

PROGRAMA ANUAL DEL COMEDOR ESCOLAR



CEIP L'ALBEREDA- VALENCIA

CURSO 2020-21

ÍNDICE

1. Introducción
2. Objetivos
3. Contenidos
4. Cronograma
5. Metodología: orientaciones didácticas.
6. Otras actividades a realizar a lo largo del curso.
 1. Recursos materiales y organización del aula / espacio.
 2. Evaluación
 3. . Proyectos de trabajo

1. INTRODUCCIÓN

El Programa Anual de Comedor escolar que se presenta es una propuesta abierta , flexible y revisable que se corresponde con el servicio de comedor ofrecido por el CEIP L'Albereda de Valencia para el curso académico 2020-21.

Para su elaboración se ha tenido en cuenta la normativa de referencia que es: Orden 53 /2012, de 8 de agosto , de la Consejería de Educación, Formación 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.

Es por ello , que el presente Programa Anual nace para dar respuesta al artículo 8 de la ORDEN 53/2012 , que determina que los centros educativos que disponen de servicio de comedor escolar deben rellenar el proyecto educativo del comedor escolar y el programa anual del comedor escolar .

Además , aunque la Comunidad Valenciana no participa, hemos creído interesante atender a las indicaciones del " Programa Perseo " llevado a cabo por los Ministerios de Sanidad , Política Social e Igualdad , y de Educación . Este programa piloto consiste en un conjunto de intervenciones sencillas en los centros escolares que pretenden promover hábitos de vida saludables entre los alumnos , implicando también a las familias y actuando simultáneamente sobre el comedor y el entorno escolar para facilitar la elección de las opciones más sanas .

El presente Programa Anual , y por extensión , el servicio de comedor escolar , es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo al centro docente , es por ello que esta programación respeta los diferentes niveles de concreción educativa del centro; principalmente el segundo nivel de concreción curricular : el Proyecto curricular de Centro , así como también , el Plan de Convivencia y Reglamento de Régimen Interno .

Como ya hemos dicho el servicio de comedor es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo al centro docente , pero además , ayuda 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 fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia .

Partiendo de la premisa de que el horario de comedor forma parte del horario lectivo de los alumnos , estamos entendiendo el mismo como una actividad educativa en la que se desarrolla la función educativa de los monitores / educadores para la consecución de objetivos cuantificables y evaluables.

Todos estos principios quedan recogidos en la ORDEN 53/2012 , donde en el artículo segundo se determina que la atención educativa del alumnado , se llevará a cabo tanto durante el periodo de alimentación como durante los periodos anterior y posterior . Por medio de la atención educativa fomentará la promoción de la salud , los hábitos alimentarios y las habilidades sociales del alumnado y también hábitos relacionados con la cultura , el deporte y el ocio .

El comedor escolar , por lo tanto , no debe quedar convertido en un servicio de comidas al margen del proyecto educativo del centro , sino que sus funciones serán:

- Desarrollar hábitos alimentarios saludables .
- Adquirir hábitos de higiene , orden y educación .
- Adquirir normas de educación y saber estar en la mesa.
- Promover la adaptación del alumnado a una diversidad de menús ya una disciplina en el acto de comer que incluya la cortesía , la tolerancia , la solidaridad y la educación para la convivencia .
- Ofrecer una planificación alimentaria que aporte las sustancias nutritivas que el alumnado necesita para su normal desarrollo .
- Concienciar en los valores del uso adecuado de la comida .
- Colaborar y respetar al personal encargado de su funcionamiento (cocineros , servidores , limpiadores , conserjes , recogidas , etc) .

1.1 . Contextualización del Proyecto Educativo .

El comedor escolar comienza el primer día lectivo del mes de septiembre y termina el último día lectivo del mes de junio , siempre y cuando en el mes de septiembre y junio haya una media de 100 comensales y el Consejo Escolar apruebe el anticipo del servicio en los meses de septiembre y junio.

