

# PROYECTO DE COMEDOR Y PLAN ANUAL 2021-2022



## **1. JUSTIFICACIÓN DEL SERVICIO**

El servicio de comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo a los centros educativos, desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición. Lo que garantiza una dieta sana y equilibrada. Además de contribuir a favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los escolares. Así como a fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia. Por ello, la finalidad de este proyecto educativo es establecer los criterios organizativos del comedor, así como las recomendaciones y normas necesarias para su buen funcionamiento.

El Plan de actuación define aspectos organizativos y de funcionamiento para obtener la máxima rentabilidad y eficacia en la gestión de los recursos humanos y materiales que consideramos harán una importante aportación para mejorar la calidad del servicio y de la educación.

Deberá tener repercusiones positivas no sólo desde el punto de vista nutricional sino también en la adquisición de unos buenos hábitos alimenticios en los alumnos, que influirán en su ambiente familiar.

El comedor escolar puede y debe ser, un marco en el que el día a día los niños adquieran unos mejores hábitos alimenticios y conozcan de forma práctica los fundamentos de una óptima alimentación y nutrición.

## **2. PROCESO DE ELABORACIÓN Y APROBACIÓN DEL PROYECTO**

Este proyecto ha sido elaborado por la encargada de comedor con las propuestas y sugerencias del equipo directivo, del claustro de profesores, del consejo escolar y de las familias de los alumnos que usan el servicio.

Se incluirá en la Programación General Anual y deberá ser aprobado en el Consejo Escolar de nuestro centro. Podrá ser modificado a sugerencia de la Comisión de Comedor del Consejo Escolar o del Equipo Directivo, teniendo en cuenta las aportaciones de los miembros de toda la comunidad escolar.

Este curso, igual que el pasado, toda la organización del comedor escolar estará sujeta al cumplimiento de las normas y disposiciones del Plan de Contingencia para preservar la salud del alumnado y de todo el personal del centro, a causa de la pandemia producida por la COVID 19.

### **3. OBJETIVOS EDUCATIVOS DEL PROYECTO**

El objetivo básico del servicio de comedor, atendiendo a su carácter social y educativo, es cubrir las necesidades nutritivas del alumnado y la adquisición de hábitos sociales, alimenticios, de higiene y de salud en el marco de la convivencia ordinaria del centro; promoviendo la adaptación de los niños y niñas a la diversidad de los menús y a la disciplina del acto de comer que incluye la cortesía, la tolerancia, la solidaridad y la educación por la buena convivencia.

#### **3.1. OBJETIVOS EN EDUCACIÓN PARA LA SALUD.**

Son aquellos que se refieren a la nutrición e higiene.

- Promover actitudes favorables a la nutrición y alimentación sana, equilibrada y el gusto por los distintos alimentos.
- Fomentar una educación que desarrolle hábitos alimenticios saludables.
- Iniciar la adaptación del alumnado a una diversidad de menús.
- Adoptar hábitos de higiene y posturales a la hora de comer y usar las normas básicas de comportamiento en la mesa.
- Enseñar y corregir los modos y hábitos que los comensales deben adoptar cuando se come, así como la utilización correcta de los cubiertos.
- Presentar una dieta equilibrada y sana con el fin de optimizar tanto al rendimiento físico y mental como el crecimiento del alumnado.

#### **3.2. OBJETIVOS EDUCATIVOS PARA FOMENTAR LA COMPETENCIA SOCIAL.**

Son los que se refieren a las relaciones sociales dentro del tiempo del comedor.

- Realizar actividades lúdicas de forma cooperativa, valorando el esfuerzo en equipo.
- Promover y practicar actividades lúdicas y no violentas al aire libre.
- Disfrutar respetando las instalaciones del centro.
- Favorecer la buena relación y la convivencia de alumnado.

## **4. ÁMBITOS EDUCATIVOS DEL PROYECTO DEL COMEDOR.**

### **4.1. PROFESORADO**

- Trabajar las aptitudes favorables a la nutrición y la alimentación tanto en el comedor como en currículo de educación física y ciencia en infantil y primaria.

### **4.2. MONITORES/AS**

- Cada monitor/a tendrá un grupo estable de alumnado asignado, excepto dos que estarán haciendo labores de apoyo y uno que será el coordinador.
- Cada monitor/a será el/la responsable de que su alumnado desarrolle los hábitos de higiene y alimentación adecuados, así como de organizar y desarrollar las actividades complementarias programadas en el plan de comedor.
- Los monitores/as deben estar formados/as en estrategias de prevención e intervención de conflictos siguiendo siempre el modelo de diálogo que sigue el centro y acudiendo a los responsables de comedor en los casos que tengan más dificultad.

