comedor Escolar educativo. De otra manera seguirá siendo una cantina.

Capítulo VII

CONSEJO RECTOR

1. EL CONSEJO RECTOR Y SUS FUNCIONES

En cada Comedor Escolar habrá un Consejo Rector encargado de realizar el cometido de esta función social.

Se procurará que sea un equipo conjuntado en el que cada uno cumpla una tarea en perfecta coordinación con los demás.

En el supuesto de que un Comedor afecte por igual a las Graduadas o Unitarias de niños o de niñas que pueda haber dentro de un mismo edificio, el Consejo Rector será único y la distribución de cargos se hará armónicamente.

El Consejo Rector debe reunirse, al menos mensualmente, para trazar planes y contrastar experiencias. A algunas de las sesiones, a las más solemnes, debe invitarse a asistir a los representantes de las Corporaciones oficiales, entidades privadas o empresas, e incluso a los padres de los alumnos que aportan su ayuda al Comedor.

Las funciones de este Consejo Rector están delimitadas en la O. M. de 20 de julio de 1954, que se reproduce en el Anejo 1 del Capítulo I.

2. MIEMBROS QUE LO INTEGRAN Y TAREAS ESPECIFICAS

Los miembros del Consejo Rector serán:

- *Director*: El Director de la Escuela, o el elegido entre ellos, caso de que sean dos Graduadas.
- *Administrador*: Un Maestro o persona muy afín a la Escuela.
- *Vocales*: Uno o varios Maestros o Maestras, tantos como *Unidades tenga el Comedor Escolar*.

Los nombramientos deben ser propuestos y aprobados por la Inspección de Enseñanza Primaria, la que, asimismo, participará, presidiéndolo, en el Consejo Rector.

A) **El Director.**—Es cabeza y brazo ejecutor con plena autoridad y máxima responsabilidad. Es el alma del Comedor Escolar. El que le tiene que dar eficacia y peculiaridad para que, dentro de la más efectiva unidad, haya la mayor variedad en la vida de los Comedores Escolares.

El Director hará realidad las normas y orientaciones emanadas de la Superioridad; del Servicio Escolar de Alimentación por medio de su Departamento de Comedores Escolares; de la Inspección de Enseñanza Primaria, etc.

El máximo rendimiento del Comedor Escolar depende de que el Director aplique su personalidad y competencia a una variedad de imponderables que son la base del éxito. Tales como la previsión, la hábil coordinación de todos los resortes, justa y racional distribución del trabajo, conjugando el menor esfuerzo con el menor tiempo y el mayor rendimiento del personal auxiliar, y, sobre todo, el entusiasmo persuasivo que tiene que sembrar entre sus colaboradores.

B) **El Administrador.**—Tiene que ser organizador, calculista. Que sepa armonizar el comprender con el exigir; sereno, de grandes recursos para horas difíciles; de iniciativas eficientes ante lo imprevisto; discreto y eficaz para la vigilancia y control de existencias; meticoloso y diligente para hacer la contabilidad; generoso y justo con los subalternos, y complaciente con los niños.

El Administrador ejerce su cargo por delegación del Director y bajo la personal supervisión de éste. Llevará todo el trabajo administrativo y la correspondencia. Todo el trabajo en la parte ejecutiva, que se describe en el Capítulo IX. Es pieza clave en el éxito del Comedor Escolar.

C) **Maestros-vocales.**—El Director nombrará, de acuerdo con la Inspección de Enseñanza Primaria, tantos Maestros o Maestras cuantas sean las *Unidades de Comedor*. Cada Maestro se vincula a su Unidad para todo el curso, con el objeto de que los aspectos pedagógicos expuestos en el Capítulo VI tengan una unidad en el sistema y en el método educativo.

El Maestro tiene que hacerse idóneo para el cargo que se le confía, si antepone, a otras cualidades de su personalidad, éstas que también posee:

- Localizar y seguir los movimientos de los alumnos.
- Hacerse presente y darles oportunidad de conversación amistosa, espontánea y expansiva.
- Dirigir, con habilidad, la comida y la sobremesa.
- Mantener el orden y la disciplina.

El Maestro no puede actuar de un modo vulgar. Tiene que poner de relieve ante los niños su:

- Comprensión profesional.
- Prestigio personal.
- Tacto exquisito.
- Simpatía personal, presentación externa cuidada, y finura de modales.
- Cultura y discreción.

De los Maestros depende que el Comedor Escolar sea una auténtica renovación social y humana.

3. PARTICIPACION Y GRATIFICACION DEL PERSONAL DOCENTE

A) **Personal docente necesario.**—El Director, el Administrador, los Maestros-vocales, son piezas fundamentales e imprescindibles en el Comedor Escolar. Por eso se designan con dos palabras inseparables: Comedor y Escolar o pedagógico.

Las familias tienen que percatarse de esta gran verdad y necesidad. No sólo han de abonar el coste de la minuta, como en una cantina. Hay que enseñar mientras se come, y éste es también un gasto del Comedor Escolar.

El personal docente necesario depende de la amplitud del Centro escolar. Sólo en la Unidad mínima de 40 niños, las funciones de los cargos de Vocales y Administrador puede llevarlos el mismo Maestro.

B) **Participación del personal docente en el Comedor.**—El Director y el Administrador participarán, voluntariamente, del almuerzo escolar, ya sea acompañando a los niños o bien independientemente. Los Maestros-vocales, como es lógico, no pueden faltar.

Es un estímulo, y a la vez un medio de control, la presencia del Director y del Administrador en el Comedor a la hora de servir el almuerzo a los niños, y da gran prestigio al Comedor, si el Director acompaña a los Maestros, participando de la comida, turnándose en las mesas de los niños.

C) **Gratificación al personal docente.**—El servicio que los Maestros prestan al Comedor Escolar no es un trabajo más en las sesiones escolares. Es una tarea distinta, no incluida normalmente en el horario general de trabajo. Por lo tanto, ha de gratificarse en la medida que lo permita el presupuesto del Comedor Escolar.

Se destina a gratificación del personal docente la diferencia entre los ingresos y los gastos de minuta por los Comensales Contribuyentes (nunca de las becas), después de reservar el 25 por 100 para gastos. Este 25 por 100 se subdivide, a su vez, en 20 por 100 para la reposición de menaje, y 5 por 100 para otros medios funcionales del Comedor, según se especifica en el Anejo 1 del Capítulo VIII.

Capítulo VIII

REGIMEN ECONOMICO

Si cada capítulo de este Plan tiene en sí un valor y una significación trascendente para la *nueva etapa* de los Comedores Escolares, éste, por la misma materia de que se trata, tiene un especial relieve y una singular dificultad.

Quisiéramos que todos los medios que necesitan los Comedores Escolares para poder funcionar se nos diesen resueltos y tuviésemos que prescindir de este capítulo. Esta es nuestra recta y sana intención.

Si todo el presente Plan se ofrece con dudas y forcejeos de acierto, este capítulo es el que requiere una colaboración especial por parte de Directores o Maestros para llegar, en su día, a una, la más perfecta, normalización.

Únicamente queremos que quede patente el esfuerzo que ha hecho el Departamento de Comedores Escolares para simplificar esta tarea y hacerla lo más sencilla y viable para quienes, además de ésta del Comedor Escolar, tienen otras muchas actividades y responsabilidades dentro de la Escuela.

1. MEDIOS DE SOSTENIMIENTO

Los medios de sostenimiento del Comedor Escolar pueden llegar a ser, una vez que se despierte la colaboración social, muy diversos y complementarios entre sí.

