

PLAN ANUAL DE COMEDOR



CEIP LUIS CERNUDA
2024-2025



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO LEGAL
3. EMPRESA ELEGIDA PARA EL CURSO 2024-2025
4. PERSONAL
5. OBJETIVOS
6. ACTIVIDADES
7. HORARIOS
8. EQUIPO PEDAGÓGICO
9. ORGANIZACIÓN MONITORES-GRUPO
10. INSTALACIONES, RECURSOS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD
11. UTILIZACIÓN DE LOS ESPACIOS
12. PRECIO DEL MENÚ DIARIO
13. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PLAN
14. NORMAS GENERALES
15. HORARIO DE ATENCIÓN A LAS FAMILIAS
16. ANEXOS

1. INTRODUCCIÓN

Este Programa Anual de Comedor Escolar es una propuesta flexible y sujeta a revisión que se relaciona con el servicio de comedor del CEIP Luis Cernuda de Elche (Elx) para el año académico 2024-2025. Su desarrollo ha considerado toda la normativa relevante, que se detalla en el apartado 2.

El Programa Anual y, por ende, el servicio de comedor escolar es un complemento necesario para el centro, destinado a satisfacer las necesidades de muchas familias que, debido a su situación laboral o social, requieren este servicio durante el horario del mediodía.

El servicio de comedor es un recurso complementario que ofrece actividades lúdico-educativas y sociales, contribuyendo al desarrollo de hábitos saludables en los alumnos, asegurando una dieta sana y equilibrada, y promoviendo la salud durante su crecimiento. Además, busca fomentar el compañerismo y valores de respeto y tolerancia. Considerando que el horario del comedor se integra dentro del horario escolar, se entiende como una actividad educativa donde los monitores/educadores cumplen con objetivos medibles en habilidades sociales, cultura, deporte y ocio. Estas actividades se realizarán tanto durante las comidas como en los momentos previos y posteriores. A través de la atención educativa, se impulsarán hábitos saludables y habilidades sociales, así como aspectos relacionados con la culturales y el ocio. Por lo tanto, el comedor escolar no debe ser visto como un servicio de comidas aislado del proyecto educativo del centro; sus funciones serán específicas y se describirán en el punto 5 del Plan.

2. MARCO LEGAL

a) Normativa General del Comedor Escolar

Decreto 122/2001, de 10 de julio, que regula el precio del servicio de comedor.

Orden 53/2012, de 8 de agosto, que regula el servicio de comedor.

Orden 43/2016, de 3 de agosto, que modifica la anterior.

Orden 18/2018, de 10 de mayo, que establece las bases para la concesión de ayudas de comedor.

Resolución del 18 de junio de 2024, que establece la puntuación mínima para las ayudas de comedor.

Manual de configuración del servicio complementario del comedor, actualizado el 28 de junio de 2024 (gestión administrativa en el programa ITACA 3).

b) Normativa Relacionada

Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de derechos y garantías de la infancia y adolescencia.

Ley 8/2018, de 20 de abril, de modificación de la Ley 20/2014, de 29 de diciembre, de Salud de la Comunidad Valenciana.

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Ley 104/2018, de 27 de julio, que desarrolla los principios de equidad e inclusión en el sistema educativo valenciano.
- Decreto 84/2018, de 15 de junio, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.

3. EMPRESA SELECCIONADA PARA EL CURSO 2024-2025

Al finalizar el curso escolar anterior (2022-2023), se evaluaron las ofertas para el servicio de comedor del próximo curso. Se revisaron tres empresas de comedor escolar) para comparar precios y servicios. Tras considerar los criterios de nuestro proyecto de comedor, se eligió a Colevisa. Y este actual curso (2024-2025) se continúa con la misma empresa.

En julio se volverá a elegir empresa.

4. PERSONAL

El personal necesario para el funcionamiento del comedor incluirá:

Personal de cocina contratado por la empresa: cocinera, ayudante de cocina y 4 auxiliares.

Director del centro.

Encargada del comedor.

21 monitores (20 y una coordinadora), teniendo en cuenta el número de comensales y la distribución según grupos y necesidades de apoyo. Todos los monitores también han sido contratados por la empresa Colevisa.

La coordinadora de monitores atenderá a los padres diariamente de 9:10 h a 9:50 h, además de brindar atención directa a los alumnos y apoyo a los monitores durante el mediodía.

La Comisión de Comedor del Consejo Escolar supervisará todo lo relacionado con el comedor.

5. OBJETIVOS

5.1 Educación Alimentaria

5.1.1 Conocimientos

Reconocer la relevancia de los distintos alimentos en una dieta equilibrada.

Probar una variedad de alimentos y mantener una dieta variada y equilibrada.

Valorar la comida como un acto necesario y agradable.

Identificar la importancia de tener costumbres alimenticias adecuadas y un comportamiento correcto en el comedor.

Conocer las pautas sociales de comportamiento en la mesa.

Ampliar el vocabulario relacionado con la variedad de alimentos.

Familiarizarse con ciertas expresiones culinarias.

Conocer platos típicos de la cocina valenciana y de otras regiones.

5.1.2 Hábitos

Promover hábitos de higiene, como el lavado de manos.

Fomentar un comportamiento adecuado en el comedor mediante la integración de pautas sociales.

Fomentar la autonomía de los alumnos en actividades como pasar platos y utilizar cubiertos, poner agua, ... según su edad.

Aumentar la capacidad de los alumnos para comer de todo, entendiendo la importancia de una alimentación variada.

Reconocer y valorar el papel esencial del personal del comedor para su buen funcionamiento.

Entrar y salir del comedor de manera ordenada, acompañados por los monitores.

5.2 Educación en el Tiempo Libre

Promover actividades recreativas, lúdicas y deportivas.

Estimular la participación en juegos espontáneos, guiados por los monitores.

Fomentar la comunicación y el respeto entre los alumnos.

Organizar el tiempo libre para lectura, estudio y tareas.

6. ACTIVIDADES

6.1. Las actividades relativas a la alimentación y uso del comedor son las siguientes:

-Estudio y configuración de los menús mensuales: la empresa proporciona al Centro la propuesta de menú del mes y la Encargada del comedor y Dirección, en estrecha coordinación con la Jefa de cocina, los revisan para adecuarlos lo máximo posible a las características del alumnado concreto de nuestro colegio. Además, los menús de cada mes a todo el alumnado para que sirva de guía a los padres para determinar la alimentación del resto del día.

También se incluyen en este apartado todos los menús de dietas especiales existentes en el colegio, como por ejemplo las alergias.

-Conseguir que los alumnos prueben todo tipo de alimentos.

-Dialogar con los alumnos y responder a sus dudas y necesidades.

-Ayudar (cada monitor con su grupo de alumnos) a que no haya un nivel excesivo de ruido en el comedor.

-Dar la autonomía a los alumnos en el grado en que la necesiten según la edad, en cuanto a las actividades propias del comedor y en la utilización de los cubiertos.

-Respetar el ritmo de cada alumno teniendo en cuenta el tiempo que necesita según la edad, marcando un máximo y un mínimo para comer.

-Tener en cuenta el grado de aceptación y la calidad de las nuevas comidas de cara a la elaboración de los menús siguientes. Ello implica, como se ha comentado al inicio de este apartado, el ofrecimiento de sugerencias al gabinete de nutricionistas que elabora los menús, a través de la empresa que ofrece el servicio.

