

PROYECTO EDUCATIVO DE COMEDOR

CPEE MIGUEL DE CERVANTES

ELDA

Junio 2022

ÍNDICE

1. JUSTIFICACIÓN

2. OBJETIVOS

2.1.- OBJETIVO GENERAL

2.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

3.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

3.1.- ALUMNADO Y ESPECIAL SITUACIÓN

3.2.- PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR

3.3.- CONFECCIÓN DE MENÚS

3.4.- DIETAS ESPECIALES

3.5.- GESTIÓN DEL COMEDOR, HORARIOS Y CALENDARIO.

4. DESARROLLO DEL PROYECTO

4.1.- METODOLOGÍA

4.2.- TIEMPO DE OCIO: PATIO Y SIESTAS

4.3.-DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO.

1. JUSTIFICACIÓN

Con este proyecto educativo queremos contribuir al aprendizaje competencial del alumnado durante la rutina del comedor escolar, considerándolo como un espacio más donde el alumnado convive y aprende dentro de un contexto distendido.

Como apunta la Organización Mundial de la Salud (OMS), el centro educativo es un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición por la cantidad de tiempo que permanece el alumnado en él y puede convertirse en uno de los pilares básicos en la prevención de la obesidad, incidiendo sobre la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual. La escuela cuenta con espacios e instrumentos que pueden contribuir al conocimiento de los alimentos y al establecimiento de comportamientos alimentarios que permitan un estilo de vida saludable. Por un lado, el aula, espacio destinado a la adquisición de conocimientos y actitudes. Por otro lado, el comedor escolar, como un espacio idóneo de aplicación e implicación en el proceso de educación nutricional de niños/as y adolescentes, y su importancia es grande al constituir una parte importante de la dieta diaria que se repite cinco días a la semana, durante muchas semanas al año.

La higiene es otro hábito estrechamente ligado con la alimentación. Debemos tener presente el antes y después de comer como una rutina, tanto a nivel personal como de los alimentos, los utensilios, productos de consumo, etc.

El alumnado tiene derecho a recibir una alimentación de calidad y además a aprovechar este tiempo recibiendo una formación integral a través de actividades educativas que le formen en aspectos relacionados con los hábitos de alimentación, los hábitos sociales y los hábitos de vida saludable, todo ello en un adecuado clima de respeto y convivencia.

Por ello, la finalidad del presente proyecto educativo es establecer los criterios organizativos del comedor, así como las recomendaciones y normas necesarias para su buen funcionamiento.

2. OBJETIVOS

2.1.- OBJETIVO GENERAL

Obviamente el objetivo básico del servicio de comedor es cubrir las necesidades nutricionales del alumnado y la adquisición de hábitos sociales, alimentarios, de higiene y de salud en el marco de la convivencia ordinaria en el centro. Pero más allá de este objetivo tan básico el comedor escolar, como servicio educativo complementario a la enseñanza, debe atender a la promoción de los siguientes saberes transversales:

- **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 desarrollen en el comedor.

- **Educación para el ocio:**

Planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al 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.

2.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Los objetivos específicos que se plantean en el desarrollo de la rutina del comedor escolar son los siguientes:

- Ofrecer una adecuada alimentación al alumnado.
- Conseguir que el alumnado adquiriera hábitos saludables de higiene tanto personal como postural (lavado de manos, de dientes...)

- Crear un ambiente general del comedor afable y de respeto mutuo.
- Comprender y utilizar las normas básicas de comportamiento en la mesa y el comedor.
- Conocer y utilizar correctamente en la medida de sus posibilidades cualquier utensilio necesario para la alimentación.
- Fomentar actitudes de ayuda y colaboración entre compañeros/as, prestando especial atención a los más vulnerables y en las labores de puesta y recogida del servicio.
- Concienciarse sobre la importancia de mantener los espacios del centro donde se realizan las actividades alimenticias limpios y ordenados con la finalidad de crear un ambiente agradable para comer.
- Colaborar y respetar al personal encargado de su funcionamiento (monitores/as de comedor, cocinera/o, enfermera/o...).
- Promover la socialización, integración, creatividad y actividad en el tiempo de ocio.
- Fomentar la participación en actividades recreativas, deportivas y deportes de equipo.