A) **Modalidades.**—Sólo como ejemplo, ofrecemos una no exhaustiva lista de las modalidades que pueden tener estos medios de sostenimiento del Comedor Escolar:

a) EN METÁLICO:

- Subvención estatal.
- Subvención municipal.
- Subvención de otros organismos oficiales.
- Subvención o donativos de entidades privadas.
- Subvención o donativos de entidades educativas.
- Aportación de las familias de los escolares.
- Fondos procedentes de la propia administración.

b) EN ESPECIE:

- De entidades privadas, paraestatales, internacionales, etc.
- Aportación familiar.
- Cooperación de bienhechores.

c) EN MENAJE Y OBRAS:

- Por organismos oficiales.
- Por entidades privadas.
- Aportación familiar.
- Cooperación de bienhechores.

B) **Registro o control.**—Todas estas aportaciones, para que nadie ni nada pueda tener duda de su recto uso y aplicación, requieren controles diferenciados, según sean perecedoras o permanentes:

a) **LIBRO DE CONTABILIDAD.**—Para el primer grupo, las aportaciones perecedoras, en metálico o en especie, no hay nada mejor que los libros de contabilidad.

También en estos libros deben consignarse, en el capítulo de ingresos los donativos en especie que se reciban, valorados en pesetas, según el mercado al día, y del mismo modo se consignarán con idéntico valor, en el capítulo de gastos, como salida por adquisición de los mismos.

b) **INVENTARIO.**—Para las demás clases de aportaciones, que se pueden considerar como permanentes, es decir, menaje, mobiliario, edificios, dependencias, etc., se consignarán en el inventario del Comedor Escolar, haciendo constar el origen de cada uno de los mismos, y su valor.

2. MODALIDADES DEL COMEDOR POR RAZON ECONOMICA

Como se hacía constar en el Capítulo I, los Comedores Escolares, por su régimen económico, ofrecen las siguientes modalidades:

A) **Comedor de régimen subvencionado.**—Son los que funcionan a expensas de la subvención estatal, sin otros ingresos ni medios de sostenimiento.

La subvención estatal debe reservarse para atender a los niños más necesitados, nutricional y económicamente, y se aplicará en forma de becas.

Las características de estos Comedores son:

- Los gastos funcionales quedan reducidos al mínimo indispensable.
- No podrá percibirse gratificaciones de ninguna clase, salvo la establecida por la O. M. de 11 de febrero de 1960, para el personal de servicio, y en la cuantía fijada en dicha Orden.
- El Comedor durará el tiempo convencional que imponga la cuantía de la subvención.

El Plan económico para Comedores Escolares en este régimen se especifica en el Anejo 1.

B) **Comedores de régimen propio.**—Son aquellos que funcionan sin subvención estatal o municipal, y cuyos ingresos proceden de la aportación familiar o de donativos particulares.

El Plan económico para estos Comedores se especifica en el Anejo 1.

C) **Comedor de régimen mixto.**—Son los que funcionan con subvención estatal para los Comensales Becarios (C. B.) y con aportación de las familias para los Comensales Contribuyentes (C. C.).

Como esta modalidad es la más característica en la *nueva etapa*, se especifica con más amplitud en el apartado siguiente.

3. C. E. DE REGIMEN MIXTO

Dentro de este régimen mixto hay que distinguir dos modalidades, que diferenciamos como “Base económica A” y “Base económica B”.

A) **C. E. con “Base económica A”.**—Se considera así el Comedor Escolar en régimen mixto con un número de Comensales Contribuyentes *superior a veinte*.

a) **CONDICIONES:**

- Para 20 o más Comensales Contribuyentes.
- Doscientos días de Comedor Escolar, del 1 de octubre al 30 de junio.
- Aportación del Comensal Contribuyente: 10 pesetas por día que come.

b) **BENEFICIOS A LOS BECARIOS:**

- La beca queda exenta de gastos de personal de servicio y de limpieza y combustible.
- Costea exclusivamente los alimentos del becario.

En el Anejo 2 figura el Plan económico para esta clase de Comedores Escolares, en el aspecto de los Comensales Becarios.

c) **OBSERVACIONES:**

En este orden, tres observaciones:

- Importe de la beca completa: 1.200 pesetas.
- Importe de media beca: 600 pesetas.
- Importe de un tercio de beca: 400 pesetas.

El resto por ajuste puede ser de 300, 200 y 100 pesetas, que se aplicarán a rebajar el coste de la minuta de los Comensales Contribuyentes en forma de ayuda-beca.

B) **C. E. con “Base económica B”.**—Se considera así el Comedor Escolar en régimen mixto, con un número de Comensales Contribuyentes *inferior a 20*.

a) **CONDICIONES:**

- Número de Comensales Contribuyentes inferior a 20.
- Doscientos días de Comedor.
- Módulo de aportación por Comensal Contribuyente: 10 pesetas por día que coma.

La aportación del Comensal Contribuyente, dado su reducido número, no permite saldar, por sí mis-

ma, los gastos mínimos de funcionamiento del Comedor. Entonces hay que reforzarla con el 20 por 100 legal de la subvención estatal para personal de servicio y combustible y limpieza.

b) **BENEFICIOS A LOS BECARIOS.**—El poder asistir los doscientos días al Comedor Escolar, pero menor número de beneficiarios, los que permita la subvención estatal, descontado el 20 por 100 de personal de servicio, conforme se especifica en el Anejo 1.

La diferencia con el Comedor Escolar de régimen subvencionado es que éste sólo puede funcionar unos días al curso, y el de régimen mixto B, los doscientos días del curso escolar, contribuyendo a los gastos de servicio con la subvención estatal.

4. COMEDOR ESCOLAR MIXTO CON BASE ECONOMICA A.

Detallamos seguidamente el funcionamiento económico del Comedor Escolar con esta modalidad, por ser el *ideal* en esta nueva etapa.

A) Ingresos:

a) **SUBVENCIÓN DEL ESTADO.**—Lo que se haya recibido en este orden se destinará íntegramente a los Comensales Becarios, conforme al plan que figura en el Anejo 2.

b) **ALIMENTOS ASA.**—Los especificados en el capítulo V. El valor que, de acuerdo con el mercado de Madrid, se fija para estos alimentos es:

- Arroz, 12 pesetas kilogramo.
- Pasta para sopa, 10 pesetas kilogramo.
- Harina, 10 pesetas kilogramo.

c) **POR COMENSALES CONTRIBUYENTES.**—Son las cantidades que se perciben, como aportación de la familia, con el pago de 10 pesetas por Almuerzo Escolar que se consuma. Este aspecto de la contribución familiar se trata en el apartado 5 de este mismo Capítulo.

Los ingresos que por este orden pueden obtenerse se especifican en la tabla 1 que se recoge en el Anejo 3.

B) Gastos:

a) DE MINUTA:

Alimentos.—Es el capítulo más importante destinado a adquirir los alimentos para preparar cada una de las minutas que figuran en el Capítulo IV, Dietética.

Su importe está calculado a base de 6 pesetas por niño y día, según se especifica en la tabla número 2 (Anejo 3). Se ha de tener en cuenta que el precio de 6 pesetas es el ideal. Habrá minutas más caras y más económicas, pero el promedio mensual debe aspirarse a que resulte a 6 pesetas, teniendo además como reguladores económicos los "Alimentos ASA".

Personal de servicio.—En la tabla número 3 (Anejo 3) se detallan los gastos que corresponden hacer en este orden según el número de comensales.

Es muy importante que los Directores y Administradores tengan muy presente las normas dadas en la O. M. de 11 de febrero de 1960 sobre los Seguros Sociales para el personal.