-Informar a las familias en los casos de alumnos que comen poco o mal o que no mejoran su comportamiento.

-Aplicar (a través de la empresa que da el servicio) las orientaciones que marca Consellería para que los menús sean equilibrados. Las personas responsables del Comedor vigilarán que las orientaciones de Consellería se cumplan.

6.2 Actividades en educación en el tiempo libre

-Juegos al aire libre dirigidos por los monitores o promovidos por los intereses de los propios alumnos, supervisados por los monitores.

-Juegos libres y espontáneos vigilados por los monitores.

-Actividades a distinto nivel, según las edades: En Educación Infantil serán principalmente actividades psicomotrices con juegos de coordinación, expresión, corros, videos, cuentos...

En Educación Primaria serán actividades y juegos de coordinación, deportes colectivos...

-Juegos simbólicos organizados por los alumnos.

-Actividades de expresión y comunicación como: contar historias, chistes, cuentos, promovidas por los propios alumnos.

- Juegos grupales y de mesa: parchís, oca, ajedrez, Trivial...
- Juegos populares al aire libre: goma, cartas...
- Si es posible, realizar una liga interna del comedor de algún juego o deporte.
- Utilización de los recursos del centro para la visualización de vídeos.

6.3. Talleres especiales

A lo largo del curso se celebrarán unos talleres especiales dirigidos a todo el alumnado. Añadimos el cuadro que resumen esas actividades especiales.

TALLERES/ACTIVIDADES COLEVISA CURSO 2024-2025		
ACTIVIDAD	FECHA	COMENSALES
PROTOCOLO	24 octubre 2024	3º y 4º
PIZZERO	12 noviembre 2024	Todos los comensales
	13 febrero 2025	
	22 mayo 2025	
ARTE URBANO	2 diciembre 2024	6º
ENTRENADOR PERSONAL	21 febrero 2025	5º
BROCHETAS FRUTAS	9 enero 2025	3º, 4º y 6º
MAGO	3 marzo 2025	1º, 2º y NEE
BARBACOA	4 marzo 2025	Todos los comensales
TALLER BATIDOS	11 marzo 2025	5º
VITAMIN	15 abril 2025	Infantil
TALLER YOGURES	9 mayo 2025	1º y 2º

7. HORARIOS

Horario de comidas excepto los miércoles.

PRIMER TURNO de 12:30 horas a 13:25 horas, aproximadamente.

SEGUNDO TURNO de 13:45 horas a 14:40 horas, aproximadamente.

Horario de las actividades:

PRIMER TURNO: de 13:30 a 14:30

SEGUNDO TURNO: de 12:30 a 13:35

A partir de las 14:30 horas, los alumnos disponen de tiempo de juego, controlado por los monitores. A las 14:50 horas el alumnado de Primaria debe realizar filas para proseguir con

las clases de la tarde. El alumnado de Infantil también irá a las aulas a las 14:50 horas aproximadamente.

Horario de recogida del alumnado por parte de la familia:

De SEPTIEMBRE Y JUNIO: 14:45 a 15:00 horas.

Los MIÉRCOLES DE OCTUBRE a MAYO:

-De 14:50 a 15:00 para el alumnado de Infantil de 2 y de 3 años que así lo decidan y de los alumnos que deben salir a las 15:00 por algún motivo concreto.

-De 16:15 a 16:30 todo el alumnado.

8. EQUIPO PEDAGÓGICO

Los responsables de la prestación del servicio y personal adscrito a la prestación de éste, así como sus funciones, están reflejados en la normativa vigente:

La comisión de comedor estará formada por:

- Director del centro
- Encargada del comedor
- Comisión del Comedor.

Siempre que sea necesario, se reclamará la presencia de la coordinadora de monitores a la comisión.

La comisión de comedor del Consejo Escolar se reunirá, si las circunstancias lo permiten, al menos una vez al trimestre y siempre que se considere necesario.

9. ORGANIZACIÓN MONITORES – GRUPO

CURSO/NIVEL	NÚMERO DE MONITORES
INFANTIL 2 AÑOS	3
INFANTIL 3 AÑOS	3
INFANTIL 4 AÑOS	1,5
INFANTIL 5 AÑOS	1,5
PRIMARIA	9
EDUCACIÓN ESPECIAL	3
TOTAL	21

10. INSTALACIONES, RECURSOS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

10.1 INSTALACIONES

- Salón comedor para 160 comensales. Con los dos turnos sucesivos se está atendiendo una media de 370-380 alumnos/as por día. Excepto los miércoles, donde la media de comensales es inferior al tratarse de un horario especial.
- Cocina equipada. Mesa caliente. Depuradora de agua.
- Horno convección.
- Despensa equipada. Estanterías, etc.
- Cámara frigorífica.
- Reposición de menaje.
- Vestuarios para el personal del servicio.
- Aseos de dentro del edificio y los exteriores.
- Patio y pistas deportivas.
- Fregaderos industriales.
- Lavavajillas industrial.
- Camareras metálicas con ruedas.
- Arcones congeladores.
- Aulas.

10.2 RECURSOS

- Material para juegos: juegos de mesas, barajas, gomas, juguetes...
- Material deportivo: aros, pelotas, gomas, raquetas...
- Material para manualidades.

10.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD

GENERALES

- Control de puertas y acceso al centro.
- Extintores.
- Revisiones periódicas de extintores e instalaciones de gas...
- Botiquín de urgencia con productos adecuados, cuya ubicación es conocida por los monitores que prestan el servicio.
- En caso de accidente el alumno será atendido por el monitor más próximo, inmediatamente, se comunicará al monitor de referencia y se avisará a los padres para que tengan conocimiento del hecho y actúen según su criterio.
- En caso de accidente de mayor importancia, se atenderá al alumno de forma inmediata, se avisará a la Encargada de comedor y al Director y se verá la conveniencia del traslado asistencial (llamada al 112) previo aviso a los padres. El centro cuenta con un desfibrilador semiautomático (DESA).
- Análisis bacteriológico de los alimentos.

- Limpieza de mobiliario entre turnos.
- Ventilación.
- Inspecciones periódicas de Sanidad.

11. UTILIZACIÓN DE LOS ESPACIOS

Educación Infantil

Utilizará el patio de infantil y sus aulas correspondiente para los talleres, juegos y actividades.

Educación Primaria

Según la actividad a realizar ocuparán los siguientes espacios:

- Las dos pistas
- Zona techada del patio.

Días de lluvia

En días de lluvia, los alumnos permanecerán en sus aulas de tutorías hasta que el monitor de referencia los recoja. Estos días todas las actividades se desarrollarán dentro del edificio. El alumnado podrá hacer uso de los juguetes y materiales del servicio de comedor y de las aulas de tutoría. Cualquier estancia que haya sido utilizada por el alumnado en tiempo de comedor debe quedar en las mismas condiciones que estaba antes de ocuparla.

12. PRECIO DEL MENÚ DIARIO

Según la propuesta de Consellería en las instrucciones publicadas en julio, para el presente curso, se fija el precio máximo por comensal y día en 4'35 euros. Tal y como marca la resolución, el precio que se cobrará a cada comensal por día será de 4'35 euros.

El comedor funcionará de septiembre a junio, ambos inclusive.