El horario del comedor será:

Septiembre y Junio	Lunes a viernes		
	13 h a 15 h		
Octubre a Mayo	Lunes a miércoles	Jueves	viernes
	12:30 h a 15 h	13:15- 15:15 h	13:15- 15:30 h

El número máximo de plazas de comedor es de 500 para el alumnado de infantil y primaria. Para ofrecer estas plazas se organizan 2 turnos:

El próximo curso, debido a la crisis sanitaria producida por la COVID- 19, la organización del comedor va a cambiar de forma muy considerable, ya que la organización que se empezó este año, en el centro nuevo y las actividades que se iniciaron no se podrán continuar, sobretodo para garantizar las medidas higiénico- sanitarias.

Las aulas del centro, el próximo curso, se han organizado como aulas burbujas, por lo que estarán configuradas por los alumnos del aula y el monitor o monitores asignados según la clase., en las clases de infantil y de 1º a 5º de Educación Primaria.

En las clases de 6º , los grupos son no estables de convivencia, lo que significa que tienen que guardar las distancias entre ellos.

El protocolo para el servicio del comedor es el siguiente

- Antes de proceder a la comida se debe realizar **un correcto lavado de manos con agua y jabón**. Esta maniobra se deberá repetir a la finalización de la misma. Teniendo en cuenta que el lavado de manos es la maniobra más importante de prevención, además se pondrá a disposición del alumnado dispensadores de gel hidroalcohólico o desinfectante con actividad virucida autorizados

y registrados por el Ministerio de Sanidad, por si fuese necesario.

- El personal de comedor debe recordar y reforzar el mensaje de no compartir alimentos, enseres ni bebidas.
- En el comedor escolar habrá carteles informativos sobre las normas para los usuarios y las usuarias y recordatorios de medidas de higiene personal (etiqueta respiratoria, lavado de manos, distanciamiento y uso de mascarillas).

La hora de comer supone diferentes retos, dado que las mascarillas no se pueden usar mientras se come y el comedor es un lugar muy concurrido.

Para ello marcharemos los **circuitos de entrada y salida** y el lugar de espera previo al servicio.

Será **obligatorio llevar mascarilla** en los circuitos de entrada y salida del comedor del comedor escolar.

El espacio del comedor se organizará de tal forma que se posibilite el cumplimiento de la distancia interpersonal de 1,5 m. En caso de ser utilizado por grupos de convivencia estable, no será necesario mantener entre los y las escolares del mismo la distancia interpersonal pero sí con otras personas ajenas al grupo.

Como en nuestro caso, a pesar de tener un comedor muy grande tenemos muchos comensales, la dirección, junto con el claustro de profesores hemos decidido habilitar espacios para utilizarlos como comedor escolar, tal como indican las instrucciones de principio de curso de la conselleria de educación.

Así pues todos los alumnos que están situados en la planta baja, (infantil y 1º ciclo de primaria) comerán en sus aula) y tendrán un monitor por grupo. Reforzando aquellos grupos con características especiales con 2 monitores.

En el resto de los desde 3º a 5º, se organizarán en el comedor como grupos burbuja, por lo que entre los miembros de cada grupo no se tendrá que mantener la distancia de seguridad. Los grupos de 6º, si que tendrán que mantener la distancia de seguridad de 1,5 m.

A la hora de recoger las bandejas, como nuestras bandejas no son cubiertas, se encargará una persona del equipo de cocina o de monitores, con las medidas sanitarias adecuadas de la dispensación y de la recogida de las bandejas.

En cualquier caso, el centro comprará bandejas de colores, para identificar visualmente las alergias y las intolerancias, y éstas irán etiquetadas claramente indicando el contenido de las sustancias que provocan alergias o intolerancias y a quién van destinadas.

- **Monitores y monitoras de comedor escolar**

El personal monitor del comedor escolar podrá atender, con carácter general, a más de un grupo de convivencia estable, siempre y cuando se garantice la distancia mínima interpersonal (1,5 metros) entre ellos. En estos casos, dado que se atiende a varios grupos estables de convivencia, el personal monitor de comedor escolar tendrá que hacer uso de mascarilla. En cualquier caso, el monitor o la monitora de comedor escolar deberá usar mascarilla con carácter obligatorio.

En nuestro caso, los monitores de 3º a 5º, serán organizados de manera que lleven a diferentes

grupos de convivencia estable, pero siempre respetando las medidas obligatorias.