Limpieza y combustible.—En la tabla número 4 (Anejo 3) se especifican los gastos de este orden, según el número de comensales.

Organización.—Para poder sostener el funcionamiento del Departamento de Comedores Escolares, dado que éste facilita, además de un trabajo en dietas y normas pedagógicas administrativas, todos los impresos necesarios en forma gratuita, y para que los Comensales Contribuyentes puedan ayudar a este gasto que se considera asimismo de minuta, se ha fijado el 1 por 100 del íntegro que se recibe de los Comensales Contribuyentes, según se especifica en el Plan B), inserto en el Anejo 1.

Esta cantidad se entregará, por trimestres, en la respectiva Delegación Provincial del SEA, reteniendo para la Delegación Provincial el 0,8 por 100, y enviando el 0,2 por 100 restante a la Jefatura Central.

b) PEDAGÓGICOS-PREVISORES:

Personal docente.—Todo el personal adscrito al Comedor Escolar—Director, Maestros-vocales y Administrador—, por su dedicación a los aspectos pedagógicos del Comedor Escolar, permaneciendo tres horas más en la Escuela, además de la comida, en este caso accesoria, recibirá, si es posible, una remuneración.

Esta será fijada por el Consejo Rector, a base de las cantidades disponibles y que se establecen en el Plan B), inserto en el Anejo 1.

Menaje.—Asimismo, para la reposición de menaje del salón-comedor y de la cocina, se destina una cantidad que también se especifica en el Plan B), reproducido en el Anejo 1.

C) Remanente.—Una vez atendidos todos los gastos, es necesario que cada Comedor Escolar cuente con un fondo que, manejado en beneficio del propio Comedor, permita adquirir alimentos en la época más propicia, atender a la reparación de locales y dependencias, adquisición de mobiliario, etc.

Este fondo ha de iniciarse con los ingresos del remanente, que se especifica en el Anejo 1.

5. APORTACION FAMILIAR

A) Coste de la minuta.—Se fija en 10 pesetas por Almuerzo Escolar consumido. Para establecer este módulo se ha tomado como base el nivel económico de los escolares de Madrid en el momento actual.

Como las circunstancias sociales y de mercado locales son distintas, queda a discreción de los Directores o Maestros señalar el módulo de aportación para el respectivo Comedor.

Recomendamos que se unifique la aportación familiar, al menos en la misma localidad.

B) Forma de pago.—Para acomodarse a la mejor administración de las familias se establecen tres formas de pago:

a) MENSUAL.—Mediante una tarjeta que da derecho a 25 comidas, cuyo importe es de 250 pesetas, y que deberán abonarse por adelantado.

Estas tarjetas, con cuadrícula numerada del 1 al 25, serán selladas en la cuadrícula correspondiente, entendiéndose que el número no indica día del mes, sino comida a consumir.

No llevarán fecha y su vigencia se extiende a todo el curso.

b) SEMANAL.—Tarjetas de seis comidas: precio, 60 pesetas, y en las mismas condiciones de circulación.

c) DIARIO.—Tiket de 10 pesetas.

No obstante esta norma, queda a discreción de los Directores o Maestros admitir otra forma de pago en casos especiales y a ruego de la familia interesada.

PLANES ECONOMICOS

A) C. E. DE REGIMEN SUBVENCIONADO, A BASE DE LAS SUBVENCIONES CONCEDIDAS POR O. M. DE 21 DE JUNIO DE 1960

Subvención	DESCUENTOS				Resto para alimentación	Número de comidas por costo de 6 pesetas	Días que puede funcionar el comedor con un mínimo de 20 niños	Número de Escuelas dotadas con esta subvención
	JUSTIFICABLES		Reintegros y tasas	TOTAL				
	20 % jornal y seguros	1,30 % pagos al E.						
2.000	400	26,—	108,—	534,—	1.466,—	244	12	17
3.000	600	39,—	118,60	757,60	2.242,60	373	18	4
3.500	700	45,50	124,—	869,50	2.630,50	438	21	3
4.000	800	52,—	129,40	981,40	3.018,60	503	25	84
4.500	900	58,50	134,85	1.093,35	3.406,65	567	28	5
5.000	1.000	65,—	140,25	1.205,25	3.794,75	632	31	343
5.500	1.100	71,50	145,70	1.317,20	4.182,60	697	34	10
6.000	1.200	78,—	151,10	1.429,10	4.570,90	761	38	278
6.500	1.300	84,50	156,50	1.541,05	4.958,95	826	41	3
7.000	1.400	91,—	161,95	1.652,95	5.347,05	891	44	117
7.500	1.500	97,50	167,40	1.764,90	5.735,10	955	47	2
8.000	1.600	104,—	172,80	1.876,80	6.123,20	1.021	51	209
8.500	1.700	110,50	178,25	1.988,75	6.511,25	1.085	54	5
9.000	1.800	117,—	183,60	2.100,60	6.899,40	1.146	57	94
9.500	1.900	123,50	189,10	2.212,60	7.287,40	1.214	60	2
10.000	2.000	130,—	194,50	2.324,50	7.675,50	1.274	63	241
10.500	2.100	136,50	199,95	2.436,45	8.063,55	1.343	67	2
11.000	2.200	143,—	205,40	2.548,40	8.451,60	1.404	70	42
11.500	2.300	149,50	210,80	2.660,30	8.839,70	1.473	73	1
12.000	2.400	156,—	216,20	2.772,20	9.227,80	1.537	76	156
12.500	2.500	162,50	221,65	2.884,15	9.615,85	1.602	80	3
13.000	2.600	169,—	227,05	2.996,05	10.003,95	1.667	83	32
13.500	2.700	175,50	232,50	3.108,—	10.392,—	1.732	86	1
14.000	2.800	182,—	237,90	3.219,90	10.780,10	1.796	89	43
15.000	3.000	195,—	248,75	3.443,75	11.556,25	1.926	96	144
16.000	3.200	208,—	259,60	3.654,60	12.332,40	2.055	102	32
16.500	3.300	214,50	265,05	3.779,55	12.720,45	2.120	106	3
17.000	3.400	221,—	270,45	3.891,45	13.108,55	2.184	109	17
17.500	3.500	227,50	275,85	4.103,35	13.396,65	2.232	111	2
18.000	3.600	234,—	281,30	4.115,30	13.884,70	2.314	115	29
19.000	3.800	247,—	299,15	4.339,15	14.660,85	2.443	122	20
20.000	4.000	260,—	303,—	4.563,—	15.437,—	2.572	128	84
21.000	4.200	273,—	313,85	4.786,85	16.213,15	2.768	134	4
22.000	4.400	286,—	324,70	5.010,70	16.989,30	2.831	141	10
23.000	4.600	299,—	335,55	5.234,55	17.766,—	2.961	148	5
24.000	4.800	312,—	346,40	5.454,40	18.545,60	3.090	154	9
24.500	4.900	318,50	351,85	5.570,35	18.929,65	3.154	157	1
25.000	5.000	325,—	357,25	5.682,25	19.317,75	3.219	160	49
26.000	5.200	338,—	368,10	5.906,10	20.093,90	3.345	167	1
27.000	5.400	351,—	378,95	6.129,95	20.870,05	3.478	173	4
28.000	5.600	364,—	389,80	6.353,80	21.646,20	3.607	180	5
30.000	6.000	390,—	411,50	6.801,50	23.199,50	3.866	193	39
33.000	6.600	429,—	444,05	7.473,05	25.526,95	4.254	212	2
35.000	7.000	455,—	465,75	7.920,75	27.079,25	4.513	225	18
36.000	7.200	468,—	476,60	8.144,60	27.855,40	4.642	232	1
38.000	7.600	494,—	497,30	8.561,30	29.438,70	4.903	245	1
40.000	8.000	520,—	520,—	9.040,—	30.960,—	5.160	258	8
45.000	9.000	585,—	574,25	10.159,25	34.840,—	5.800	290	2
50.000	10.000	650,—	628,50	11.278,50	38.721,50	6.453	322	4
60.000	12.000	780,—	737,—	13.417,—	46.582,—	7.763	388	3
70.000	14.000	910,—	844,50	15.754,50	54.245,50	9.040	450	1
145.000	29.000	1.885,—	1.659,25	32.544,25	112.455,75	18.742	937	1
200.000	40.000	2.600,—	2.256,—	44.856,—	155.134,—	25.857	1.292	3
250.000	50.000	3.250,—	2.798,50	56.048,50	193.950,—	32.323	1.616	1