La media de alumnos aproximada es de 370-380 comensales, exceptuando los miércoles, donde se reduce la media de comensales por tratarse de un horario lectivo especial.

La empresa cobra al Centro 3,59 euros por cada menú servido (IVA ya incluido).

13. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PLAN

El grupo de monitores o en su caso la coordinadora de monitores, se reunirán con la Encargada de comedor y el Director para unificar criterios y realizar el seguimiento del Plan.

Además, la Comisión de Comedor del Consejo Escolar, mantendrá reuniones periódicas para realizar el seguimiento del funcionamiento del comedor: menús, problemas...

Del mismo modo, el Director comunicará semanalmente el informe de la valoración semanal del servicio.

Las familias, una o dos familias cada día, podrán visitar el Centro en horario del Comedor para proceder a la valoración del servicio, acompañado de la Encargada o el Director.

A final del curso, se elaborará una memoria evaluando el cumplimiento del Plan, comentando las dificultades y las propuestas de mejora.

14. NORMAS GENERALES

Domiciliación de recibos.

Se notificará a principio de curso el precio por día y mensualmente los menús del mes.

En caso de no poder asistir, se notificará por escrito a la coordinadora de monitores de 9:10h a 9:30h (preferiblemente vía mail o por teléfono): comedorluiscernuda@gmail.com; 966616010

Las faltas se descontarán (solo las justificadas).

Los recibos se pasarán al cobro en el banco en la primera semana de del mes siguiente.

Para la administración de medicamentos durante el servicio, lospadres deben cumplimentar y presentar a la dirección del centro el impreso normalizado.

Comunicar las alergias a la encargada de comedor.

Cualquier exención para tomar un alimento deberá ser justificada médicamente.

Además, se añaden cuatro anexos que consideramos muy importantes en cuanto a normas que los monitores y responsables de cocina deben llevar a cabo.

ANEXO I. Normas generales del centro y que son de obligado cumplimiento para todo el personal del Comedor, especialmente monitores.

ANEXO II. Funciones y obligaciones más concretas de los monitores de Comedor. Este cuaderno será entregado a cada uno de los monitores y, tras su lectura, deberán firmar la carta de compromiso laboral.

ANEXO III. Tratamiento de alergias, intolerancias y dietas blandas, por religión... Se adjunta como anexo el documento que se elaboró en noviembre de 2023 para acordar el tratamiento de alergias, dietas blandas...

ANEXO IV. Normas de la empresa Colevisa sobre su personal (cocina y monitores). Documento muy importante de obligado conocimiento y cumplimiento por parte de la empresa y sus trabajadores.

15. HORARIO DE ATENCIÓN A LAS FAMILIAS

-ENCARGADA DE COMEDOR: Martes de 9:00 horas a 9:45 h.

-COORDINADORA DE MONITORES/AS: todas las mañanas de 9:10h a 9:45h.

La coordinadora de monitores, la Encargada de comedor, Director del centro y representantes de la empresa, realizan una reunión informativa sobre el servicio, preferiblemente a finales de septiembre u octubre, dirigida especialmente al nuevo alumnado. Además, a lo largo del curso, se realizarán las entrevistas personales o reuniones necesarias para solventar las distintas dudas o preocupaciones que puedan surgir.

Para mantener un clima de coordinación con las familias, animamos a los padres/madres acudir a las reuniones que se establezcan tanto si son colectivas, como individuales, así como a visitar el centro en horario de Comedor para ver, personalmente, el funcionamiento del servicio.

ANEXO I

NORMAS DE CENTRO Y COMEDOR

- 1) Es vital la coordinación, colaboración y cooperación entre los monitores y tutores/as.
- 2) A las 12.30h los/as monitoras deben estar en sus aulas de referencia.
- 3) El personal docente que tenga clase en la sesión previa al comedor se encargará de que 10 o 15 min antes de comenzar el comedor el alumnado se lave las manos.
- 4) Las filas se hacen dentro de las aulas, hasta que no estén preparados no salen.
- 5) En los patios del comedor solo se usará material y juegos del comedor. No se bajará al comedor ningún material, libro, estuches ... del aula o juguetes, cartas... del alumnado.
- 6) No se permitirá el acceso a ningún familiar durante el horario de comedor, si no ha avisado por correo electrónico de la recogida.

- 7) Cuando un familiar recoge a un alumno fuera del horario, el monitor de referencia del alumno y/o el que esté con el niño/a se asegurará de que haya firmado la hoja de salida.
- 8) No se administrará ninguna medicación salvo a algún alumno que expresamente tenga informe médico y permiso para administrarlo durante el tiempo de comedor.
- 9) El alumnado no podrá traer ningún dulce, caramelo, chicle... al centro.
- 10) Se ha de ser riguroso en las subidas y bajadas, el alumnado debe de bajar en silencio y en fila.
- 11) Cualquier conflicto que suceda entre el alumnado debe ser resuelto en ese momento, además de comunicarlo a los tutores/as, familias, a la encargada de monitores, encargada de comedor y dirección. Además de registrarlo en el libro de incidencias que hay en cada aula.
- 12) Ante cualquier golpe, caída, malestar del alumnado se avisa a las familias inmediatamente.
- 13) Ningún alumno/a podrá subir a clase durante el momento de comedor. Si es necesario subir, el alumno/a irá acompañado del monitor/a.
- 14) En la recogida del alumnado, si un familiar se retrasa, el/la monitor de referencia llamará a la familia e informará.
- 15) Únicamente recogerá al alumnado las personas que estén autorizadas, ante cualquier duda se consulta en los archivadores donde está la información y se solicita el documento de identidad al adulto. No pueden recoger al alumnado personas de menos de 18 años, aunque estén autorizadas.
- 16) Muy importante ser rigurosos y revisar las alergias, intolerancias y/o dietas que necesita nuestro alumnado.

ANEXO II. Funciones y obligaciones más concretas de los monitores de Comedor.

Un/a monitor/a de comedor escolar es un profesional que trabaja en las instalaciones de una escuela para supervisar y asistir a los alumnos durante el tiempo de comida. Su papel es fundamental por varias razones:

Supervisión y seguridad: el/la monitor/a de comedor escolar supervisa a los/as alumnos durante el tiempo de comida, asegurando que sigan las normas de seguridad y comportamiento. Esto incluye prevenir accidentes y responder rápidamente en caso de emergencias.

Promoción de hábitos saludables: los/as monitores/as pueden fomentar hábitos alimenticios saludables entre los/as alumnos/as, alentarlos a probar alimentos nuevos y equilibrados, y educar sobre la importancia de una dieta balanceada.

Atención a necesidades especiales: algunos/as alumnos/as pueden tener necesidades dietéticas especiales debido a alergias, intolerancias alimenticias o requisitos médicos. El/la monitor/a de comedor escolar juega un papel crucial al garantizar que estas necesidades sean atendidas y que los/as alumnos/as reciban los alimentos apropiados de manera segura.

Fomento del comportamiento social: el comedor escolar es un entorno social donde los/as alumnos/as aprenden a interactuar con sus compañeros/as y desarrollan habilidades de comportamiento adecuadas. El/la monitor/a puede ayudar a fomentar un ambiente positivo y de respeto mutuo durante las comidas.

Vigilancia del cumplimiento de normas alimentarias: los/as monitores/as pueden asegurarse de que los alimentos servidos cumplan con los estándares de higiene y calidad, y que se sigan las regulaciones de seguridad alimentaria.

