



Proyecto educativo de Comedor escolar

JUSTIFICACIÓN

El comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo. La prestación de este servicio ayuda y mejora la escolarización y da respuesta a las necesidades de las familias.

Las necesidades y demandas de la sociedad actual en cuanto a la prestación de servicios públicos, exige la garantía de calidad y la atención a los derechos de los usuarios.

En esta línea, nuestro centro, en el contexto general de servicio público y en el específico de carácter educativo, debe contemplar en su contexto la exigencia de gestión de calidad en todas sus actividades y, en concreto, en el comedor escolar.

Esta calidad se constatará en la organización, planificación y desarrollo del comedor, reflejado todo ello en el siguiente Proyecto Educativo de Comedor del Centro CEIP ALFONSO X EL SABIO.

NORMATIVA

- **ORDEN 53/2012**, de 8 de agosto, de la CEFE, que regula el servicio de comedor escolar en centros docentes no universitarios de la Generalitat (DOCV número 6839 de 13/08/2012).
- **ORDEN 43/2016**, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, **por la que se modifica la Orden 53/2012**, de 8 de agosto, de la Conselleria 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. [2016/6403]

- **DECRETO 122/2001** de 10 de julio, del Gobierno Valenciano, por el que se regula el precio público por el servicio de comedor prestado por los centros de enseñanza infantil de la Generalitat Valenciana. (DOCV número 4041, de 12 de julio).
- **ORDEN 7/2015**, de 17 de septiembre, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se regula las bases que han de regir la implantación de un proyecto experimental de incorporación del nivel educativo de 2 a 3 años en determinados colegios de Educación Infantil y Primaria de titularidad de la Generalitat (DOCV número 7619 de 21/09/2015).
- **Ley 26/2018**, de 21 de diciembre, de la Generalitat, de derechos y garantías de la Infancia y la adolescencia.
- **Ley 8/2018**, de 20 de abril, de la Generalitat, de modificación de la Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de la Generalitat, de Salud de la Comunitat Valenciana.
- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- **Decreto 104/2018**, de 27 de julio, del Consell, por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano.
- **Decreto 84/2018**, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.
- **Instrucciones de la Dirección General de Centros y Personal Docente** sobre el funcionamiento y gestión económica del servicio complementario de comedor escolar en los centros docentes de titularidad de la Generalitat para el curso correspondiente.

INFORMACIÓN GENERAL

Alumnado:

Todo el alumnado, tanto de Educación Infantil y Primaria, puede ser usuario del servicio complementario de comedor escolar.

Calendario de comedor:

El calendario de funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar no podrá exceder del número de días declarados como lectivos en el período comprendido entre el primer y último día del curso escolar.

El centro tiene autonomía, según las necesidades organizativas o imprevistos que sucedan, que haya días lectivos sin servicio de comedor escolar.

El alumnado del grupo de INF-2 no comenzará el servicio hasta octubre, ya que anteriormente se encuentra en período de acogida y adaptación con entrada y salida flexible. El alumnado del grupo de INF-3 también flexibilizará el comienzo del servicio de comedor escolar en función del período de acogida.

Ratios:

- La ratio para el alumnado de 2 y 3 años es de un monitor/a por cada 10 alumnos/as o fracción superior a 5 alumnos/as.
- La ratio para el alumnado de 4 y 5 años es de un monitor/a por cada 20 alumnos/as o fracción superior a 7 alumnos/as.
- La ratio para el alumnado de Educación Primaria es de un monitor/a por cada 30 alumnos/as o fracción superior a 10.
- Este alumnado podrá solicitar la ayuda asistencial de comedor escolar.

El comedor escolar, al ser un servicio complementario del centro, contribuirá también a educar integralmente a los alumnos/as. Tendrá como objetivo principal la adquisición de hábitos saludables en cuanto a la alimentación e higiene y también el desarrollo de las habilidades sociales del alumnado.

Organización del tiempo y del espacio:

El horario de comedor para los alumnos/as será entre las 13:45 h y las 17:00 h.

Los alumnos y alumnas serán recogidos en sus respectivas aulas varios minutos antes de la hora de finalización de la jornada escolar por los monitoras y monitores de comedor.

El alumnado de 4º, 5º y 6º de primaria irá a por su comida con la bandeja de manera autónoma.