3.- ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Para que entendamos mejor la organización del servicio debemos, haciendo uso de la herramienta DAFO, ponernos en contexto:

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> - Separación en 2 edificios. - Ausencia de cocina propia. - Espacio pequeño en el MC2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contextos familiares muy variados y complejos. - Gran número de dietas diversas.

<ul style="list-style-type: none"> - Comida de catering. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sedentarismo de gran número del alumnado. - Relaciones mediocres con entidades externas (centro de salud, higienista...)
<p>FORTALEZAS</p>	<p>OPORTUNIDADES</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Espacio amplio en el MC1. - Climatización en ambos centros. - Personal de comedor estable y cualificado. - Cocina central en el mismo pueblo. - Contacto directo y estrecho con la empresa de catering. - Contacto directo y estrecho con el personal de cocina. - Todo el alumnado hace uso del comedor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entorno real y funcional para trabajar ciertos contenidos. - Posibilidad de trabajar habilidades sociales y relaciones entre iguales. - Parte importante de la ecoescuela (compostaje). - Colaboración comedor- aula de restauración. - Patios inclusivos.

3.1.- ALUMNADO Y PECULIAR SITUACIÓN

Nuestro centro es comarcal y de educación especial, por ello todo el alumnado es beneficiario de la beca de comedor. Atendemos alumnos/as desde los 3 años hasta los 21, 24 en el caso de que accedan al PFCB.

Debido a una situación excepcional, el centro está dividido en dos edificios que distan unos 300 metros pero cuyo acceso debe hacerse por fuera del recinto, es decir no les une ningún camino que no sea salir a la calle. Por eso disponemos de dos comedores escolares con todos sus recursos. Y es por ello que en el centro, que nosotras

llamamos Miguel de Cervantes 1 (MCI) encontramos alumnado entre los 3 y los 14 años (etapas de infantil y primaria), y en el MCII alumnado entre 12 y 24 años.

El centro no dispone de cocina propia y el servicio que la empresa de comedor nos ofrece es catering. Para el adecuado desarrollo de este servicio el office de cada centro cuenta con frigorífico, mesa caliente, lavavajillas, estanterías, fregadero, mesas auxiliares y todo el menaje que se requiere. Los recursos materiales son suministrados por el propio colegio (electrodomésticos, menaje y menaje adaptado...) y/o por la empresa de comedor (bandejas, cuencos y vasos de acero, productos de limpieza...).

3.2.- PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDOR:

Nuestro centro cuenta con el personal necesario para dar servicio al mismo: persona encargada de comedor (una en cada edificio), personal no docente contratado por la empresa de catering (auxiliares de cocina y monitores/as) cuyas funciones son:

- Poner las mesas y servir los alimentos.
- Limpiar las instalaciones y equipos del servicio de comedor escolar, cuidando su uso y conservación.
- Informar a la persona encargada sobre aquellas cuestiones que afecten al funcionamiento del servicio.
- Colaborar en la elaboración y seguimiento de los objetivos para el alumnado coordinados/as con las educadoras/es de las aulas.

3.3.- CONFECCIÓN DE MENÚS

Nuestro alumnado, debido a sus peculiaridades necesita de diferentes dietas y menús, la confección de dichos menús es responsabilidad de la empresa de comedor. La empresa nos garantiza que los menús servidos son variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y en consonancia con las recomendaciones nutricionales especificadas para cada alumno.