- **Limpieza y ventilación en el comedor escolar**

- Se seguirán las normas 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 de comida.
- En cuanto a la ventilación, se realizará igual que otros espacios del centro, antes, después de cada turno y al acabar. Si la climatología lo permite, las ventanas permanecerán abiertas el mayor tiempo posible.

- **Utilización de las propias aulas para comer,**

Para ello se garantizará las condiciones higiénicas de las aulas que proporcionen la seguridad alimentaria adecuada. La comida caliente al no disponer de carros calientes, se servirán con la menor antelación posible a su consumo.

Para ello cada clase tendrá su propio carrito con todos los utensilios: platos, jarras y bandejas para servir la comida.

El tiempo de comedor escolar puede ser una oportunidad educativa incluida en la formación del alumnado, pudiendo involucrarlos en la preparación del espacio para comer, la asunción de las normas de higiene (uso de delantales, mascarillas y gorro, lavado de manos y uso de gel desinfectante) para la preparación del servicio de la comida, el acto alimentario y la recogida posterior y medidas higiénicas posteriores.

Durante los meses de octubre a mayo, que son los periodos con más comensales del curso, dado el horario partido del centro, se organizarán los espacios y los turnos de la siguiente manera:

1º turno (12:30h a 13:20h)

- Todo infantil (en sus aulas)
- 1º, 2º EP (en sus aulas)
- 3º EP y una clase de 6º en el comedor

2º turno (13:50- 14: 40 h)

- 4º, 5º y 2 clases de 6º.

Se organizará el patio, para que en el primer turno hayan 10 clases y en el segundo 8, por lo que se respetarán los turnos establecidos del patio del centro, y se buscará un espacio extra para ese grupo de 6º.

Durante los meses de septiembre y junio la organización variará, al disminuir el número de comensales, pero infantil seguirá comiendo en su aula, a no ser que la situación provocada por la Covid- 19, mejore y se pueda volver a una normalidad real.

Es muy importante que todos los grupos antes y después del servicio de comedor, tengan una higiene de manos correcta.

Los grupos que comen en el 2º turno, primero saldrán al patio, por las rutas establecidas y colocándose en su parcela correspondiente.

En educación infantil, los alumnos harán el patio en las terrazas,, pudiendo hacer turnos de patio para poder utilizar el espacio grande. (sin hacer uso del parque infantil), tan sólo aquellos materiales que se hayan destinado a su grupo.

Los alumnos de 3 años que quieran descansar después de la comida lo harán dentro de la clase.

El monitor garantizará que la clase queda en buenas condiciones higiénicas para dar clase, por lo que la ventilación es imprescindible.

Turnos de patio grande:

(EN DOS ZONAS DIFERENCIADAS)

13:30- 14- 3 años A / 3 años B.

14: 14:30- 4 años A- 4 años B

14:30-15- 5 años A- 5 años B

2. OBJETIVOS

El objetivo básico del servicio del comedor escolar es , cubrir las necesidades nutritivas de los alumnos / as y la adquisición de hábitos sociales , alimenticios, de higiene y salud , todos ellos incluidos en el marco de la convivencia del centro y promoviendo una adaptación de los alumnos / as en la diversidad de los menús y el cumplimiento de unas reglas de comportamiento en la mesa.

El comedor escolar , como servicio educativo complementario a la enseñanza , deberá atender a los siguientes objetivos :

- **Educación para la salud , higiene y alimentación** : encaminados a desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables , normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor .
- **Educación para la responsabilidad** : haciendo partícipe al alumnado , en función de su edad y nivel educativo , en las tareas , intervenciones y proyectos que se desarrollan en los comedores .
- **Educación para el ocio** : planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y el fomento de hábitos sociales y culturales .
- **Educación para la convivencia** : fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto , educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar , en un ambiente emocional y social adecuado .

3. CONTENIDOS

Los contenidos que se van a trabajar a lo largo del curso se estructuran por bloques . Estos bloques intentarán cumplir una doble finalidad : por una parte dar respuesta a los objetivos fijados en el Proyecto Educativo , y por otra parte , tratar temas de interés generales así como los eventos puntuales que el centro de prioridad .

Los contenidos se trabajarán mediante un proyecto en el que con dos personajes de IRCO llamados

Foody y SuperChef trabajarán “EL cine”

El cine es una fuente de transmisión de valores, tanto culturales, sociales como emocionales. A través el cine los alumnos aprenderán a identificar las emociones en su vida diaria. Conocerán todas las emociones necesarias para un desarrollo emocional equilibrado.