Cuando acaben de comer dedicarán un tiempo de higiene personal y descanso u otras actividades lúdicas. Durante este periodo habrá siempre vigilancia de los alumnos/as por parte de la monitora o monitor. Además, durante este tiempo también habrá una persona del equipo directivo y un docente de guardia.

El alumnado también puede ser recogido a las 15:30 horas desde octubre a mayo.

Durante los cursos 20-21 y 21-22 debido a la pandemia y el consecuente Plan de Contingencia, los grupos de Educación Infantil comenzaron a utilizar el aula de usos múltiples habilitada para comedor. Se compró un carro caliente durante el curso 20-21 para tal fin. Desde entonces, este es el comedor de infantil y se trasladará el fregadero e infraestructura de la cocina al comedor.

Equipamiento:

- Ósmosis.

- Nevera.
- Mesa caliente.
- Bandejas.
- Carro caliente.
- Menaje de cocina.
- Horno.
- Microondas.

OBJETIVOS

En el ámbito social:

- Ampliar y mejorar la oferta de servicios a nuestra comunidad educativa.
- Reducir el absentismo escolar de algunos alumnos/as.
- Atender las necesidades de un gran sector de nuestro alumnado que debido al trabajo de sus familias tienen dificultades para atenderles a mediodía.
- Atención a alumnos-as en situación de compensación de desigualdades y con problemática sociocultural, mejorando su nutrición y en consecuencia su calidad de vida.
- Gestionar las ayudas de comedor escolar para que todos los alumnos-as, que lo deseen, puedan tener acceso a este servicio.

En el ámbito educativo y de hábitos higiénico-alimenticios:

- Reconocer los distintos grupos de alimentos y sus características.
- Distinguir entre alimentos de origen vegetal y origen animal.
- Insistir en el consumo de frutas y verduras frescas para mejorar sus costumbres o hábitos alimenticios.
- Que aprecien la relación existente entre una buena alimentación y la salud.
- Hábitos correctos de alimentación e higiene.
- Valorar la importancia de otras sustancias presentes en los alimentos y que son necesarias en nuestra alimentación, como las vitaminas y las sales minerales.
- Conocer distintos tipos de dietas.
- Valorar la dieta tradicional mediterránea frente nuevos modelos alimenticios perniciosos

para la salud.

- Incorporar a su vocabulario activo nuevos términos relacionados con la alimentación.
- Ampliar su cultura gastronómica y conocer comidas típicas de otros países (jornadas gastronómicas).
- Proponer el descubrimiento de nuevos sabores.
- Valorar la importancia de lavarse las manos antes y después de las comidas.
- Promover entre ellos la práctica de una correcta higiene buco-dental.
- Informarles sobre la importancia de una alimentación variada y equilibrada.
- Desarrollar “el saber estar en la mesa” y el orden.
- Potenciar el respeto hacia los compañeros y monitores.
- Fomentar la relajación y la desconexión de la rutina escolar durante ese período de tiempo.
- Planificar y proponer a nuestro alumnos-as actividades de ocio educativas.
- Trabajar los contenidos transversales que se contemplan en nuestro PEC:
 - Respeto a los demás
 - Valorar el trabajo ajeno.
 - Colaborar con los demás.
 - Ayudar a los que más lo necesitan.
 - Aceptación y cumplimiento de las normas establecidas.
 - Fomentar la paciencia.
 - Aprender a esperar el turno.
 - Igualdad entre sexos.
 - Aceptar las distintas situaciones que se nos puedan presentar.
 - Educación para la salud.
 - Educación para el consumo responsable y sostenible.
 - Trato igualitario.
 - Desarrollo de la convivencia positiva.

Para la Educación en el tiempo libre:

- Fomentar la participación en actividades de tiempo libre que favorezcan la buena convivencia y el disfrute personal.

- Aprovechar el tiempo libre para hacer tareas o participar en actividades de grupo.
- Recopilar juegos populares y aprender a jugar con ellos.
- Respetar a los demás y en especial a los más pequeños.
- Participar en actividades para conocer los distintos alimentos en profundidad propuestos cada mes, con interés y disfrute dado el carácter ameno mediante el cual va a llevarse a cabo.

Los objetivos específicos de Educación Infantil a trabajar son:

- Lavarse las manos antes y después de comer.
- Cepillarse los dientes después de comer
- Sentarse en la silla con una postura cómoda y saludable para comer.
- Coger y empezar a utilizar los cubiertos de forma adecuada.
- Adquirir hábitos alimenticios saludables.