Apoyo emocional: para algunos/as alumnos/as, el comedor escolar puede ser un lugar donde se sientan cómodos/as compartiendo preocupaciones o problemas personales. Los/as monitores pueden ofrecer apoyo emocional y actuar como mentores para aquellos/as que lo necesiten.

En resumen, la labor del/a **monitor/a de comedor escolar** es esencial para garantizar un entorno seguro, saludable y propicio para el desarrollo físico, social y emocional de los/as alumnos/as durante las **comidas escolares**.

Cualidades de un/a buen/a monitor/a de comedor escolar

Para ser un/a buen/a **monitor/a de comedor escolar**, es importante poseer una serie de cualidades y características que les permitan desempeñar eficazmente su papel. Algunas de estas cualidades incluyen:

Paciencia: trabajar con niños/as puede ser desafiante, por lo que es fundamental tener paciencia para lidiar con diferentes personalidades y comportamientos durante las comidas.

Empatía: ser capaz de comprender y conectar con las necesidades de los/as alumnos/as, incluyendo sus preferencias alimenticias y posibles problemas personales.

Habilidades de comunicación: ser capaz de comunicarse de manera clara y efectiva con los/as alumnos/as, el personal de cocina y otros miembros del equipo escolar.

Organización: mantener el orden y la limpieza en el **área del comedor**, así como garantizar que se sigan los procedimientos adecuados para la distribución de alimentos y el manejo de situaciones de emergencia.

Flexibilidad: estar dispuesto/a a adaptarse a diferentes situaciones y responder de manera adecuada a las necesidades cambiantes de los/as alumnos/as y del **entorno del comedor**.

Respeto y profesionalismo: tratar a todos/as los/as alumnos/as con respeto y actuar de manera profesional en todo momento, manteniendo la confidencialidad cuando sea necesario.

Capacidad para trabajar en equipo: colaborar de manera efectiva con otros miembros del personal escolar, incluyendo el personal de cocina, los/as maestros/as y los/as administradores/as, para garantizar el bienestar general de los/as alumnos/as.

Conocimientos sobre nutrición y salud: tener un entendimiento básico de los principios de una **alimentación saludable** y ser capaz de fomentar **hábitos alimenticios positivos** entre los/as alumnos/as.

En resumen, los/as **monitores/as de comedores escolares** deben poseer una combinación de **habilidades interpersonales**, organizativas y de conocimiento para desempeñar su papel de manera efectiva y contribuir al ambiente saludable y seguro del **comedor escolar**.

NORMATIVA RELATIVA A LOS COMEDORES ESCOLARES Y MONITORES

ORDEN 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educació, Formació y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.

Artículo 13. Normativa de seguridad e higiene

1. Los comedores escolares deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa europea, estatal y autonómica vigente en materia higiénico-sanitaria y alimentaria.
2. No se permitirá el consumo de alimentos que no hayan sido suministrados por la empresa adjudicataria, salvo autorización expresa adoptada por acuerdo del consejo escolar.

3. De acuerdo con la normativa vigente está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los centros docentes y, por tanto, en las instalaciones donde se presta el servicio de comedor escolar.

Artículo 20. Funciones de los monitores y monitoras de comedor

Los monitores de comedor desarrollarán las siguientes funciones:

1. Atender y custodiar al alumnado durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor escolar.
2. Mantener el orden y resolver las incidencias que pudieran presentarse, actuando según las normas establecidas en el proyecto educativo de comedor del centro.
3. Prestar especial atención a la función educativa del comedor, principalmente a la adquisición de hábitos alimenticios y sanitarios.
4. Prestar especial atención al desarrollo de actividades educativas contempladas en el programa anual de comedor.
5. Cualquier otra función que le pueda ser encomendada por el responsable directo de la prestación del servicio en coordinación con la dirección del centro, con vistas al adecuado funcionamiento del comedor.

Artículo 21. Número de monitores o monitoras de comedor

1. En función de la etapa y del número del alumnado usuario del servicio de comedor, se establece el siguiente número mínimo de monitores o monitoras:
 - Educación Infantil de 3 años: 1 monitor o monitora por cada 15 alumnos o fracción superior a 8.
 - Educación Infantil de 4 y 5 años: 1 monitor o monitora por cada 20 alumnos o fracción superior a 10.
 - Educación Primaria y primer ciclo de Secundaria: 1 monitor o monitora por cada 30 alumnos o fracción superior a 15.
 - Educación Especial y alumnos con necesidades educativas especiales, escolarizados en régimen ordinario: 1 monitor o monitora por cada 6 alumnos o fracción igual o superior a 1. Excepcionalmente podrá reducirse la ratio anterior por el titular de la Dirección Territorial de Educación cuando se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado, analizado cada caso concreto con la dirección del centro.

Artículo 22. Otras cuestiones relativas al personal que presta servicios en el comedor escolar

1. La contratación de los monitores de comedor quedará incluida dentro de la contratación del servicio de comedor, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria la contratación de dicho personal.
2. El personal docente puede ser contratado como monitores de comedor por parte de la empresa prestataria del servicio siempre y cuando se les autorice la compatibilidad de actividades por parte de la conselleria competente en materia de personal docente. Su retribución correrá a cargo de la empresa prestataria del servicio.
3. El personal irá identificado convenientemente, con el vestuario adecuado, y su aspecto responderá a las normas de higiene requeridas por las características de su trabajo. Además, todo el personal adscrito al servicio de comedor, tanto de cocina como aquellos que atiendan al alumnado durante el periodo de comida, deberán estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos, y al menos, uno de ellos deberá tener conocimientos acreditados de primeros auxilios.
4. Será obligación de todo el personal que preste sus servicios en los comedores escolares respetar el proyecto educativo de comedor y el programa anual de comedor, guardar el debido respeto hacia el alumnado usuario y el resto del personal del centro docente, y hacer un uso adecuado de las instalaciones y del mobiliario.
5. La dirección del centro, oída la comisión de comedor, podrá rechazar justificadamente y en cualquier momento a aquella persona que preste sus servicios en el comedor escolar y cuyo comportamiento contravenga lo estipulado en cuanto a sus obligaciones. En este caso, el adjudicatario del contrato deberá sustituirle inmediatamente.

ANEXO III

TRATAMIENTO DE ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y DIETAS BLANDAS, POR RELIGIÓN...

Según lo acordado en la reunión del jueves 30 de noviembre de 2023, por parte de los responsables comedor del centro, responsables comedor de Colevisa, coordinadora de monitores y cocinera, las alergias, intolerancias, dietas blandas, religión... se tratarán de la siguiente manera:

El/la cocinero/a prepara y etiqueta todos los platos (incluido los postres). Mientras está emplatando y etiquetando no atiende a nadie.

EN EL COMEDOR

Alergias: la cocinera lo coloca en la mesa, tanto en el primer como en el segundo turno.

Dietas blandas: la cocinera lo pone en el centro de la mesa, El/la monitor/a lo sirve al comensal de su grupo.

SEGUNDO PLATO Y POSTRE (Tanto alergias como dietas blandas)

-Primer turno:

Infantil y especial: el/la monitor/a de apoyo recoge las alergias y dietas blandas y las coloca en la mesa que hay debajo del reloj. El/la **monitor/a** será quien lo sirva al comensal de su grupo.