### **4.3. ALUMNADO**

#### **Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene.**

- Lavarse las manos antes y después de las comidas.
- Procurar comer todo tipo de alimentos y/o al menos probarlo.
- Usar correctamente los cubiertos.
- Respetar el mobiliario y el menaje de comedor.

#### **Actividades que desarrollen el desarrollo integral del alumnado,**

- Juegos cooperativos.
- Taller de huerto.
- Expresión corporal.
- Juegos deportivos.
- Taller de plástica.

## **Actividades que fomenten actitudes de colaboración entre los compañeros.**

- Aplicar prácticas de comunicación y convivencia con los compañeros/as y monitores/as desarrollando el sentido de la colaboración y la solidaridad.
- Hablar de manera moderada evitando levantarse de la mesa sin justificación.

### **5. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL COMEDOR**

El servicio de comedor escolar se prestará dentro de las instalaciones del centro. El centro dispone de dos comedores, una cocina preparada para cocinar en ella y otra con mesas calientes, neveras y lavaplatos.

Este curso y el pasado debido a la situación sanitaria además de los dos comedores se han usado para comer el gimnasio del centro, las clases de la planta baja y las dos de tres años.

Los menús son elaborados por el departamento de dietética y nutrición de la empresa de comedor contratada como establecen las normas para comedores escolares que manda la Consellería de la Comunidad Valenciana.

La empresa contempla menús especiales para aquel alumnado que lo necesite: menú de dieta, musulmanes, celíacos y alérgicos a distintos productos.

Los menús se publicarán a principio de mes en la página web del colegio. El menú es único para todos los comensales salvo para aquellos que presenten un certificado médico que lo justifique, así como por motivos de religión.

### **6. MODALIDAD DE GESTIÓN**

El servicio de comedor escolar debe de ser realizado por una empresa del sector correspondiente mediante la contratación de acuerdo a la legislación vigente.

El consejo escolar del centro será el que viendo las ofertas presentadas decidirá la empresa que considere más idónea.

El servicio de restauración se realizará en las instalaciones del centro.

El equipo directivo junto con el encargado/a de comedor determinará según el número de comensales y la normativa vigente el personal necesario para atender el servicio.

## **7. ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR.**

### **MEDIDAS PARA SU CORRECTA ORGANIZACIÓN**

- Reunión antes de empezar el curso de la encargada de comedor con el equipo directivo y el coordinador de la empresa para programar el inicio del comedor y su organización.
- Revisión de menús mensualmente, con la cocinera, directora y encargada de comedor.
- Reunión inicial del equipo directivo, encargada y coordinador con los monitores para recordar las funciones y competencias: organización del comedor para el curso presente, distribución de monitores y normas de funcionamiento.
- El servicio de comedor podrá ser solicitado por los padres/madres o tutor/a del alumnado matriculado en este centro. Para ello se facilitará una instancia a final de curso para tener una previsión para septiembre. No obstante, en septiembre habrá opción de solicitar dicho servicio.
- Los alumnos/as de nueva incorporación podrán solicitar el servicio con la formalización de la matrícula.
- La empresa contratada para realizar el servicio de comedor escolar aceptará el presente proyecto educativo.
- La utilización del servicio de comedor supone la aceptación de este proyecto educativo por parte del alumnado, de sus familias, de los trabajadores y de los responsables en la prestación de dicho servicio.
- La empresa de comedor junto con el coordinador programará las actividades para el alumnado, priorizando las que son al exterior y utilizando cada grupo los espacios asignados para cada clase.
- No se permitirá el consumo de alimentos que no hayan sido suministrados por la empresa.
- Durante la alerta sanitaria se permite de manera excepcional suministrar menús para llevar a los alumnos cuya clase esté confinada.

#### **7.1. HORARIOS**

La actividad del comedor se desarrolla diariamente en el horario de 14 h a 17 h de octubre a mayo y de 13:00 h a 14:30 h en los meses de junio y septiembre.

Las salidas del alumnado se realizarán: primaria por la puerta principal e infantil por la puerta azul. Para evitar aglomeraciones la puerta se abrirá un cuarto de hora antes de la hora de salida, la monitora irá llamando a los niños por megafonía según vayan llegando los padres.