ACTIVIDADES

Las actividades se ejercerán teniendo en cuenta los distintos niveles de los alumnos/as del comedor.

Todos los comensales deberán ir al servicio a lavarse las manos antes de comer acompañados por sus monitores y monitoras.

Los/as alumnos/as, una vez finalizada la comida, se lavarán los dientes e irán al aula que se determine para descansar y/o realizar las actividades programadas que correspondan ese día.

Proyecto de **tutorización** para el lavado de dientes y otras rutinas de higiene: el alumnado de 4º, 5º y 6º de primaria tutorizará al alumnado de 1º, 2º y 3º de primaria y los acompañará en sus rutinas de higiene.

El tipo de actividades, su funcionamiento y su distribución, será organizado por los monitores

previa supervisión de la planificación por la dirección del centro y encargada de comedor. Se corresponderá con los bloques de actividades propuestos en el Proyecto de Jornada Continua del centro: FEM COMUNITAT, FEM SALUT, FEM ART, FEM TIC, FEM BIBLIO y FEM INTERCULTURALITAT.

Estas actividades estarán concretadas y secuenciadas en el **PLAN ANUAL DE COMEDOR** de cada curso y será publicado.

RECURSOS MATERIALES Y ESPACIOS NECESARIOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES PREVISTAS

Desde el curso 2012-13 el centro de Educación Infantil dispone de comedor propio y es la comida la que se traslada desde la cocina de Educación Primaria en una caja cerrada donde la comida se mantiene caliente.

A) RECURSOS MATERIALES:

Todos los que el Centro dispone para el comedor.

Cuando se detecten necesidades (siempre que exista presupuesto) se ampliarán los recursos.

B) ESPACIOS NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES

Los espacios habilitados para realizar las diferentes actividades son: aula de plástica, aulas polivalentes, biblioteca del centro, los patios, aula de informática, entre otros.

ASPECTOS ECONÓMICOS

El importe de comedor será una cuota mensual, resultando de multiplicar el precio de la minuta (**4'35 €**) por el número de días de comedor del curso.

Los pagos serán domiciliados durante los primeros 10 días del mes siguiente, en el número

de cuenta bancaria que cada familia entregue en el centro. Por lo que respecta a los recibos impagados, deberán hacer el ingreso con la cantidad correspondiente en el plazo de los tres días siguientes desde la comunicación.

Si no se hace efectivo el pago en el plazo fijado se entenderá que ya no se quiere hacer uso de este servicio de comedor, por lo que causará baja.

El precio de la minuta para los/as alumnos/as eventuales será de 4'35 €. Deberán solicitar el servicio y abonar la cantidad estipulada a la encargada de comedor. Es posible dar el número de cuenta a la encargada y que se efectúe el cobro a mes vencido.

El comensal eventual podrá hacer uso del servicio de comedor siempre que haya plazas para el día solicitado.

Al alumnado beneficiario de la beca de comedor se les pasará el pago domiciliado las primeras semanas de cada mes. Si no efectúan el pago del mes **correspondiente no podrán hacer uso del servicio de comedor escolar.**

REGLAMENTO DE COMEDOR

Teniendo en cuenta que el comedor es un servicio complementario y de utilización voluntaria el centro debe contemplar una normativa para su correcto funcionamiento.

Este reglamento se fundamenta en el respeto mutuo que debe imperar entre los usuarios y personal del servicio de comedor y en caso de conflicto las familias o tutores legales de los alumnos y alumnas se podrán entrevistar con el personal monitor o responsables del comedor.

- Se cambiará el menú en casos excepcionales, con solicitud expresa a la dirección del centro o encargada de comedor. Se deberá aportar, en la medida de lo posible, la justificación necesaria (certificado médico). Si por razones de religión u otras causas, alguien necesita que se le adapte el menú deberá solicitarlo al inicio de curso.
- Las familias de los/as alumnos/as que tengan alergias a determinados alimentos

deberán comunicarlo al equipo de comedor y aportar el debido justificante médico.