B) C. E. DE REGIMEN PROPIO

Módulo, 10 pesetas por alumno y día

N.º de niños	Ingresos 200 días según tabla n.º 1	GASTOS MINUTA			DIFERENCIA	INVERSION DE LA DIFERENCIA		
		Minuta 200 días según tablas números 2, 3 y 4	1 % para gastos funcionales pedagógicos y administrativos (SEA)	TOTAL		GASTOS PEDAGOGICOS PREVISORES		
						Gratíf. personal docente 75 %	Menaje 20 %	Remanente 5 % (1)
20	40.000	39.400	400	39.800	200	150	40	10
30	60.000	51.400	600	52.000	8.000	6.000	1.600	400
40	80.000	64.400	800	65.200	14.800	11.100	2.960	740
50	100.000	76.400	1.000	77.400	22.600	16.950	4.520	1.130
60	120.000	97.800	1.200	99.000	21.000	15.750	4.200	1.050
70	140.000	111.800	1.400	113.200	26.800	20.100	5.360	1.340
80	160.000	129.600	1.600	131.200	28.800	21.600	5.760	1.440
90	180.000	142.800	1.800	144.600	35.400	26.550	7.080	1.770
100	200.000	163.200	2.000	165.200	34.800	26.100	6.960	1.740
150	300.000	224.400	3.000	227.400	72.600	54.450	14.520	3.630
200	400.000	296.000	4.000	300.000	100.000	75.000	20.000	5.000

(1) *Inversión del Remanente.* Obras menudas de urgencia e imprevistos.

C) C. E. DE REGIMEN MIXTO, "BASE ECONOMICA A"

Número de beneficiarios que corresponden por subvención

Subvención	Número de becas	Número de 1/2 becas	Número de 1/3 becas	BONIFICACION SOBRE COSTO MINUTA		TOTAL BENEFICIARIOS
				Número de beneficiarios	Pesetas	
2.000	1	1		1	200	3
3.000	2	1				3
3.500	2	1	1	1	100	5
4.000	3		1			4
4.500	3	1		1	300	5
5.000	4			1	200	5
5.500	4	1		1	100	6
6.000	5					5
6.500	5		1	1	100	7
7.000	5	1	1			7
7.500	6			1	300	7
8.000	6		2			8
8.500	7			1	100	8
9.000	7	1				8
9.500	7	1	1	1	100	10
10.000	8		1			9
10.500	8	1		1	300	10
11.000	9			1	200	10
11.500	9	1		1	100	11
12.000	10					10
12.500	10		1	1	100	12
13.000	10	1	1			12
13.500	11			1	300	12
14.000	11	1		1	200	13
15.000	12	1				13
16.000	13		1			14
16.500	13	1		1	300	15
17.000	14			1	200	15
17.500	14	1		1	600	16
18.000	15					15
19.000	15	1	1			17
20.000	16	1		1	200	18
21.000	17	1				18
22.000	18		1			19
23.000	19			1	200	20
24.000	20					20
25.000	20	1	1			22
26.000	21	1		1	200	23
27.000	22	1				23
28.000	23		1		200	24
30.000	26	1		1	200	28
33.000	27	1				28
35.000	29			1	200	30
36.000	30					30
38.000	31	1		1	200	33
40.000	33		1			34
45.000	37	1				38
50.000	41	1		1	200	43
60.000	50					50
145.000	120	1	1			122
200.000	175					175
250.000	208		1			209

TABLAS DE CALCULO PARA INGRESOS Y GASTOS

TABLA NUM. 1

INGRESOS

Módulo, 10 pesetas por niño y día

N.º de niños	Ingresos por día	Ingresos por 200 días
	— Pesetas	— Pesetas
20	200	40.000
30	300	60.000
40	400	80.000
50	500	100.000
60	600	120.000
70	700	140.000
80	800	160.000
90	900	180.000
100	1.000	200.000
150	1.500	300.000
200	2.000	400.000

TABLA NUM. 2

GASTOS POR MINUTA

Niños	COMENSALES		Total	Costo minuta por persona y día — Pesetas	Total día — Pesetas	Total 200 días — Pesetas
	PERSONAL DOCENTE Y SERVICIO					
	Profesores	Servicio				
20	1	1	22	6	132	26.400
30	1	1	32	6	192	38.400
40	1	1	42	6	252	50.400
50	1	1	52	6	312	62.400
60	2	2	64	6	384	76.800
70	2	2	74	6	444	88.800
80	3	2	85	6	510	102.000
90	3	3	96	6	576	115.200
100	3	3	106	6	636	127.200
150	4	3	157	6	948	188.400
200	4	4	208	6	1.248	249.600

TABLA NUM. 3

GASTOS POR PERSONAL AUXILIAR

Este personal debe estar afiliado al Régimen Obligatorio de Seguros Sociales en calidad de eventuales, según se dispone en la O. M. de 11 de febrero de 1960.

N.º de niños	N.º DE PERSONAS DE SERVICIO			JORNAL POR PERSONA Y HORA		N.º de horas día	Total por día — Pesetas	Total 200 días — Pesetas
	Cocina	Pinche	TOTAL	Cocina Pesetas	Pinche Pesetas			
20	1	—	1	8	—	5	40	8.000
30	1	—	1	8	—	5	40	8.000
40	1	—	1	8	—	5	40	8.000
50	1	—	1	8	—	5	40	8.000
60	1	1	2	8	6	5	70	14.000
70	1	1	2	8	6	6	84	16.000
80	1	1	2	8	6	7	98	19.600
90	1	1	2	8	6	7	98	19.600
100	1	2	3	8	6	7	140	28.000
150	1	2	3	8	6	7	140	28.000
200	1	3	4	8	6	7	182	36.400

COMEDORES SUBVENCIONADOS

Esta tabla no es aplicable a los Comedores Subvencionados. El contrato de trabajo en cada caso ha de ajustarse al 20 por 100 que la citada O. M. destina a este fin. Véase Anejo 1

TABLA NUM. 4

GASTOS POR LIMPIEZA Y COMBUSTIBLE

Según mercado de Madrid, 1960

N.º niños	Combustible por día — Pesetas	Limpieza por día — Pesetas	Total por día — Pesetas	Total 200 días — Pesetas
20	15	10	25	5.000
30	15	10	25	5.000
40	20	10	30	6.000
50	20	10	30	6.000
60	25	10	35	7.000
70	25	10	35	7.000
80	30	10	40	8.000
90	30	10	40	8.000
100	30	10	40	8.000
150	30	10	40	8.000
200	40	10	50	10.000

Capítulo IX

RELACIONES CON LOS ORGANISMOS

RECTORES Y COLABORADORES

Sugerimos en este capítulo las relaciones que los Directores o Maestros encargados del Comedor Escolar han de mantener con cada uno de los organismos, entidades e instituciones que puedan ayudarles en su tarea específica, todo ello para la debida conexión y extensión de los Comedores Escolares en esta nueva etapa.