Primaria: la cocinera las coloca en la mesa que hay al lado puerta cocina.

El/la **monitor/a** será quien lo sirva al comensal de su grupo.

-Segundo turno:

o Primaria: el/la cocinero/a las coloca en la mesa que hay al lado puerta cocina.

El/la monitor/a será quien lo sirva al comensal de su grupo.

EN LAS CLASES

La **cocinera** pondrá en el carro correspondiente todos los platos (incluyendo postre) etiquetados

El/la **monitor/a** sirve al comensal de su grupo.

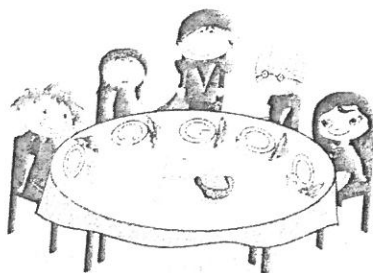
IMPORTANTE

El/la comensal alérgico/a comerá lo que le corresponde según su menú adaptado.

El/la monitor/a tiene que conocer y revisar diariamente el menú de sus alumnos/as alérgicos/as y las dietas blandas. Ante la duda, retirar el plato y preguntar.

Las necesidades puntuales (pan, fruta, cubiertos, repetición, ...) se pedirán a M. Ángeles.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR



- En caso de suministrar picnics, se evitará poner productos no estables, los cuales requieren almacenamiento a temperatura controlada (por ejemplo: fiambres, hamburguesas, tortillas, longanizas,...). En caso de que el cliente así lo requiera, se le facilitará la información sobre tiempo máximo de conservación (4 horas desde su elaboración) y condiciones de conservación (no exponer al sol ni a altas temperaturas). Los productos aconsejados para picnics son alimentos curados (jamón serrano, chorizo, salchichón, queso,...), atún con olivas o crema de cacao.
- En sistemas de calor por baño maría o frío por convección de cuba refrigerada la cuba se mantendrá cerradas por bandejas (con o sin comida) desde el momento en que se conecte, evitando pérdidas de calor o frío.
- El agua de los baños maría se cambiará tras cada servicio
- Todo producto que salga al comedor, en caso de quedar sobras, éstas deben ir directamente al cubo de la basura.
- Así como mantener unos correctos hábitos higiénicos, tal y como quedan descritos en el presente manual.

ACCIONES CORRECTORA

Restablecer las condiciones de mantenimiento de la cadena de frío o de calor.
En caso de exceder el tiempo de exposición a temperaturas inadecuadas desechar.

E. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS MESAS.

Los pasos básicos de limpieza y desinfección son:

- **Pre-limpieza.** Eliminación de los restos visibles mediante cepillado/barrido, remojar y enjuagar en agua caliente, raspando las superficies,... de forma que se evite la acumulación de suciedad en el agua de lavado.
- **Limpieza principal.** Consiste en la aplicación de un detergente para la eliminación y disolución de las partículas y restos de menor tamaño. Hay que tener presente que los restos orgánicos reducen la acción posterior de desinfección. Esta limpieza se debe realizar con agua caliente (40-50°C).
- **Enjuague.** Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y del detergente empleado en la acción anterior.
- **Desinfección.** Eliminación de los microorganismos presentes por medio de un



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

desinfectante. Para su correcta actuación es muy importante respetar las instrucciones de utilización.

- **Aclarado final.** Eliminación de los restos de desinfectante si así lo requiere el producto.
- **Secado.** En caso de que fuese necesario según el tipo de superficie para eliminación de la humedad. No deben utilizar trapos ni bayetas, pues estos pueden volver a contaminar y ensuciar las áreas lavadas anteriormente. En el caso que sea necesario el secado rápido, este se hará con papel de un solo uso.
- En ocasiones los pasos de limpieza principal y desinfección son simultáneos, ya que existen productos que a la vez que limpian desinfectan y pueden ser válidos en función del riesgo de las zonas a limpiar.
- Durante la limpieza se asegura que los alimentos estén debidamente protegidos de forma que evitemos salpicaduras que puedan contaminarlos.
- El equipo y utensilios que hayan sido desinfectados, exigen manipularse de forma que sean protegidos de toda contaminación posterior; los cubiertos deben ser sólo manipulados por el mango; los vasos, tazas, platos, etc. no se manipularán por la zona que entra en contacto con la boca del usuario o los alimentos.
- Se debe evitar barrer los suelos mientras se estén preparando alimentos o cuando éstos estén expuestos sin protección, ya que se levantará polvo y producirá contaminaciones de los alimentos que se manipulan. Nunca se debe utilizar serrín.

F. MANIPULACIÓN DESPERDICIOS

- Los cubos de basura destinados a residuos sólidos orgánicos deberán estar provistos de tapa y un sistema de accionamiento no manual, con el objeto de que el manipulador no tenga que asir el mismo durante las operaciones de servicio.
- Dichos cubos estarán provistos de bolsas para la retirada higiénica de dichos residuos orgánicos hasta el contenedor municipal.
- La evacuación se debe realizar con las bolsas cerradas.



Si la manipulación de basuras se realiza a lo largo de la jornada, el manipulador debe tener en cuenta:

- El empleo de mandiles o ropa diferenciada para evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- El lavado de manos una vez finalizada la evacuación.
- Al final de cada jornada se procederá a la evacuación de todos los cubos del establecimiento, con el objeto de iniciar la siguiente jornada libre de desperdicios.
- Los cubos de basura del establecimiento se higienizarán siempre que

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

presenten cúmulo o residuos que puedan suponer un foco de atracción de vectores.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Según el artículo veintidós de la Orden 53/2012 de la Conselleria todo el personal adscrito al servicio de comedor deberá estar en posesión del **certificado de manipulador de alimentos** y al menos, tener conocimientos acreditados de primeros auxilios.
- Se debe **proporcionar** una fotocopia del carnet de manipulador de alimentos que la coordinadora dejara en los archivos que hay en cocina ya que las puede pedir el inspector de sanidad, las coordinadoras se encargaran de pedir las.
- Según la Ley 26/2015 del 28 de Julio del sistema de protección de la infancia y adolescencia, será requisito para acceso y ejercicio de actividades con menores acreditar un **certificado negativo de delitos sexuales**, dicho certificado se debe entregar en la empresa y en el centro.