3.4.-DIETAS ESPECIALES:

Para atender al alumnado con intolerancias, alergias alimentarias y/o de otra índole en condiciones de seguridad se fomenta el paso de información al personal específico contratado que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor para que puedan detectar y así prevenir posibles problemas de salud. En nuestro centro y con el fin de dar respuesta a nuestro alumnado disponemos, además del menú escolar de carácter general de menús totalmente adaptados a las características individuales del alumnado.

MENÚS ADAPTADOS	
TRITURADO	Destinado al alumnado con problemas graves de deglución y a alumnado que por manías alimenticias se encuentra en proceso de tolerancia a alimentos más sólidos y con diversas texturas.
HIPOCALÓRICO	Destinados al alumnado que por cuestión de sobrepeso o tendencia al mismo deben controlar la ingesta de calorías (siempre justificado con informe médico)
SIN GLUTEN	Destinada al alumnado que presenta intolerancia al gluten contenido en el trigo, cebada, avena y centeno. (siempre justificado con informe médico)
ALERGIAS ALIMENTICIAS DE DIVERSO TIPO	Destinadas al alumnado que presenta diversos tipos de alergia alimenticia y que deben eliminar por completos determinados alimentos de su dieta (a las lentejas, a las nueces, al coco...)

DIETAS ESPECIALES	Destinada al alumnado que por prescripción médica requiere una dieta especial (bajas en proteínas, sin sal, sin fritos, protección gástrica...)
DIETAS ESPECIALES RELIGIOSAS	Destinada a aquellas personas que por cuestión religiosa no ingieren en su dieta productos como el cerdo o carne en todas sus variedades.
OTRAS ADAPTACIONES	Destinada al alumnado que presentan un repertorio de comidas restringido como consecuencia directa de su discapacidad. Por ejemplo dietas de fácil masticación.

3.5.-GESTIÓN DEL COMEDOR, HORARIOS Y CALENDARIO:

El modelo de gestión del comedor será el de gestión directa del propio centro que subrogará en una empresa de comedor. La empresa de comedor se hará cargo de la alimentación y del personal de cocina y las monitoras. La directora del centro pedirá a tres empresas autorizadas por Consellería presupuesto para el siguiente curso y lo presentará al Consejo Escolar, que escogerá la propuesta que considere más ventajosa teniendo en cuenta todos los criterios que estime oportuno (económico, continuidad del servicio, relación calidad/servicios, etc..) y exigiendo que se cumplan las normativas sobre salud, seguridad e higiene aplicables en los comedores escolares.

El Consejo Escolar aprobará el balance anual del curso anterior, el presupuesto para el próximo curso, la empresa de comedor contratada y el Programa Anual de Comedor.

HORARIO DEL ALUMNADO:

	COMIDA	PATIO/SIESTA
1ER TURNO MC2	13 A 13:45	13:45 A 14:30
2º TURNO MC2	13:45 A 14:30	13 A 13:45
MC1	13 A 14	14 A 14:30

HORARIO DEL EQUIPO DE MONITORES/AS:

SEPTIEMBRE-JUNIO	DE 12:30 A 14:30
RESTO DEL AÑO	12:45 A 14:45

HORARIO AUXILIARES DE COCINA:

DE 11:30 A 16:30 HORAS

4. DESARROLLO DEL PROYECTO

4.1.- METODOLOGÍA

El tiempo dedicado al Comedor Escolar no supone una interrupción del currículo escolar, es un momento adecuado para interiorizar normas de comportamiento social, para la adquisición de destrezas en el manejo de utensilios de comida, para el fomento de hábitos de higiene personal y postural, de limpieza de los espacios y para el refuerzo de temas transversales.

Características metodológicas:

- Creación de un ambiente relajado pero activo, en el que la motivación y el estímulo actúen como pilares de la integración social y el fortalecimiento de la autoestima.
- El diálogo, la libertad y responsabilidad deben imperar en las relaciones de convivencia.
- En la comida se fomentará la cordialidad, la colaboración, la corrección y la higiene.