Los alumnos descubrirán distintos géneros cinematográficos diferentes .

Durante los diferentes meses y los diferentes géneros también se trabajarán los siguientes contenidos fundamentales.

- LOS VALORES ÉTICOS PERSONALES Y HABILIDADES SOCIALES.
- COEDUCACIÓN E IGUALDAD DE GÉNEROS
- VIDA SALUDABLE DIETA EQUILIBRADA Y EJERCICIO FÍSICO:

- MENÚS TEMÁTICOS (Relacionados con el cine)

- Menú hotel transilvania
- Menú coco
- Menú fantasía de navidad
- Menú mago de oz
- Menú la dama y el vagabundo
- Menú minion
- Menú jumanji
-

Las actividades comenzarán en octubre y terminarán en mayo. (siempre que se puedan llevar a cabo)

OCTUBRE

Personaje: Foody Frankenstein

Género : terror y misterio

Se trabajará el aprender a afrontar sus miedos.

NOVIEMBRE

En éste mes, la película a trabajar será El FANTASMA DE LA OPERA

Personaje: Foody the phantom of the opera.

Género. dramático

Valor ético personal: como gestionar la tristeza.

DICIEMBRE

En este mes disfrutaremos del invierno y la navidad, con la época de la FANTASIA.

Personaje: Foody Fantasy

Género: fantástico

Valor ético personal: el poder de los sueños.

ENERO

El tema son LOS OSCAR y los GOYA

Personaje: Foody actor

Género: los musicales

FEBRERO

Este mes se dedicará al amor y a las películas románticas

Personaje: Foody Juglar

Género: Romántico

Valor ético personal: las emociones como el amor o la amistad.

MARZO-ABRIL

Se trabajara el género de la comedia

Personaje: Foody Chaplin

Género: comedia

Valor ético personal: la risa como terapia., la diversión.

MAYO

En este mes finalizaremos con el el género de aventuras.

Personaje: Foody Jones

Género: aventuras

Valor ético personal : se trabajará la paciencia y a disfrutar de las experiencias.

Siguiendo esta línea se trabajaran temas como:

- Navidad .
 - Multiculturalidad
 - Carnaval
 - Fallas
 - Educación Medioambiental .
 - Verano.
- Eventos puntuales .
 - 30 de enero . Día Escolar de la Paz y No Violencia .
 - 31 de Enero, día del árbol.
 - 8 de marzo: día de la mujer
 - 23 de abril. Día del libro
 - 15 de Mayo : día de la familia.
 -

Dentro de cada uno de los bloques se trabajarán conceptos , procedimientos y actitudes . En los bloques se desarrollarán las actividades dependiendo de las edades de los alumnos , así como la duración y continuidad .

4. CRONOPROGRAMA

Los Proyectos de Trabajo se desarrollarán bajo un sentido de flexibilidad y teniendo en cuenta las festividades (Navidad y Pascua) y días festivos no lectivos (día de la Constitución, día de Todos los Santos ...).

En septiembre se realizará un cronograma orientativo de cómo se van a desarrollar los Proyectos, teniendo en cuenta que los cinco días de la semana cada grupo de alumnos destinará 1 día a actividades regladas, pudiendo destinar más días si fuera necesario, y empleando el resto de días para que el niños y niñas se relacionan libremente en el patio.

5. OTRAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZARAN A LO LARGO DEL CURSO

- Jornadas gastronómicas .
- Taller de ensaladas., frutas.
- Mesa de buen comensal (mensualmente)
- Elección ayudante por buen comportamiento-
- Concurso de receta tradicional e inclusión de dicha receta en el menú del colegio.
- Charla a las familias de presentación y sobre dietética.
- Taller de cocina para padres y alumnos.
- Jornada de puertas abiertas.
- Gymkanas trimestrales para los alumnos.
- Charla y día de desayuno saludable para todos los alumnos del centro.
- Almuerzo saludable para todos los alumnos/as.
- Participación en la semana cultural y en el fin de curso.
- Visita mascota al centro.