- Si algún comensal necesita dieta astringente o blanda deberá comunicarlo a las 9 horas al tutor/a o al encargado/a de comedor.
- El alumnado no podrá salir del centro durante el horario de comedor, salvo causa justificada, siendo recogido por familiar responsable o debidamente autorizado.
- Para hacer uso del comedor es indispensable, salvo causas justificadas, que el alumno/a posea unos hábitos alimenticios básicos y control de esfínteres.
- Los familiares deberán estar siempre localizables telefónicamente por si hubiese algún incidente u enfermedad.
- Todos/as los/as alumnos/as que hagan uso habitual del servicio de comedor deberán traer una bolsa de aseo con todo lo necesario para llevar a cabo una higiene adecuada: **cepillo, pasta de dientes y toallitas desechables o una toalla**. Esta bolsa se llevará el viernes a casa para la limpieza de la misma y la traerán el lunes. La bolsita debe llevar puesto el nombre del alumno/a.
- Queda totalmente prohibido sacar alimentos del comedor.
- No se podrá acceder al comedor escolar si no se ha asistido a clase.
- Si algún alumno/a, **por causa justificada**, se va a incorporar más tarde de las 9 horas al colegio, **la familia deberá comunicarlo al tutor/a antes a las 9:15 horas** si quiere hacer uso del comedor ese día.
- Los/as monitores/as controlarán las comidas de los alumnos/as. Se informará a las familias en caso de **incidencia o irregularidad**. Se utilizará la app para dicho control de comidas.
- Todos los meses se entregará el menú en papel correspondiente a todos los días del mes. Este menú también será publicado en la web del centro, en Facebook y en Telegram.
- En días especiales como finales de mes, fin de curso o de trimestre se ampliará en un número limitado de plazas de comedor que se asignarán por orden de solicitud.
- Durante el horario de comedor y talleres extraescolares, está totalmente prohibido el uso de dispositivos móviles.

El protocolo ante faltas que alteran la convivencia en el comedor escolar es el siguiente:

FALTAS QUE ALTERAN LA CONVIVENCIA

Se consideran **faltas leves**:

- Faltar a las normas generales del centro.
- Faltar al respeto a compañeros o compañeras.

- Agresiones sin lesiones.
- Maltrato al material e instalaciones.

Se consideran **faltas graves**:

- Faltar al respeto a adultos.
- Agresiones con lesiones.
- Insultos racistas o sexistas, o a la familia, humillaciones.
- Vandalismo.

En caso de que ocurran faltas leves o graves durante el tiempo de comedor o talleres extraescolares, se informará a la familia por parte del monitor/a o encargada de comedor. Si se trata de agresiones con lesiones, se informará inmediatamente a la encargada de comedor o dirección para que contacte con la familia de manera telefónica. El resto de faltas serán comunicadas a las familias al finalizar la jornada, por teléfono o a través de partes de incidencias, pudiendo suponer la expulsión del servicio presencial de comedor si existe reiteración.

NOTA: El alumnado beneficiario de beca debe hacer uso del servicio de comedor todos los días lectivos del mes (salvo situación sobrevenida o causa de fuerza mayor).

Las funciones del personal contratado por la empresa del comedor (monitores/as) serán las siguientes:

1. Organizarán los turnos de entrada y salida del comedor y prestarán atención a la puerta de entrada y salida de los alumnos.
2. Organizarán las actividades recreativas para el tiempo libre, disponiendo para tal efecto de espacios comunes del colegio como: biblioteca, pistas deportivas, sala de psicomotricidad, sala de usos múltiples, etc.
3. La organización de estas actividades recreativas será supervisada y asesorada por el director/a y el encargado/a de comedor que serán los coordinadores de las mismas. El funcionamiento correcto de estas actividades es responsabilidad del personal contratado por la empresa de comedor.
4. Distribuirán a los comensales en las mesas y colaborarán en lo posible con el servicio de cocina, asimismo cuidarán durante el horario del comedor y animarán a comer.

5. Si se produce algún accidente, los vigilantes deberán hacerse cargo del accidentado. El director/a o el encargado/a de comedor del centro se encargará de avisar a las familias para que estas sean los que lleven al alumno/a al Centro de Salud si esto fuera necesario; si no se localizaran, el equipo de monitores de comedor procedería a su traslado al Centro de Salud.
6. Para facilitar la información de incidentes de este tipo, el centro dispondrá de una relación con los correspondientes teléfonos y domicilios de los alumnos que utilizan el comedor. Los familiares o tutores deberán estar siempre localizables telefónicamente. La supervisión de las funciones encomendadas a los monitores será tarea del equipo directivo y mantendrá las reuniones necesarias con los monitores/as del comedor para garantizar el funcionamiento del mismo.
7. Tener en cuenta el registro de alumnado que se va a casa solo/a y los que no, por quiénes serán recogidos/as.
8. Ante cualquier situación anómala ocurrida en el comedor con algunos alumnos y alumnas, el monitor/a informará de la misma al equipo directivo del centro.