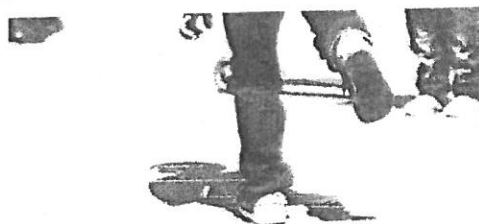
7. CALENDARIO CURSO 2024-25

- a. Periodo de Comedor Infantil y Primaria.
Inicio: 9 de septiembre de 2024
Fin: 18 de junio de 2024a
- b. Días festivos:
 - 9 Octubre 2024 Día de la Comunidad Valenciana
 - 12 Octubre 2024 Fiesta Nacional de España
 - 1 Noviembre 2024 Dia de Todos los santos
 - 6 Diciembre 2024 Dia de la Constitucion
 - 8 Diciembre 2024 Día de la Inmaculada
 - 19 Marzo 2025 San Jose
- c. Vacaciones:
 - NAVIDAD: Del día 23 Diciembre hasta el día 7 de Enero (Ambos inclusive)
 - PASCUA: Del 17 de Abril hasta el 28 de Abril (Ambos inclusive)

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

5. ORGANIZACIÓN EN EL PATIO

- Cada monitor tendréis una función y un puesto en el patio (puertas del centro, zonas de peligro, baños, etc.), que no deberéis abandonar salvo en casos extremos y siempre avisando a algún compañero para que quede cubierta esa ausencia.
- Todos los niños, en los recreos anteriores y posteriores al comedor, son responsabilidad de todos los monitores (independientemente del grupo que sean).
- En el patio no podéis charlar con otros compañeros, ni formar grupos (os limitaréis a la comunicación que requiera el trabajo). Estas acciones distraen vuestra atención de lo que sucede a alrededor.
- Esta totalmente **prohibido el uso del móvil**.
- En el patio debéis tener una actitud activa y participativa.
- En el desarrollo de talleres, debéis enseñar a los niños a usar con respeto el material (compartiéndolo y no desperdiciándolo) y recogiendo una vez haya finalizado el taller.
- Prestar especial atención al desarrollo de actividades educativas contempladas en el programa del comedor.
- Evitar que el alumno salga del recinto escolar sin el correspondiente permiso del encargado del comedor.
- Atender en primera instancia las posibles lesiones que se pudieran producir durante las horas del comedor, y avisar al coordinador/a para que valore la gravedad, será este quien decidirá si se avisa al seguro médico en caso de que exista en el colegio y al responsable del comedor para que localice a los padres.



6. NORMATIVA VIGENTE

- Según el artículo cuatro de la Orden 917/2002 de la Conselleria de Educación, en la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos, en el punto c se especifica: la vigilancia tendrá que ayudar a los alumnos que por su edad o por sus necesidades asociadas a condiciones especiales de discapacidad necesiten colaboración y soporte de un adulto en las actividades de alimentación y aseo.
- Según el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE NÚM.11, viernes, 12 de enero de 2001), queda terminantemente **prohibido sacar comida fuera del centro**. Controlar que los niños no salgan del comedor con comida.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

4. ORGANIZACIÓN EN EL COMEDOR

- Cada monitor tiene asignado un grupo de niños. Estos niños figuran en una lista que ha de ser **comprobada diariamente**, que entregareis a fin de mes a la coordinadora y ella la cotejara con cocina.
- Ordenar la entrada y salida de los alumnos a las dependencias del comedor.
- Debéis hacer respetar a todos los niños las normas de comportamiento implícitas en la cartelería y enseñar hábitos de higiene y educación (me lavo las manos, me siento correctamente, como con la boca cerrada, utilizo correctamente los cubiertos, no tirar comida al suelo, colaboro en la recogida de la mesa, coloco la silla sin hacer ruido) etc.
- Los niños no deben levantarse nunca de su sitio durante la comida. Haréis excepciones puntuales para ir al baño con los alumnos de educación infantil y educación especial (los niños de educación primaria han tenido la oportunidad de hacerlo antes de ir al comedor).
- Se servirá a cada niño los platos completos de los que consta el menú (guarniciones incluidas), adaptando la cantidad a la edad de los alumnos. Nunca se dejará de servir un alimento a un niño porque no le guste. Les enseñaréis a probar todos los alimentos.
- El alumno podrá repetir cuando lo desee, siempre que haya terminado el primer plato y el segundo. Es importante que se tomen la comida.
- Debéis realizar cualquier otra función que os pueda ser encomendada por el responsable directo de la empresa (coordinador/a) junto con la dirección del centro para el mejor funcionamiento del comedor, esto incluye: poner las mesas, limpiarlas, servir la comida, pelar la fruta, barrer en caso de que se haya mucho desperdicio, controlar que no tiren cubiertos a la basura, etc....



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- En caso de accidente laboral debéis avisar a las supervisoras y mandar el informe de accidente que os dé la mutua inmediatamente, por las vías anteriores, tanto en caso de baja como en caso de que sólo haya sido la visita, debemos rellenar un parte de accidente, se os llamará lo antes posible para tramitarlo.

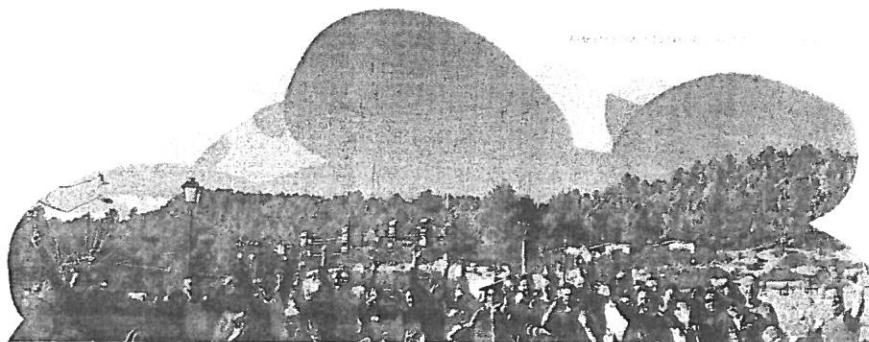
FREMAP Asistencia 24 horas
900 61 00 61

2. PROTECCIÓN DE DATOS

- Ninguna persona ajena a **COLEVISA** debe tener información relativa a la organización interna de la empresa, del centro y datos de los niños.
- Tener en cuenta a la hora de realizar las fotos para las memorias que debemos evitar en la medida de lo posible que sean reconocidos los niños. Hacer fotos en general de los trabajos y no realizar primeros planos, y si son fotos de juegos en el patio intentar cogerlos de espaldas.

3. COMUNICACIÓN Y TONO DE VOZ

- El equipo de monitores debe tener un criterio único, cumplir las normas generales y fomentar la comunicación entre los compañeros. Sois un equipo y debéis actuar como tal, de esta manera el trabajo resultará más ameno y productivo.
- Tanto en la fila de los pasillos que llevan al comedor, como en el propio comedor, debéis intentar que los niños mantengan un tono de voz moderado, dando ejemplo con vuestra actitud a la hora de dirigiros a ellos, nada de gritos para que callen, ni de pitidos para conseguir silencio en el comedor. En el caso de que exista megafonía en el comedor, podréis usarla para conseguir bajar el tono.
- Debéis utilizar un vocabulario adecuado, sin olvidar que trabajamos con y para niños.
- Debéis dirigiros a los niños siguiendo la línea que hablen en clase (castellano o valenciano).
- Nunca debéis hacer comentarios de niños, de compañeros, de profesores etc.... delante de los alumnos ya que los niños siempre están pendientes de lo que se habla.
- Cualquier incidencia o falta de disciplina durante el comedor o patio, debéis comunicársela al finalizar al responsable directo (coordinador/a) para que esté informado de todo lo ocurrido y éste a su vez, se lo comunicará a la dirección del centro y lo reflejará por escrito, en una libreta o agenda a la que tenga acceso el director/encargado.