Hay que distinguir dos grupos: organismos rectores y organismos colaboradores.

1. CON LOS ORGANISMOS RECTORES

A) Servicio Escolar de Alimentación.

a) FORMALIDADES ADMINISTRATIVAS.

Inscripción.—Una vez conocidas las normas contenidas en el presente Plan y prestada su voluntariedad a las mismas, facilitará, debidamente suscrito, el formulario establecido a tal fin. (Modelo CE-1P, que se reproduce en el Anejo 14 del Capítulo V.)

Informe mensual.—En relación con la marcha del Comedor Escolar y el consumo de “Alimentos ASA”, en los días 1 al 5 de cada mes, enviará a la respectiva Delegación Provincial el informe de consumo. (Modelo CE-4C, que se inserta en el Anejo 15 del Capítulo V.)

Balance anual.—A final de curso, y conforme al formulario que en su momento se facilite, cada Centro enviará los datos relacionados con el balance-situación del Comedor Escolar en el curso correspondiente.

b) COMPROBACIÓN FUNCIONAL.—Los Inspectores-Delegados del Servicio Escolar de Alimentación, de acuerdo con el respectivo Inspector de Zona, girarán visita periódica para conocer el funcionamiento de los Comedores Escolares.

Dada la responsabilidad que implica el alimentar niños, se recomienda a los Directores o Maestros de Comedores Escolares que, ante cualquier duda, o contingencia, acudan siempre al respectivo Delegado Provincial, procurando actuar de común acuerdo, única manera de asegurar el beneficio que se pretende para los niños.

Cualquier contratiempo en un Comedor Escolar puede dar al traste con todo el trabajo que está significando este movimiento en favor de los Comedores Escolares.

B) **Inspección de Enseñanza Primaria.**—Como es sabido, es el organismo jerárquico inmediatamente superior a la Escuela, y, dentro de sus amplias funciones, le corresponde comprobar e informar a las autoridades del Ministerio de Educación Nacional de todos los aspectos relacionados con los Centros escolares, y, entre ellos, de éste del Comedor Escolar.

Por tanto, la labor que se realice en este orden ha de efectuarse de común acuerdo con la Inspección de Zona correspondiente.

C) **Inspección Médico-Escolar o Sanidad.**—También en el aspecto orgánico de la Escuela, la parte sanitaria está confiada a la Inspección Médico-Escolar. Por tanto, debe actuarse de común acuerdo con este organismo, caso de que exista en la demarcación correspondiente, sobre todo en lo que se refiere al aspecto nutricional y comprobación de los resultados en el niño.

En caso de que no existiese la Inspección Médico-Escolar, tales relaciones habrán de mantenerse con el Médico de la respectiva localidad.

2. CON LOS ORGANISMOS E INSTITUCIONES COLABORADORES

Para llegar a la extensión de los Comedores Escolares y lograr el ideario que se marca en el presente Plan, es preciso despertar la colaboración social hacia la Escuela.

No esperar todo del Estado. Hay que recabar ayudas de quienes deben darla. La Escuela es de todos, y a cada uno hay que hacerle sentir, siempre latente, el cariño e interés por la infancia. Hay que procurar que la Escuela, el Comedor Escolar, no se quede solitaria, como algo extraño a todo lo que la rodea.

Para evitar este clima, es preciso crear el contrario. Es decir, que todos cooperen a lo que se hace en el Comedor Escolar, a los beneficios que se obtienen. Junto con ello, informarles de los gastos, pues así, Maestros, Alcaldes, familias, entidades, etc., no tendrán reservas, esas reservas que lleva implícito el fracaso de las obras, y todos rindan su valiosa colaboración.

En este orden, sugerimos que cada Director o Maestro mantenga especial relación con:

A) **Municipios.**—Que éstos tomen a su cargo o ayuden a la instalación y adquisición de menaje para el Comedor Escolar. Que, asimismo, como ocurre con el “complemento alimenticio”, consideren como función colaboradora el transporte de los alimentos desde el almacén provincial del SEA a la respectiva localidad, etc.

B) **Familias.**—A éstas debe asimismo interesárseles en el Comedor Escolar, haciéndoles ver, mediante reuniones periódicas, al menos anuales, al principio de cada curso, el bien que se pretende hacer a sus hijos. En el acierto con que se establezca esta relación estará garantizado el funcionamiento del Comedor Escolar, pues nadie, como es lógico, quiere más a los niños que sus propios padres.

C) **Empresas.**—Dentro de la demarcación escolar existen instituciones, entidades, etc., que, como sucede actualmente en algunas provincias y localidades, están dispuestas a contribuir al funcionamiento de la Escuela, en este caso concreto, del Comedor Escolar, por la labor social que les corresponde cumplir en relación con sus productores y la familia de éstos.

D) **Otras instituciones.**—Queda dentro de este epígrafe toda esa realidad que puede darse en torno a cada Escuela, y que, dentro de la casuística general, no es posible prevenir y normalizar.

A estas instituciones, caso de que existan, hay que acudir para que también ayuden a la Escuela en su tarea de educar a los que, conforme transcurra el tiempo, serán los directores, presidentes, secretarios, etc., de esas mismas instituciones.



Una vez que se establezca relación con estos organismos colaboradores y ayuden, como esperamos, a lograr lo que significa este movimiento en favor de la infancia, es preciso que cada Director o Maestro les informe periódicamente, al menos una vez al año, de la marcha y desarrollo del Comedor Escolar.

Piénsese que esto no es un trabajo más. Es sólo cuestión de copias al hacer el informe reglamentario anual para los organismos del Ministerio de Educación Nacional.

Capítulo X

DEPARTAMENTO DE COMEDORES ESCOLARES

EN LAS DELEGACIONES PROVINCIALES DEL SEA

Las Delegaciones Provinciales del Servicio Escolar de Alimentación se estructurarán en dos Departamentos: de Complemento Alimenticio y de Comedores Escolares, coordinados en los aspectos comunes funcionales, por una Secretaría, y todo ello dependiente del Delegado Provincial.

1. EL DEPARTAMENTO DE COMEDORES ESCOLARES

Asumirá las funciones y actividades relacionadas con esta nueva tarea encomendada al Servicio Escolar de Alimentación por la Dirección General de Enseñanza Primaria.

A) **Funciones.**—El Departamento de Comedores Escolares, siempre bajo la dirección y supervisión constante del Delegado Provincial, es el encargado de promover, orientar, extender y atender la marcha del Comedor Escolar en cada uno de los Centros, tanto nacionales como provinciales, municipales y privados, en una serie de etapas en las que se vaya ganando la voluntariedad y colaboración de los respectivos Directores o Maestros.

B) **Actividades.**—Cada una de las tareas específicas que se concretan en los distintos Capítulos del presente Plan serán otras tantas actividades que, en beneficio de los Centros, deberá acometer dicho Departamento, encuadradas en una sistemática orgánica sencilla, en las *tres secciones* que se indican más adelante.

