## ANEXO 2 Modelo de incidencia del servicio de comedor escolar

Con el fin de enmendar las deficiencias en la gestión del comedor escolar de vuestro centro, desde el Servicio de Becas, Programas y Servicios Complementarios de la Secretaría Autonómica de la Consejería de Educación y Universidades os solicitamos que rellenéis este formulario y lo enviéis firmado y sellado, como fichero electrónico, a la dirección menjadorsescolars@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
rec d	opilada la información pertinente de los hechos, manifiesta que el de 20, se ha producido la incidencia siguiente dura	día
ser	vicio comedor escolar:	
Мо	onitores:	
	El número de monitores es inferior al número mínimo necesario por el consejo escolar del centro. La empresa ha proporcionado los solicitados por el consejo escolar.	•
	Los monitores de la empresa hacen tareas de limpieza o desinfector las horas de atención del alumnado.	ción durante
	Los monitores contratados no disponen de la titulación requerida	
	Hay deficiencias en la gestión del comedor por la falta de experie monitores.	ncia de los
	Hay una rotación constante de monitores, que impide una gestió del servicio.	n adecuada
	Otros:	
Ser	vicio:	
	La empresa no lleva a cabo las actividades complementarias indicontrato.	cadas en el
	La empresa no aporta ningún tipo de material comprometido en del contrato.	la ejecución
	La empresa aporta solo parte del material comprometido en la e contrato.	ecución del



	El aceite de oliva, cuando se tiene que comer crudo, no es lo previsto			
	según las cláusulas contractuales. No se llevan a cabo las charlas informativas o no se aportan las			
Ш	orientaciones complementarias.			
	Otros:			
Menús:				
	El menú no se corresponde con la rueda de menús ofrecida. Al menú de hoy se ha sustituido sin			
	informar previamente el centro ni las familias.			
	El número de menús es insuficiente.			
	La cuantía de las comidas es insuficiente.			
	Hay una carencia de calidad de los productos agroalimentarios.			
	Hay deficiencias en el olor, la textura o el color de los menús. Hay una mala presentación de los platos.			
	Centros con servicio de comidas transportadas: los menús se han			
Ш	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:				
Obs	et vaciones.			
Documentación adjunta:				

El director / La directora