De octubre a mayo habrá opción de recogida entre las 15:30 h o 17 horas. Se recomienda hacer los mínimos cambios posibles para el correcto funcionamiento. Si se precisa una salida excepcional se debe avisar al centro con antelación.

## **7.2. ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO DE COMEDOR**

- Los alumnos/as de educación infantil y hasta quinto de primaria comen de 14 horas a 14:45 h, después de comer dispondrán de tiempo libre hasta las 15:45 h que comenzará la actividad correspondiente a cada día de la semana. Menos los alumnos/as de infantil de tres años que después de comer dormirán la siesta, realizando media hora de actividad después de la siesta y aseo.
- Los alumnos/as de sexto de primaria tendrán de 14 h a 14:45 h tiempo libre, comerán de 14:45 h a 15:30 h y de 15:45 h a 16:45 h realizarán la actividad correspondiente al día de la semana.
- Las actividades de 15:45 h a 16:45 h serán realizadas por el monitor/a de cada grupo, ya que al ser grupos de convivencia estable es lo recomendable.
- Estas actividades estarán supervisadas por el equipo pedagógico del comedor y dirigidas por los monitores/as del servicio.

## **7.3. ESPACIOS HABILITADOS COMO COMEDOR**

Para poder cumplir el plan de contingencia elaborado por el centro y las instrucciones de principio de curso relativas a comedores escolares y de prevención de la transmisión de la COVID se han habilitado algunos espacios como comedor escolar:

- Aulas de EI 3, EI 4 y EI 5: para los alumnos/as de dichas clases.
- Aulas de tercero de primaria: para el alumnado de dichas clases.
- Gimnasio para sexto, durante el mes de septiembre.

En el comedor principal comerán cuarto y quinto y en el comedor secundario primero y segundo de primaria, siempre cuidando la separación reglamentaria entre los distintos grupos de convivencia estable.

En el mes de octubre, sexto pasará a comer en el comedor principal, después de su desinfección, en el segundo turno.

## **8. DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR Y DE SUS FAMILIAS. PRECIOS DEL SERVICIO.**

- **DERECHOS.**
  - Recibir una dieta equilibrada y saludable.
  - Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene, la salud y para la adquisición de buenos hábitos alimenticios y sociales.
  - Participar en todas las actividades educativas programadas.
  - Recibir, si procede, las ayudas asistenciales (becas), para la prestación del servicio según la normativa vigente.
- **DEBERES.**
  - Aceptar y respetar el presente proyecto educativo.
  - Respetar las instalaciones y uso correcto del mobiliario y menaje.
  - Mostrar respeto hacia el resto de alumnado que use el servicio y del personal que trabaje en él.
  - Tener un comportamiento adecuado según las normas básicas de convivencia.
  - Participar en las actividades educativas programadas.
- **LOS PADRES, MADRE O TUTORES DEL ALUMNADO USUARIO TIENEN LA OBLIGACIÓN DE:**
  - Abonar la cuantía que les corresponda por el coste del servicio.
  - Respetar el presente proyecto educativo de nuestro comedor.
  - Respetar los horarios de salida, siendo lo más puntuales posible, la reiteración de atrasos podría conllevar una privación temporal del servicio.

### **PRECIOS DEL SERVICIO.**

La Conselleria todos los cursos establece una cuota máxima diaria que se puede cobrar por servicio. Atendiendo esta condición es el Consejo Escolar el que aprueba y establece la cuota definitiva. Como el colegio tiene que contratar una empresa externa para todo el curso y abonar mensualmente los gastos del servicio, establece que para poder pertenecer al comedor escolar hay que apuntarse mensualmente. No obstante, se establecerá también el cobro de días sueltos.

Las ayudas de comedor vienen determinadas por la presentación informática que gestiona Conselleria. Si existieran casos detectados de necesidad, que no cubran estas ayudas, se podrá exponer ante la Comisión de comedor por cualquier miembro de la comunidad educativa. La Comisión de comedor podrá aprobar una ayuda excepcional siempre que el colegio tenga superávit en sus cuentas y dando cuenta al Consejo



Escolar, que en su próxima reunión lo validará, rectificará o anulará la medida adoptada.

La mensualidad del comedor se calcula multiplicando por 4.25 por día del comedor al mes, los días sueltos a 6 euros y bonos de vales a 30 euros.