C) **Engranaje administrativo.**—Ha de procurarse que en este Departamento encuentren todos los que acudan a él las máximas facilidades, única manera de que el Departamento de Comedores Escolares, y con él el Servicio Escolar de Alimentación, rinda a la Escuela y a los niños el beneficio que se desea. Por ello, sugerimos los siguientes detalles:

a) **LOCAL.**—Siempre que sea posible dentro de los locales de la Delegación Provincial, funcionará en dependencia aislada.

b) **PERSONAL.**—Dentro de las escasas posibilidades en que se desenvuelve el SEA, pero con el espíritu de superación que le caracteriza, ha de disponerse, como mínimo, de una persona que asuma la dirección de todo el engranaje administrativo funcional. En aquellos casos en que sea posible, serán dos las personas adscritas: una, encargada de la Sección Funcional, y otra, de la Sección de Alimentos.

c) **MOBILIARIO.**—Se empezará a montar la oficina del Departamento con aquel de que se disponga, y en la época de petición de mobiliario, a mediados de noviembre, se solicitará de la Jefatura Central aquel que se precise para la debida instalación del mismo, petición que se trasladará, como se ha venido haciendo siempre, a la Dirección General de Enseñanza Primaria.

d) **BASE ECONÓMICA.**—La Dirección General de Enseñanza Primaria desea atender al desarrollo de los Comedores Escolares, también en este aspecto orgánico de las Delegaciones Provinciales. Mientras tanto, cada Delegación gestionará de los organismos provinciales o locales una base económica, en análoga forma a como se realizó al implantar el "complemento alimenticio".

Se desea, por otra parte, que la propia organización de los Comedores Escolares pueda permitir el sostenimiento de la entidad que vela por su desarrollo y extensión. A tal fin, se ha previsto que cada Comedor Escolar aporte para *organización* el 1 por 100 de sus ingresos por alumnos contribuyentes, de cuya cantidad el 0,8 por 100 quedará para la Delegación Provincial, remitiendo el 0,2 por 100 a la Jefatura Central. (Véase Plan económico B), inserto en el Anejo 1 del Capítulo VIII.)

Es cierto que en la etapa inicial estos ingresos serán minúsculos, pero desde el principio hemos de establecerlo, con el fin de que cuando llegue la extensión deseada de los Comedores pueda sostenerse el Departamento de Comedores Escolares con el propio régimen económico que se establece.

e) IMPRESOS.—Como ocurre con el “complemento alimenticio”, la Jefatura Central facilitará a las Delegaciones Provinciales todos los impresos y formularios precisos. Estos impresos se conocerán por la sigla: CE (Comedores Escolares), separada con un guión del número de orden y nota inicial del cometido administrativo a que correspondan; P (petición); D (distribución); C (consumo), y B (Beneficiarios). Ejemplos: CE-2D; CE-1B; CE-5C, etc.

Facilitamos a continuación el resumen de impresos, editados hasta ahora, para la PETICION, DISTRIBUCION, CONSUMO de “Alimentos ASA” y Beneficiarios de Comedores Escolares, con expresión de su naturaleza y Organismo que han de utilizarlo.

MODELO	NATURALEZA	ORGANISMO QUE HA DE UTILIZARLO
PETICION		
CE-1P	Datos estadísticos del Comedor Escolar.....	Comedor Escolar.
CE-2P	Petición de alimentos para la Provincia.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
DISTRIBUCION		
CE-1D	Nota de recepción de alimentos.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-2D	Entrega de alimentos a los Comedores Escolares.	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-3D	Libro registro de entregas de alimentos.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-4D	Libro del Almacén Provincial.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-5D	Nota-resumen de salidas de alimentos del Almacén.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-6D	Ficha-cuenta del Comedor Escolar.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-7D	Informe provincial de distribución.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-8D	Informe nacional de distribución.....	Jefatura Central. Departamento C. E.
CE-9D	Libro situación de alimentos en Almacenes provinciales.....	Jefatura Central. Departamento C. E.
CONSUMO		
CE-4C	Parte escolar de consumo y existencias de alimentos.....	Comedor Escolar.
CE-5C	Resumen provincial de consumo de alimentos.....	Delegación Provincial. Departamento C. E.
CE-6C	Resumen nacional de consumo de alimentos.....	Jefatura Central. Departamento C. E.
CE-7C	Informe de Inspección	Delegación Provincial. Departamento C. E.
BENEFICIARIOS		
CE-1B	Petición de beca.....	Comedor Escolar.
CE-2B	Solicitud inscripción de comensal.....	Comedor Escolar.
CE-3B	Ficha del Comensal.....	Comedor Escolar.

D) Relaciones con la Jefatura Central.

a) CORRESPONDENCIA.—Se procurará mantener el mayor contacto posible, sobre todo en la primera etapa de implantación, exponiendo las dificultades e inconvenientes que surjan en la realización de este programa, en forma análoga a como se hizo para la implantación del “complemento alimenticio”.

b) INFORMES PERIÓDICOS.—Además de dichas comunicaciones, periódicamente, se enviará a la Jefatura Central:

Informe provincial de distribución (CE-7D): los días 1 y 16 de cada mes.

Resumen provincial de consumo de alimentos (CE-5C): hasta el día 12 de cada mes. (Las insulares, antes del día 15.)

2. SECCIONES DEL DEPARTAMENTO

Como queda indicado, se estima que las actividades relacionadas con la marcha de los Comedores Escolares puede agruparse en cada Departamento en tres Secciones: Sección Médica, Sección Funcional y Sección de Alimentos.

A) **Sección Médica.**—Dada la responsabilidad que supone alimentar niños, es básico e indispensable que exista esta Sección, orientada por el Jefe Médico del SEA en colaboración estrecha con la Inspección Médico-Escolar, si existiese en la provincia.

Debe asumir toda la parte nutricional, la comprobación del régimen dietético en los Comedores Escolares y, principalmente, valorar los resultados que puedan obtenerse, a base de las fichas de comensal, que se reproduce en el Anejo I del Capítulo II.

Desde el primer momento debemos interesarnos para que puedan obtenerse datos concretos sobre los beneficios que reporta la nueva etapa de los Comedores Escolares, único medio de poder testimoniarlo a efectos de extensión.

B) Sección Funcional.—Se ocupará de todo lo relativo a la extensión de los Comedores Escolares, beneficiarios, instalaciones y personal, régimen económico, etc., Es decir, los aspectos que se detallan en los Capítulos II, III, VI, VII y VIII.

Esta Sección debe empezar por estudiar la realidad de los Comedores Escolares que existen en cada provincia, cualquiera que sea la modalidad o institución en que estén establecidos, hasta conseguir que cada uno vaya mejorándose en sus instalaciones y atienda cada día a mayor número de escolares, despendando para ello la colaboración de los organismos provinciales, municipales, entidades privadas, etc.

C) Sección de Alimentos.—Esta nace con un cometido muy concreto, relacionado con la parte administrativa-estadística de los “Alimentos ASA”.

En relación con estos alimentos, además de los especificados en el Capítulo V, por lo que se refiere a la parte administrativa, habrán de distinguirse las siguientes fases: Petición, Distribución, Consumo:

a) PETICIÓN:

CE-1P

Por los Comedores Escolares.—Los Centros escolares que deseen recibir los “Alimentos ASA” para sus Comedores Escolares remitirán a la Delegación Provincial del SEA el documento de solicitud, modelo CE-1P, “Datos estadísticos del Comedor”. (Anejo 14 del Capítulo V.)

CE-2P

Por las Delegaciones Provinciales.—Para atender las necesidades de los Comedores de la provincia, solicitarán de la Jefatura Central los artículos precisos, mediante el impreso CE-2P, “Petición de alimentos para la Provincia” (Anejo 1).

