

## ANEXO 2

### Modelo de incidencia del servicio de comedor escolar

*Con el fin de subsanar las deficiencias en la gestión del comedor escolar de su centro, desde el Servicio de Comunidad Educativa de la Secretaría General de la Consejería de Educación y Universidades le pedimos que rellene este formulario y lo envíe firmado y sellado, como archivo electrónico, a la dirección menjadoresescolars@sgtedu.caib.es en un plazo no superior a cinco días desde el momento en que se detecte la acción defectuosa u omisión.*

La dirección del centro educativo \_\_\_\_\_, una vez recopilada la información pertinente de los hechos, manifiesta que el día \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_, se ha producido la siguiente incidencia durante el servicio comedor escolar:

#### Monitores:

- El número de monitores será inferior al número mínimo necesario estipulado por el consejo escolar del centro. La empresa ha proporcionado \_\_\_\_\_, en vez de los \_\_\_\_\_ solicitados por el consejo escolar.
- Los monitores de la empresa realizan tareas de limpieza o desinfección durante las horas de atención del alumnado.
- Los monitores contratados no disponen de la titulación requerida.
- Existen deficiencias en la gestión del comedor por la falta de experiencia de los monitores.
- Existe una rotación constante de monitores, que impide una gestión adecuada del servicio.
- Otros: .....

#### Servicio:

- La empresa no realiza las actividades complementarias indicadas en el contrato.
- La empresa no aporta ningún tipo de material comprometido en la ejecución del contrato.
- La empresa aporta sólo parte del material comprometido en la ejecución del contrato.
- El aceite de oliva, cuando se come crudo, no es el previsto según las cláusulas contractuales.
- No se realizan las charlas informativas o no se aportan las orientaciones complementarias.
- Otros:.....



**Menús:**

- El menú no se corresponde con la rueda de menús ofrecida. En el menú de hoy se ha sustituido \_\_\_\_\_ por \_\_\_\_\_ sin informar previamente al centro ni a las familias.
- El número de menús es insuficiente.
- La cuantía de las comidas es insuficiente.
- Existe una falta de calidad de los productos agroalimentarios.
- Existen deficiencias en el olor, textura o color de los menús.
- Existe una mala presentación de los platos.
- Centros con servicio de comidas transportadas: los menús se han entregado con retraso. Hora de llegada: \_\_:\_\_ h en vez de las \_\_:\_\_ h.
- Centros con servicio de cocina in situ: las comidas se han servido fuera de la hora programada. Hora del servicio: \_\_:\_\_ h en vez de las \_\_:\_\_ h.
- La comida se ha servido fría o a una temperatura inadecuada.
- Se ha retirado del consumo un determinado producto o plato al encontrarse manifiestamente en malas condiciones.
- Otros:.....

Observaciones:

Documentación adjunta:

El director / La directora