En **Educación Infantil**, exponemos las siguientes **instrucciones específicas para las personas monitoras**:

- Queremos un comedor lo más respetuoso posible. Sin gritos, ni chantajes, ni castigos. Si hay conductas inadecuadas se informará a las tutoras y a la encargada de comedor y directora para considerar medidas.
- Comer en grupo: que los niños y niñas se sientan como en casa.
- Utensilios: ponerlos todos en la mesa y utilizarlos todos (servilleta, vaso, tenedor, cuchara...) e intentar que coman por ellos mismos desde INF2. No engullir.
- Invitar a probar todo pero no obligar favoreciendo la autorregulación.
- Adquisición de roles y responsabilidades: los más mayores deben participar en las tareas de recoger la mesa, repartir fruta...
- Han de comer primer y segundo plato en platos diferentes.
- Respetar sus necesidades fisiológicas: diferenciar quién hace pis por jugar y quién realmente se hace pipí.
- Las siestas se han de respetar bajando las persianas, arroparlos con las mantitas y pasar las cortinas. Adecuar un sistema de vigilancia para los que se despiertan no se

vean solos.

- Higiene: se llevarán la bolsita de cepillo y toalla para lavarla y el babi (los que usan) todas las semanas.
- Las familias del alumnado de INF2 deberá aportar un babero largo.

De la utilización del Comedor del Centro por parte de los alumnos/as, se derivan los siguientes **derechos y deberes**:

DERECHOS:

Cada alumno/a tendrá los siguientes derechos:

1. Tener un lugar en el comedor en perfectas condiciones higiénico-sanitarias.
2. Disponer de un menú que satisfaga las necesidades de una dieta equilibrada.
3. Disfrutar de la comida en compañía de sus compañeros/as, en un ambiente de armonía y respeto que favorezca un buen clima de relaciones interpersonales y comunicativas.
4. Participar en las actividades que organice el servicio de comedor.
5. Organizarse para presentar ante la Comisión de comedor del Consejo Escolares sugerencias, calendario de actividades, problemas de funcionamiento del comedor.

DEBERES:

1. Hacer un uso responsable del servicio del comedor escolar.
2. Cumplir con los horarios.
3. Realizar las rutinas de higiene y salud.
4. Tratar correctamente a las personas usuarias tanto a monitores y monitoras como a los compañeros y compañeras.
5. Cuidar los materiales, utensilios y alimentos.

FUNCIONES DEL CONSEJO ESCOLAR

- Aprobar dentro de la normativa vigente, las directrices de organización y de funcionamiento del servicio de comedor escolar, así como su seguimiento y evaluación.
- Aprobar el reglamento de funcionamiento interno del comedor que será parte integrante de las Normas de Organización y Funcionamiento (Reglamento del centro).
- Aprobar el proyecto de presupuesto de ingresos y gastos, como parte del presupuesto anual del Centro. Asimismo, aprobará su justificación de gastos.
- Aprobar el Plan Anual de Comedor del curso correspondiente.
- Aprobar las cuotas de los comensales, de acuerdo con los criterios establecidos por la Conselleria de Educación.
- Aprobar los menús, de acuerdo con las necesidades de alimentación del alumnado, a propuesta de la Comisión de comedor.
- Aprobar la creación de la Comisión de Comedor.
- Cualquiera otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio, así como las que se le encomienden por la normativa vigente.
- Valorar las ofertas recibidas de las empresas de comedor para decidir la continuidad o el cambio de empresa.

FUNCIONES DEL DIRECTOR/A

- Elaborar, junto al Equipo Directivo, el Proyecto Educativo de Comedor y el Plan Anual del servicio de comedor, como parte integrante de la P.G.A.
- Dirigir y coordinar el servicio y designar el personal docente que voluntariamente participe en las tareas de atención al alumnado.
- Supervisar la correcta actuación formativa, económica y administrativa del servicio.
- Ejercer la dirección del personal adscrito al comedor escolar, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes entre la empresa contratada y los monitores dependientes de ella.
- Velar por el cumplimiento de las normas sobre convivencia, sanidad e higiene.
- Trasladar a la Administración Educativa los problemas que puedan suponer una merma en la calidad del servicio.
- Cualquier otra función necesaria para el funcionamiento correcto del servicio.
- Realizar la tramitación del contrato de la empresa de comedor a final de curso.
- Publicar los menús mensuales en redes sociales, web del centro y app de comedor (TokApp School).