El Departamento abrirá una carpeta-expediente por cada Comedor, archivando en ella todos los documentos del mismo: petición de productos, adjudicaciones, correspondencia, etc.

b) DISTRIBUCIÓN:

Recepción de productos.—La entrega de los artículos a los Almacenes provinciales se hará por los transportistas de Cáritas Nacional Española, dentro de los días laborables y previo aviso de la llegada. Serán cumplidas las siguientes formalidades:

Comprobación de peso y condiciones de envase.—El peso de los artículos que se reciben y que figurarán en la nota de entrega del transportista ha de ser comprobado, a fin de tener la garantía suficiente de que la recepción es conforme. Comprobación que puede hacerse por doble sistema: el primero, previo peso en la báscula municipal, y el segundo, tomando el peso de uno de los envases de los distintos tipos y calcular el peso total.

Asimismo se comprobarán las condiciones de los envases y posibles mermas por roturas, etc.

CE-1D

Nota de recepción.—El acuse de recepción de los artículos se justificará por la Delegación Provincial a la Jefatura Central por medio del impreso modelo CE-1D, “Nota de recepción de alimentos” (Anejo 1).

En este impreso se harán constar los pesos reales y bultos de los productos recibidos, así como las variantes que existieran y las observaciones procedentes. Las variantes, de existir, se dará cuenta inmediata de ellas a la Jefatura Central para su traslado a Cáritas.

Persona competente para la recepción y comprobación.—Caso de no hacerlo el Delegado Provincial, habrá una persona autorizada por el mismo, autorización que debe constar por escrito en la Delegación Provincial y en la Jefatura Central.

Almacenaje.—Los “Alimentos ASA” serán almacenados separadamente de cualquier otro producto que exista en el almacén, situándolos en sitio adecuado y protegidos contra cualquier agente físico, animal, etc., que pudieran destruirlos.

Contabilidad.—Las entradas de los productos en el Almacén provincial serán contabilizadas en el Libro de Almacén que se llevará al efecto, por la cantidad real que se reciba, si bien, para que exista concordancia con las adjudicaciones de Cáritas Nacional Española, se asentarán de entrada la cantidad adjudicada y seguidamente un asiento de salida explicativo por las pérdidas o averías que haya habido.

Las salidas por pérdidas o averías se cargarán a una cuenta (como si fuera un Centro, con su ficha correspondiente), que se titule "Pérdidas-Averías-Cáritas".

Esta cuenta se regularizará al final del año.

El total de pérdidas y averías que acuse esta cuenta se reflejará, mensualmente, con la correspondiente entrada y salida, en el "Resumen Provincial", modelo CE-5C (como si fuera un Centro más). Así tendremos un cuadro perfecto.

Dada la insignificancia de las taras de los envases que se utilizan, el peso operativo a contabilizar será únicamente el peso bruto, con el fin de simplificar los asientos.

Cada producto será contabilizado separadamente.

CE-2D *Adjudicación a los Comedores Escolares.*—La Delegación Provincial expedirá la adjudicación de productos a favor del Centro Escolar en el documento modelo CE-2D, "Entrega de artículos alimenticios" (Anejo 14 del Capítulo V).

Este documento consta de tres ejemplares:

1. Para la Delegación Provincial.
2. Para el Almacén Provincial.
3. Para el Centro Escolar.

CE-3D *Registro de entregas.*—Serán registradas en el libro CE-3D, "Libro registro de entregas de alimentos" (Anejo 2), siempre que tengan efectiva salida en el día del Almacén, no debiendo consignarse los avisos de adjudicación de alimentos a los Comedores, hasta tanto que éstos los retiren o salgan del Almacén Provincial.

CE-4D *Contabilización de las salidas.*—Las salidas de productos del almacén, al igual que las entradas, se contabilizarán en el "Libro del Almacén Provincial", modelo CE-4D (Anejo 2).

CE-5D Para facilitar la labor contable de asentar todas las salidas en el Libro de Almacén, se formalizará el documento Nota-resumen de salidas de alimentos del Almacén", modelo CE-5D (Anejo 3), en el que se relacionarán todas las salidas efectivas habidas en el día, clasificadas por productos y envases, cuyos totales de peso y envase serán los que se anoten en el "Libro del Almacén Provincial".

Comprobación de salidas.—Las salidas diarias de productos del Almacén, asentadas en su correspondiente libro, han de coincidir con el total de productos adjudicados y anotados en el "Libro registro de entrega de alimentos", teniendo así una comprobación fiel para los posibles errores que por uno y otro cometido pudiera haber.

CE-6D *Contabilización de los artículos entregados a los Comedores.*—Una vez hecha la operación de entrega, se contabilizarán los alimentos en la ficha-cuenta, abierta a cada Comedor Escolar, modelo CE-6D, "Ficha-cuenta del Comedor Escolar" (Anejos 3 y 4).

La ficha-cuenta del Comedor Escolar consta de dos cuerpos: uno, el CE-6i, destinado a recoger los datos estadísticos del Comedor, según el modelo CE-1P, y los datos de su funcionamiento; el otro, el CE-6D, es el que se utiliza para la contabilización de los artículos entregados al Comedor.

CE-7D *Informe provincial de distribución.*—La Delegación Provincial confeccionará quincenalmente el documento CE-7D, "Informe Provincial de Distribución", que remitirá a la Jefatura Central en los días 1 y 16 de cada mes (Anejo 5).

CE-8D *Informe nacional de distribución.*—Con los informes provinciales, la Jefatura Central prepara el nacional, que se facilita a las autoridades de la Ayuda Social Americana y del Ministerio de Educación Nacional (Anejo 7).

c) CONSUMO:

CE-4C *Por los Comedores Escolares.*—El Director o Maestro del Comedor Escolar confeccionará mensualmente el documento CE-4C, "Parte escolar de consumo y existencias de alimentos" (Anejo 15 del Capítulo V), que remitirá a la Delegación Provincial del SEA, dentro de los cinco primeros días del mes.

Este documento consta de dos ejemplares, original para la Delegación Provincial y copia para el Comedor Escolar.

CE-5C *Por las Delegaciones Provinciales.*—La Delegación Provincial, con los originales del documento CE-4C, confeccionará el documento CE-5C, "Resumen provincial", remitiéndolo a la Jefatura Central, por triplicado, hasta el día 12 de cada mes (Anejo 6).

CE-6C

Por la Jefatura Central.—La Jefatura Central confeccionará con los documentos remitidos por las Delegaciones Provinciales el “Resumen Nacional de consumo de alimentos”, modelo CE-6C, que se envía a las autoridades de la Ayuda Social Americana y del Ministerio de Educación Nacional (Anejo 8).

CE-7C

Informe de inspección.—Periódicamente y cuando lo estime conveniente el Delegado Provincial del SEA, procederán a girar visita de inspección, de la cual emitirán informe que se ajustará al impreso editado, modelo CE-7C, “Informe de inspección” (Anejo 6).

EN LA JEFATURA CENTRAL

En la Jefatura Central se ha establecido una organización análoga a la que se especifica para el plano provincial.



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL
 Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION
 DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

CE-ID

RECEPCION ALIMENTOS

DELEGACION DE
 Original: Para la Jefatura Central.

En el día de la fecha se ha recibido en el almacén de esta Delegación:

Clase de alimentos:

Talón de expedición: { Agencia Procedencia
 Fecha Número

Kgs. en bruto que se reciben y figuran en el talón:

Número de bultos o cajas ídem. ídem. ídem.:

Fecha en la que se firma el recibí por la Delegación:

OBSERVACIONES:

..... a de de 196.....
 l. Delegad.....