6. METODOLOGÍA: ORIENTACIONES DIDÁCTICAS

La metodología que emplearemos será abierta y flexible , sujeta a cambios y variaciones , sin que ello suponga un problema , sino más bien un beneficio .

Cuidaremos especialmente que las actividades sean diversas para todos y todas participando activamente de forma individual y en algunos momentos en grupos o subgrupos . Para ello organizaremos los tiempos y proporcionaremos los recursos de la manera más adecuada , ofreciendo ambientes distintos .

Se organizarán las actividades de una manera secuenciada y garantizando que los procedimientos de aproximación al conocimiento sean apropiados y variados .

Se definirán pautas de observación que permitan ajustes periódicos .

6.1 . Funciones / responsabilidades del cuidadores / educadores del comedor .

Por todo lo anteriormente comentado los cuidadores / educadores del comedor tendrán las siguientes funciones / responsabilidades :

- Atender y custodiar al alumnado durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor .
- Velar por un adecuado clima de convivencia y respeto .
- Mantener el orden y resolver las incidencias que se puedan presentar, actuando según las normas establecidas en el proyecto educativo de comedor del centro: Diariamente registrarán en su agenda el hechos de cada día . Si se produce una incidencia grave llenarán un parte de incidencias .
- Prestar especial atención a la función educativa del comedor , principalmente en la adquisición de hábitos alimentarios y sanitarios : comer de todo , terminan el que se ha servido , mastican correctamente , realizan los hábitos de higiene ...

- Enseñar un uso correcto de los utensilios empleados en la comida y unos hábitos adecuados en la tabla .
- Organizar y dirigir la actividad de los alumnos / as antes y después de las comidas , proporcionando el material necesario y procurando que los juegos resulten educativos , adecuados a la edad y condiciones de los niños, transcurriendo estos con normalidad y sin incidencias .
- Tener cuidado del material necesario para la adquisición de hábitos alimentarios y sanitarios y para el ejercicio de las actividades educativas .
- Informar a las familias de la evolución de sus hijos / as:

o Diariamente se informará a las familias de cómo han comido los alumnos usuarios del servicio. La información quedará reflejada en una hoja de registro por grupo , que se colgará en la puerta de la entrada .

o El viernes a la hora de recoger a los alumnos , el monitor / a podrá intercambiar información con la familia sobre la evolución de su hijo / a .

o Trimestralmente harán un informe relativo a los hábitos de alimentación y de higiene , comportamiento y participación en las actividades educativas programadas .

El monitor/a del aula experimental de 2 años, tendrá que velar por su cuidado tanto emocional, físico, de sueño y por cubrir sus necesidades básicas (higiene , alimentación y sueño)

7. RECURSOS MATERIALES Y ORGANIZACIÓN DEL AULA/ ESPACIOS.

En cuanto a los recursos materiales se entienden todos aquellos materiales que niños y niñas necesitarán para desarrollar todas las actividades programadas como:

- pinturas
- cartulinas
- Tijeras / punzón
- Cola
- folios
- Juegos de mesa
- Etc.

Además, cuando sea necesario los monitores podrán pedir con tiempo oportuno que los niños / as lleven al comedor materiales para llevar a cabo las actividades programadas, como por ejemplo para desarrollar actividades de reciclaje.

Para que se refiere a la organización del aula / espacio; principalmente las actividades se desarrollarán siempre que sea posible en las aulas y en el patio. Los monitores determinarán en cada momento el lugar donde han de llevarse a cabo las actividades.

8. EVALUACIÓN

Consideramos que la evaluación es parte fundamental del proceso de enseñanza-aprendizaje al abordar un proyecto.

Nos interesa fundamentalmente que los / las niños / as adquieran entre iguales, aprendizajes muy diversos que les permita observar, sentir, experimentar y expresa de forma autónoma sus deseos, sentimientos y vivencias.

Para conocer estos aspectos utilizaremos diversos instrumentos:

- En un primer momento nos interesará conocer todo lo que el grupo y cada niño / a en particular, conozca del tema en cuestión: recogeremos sus ideas previas, la observación de sus juegos espontáneos y sus demandas.
- Asimismo emplearemos como instrumento de recogida de información las producciones y acciones de los / as niños / as, quitándose las conclusiones pertinentes.