## **9. REGLAMENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.**

- El alumnado permanecerá en sus clases hasta que su monitor/a vaya a recoger su grupo.
- Se respetarán las normas de higiene y los hábitos alimenticios adecuados.
- Se accederá al comedor ordenadamente, sentándose cada uno en su sitio asignado, que no podrá variar sin causa justificada o a criterio del monitor/a.
- El alumnado mantendrá un comportamiento respetuoso con sus compañeros, monitores y personal de cocina y limpieza.
  
- No se saldrá del comedor y no se levantarán de la mesa durante el servicio de comedor sin el permiso de su monitor/a.
- Los menús se pondrán en la web del cole al principio de mes, tanto el basal como los distintos menús alternativos por causas justificadas. Eso debe ser por alergias, intolerancias (con su correspondiente informe médico) o por motivos religiosos.

Si la intolerancia o alergia desaparece o sufre de algún cambio, será imprescindible presentar el informe médico para la adaptación al nuevo menú y su notificación a la empresa de comedor.

- Los menús deben cumplir todas las directrices nutricionales que marca la Consellería.
- El alumnado deberá probar, al menos, todos los platos a fin de conocer y adaptarse a todo tipo de sabores y texturas.
- Los monitores/a servirán la comida con el fin de evitar manipulación por parte de los niños/as de alimentos de otros/as y minimizar el peligro de quemaduras.
- Todo el alumnado debe permanecer en el recinto escolar y en su lugar asignado durante el servicio de comedor.
- Los alumnos/as deberán ser recogidos por su padre/madre/tutor-a o persona autorizada
- Los días de lluvia se organizará a los alumnos en espacios techados o en las aulas
- La utilización del servicio de comedor supone la aceptación de las normas y del presente reglamento, su incumplimiento puede conllevar la pérdida de este servicio temporalmente

- Normalmente los monitores/as se encargarán de mantener el orden, la disciplina y la convivencia. En los casos más especiales se pedirá que medie la encargada de comedor, siendo siempre está la que hable con los padres/madres o tutores/a cuando sea necesario
- Los casos de conducta más grave quedaran registrados mediante partes cumplimentados por el monitor o encargada de comedor. La acumulación de varios partes se analizará por la comisión de comedor siendo está la que decida las medidas a adoptar.
- El encargado del comedor y el director del centro podrán tomar medidas correctoras de manera provisional hasta que la comisión de comedor se reúna.
- Se llevará un registro de retrasos en recogidas de alumnos/as. A partir del tercer retraso se podrá sancionar con un adelanto en el horario de recogida o incluso con la perdida parcial o total del servicio de comedor.

## **10. EVALUACIÓN EL PLAN ANUAL DE COMEDOR**

El equipo directivo y el consejo escolar serán quienes evalúen el grado de cumplimiento del plan anual de funcionamiento del servicio de comedor.

La evaluación debe ser continua, en todo momento se pueden ir haciendo los ajustes necesarios cuando se considere oportuno, siempre para conseguir mejoras en el servicio.

## **11. INSTRUCCIONES PARA FUNCIONAMIENTO DE COMEDOR DURANTE LA ALERTA SANITARIA CAUSAD POR LA COVID 19.**

- Antes de comer se procederá al correcto lavado de manos. Se repetirá al finalizar de comer. También habrá a disposición del alumnado dispensadores de gel hidroalcohólico.
- El personal de comedor debe recordar, supervisar y supervisar el mensaje de no compartir alimentos, enseres, ni bebidas.
- En el comedor escolar habrá carteles recordando las medidas de higiene personal.
- Se asignarán puestos fijos durante todo el año y se garantizará la estanqueidad de los grupos de convivencia estable. Cuando en el mismo turno y espacio haya varios grupos de distinta clase se mantendrá la distancia de 1,5 m entre ellos.
- Se marcarán itinerarios de entrada y salida y lugares de espera previos al servicio. Será obligatorio llevar mascarilla en todo el espacio menos durante el tiempo de comer.
- Se cumplirán las medidas generales de limpieza y ventilación del centro, poniendo especial atención en las superficies de contacto más frecuentes.

- Se tendrá que hacer limpieza y desinfección después de cada turno.
- Las ventanas permanecerán abiertas el mayor tiempo posible.
- El personal monitor de comedor y de cocina tendrán que hacer uso obligatorio de la mascarilla. Los monitores podrán atender a dos grupos respetando siempre la distancia obligatoria entre ellos.
- Si se usan aulas para comer se garantizará las condiciones higiénicas de estas. Cada clase debe tener su propio carro y menaje. La comida se servirá con la mínima antelación.