FUNCIONES DEL ENCARGADO/A DE COMEDOR

- Formular el inventario de bienes adscritos al comedor y que se utilizan en el servicio.
- Elaborar el anteproyecto de presupuesto del comedor.
- Registrar la actividad económica del servicio y la justificación de ingresos y gastos.
- Alzar acta de las reuniones de la Comisión de Comedor.
- Elaborar el comunicado mensual de faltas del personal no docente.
- Adquirir el menaje y enseres que se necesiten para el mejor funcionamiento del comedor.
- Trato directo con el personal de cocina, monitores, comensales y familias, supervisando la correcta realización de sus funciones, así como el cumplimiento de las normas de convivencia.
- Ejercer, por delegación del Director, bajo su autoridad, la jefatura del personal contratado.
- Ejercer las funciones de interlocutor con los usuarios del servicio, a la vez que de coordinador con la Dirección del centro.
- Realizar un sondeo al acabar el curso sobre los asistentes al comedor para previsión del curso próximo.
- Recoger las incidencias diarias y realizar cuantas actuaciones sean necesarias para corregir las mismas.
- Recibir las altas y las bajas que se produzcan, así como las faltas de asistencia.
- Cualquier otra actividad que pueda surgir dependiendo de las características de su centro.

FUNCIONES DE LA COMISIÓN DE COMEDOR

El Consejo Escolar constituirá una comisión del servicio de comedor escolar, que estará integrada por los siguientes miembros:

- El director/a que será su presidente/a.
- Representación de profesorado que forma parte del Consejo Escolar.
- La encargada de comedor.
- Monitor/encargado del comedor del centro.
- Representantes de los padres/madres que formen parte del Consejo Escolar.

Le corresponderán las **siguientes funciones**:

- Elaborar y proponer al Consejo Escolar un programa para la participación del alumnado en actividades de educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y tiempo libre.
- Realizar el seguimiento y evaluación del cumplimiento de los objetivos programados, formulando propuestas de mejora, en su caso, delante del Consejo Escolar.
- Aprobar el proyecto de presupuesto.
- Proponer al Consejo Escolar los menús, de acuerdo con un programa de alimentación sana y equilibrada.
- Atender, estudiar y responder las sugerencias que hagan las familias usuarias del Comedor.
- Tener en cuenta al Consejo Escolar, órgano máximo de representación de la Comunidad Educativa.

- Cualquiera otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio que el Consejo o la normativa vigente le encomiende.

FUNCIONES DE LOS/AS CUIDADORES/MONITORES

Los/as monitores/as son las personas que, bajo la supervisión del Equipo Directivo, llevan a cabo las actividades que se realicen durante el horario de comedor y deben fundamentarlas en una actitud positiva y activa ante las acciones de los/as niños/as y con un carácter amable y comunicativo.

FUNCIONES DEL COORDINADOR/A DE MONITORES/AS:

- Coordinar las actividades para el buen funcionamiento del comedor escolar.
- Distribuir los turnos, grupos, horarios...
- Aportar el material necesario a los monitores.
- Atender a las familias y resolver las dudas que tengan.
- Asistir a los alumnos que padezcan alguna dolencia y llamar a sus familias.
- Sustituir a algún monitor en caso de faltar un día; y en el caso de que se produzca una baja larga o definitiva buscar a un nuevo monitor adecuado al grupo al que se va a incorporar.
- Mediar entre la empresa y sus trabajadores y entre el colegio y los monitores, procurando que estos últimos trabajen de acuerdo con las normas y condiciones del centro.
- Contabilizará diariamente las comidas que se dan.

FUNCIONES DE LOS MONITORES/AS:

- Atender a los alumnos durante las comidas y, en su caso, en el tiempo anterior y posterior a las mismas. Resolver incidencias que pudieran presentarse durante ese tiempo.
- Organizar las entradas y salidas al comedor, garantizando que el alumnado esté en todo momento atendido, desde que termina la jornada escolar hasta que acaba su jornada laboral.
- Hacer cumplir las normas de convivencia de los alumnos y alumnas.
- Velar por el mantenimiento del orden en el comedor.
- Función de animador de grupo. Organizando y promoviendo actividades para dinamizar los grupos, velando por la seguridad de los niños y regulando la vida colectiva.
- Función tutorial. Haciendo un seguimiento de los hábitos nutricionales; colaborando en la atención y servicio de las tablas y el paramento y controlando las salidas y entradas de los alumnos para que ningún comensal abandone el recinto sin permiso.
- Función didáctica. Orientar a los alumnos a la consecución de hábitos sociales e higiénicos sanitarios y a poner en práctica las normas básicas de comportamiento en la mesa, en los juegos y en cualquier otra actividad.
- Función mediadora. Informando a las familias sobre sus hijos/as. Remitirán a la familias a través de la aplicación TokApp School, de manera diaria o semanal, un informe en el que se refleja lo que el alumno ha comido y las observaciones sobre su comportamiento.
- Informarán equipo directivo sobre conductas observadas a los alumnos y alumnas

que requieran una gestión por su parte.

- Comunicar al Equipo Directivo cualquier incidencia o sugerencia encaminada a mejorar el servicio.
- Recogerán y comprobarán que están todos los alumnos y alumnas que figuran en la relación de comensales correspondiente, teniendo en cuenta las bajas de ese día y las altas por comensales eventuales.
- Comunicarán las bajas laborales a la empresa, a ser posible con la suficiente antelación para que pueda procederse a la sustitución correspondiente.

FUNCIONES DEL EQUIPO DE COCINA

El equipo de cocina está compuesto por un/a cocinero/a y una ayudante de cocina.

JEFE/A DE COCINA Y COCINERO/A:

Serán funciones del Cocinero-a:

- La preparación, elaboración, coordinación y condimentación de los alimentos con sujeción al menú que se elabore, cuidando de su presentación y servicio en las debidas condiciones.
- Coordinar, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito a la cocina.
- Adoptar aquellas medidas de higiene necesarias, tanto en la transformación culinaria como en la distribución.
- Organizar y supervisar los servicios de la despensa, almacén, cuidando de las perfectas condiciones de la misma y de los víveres en ellas depositados.
- Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que presente la autorización correspondiente.

- Vigilar y coordinar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y buen funcionamiento de las maquinarias, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
- Cuidar del encendido de la cocina.
- Supervisar los víveres que se suministran a la cocina.

MONITORES/AS Y EQUIPO DE COCINA:

Nuestra plantilla está formada por: un cocinero y cuatro monitores de comedor (dos monitores/as en Ed. Primaria y dos monitores/as en Ed. Infantil).

EL MENÚ MENSUAL:

Los menús incluyen los nutrientes necesarios para una dieta equilibrada. Se están introduciendo cada vez más alimentos ECO.

Existen varios tipos de menús:

- Basal.
- Musulmán.
- Vegetariano.
- Vegano.
- Alergias y/o intolerancias.
- Celiaco.
- Dietas blandas.

A final de mes se entregará en papel a las familias del menú correspondiente al mes siguiente. Además, se difundirá a través de redes sociales del centro.

EJEMPLO DE MENÚ:



INFORMACIÓN ALERGENOS A SU DISPOSICIÓN EN EL CENTRO
Según el reglamento (UE)N1169/2011 del parlamento y del Consejo Europeo