JEFATURA CENTRAL DEL SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION.--MADRID
 DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES.

Esta nota, a efectos de contabilidad, será cursada a la Jefatura Central en el mismo día en que se reciba la expedición.



CE-7D

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL
 Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION
 DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

Provincia:

Quincena del al de de 196.....

Informe quincenal de distribución núm.

de los «alimentos A. S. A.» para Comedores Escolares en las Escuelas de la provincia durante la expresada quincena:

A) Extensión de Comedores Escolares

	COMEDORES ESCOLARES				COMENSALES				
	Piloto	Colabora- dores	Aspirantes	TOTAL	Escolares			Adultos	TOTAL
					Becarios	Contribuyen.	Total		
Situación anterior . . .									
En la quincena actual .									
TOTALES.									

B) Movimiento de alimentos en el almacén provincial, expresado en kgs. bruto.

	Alimentos	Existencia anterior	Entrada	Salidas	Remanente
Total kgs. en la quincena					

	Alimentos	Existencia año anterior	Recibidos	Distribuidos	Remanente
Total kgs. en el año					

..... a de de 196.....

I Delegad ,

(Sello)

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION.—JEFATURA CENTRAL.
 DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES.



CE-7C

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL
Dirección General de Enseñanza Primaria

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION
DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

INFORME DE INSPECCION

Girada visita en el día de la fecha, al Centro Escolar:

«..... de clase»
(Nombre) (os, as, mixta)

Emplazamiento:

Localidad: Ayuntamiento:

Calle o plaza

se informa sobre el funcionamiento de su Comedor Escolar, con arreglo al «Plan de comedores escolares.

a) Beneficiarios:

C O M E N S A L E S				
E S C O L A R E S			Adultos 2	TOTAL 1+2
Becarios 1	Contribuyentes	TOTAL 1		
.....
.....

b) Instalaciones y personal (1)

Locales:

Menaje:

Personal:

c) Dietética:

Minutas que se aplican

d) ¿Es normal el consumo de alimentos?

e) Aspectos pedagógicos:

f) Consejo Rector:

g) Régimen económico:

h) Relación con los Organismos Rectores:

Y para que así conste, firmo el presente en

a de de 19

1 Inspector

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION.—Delegación de
DEPARTAMENTO DE COMEDORES ESCOLARES.

(1) Indíquese: ideal, suficiente, mínimo, aceptable.



Ministerio de Educación Nacional
Dirección General de Enseñanza Primaria

INFORME QUINCENAL NACIONAL NUM.:, sobre situación C. E. y Alimentos - A S A en cada provincia.

CE-8D

Quincena: del al de de 196

SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION

DEPARTAMENTO COMEDORES ESCOLARES

A) EXTENSION DE COMEDORES ESCOLARES

PROVINCIAS	Inf. núm.	COMEDORES ESCOLARES										COMENSABLES						
		COLABORADORES		ASPIRANTES		TOTAL GENERAL 1+2+3		BECARIOS		CONTRIBUYENTES		TOTAL ESCOLARES 1+2		ADULTOS		TOTAL GENERAL 1+2+3		
		Situación anterior	Quincena actual	Total 2	Situación anterior	Quincena actual	Total 3	Situación anterior	Quincena actual	Total 1	Situación anterior	Quincena actual	Total 2	Situación anterior	Quincena actual		Total 3	
1 ALAVA																		
2 ALBACETE																		
3 ALICANTE																		
4 ALMERIA																		
5 AVILA																		
6 BADAJOZ																		
7 BALEARES																		
8 BARCELONA																		
9 BURGOS																		
10 CACERES																		
11 CADIZ																		
12 CASTELLON																		
13 CIUDAD REAL																		
14 CORDOBA																		
15 CORUNA																		
16 CUENCA																		
17 GERONA																		
18 GRANADA																		
19 GUADALAJARA																		
20 GUIPUZCOA																		
21 HUELVA																		
22 HUESCA																		
23 JAEN																		
24 LEON																		
25 LERIDA																		
26 LOGRONO																		
27 LUGO																		
28 MADRID																		
29 MALAGA																		
30 MURCIA																		
31 NAVARRA																		
32 ORENSE																		
33 OVIEDO																		
34 PALENCIA																		
35 LAS PALMAS																		
36 PONTEVEDRA																		
37 SALAMANCA																		
38 SANTA CRUZ T.																		
39 SANTANDER																		
40 SEGOVIA																		
41 SEVILLA																		
42 SORIA																		
43 TARRAGONA																		
44 TERUEL																		
45 TOLEDO																		
46 VALENCIA																		
47 VALLADOLID																		
48 VIZCAYA																		
49 ZAMORA																		
50 ZARAGOZA																		
TOTALES																		

B) MOVIMIENTO DE ALIMENTOS - ASA EN LOS ALMACENES PROVINCIALES, EXPRESADO EN KGS. BRUTO EN EL AÑO.

PROVINCIAS	Inf. núm.	ALIMENTO				ALIMENTO				ALIMENTO			
		Existencia año anterior	Recibido total	Distribuido total	Remanente	Existencia año anterior	Recibido total	Distribuido total	Remanente	Existencia año anterior	Recibido total	Distribuido total	Remanente
1 ALAVA													
2 ALBACETE													
3 ALICANTE													
4 ALMERIA													
5 AVILA													
6 BADAJOZ													
7 BALEARES													
8 BARCELONA													
9 BURGOS													
10 CACERES													
11 CADIZ													
12 CASTELLON													
13 CIUDAD REAL													
14 CORDOBA													
15 CORUNA													
16 CUENCA													
17 GERONA													
18 GRANADA													
19 GUADALAJARA													
20 GUIPUZCOA													
21 HUELVA													
22 HUESCA													
23 JAEN													
24 LEON													
25 LERIDA													
26 LOGRONO													
27 LUGO													
28 MADRID													
29 MALAGA													
30 MURCIA													
31 NAVARRA													
32 ORENSE													
33 OVIEDO													
34 PALENCIA													
35 LAS PALMAS													
36 PONTEVEDRA													
37 SALAMANCA													
38 SANTA CRUZ T													
39 SANTANDER													
40 SEGOVIA													
41 SEVILLA													
42 SORIA													
43 TARRAGONA													
44 TERUEL													
45 TOLEDO													
46 VALENCIA													
47 VALLADOLID													
48 VIZCAYA													
49 ZAMORA													
50 ZARAGOZA													
TOTALES													

Observaciones:

Madrid, _____ El Jefe Central,

13680

PROVINCIA	Número de escolares	Número comensales	ALMACEN PROVINCIAL			CENTROS ESCOLARES					EXISTENCIAS TOTAL EN LA PROVINCIA				
			Reservable mes anterior	Entradas	Distribuido a C. E. D.	Reservable para otros uss	Reservable mes anterior	Reclamo de alumnos	Consumido	Reservable para otros uss	Reservable Almacén Provincial	Reservable C. E. D.	TOTAL RESERVABLE		
Suma anterior.															
24 León															
25 Lérida															
26 Logroño															
27 Lugo															
28 Madrid															
29 Málaga															
30 Murcia															
31 Navarra															
32 Orense															
33 Oviedo															
34 Palencia															
35 Las Palmas															
36 Pontevedra															
37 Salamanca															
38 Sta. C. Tenerife															
39 Santander															
40 Segovia															
41 Sevilla															
42 Soria															
43 Tarragona															
44 Teruel															
45 Toledo															
46 Valencia															
47 Valladolid															
48 Vizcaya															
49 Zamora															
50 Zaragoza															
TOTALES															