**NORMAS GENERALES DEL
MONITOR DE COMEDOR
ESCOLAR**

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

Para el correcto funcionamiento del Servicio de Comedor os informamos:

1. ORGANIZACIÓN EMPRESA

- Debéis estar en vuestro puesto de trabajo (aula donde se recogen a los alumnos, patio, comedor o lugar designado), a la hora en punto y con el uniforme correspondiente puesto.
- Cuando vayáis a faltar, deberéis avisar con la suficiente antelación a vuestros responsables directos (Supervisoras y coordinador/a del centro), para que el puesto de trabajo sea cubierto por otra persona, se debe avisar por correo electrónico si es una ausencia planificada, si se trata de una ausencia por enfermedad o de ultima hora avisar por teléfono, en caso de no localizar a vuestro responsable directo, llamar y comunicarlo a la oficina, 963169106 desde allí se gestionara, preguntar por M^a Jose o Alicia
 - ✓ **Amparo Castelló Bellver:** Tel.648 185 720 – directoradefidelizacion@colevisa.com
 - ✓ **Vanessa Gabarda Rubio:** Tel. 682 156 371 - comercial4@colevisa.com
 - ✓ **Carlos Guillén Bayarri:** Tel. 633 405 246 - gestorcentros@colevisa.com
 - ✓ **Inma Ruiz Redondo:** Tel. 642 355 770 – gestioncentros1@colevisa.com
 - ✓ **Maite March Andreu:** Tel.638 743 980 - comercial5@colevisa.com
 - ✓ **Amanda Vidal Aleixandre:** Tel. 643 395 569 - gestorcentros3@colevisa.com
 - ✓ **Wilmar Asensi Alberola** Tel. 638 034 576 – comercial@colevisa.com
 - ✓ **Silvia Albors Sorolla:** Tel. 611 139 012 - gestoracentros2@colevisa.com
 - ✓ **Rosa Nuñez Fenoll:** Tel. 643 645 077-gestioncentros2@colevisa.com
 - ✓ **Mario Gomez Corral:** Tel 653 995 441 -gestorcentros6@colevisa.com
 - ✓ **Ana Belen Cubells Legua:** Tel 692 738 053- gestorcentros8@colevisa.com
 - ✓ **Marcos Soriano Carrascosa:** Tel 692 738 278gestorcentros7@colevisa.com
 - ✓ **Gabriel Martinez:** Tel 658140453 -gestorbalerares@colevisa.com
- Es necesario aportar el justificante de las ausencias al trabajo (visitas médicas, intervenciones, fallecimientos de familiares hasta segundo grado, reposos médicos,) en el plazo de una semana desde la ausencia, ya que cerramos las incidencias **el día 20** de cada mes para poder preparar las nóminas lo antes posible y de este modo cobrar a principios de mes. Las nóminas se mandarán por correo, el que no tenga correo o no lo proporcione tendrá que venir a recogerlas trimestralmente a la oficina.
- Los informes de bajas y altas médicas deben ser entregados inmediatamente para que podamos **tramitarlas en el plazo correspondiente** que marca la Seguridad Social. Se pueden entregar por estas vías:
 - **Por correo electrónico a el supervisor correspondiente o directamente al correo administracion@colevisa.com especificando quienes sois y de qué centro.**
 - **Por Fax a la oficina 963169107 comprobando que ha sido recibido**
 - **O en la propia oficina: Avda. Primero de Mayo esq. Calle Bailen sn de Burjassot.**



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

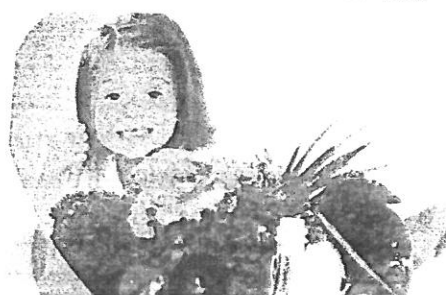
8. FORMACIÓN

- Disponemos de cursos e intentaremos que todos podáis realizar al menos un curso y nos gustaría que entendierais que los cursos al final lo que hacen es ampliar vuestro CV y debéis considerarlo como una mejora para vosotros y no como un castigo u obligación.
- Como sabéis, la Comunidad Valenciana está inmersa en un plan de trilingüismo, Plan de Extensión del Trilingüismo (PEXTRI), con lo cual, de acuerdo con las indicaciones de la dirección de los centros, los monitores de infantil tendréis que utilizar el inglés en las frases típicas que se usan durante el tiempo del comedor, como: Hacer la fila, levantad la mano, lavarse las manos, ir al baño, etc. Por eso durante este curso Colevisa os ofrecerá cursos de inglés a los centros que lo soliciten para que podáis llevar a cabo esta función de la mejor manera.



9. INTOLERANCIAS, ALERGIAS Y MEDICAMENTOS

- Debéis controlar a los niños de vuestro grupo que no toleran algún alimento o sean alérgicos, que coman su menú especial. Prestad especial cuidado en que no tomen alimentos de otros platos.
- Diariamente una persona del equipo controlará las dietas, alergias o menús especiales.
- Es **necesario** que todos los monitores **conozcáis** a todos los niños alérgicos o intolerantes del comedor (aunque no sean de vuestro grupo) para evitar problemas cuando falta el monitor de ese niño y mandamos a un sustituto.
- Nunca administraréis medicamentos a los niños. Excepcionalmente lo haréis si existe una petición desde la Dirección del Centro.



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

Monitores de comedor: Servicio

- Se debe comprobar que el menú servido (primero, segundo y postre) coincida con el descrito en la ficha de datos de comensales alérgicos que debe estar a disposición del centro escolar y de la persona responsable del comedor con la antelación necesaria.
- Se recomienda, que exista una identificación de la vajilla/bandejas para los comensales con alergia y/o intolerancia.
- Se recomienda, que exista una identificación de los sitios en los que se ubican los comensales con alergia y/o intolerancia.
- Cada monitor tendrá conocimiento de los comensales con alergia o intolerancias asignados en su grupo y vigilará que el servicio y la ingesta de alimentos son los adecuados.
- Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro. No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace. Intentar sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor. En caso de sustitución del monitor, la responsable del comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas descritas en este protocolo. Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.

ACCIONES CORRECTORAS

Desechar el producto que no haya sido manipulado correctamente.

9. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL, EQUIPOS, UTENSILIOS Y PRODUCTOS.

- El personal manipulador debe ser consciente del riesgo de no aplicar las normas básicas de higiene en la manipulación de alimentos para el sector.
- De manera general, el personal debe conocer y cumplir las instrucciones de trabajo dadas por la empresa con tal de garantizar la seguridad y salubridad de los productos.
- Los manipuladores no realizarán ninguna práctica que pueda contaminar los alimentos. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o presente infecciones cutáneas o diarrea que puedan contaminar los alimentos deberá informar al responsable del establecimiento para valorar su posible exclusión temporal de la manipulación directa de alimentos.



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

A. INDUMENTARIA DE TRABAJO (ROPA DE TRABAJO)

- La indumentaria protectora o ropa de trabajo incluye: bata y gorra/cofia (que tiene que recoger la totalidad del cabello) de uso exclusivo en el comedor, y bata naranja para utilizar únicamente en el patio. Nunca llevaréis ambos uniformes conjuntamente.
- La ropa no es para protegernos sino para proteger al alimento de la suciedad, bacterias, polvo, fibras de lana, etc. que puede llevar la ropa de calle. Por este motivo:



- El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo y el manipulador debe cambiarse en el establecimiento.
- El calzado debe ser cerrado y cómodo, con suela antideslizante.
- Todo el personal de cocina y comedor debe llevar gorro o redecilla que cubra totalmente el pelo.
- No permitir el acceso a las instalaciones a aquellas personas ajenas al establecimiento que no lleven la vestimenta adecuada (uso de bata, cubrecabezas, etc.)
- El uniforme debe estar siempre limpio y abrochado, ya que sois una referencia para los niños y la imagen de la empresa en el centro
- Debéis realizar el cambio de uniforme en el menor tiempo posible y sin descuidar al grupo de niños.