TODOS LOS DIAS SE SIRVE ENSALADA COMO 1º PLATO

LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	
4	Fideuá de marisco Tortilla de jamón Fruta de temporada y pan	5	Judías verdes con patatas Albóndigas en salsa Fruta de temporada y pan	6	Ensalada de Arroz Chispitas con pimientos Fruta de temporada y pan	7	Sopa de cocido Complemento de, garbanzos; chorizo, ternera, patata, zanahoria y repollo Fruta de temporada y pan	8	Crème de verduras: calabaza, puerro, apio Pollo en pepitoria Yogur de fruta y pan
Cal: 688 Grasas: 32	Prot: 18 HC: 49	Cal: 715 Grasas: 26	Prot: 16 HC: 48	Cal: 689 Grasas: 33	Prot: 18 HC: 48	Cal: 770 Grasas: 28	Prot: 20 HC: 51	Cal: 725 Grasas: 29	Prot: 20 HC: 52
11	Alubias estofadas Marriza en salsa verde Fruta de temporada y pan	12	Ensalada de Arroz Chispitas con berenjena Fruta de temporada y pan	13	Judías verdes rehogadas con zanahoria y tomate Muslitos de pollo al horno Fruta de temporada y pan	14	Sopa de fideos Pelota alcantina Fruta de temporada y pan	15	Pasta de verduras Tortilla de york y champiñón Gelatina y pan
Cal: 721 Grasas: 31	Prot: 16 HC: 53	Cal: 688 Grasas: 32	Prot: 18 HC: 48	Cal: 698 Grasas: 30	Prot: 15 HC: 52	Cal: 770 Grasas: 28	Prot: 20 HC: 51	Cal: 698 Grasas: 22	Prot: 20 HC: 49
18	Lentijas con chorizo y verdura Cebolla en aceite con pimientos Fruta de temporada y pan	19	Patatas a la Riojana Lomo plancha con berenjena Fruta de temporada y pan	20	Crema de calabaza y puerros Pollo al horno con zanahoria Fruta de temporada y pan	21	Macarrones gratinados y beicon Tacos de atún Fruta de temporada y pan	22	Harido de patata y judías verdes. Chuleta Sajonia con pimientos Pita natural y pan
Cal: 692 Grasas: 25	Prot: 19 HC: 47	Cal: 688 Grasas: 29	Prot: 15 HC: 52	Cal: 698 Grasas: 22	Prot: 20 HC: 48	Cal: 725 Grasas: 28	Prot: 20 HC: 52	Cal: 695 Grasas: 21	Prot: 20 HC: 49
25	Paella mixta con pollo y verduras Marriza a la plancha Fruta de temporada y pan	26	Macarrones con tomate y atún Tortilla de atún Fruta de temporada y pan	27	Ensalada campera Chuleta de lomo con patatas fritas Fruta de temporada y pan	28	Lentejas con zanahoria y pimientos Abadíjico con tomate Fruta de temporada y pan	29	MENU AMERICANO fingers de queso hamburguesa completa yogur líquido
Cal: 699 Grasas: 21	Prot: 18 HC: 51	Cal: 690 Grasas: 27	Prot: 22 HC: 53	Cal: 692 Grasas: 30	Prot: 15 HC: 52	Cal: 728 Grasas: 26	Prot: 19 HC: 46		

TOKENAPP SCHOOL

El curso 22-23, se inicia el uso de la App TokenApp como principal vía de comunicación entre los monitores y monitoras de comedor y las familias, donde se registra si el alumnado ha comido los platos y si ocurre alguna incidencia.

PETICIÓN DE DATOS PARA APP COMEDOR (TokApp School)

La App puede ser descargada por las familias interesadas.

Con esta App se pueden notificar por parte de los monitores y monitoras del alumnado, el seguimiento de comidas, comportamiento o lo que se considere.

Además, serán publicados los menús mensuales para su consulta.

Para el acceso a la App, se autoriza al centro para ceder los siguientes datos a la empresa de comedor con los fines anteriormente descritos:

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:

CURSO: NIA (NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL ALUMNO/A. Se puede consultar en Webfamilia):

Si hay hermanos/as:

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:

CURSO: NIA (NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL ALUMNO/A. Se puede consultar en Webfamilia):

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A:

CURSO: NIA (NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL ALUMNO/A. Se puede consultar en Webfamilia):

NOMBRE Y APELLIDOS DE PADRE/MADRE O TUTOR/A LEGAL:

.....
TELÉFONO: CORREO ELECTRÓNICO:

Firma:

CRITERIOS DE SELECCION DE LA EMPRESA DE COMEDOR ESCOLAR

El Consejo Escolar del centro considera los siguiente criterios en la selección de la empresa que dará servicio a nuestro comedor escolar:

El menú deberá incluir:

- Dieta equilibrada para la edad escolar.
- Variedad de alimentos.

- Primeras marcas y proveedores cercanos al centro.
- Frutas y verduras ecológicas.
- Carne ecológica.
- Pescados más nutritivos.
- Raciones recomendadas para cada edad.
- Productos sostenibles.

En definitiva, los menús deben contener una alimentación sana, equilibrada y de calidad.

Diferentes tipos de menús (para atender a la diversidad):

- Musulmán.
- Celiaco.
- Alergias y/o intolerancias.
- Vegetariano.
- Vegano.
- Dietas blandas.

El servicio de la empresa: garantizar un buen funcionamiento, organización y trato con el centro educativo.

El personal de la empresa:

Personal de cocina: profesional.

Monitores: cualificados que fomenten educación en la mesa, buenos hábitos alimentarios y que desarrollen actividades educativas y lúdicas.

Calidad/precio adecuados a los servicios de la empresa.