B. JOYAS Y MAQUILLAJE

Según el Codex Alimentarius, que establece los requisitos generales de higiene de los alimentos:

- Queda totalmente prohibido el uso de cualquier tipo de joya (pendientes, pulseras, anillos, collares etc...) y relojes durante el desarrollo del trabajo en el comedor, el reloj lo podréis llevar en el bolsillo de las batas para controlar hora de entradas y salidas.
- No llevar efectos personales que puedan entrar en contacto directo o caer sobre los alimentos (relojes, piercings, uñas postizas,...). Los anillos, pendientes, pulseras y relojes impiden un buen lavado de manos y pueden aportar al alimento objetos extraños (trozos de metal, vidrio, piedrecitas,...). Los dejamos en casa.
- Las cadenas al cuello deben ir dentro de la ropa.
- El maquillaje está prohibido en el puesto de trabajo.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Si tenemos que probar un alimento, lo haremos con un utensilio limpio y después lo dejaremos en el fregadero para no utilizarlo hasta que esté limpio. *No deben chuparse los dedos* mientras se manipulan alimentos, ni para probarlos, ni para separar hojas de papel de embalar, etc.
- No se dejarán las cucharas y cazos dentro de los recipientes almacenados.
- Los manipuladores no deben comer, fumar, masticar chicle mientras trabajan.

C. LAVADO DE MANOS

¿CÓMO? Realizar un correcto lavado de manos



1. Mojar manos y antebrazos en agua caliente.
2. Aplicar jabón líquido.
3. Frotar unos segundos
4. Aclarar con agua abundante.
5. Secar con toallas de papel

¿CUÁNDO? realizar un correcto lavado de manos

- Al entrar a trabajar
- Al salir del servicio
- Al volver al comedor después de una ausencia
- Cuando hayamos tocado objetos no limpios (llaves, dinero).

D. HÁBITOS HIGIÉNICOS

- Debemos evitar gestos cotidianos que, en otras profesiones no tienen la menor importancia, pero en la nuestra pueden provocar un serio problema:

- Restregarse los ojos
- Rascarse la nariz
- Morderse las uñas



- Se debe **evitar** siempre que sea posible **tocar los alimentos con las manos**, debemos utilizar cucharas, pinzas, tenazas.
- Se recomienda **NO** utilizar guantes.
- Debéis llevar las uñas cortas, limpias y sin pintar.
- Durante todo el tiempo de trabajo no podéis comer comida, ni mascar chicle.


NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Cualquier alimento que caiga al suelo, debe ir directamente al cubo de basura.
- Se debe utilizar el dispositivo de apertura por pedal para abrir los cubos de basura. Evitar abrirlos con las manos.
 - Las uñas largas acumulan restos de suciedad, por tanto, deben ir siempre cortas y limpias. No debe utilizarse esmalte de uñas.
 - En caso de presentar alguna herida: cortes, quemaduras, granos, las heridas se cubrirán siempre con un vendaje impermeable, dedil o guante. Siempre que sea posible, los apósitos deben ser de un color llamativo que permita su percepción en caso de caída.

E. USO DE GUANTES

- En caso de usar guantes estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse las manos con los guantes tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. La AECOSAN hace la siguiente recomendación:
 - El uso de guantes se recomienda cuando las características del trabajo o del trabajador así lo requieran. Lo más adecuado es no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavar las manos tantas veces como sea necesario.
 - En cualquier caso, los guantes, deben tener colores que no se confundan con el alimento y permitan distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación
 - Antes de usar un guante hay que proceder al lavado y secado de manos, también deben retirarse anillos, relojes, pulseras, etc. que pueden romperlo y que fijan a la piel partículas que se desprenden del guante
 - Deben cambiarse los guantes para distintas prácticas.
- El guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas en los consumidores.

F. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Todos los recipientes, utensilios, en contacto con alimentos deberán cumplir la legislación vigente de materiales en contacto con alimentos. Deberá indicar en su etiquetado "para contacto con alimentos" o el símbolo  y deberán ser utilizados según las instrucciones de uso.
- No usar utensilios susceptibles de rotura en pequeños fragmentos (cristal, cerámica, etc.) en las proximidades donde se está manipulando el alimento.
- Se retirarán del uso todos aquellos recipientes que se encuentren deteriorados.

Uso de productos químicos

- No se manejarán productos químicos como detergentes, desinfectantes, etc... en la proximidad de los alimentos.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Los productos de limpieza y desinfección se almacenarán de forma aislada. Se mantendrán en sus envases originales. En caso de que tuvieran que ser trasvasados a otros más pequeños por su necesidad de uso, se mantendrán identificados inequívocamente con etiquetas y nunca se emplearán recipientes que puedan llevar a confusión respecto a su contenido.
- Los productos de limpieza no se guardarán junto con productos alimenticios.
- No utilizar repelentes de insectos o medicamentos de uso tópico cuando estos puedan contaminar los alimentos.
- Los medicamentos de uso personal o el botiquín de primeros auxilios serán almacenados en lugares alejados de los alimentos y su uso no provocará que caigan o contaminen los alimentos.

ACCIONES CORRECTORAS

Desechar los productos que no han sido manipulados correctamente. Limpiar y desinfectar las manos, superficies, utensilios y equipos antes de continuar con la actividad.

G. SERVICIO

- El emplatado se realizará rápidamente, con el fin de que las comidas estén el mínimo tiempo expuestas a los agentes externos. Esta operación deberá realizarse con las máximas condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío y calor y con la mínima antelación al consumo de comidas, lo más rápidamente posible, evitando demoras innecesarias.
- En caso de disponer de zona de emplatado / servicio alejada de las zonas de elaboración y almacenamiento de comidas, el transporte se realizará manteniendo los alimentos tapados y evitando roturas de cadena de frío / calor.
- La línea de servicio y la zona de depósito de vajilla sucia deberá mantenerse separada: no dejar platos sucios en la línea de servicio.
- El contacto del recipiente con la fuente de frío o calor del expositor debe ser adecuada:
- No usar materiales aislantes como manteles entre el recipiente y la superficie, o platos bajo las bandejas que inclinen los recipientes expuestos, o recipientes de material aislante (PVC, cartón,...)
- Usar recipientes de dimensiones adecuadas al expositor: no usar cuencos hondos para exponer alimentos sobre mesetas escarchadas (evitar exponer gastronoms de más de 6,5 cm de hondo).
- Se debe evitar barrer los suelos mientras se estén preparando alimentos o cuando éstos estén expuestos sin protección, ya que se levantará polvo y producirá contaminaciones de los alimentos que se manipulan.
- La temperatura de servicio de alimentos calientes debe ser igual o superior a 65 grados y la temperatura de las comidas frías deber ser igual o inferior a 8 grados.
- Los equipos de mantenimiento en frío y mantenimiento en caliente se conectarán con la suficiente antelación.