Utilizaremos diferentes metodologías, siempre en función de lo que queremos transmitir y trabajar, siendo éstas abiertas y flexibles, permitiendo la adaptación de información y contenidos a las características de nuestro alumnado o diversos imprevistos que puedan surgir a lo largo del curso escolar.

Además potenciamos el refuerzo de valores y de una educación integral, basada en el respeto y en el desarrollo de las diferentes inteligencias.

Respecto al momento de ocio, la metodología propia del momento del patio no deja de ser la misma que se lleva a cabo en nuestro centro o en cualquier otro entorno dentro del horario lectivo. Por lo tanto, será imprescindible concebir el patio de manera inclusiva, como un momento de gran importancia en nuestro proceso de enseñanza y de aprendizaje de nuestro alumnado en su desarrollo como persona íntegra.

Toda acción irá dirigida a crear y fomentar los patios inclusivos, en el que la interacción es integrada como algo positivo y agradable para todos/as. Así como para que promovamos con todos/as la mayor participación e interacción.

4.2.- TIEMPO DE OCIO (PATIOS Y SIESTA)

El patio será un momento de ocio pero también de aprendizaje y seguiremos la metodología de patios inclusivos que se utiliza en el patio de la mañana en la cual tenemos zonas asignadas y en cada una de ellas unos juegos establecidos

El patio de las etapas de Infantil y Primaria se dividirá en cuatro zonas:

- Área de entrada.
- **ÁREA SENSORIAL:** para juegos sensoriales y donde poder hacer cambio postural al suelo (césped o colchonetas). Sería junto a la zona chillout.
- **ÁREA DE COLUMPIOS:** juego libre.
- **ÁREA DEPORTIVA:** pared donde está la canasta y zona de tierra.

El patio de la etapas de Secundaria, Transición a la Vida Adulta y Programa de Formación y Cualificación Básica queda dividido en 3 zonas:

- **LOS SENTIDOS.** Esta zona se relaciona con el velador sensorial bajo el que se va a situar al alumnado que no se desplaza de manera independiente por el patio, de forma que estarán dispuestos en dicho velador una serie de materiales de estimulación con los que podrán interactuar o que se le podrán ser facilitados por los adultos de la zona.
- **SOMOS UN EQUIPO.** Esta zona se corresponde con la pista y en ella se llevan a cabo deportes asignados a cada día de la semana de forma voluntaria (colpbol, baloncesto, fútbol, tenis de mesa...que se programará a principio de curso y se irán

revisando). Tiene un carácter activo y coeducativo, por lo que procuraremos animar al alumnado a que participe sin distinción de género.

- JUGAMOS JUNTAS/OS. En este espacio cercano a las mesas de merendero del patio, se coloca el carro de los patios cada día de la semana con el material que le corresponde a cada día (juegos de mesa, bibliopatio, colorear,...)

En los dos centros habrá que tener en cuenta en la organización el alumnado que cuenta con vigilancia individualizada.

Todas las zonas, los juegos y la distribución estará debidamente señalizada con paneles de pictogramas y a la vista de todo el personal.

Puesto que promovemos las relaciones sociales en los momentos de patios, es habitual entrar en conflicto entre el alumnado, por ello, y siguiendo las pautas del Plan de Igualdad y Convivencia los agentes de patio (alumnado formado, con capacidad y responsabilidad) velan por el buen ambiente del tiempo de ocio y son una gran fuente de información para monitores/as y profesorado.

Para más información ver Proyecto Patios Inclusivos

Para todo el alumnado que por sus características precise descansar un poco y/o realizar cambios posturales se habilitarán las aulas (con el material preciso) y el personal necesario para que se realice de la mejor manera posible.

También establecemos dentro del comedor (siempre que sea posible) tiempo para desarrollar el aseo personal con el lavado de manos, cara y dientes, así como los posibles cambios de pañal que se deban realizar mientras dure el horario del comedor; siempre con una estrecha colaboración monitor/a- educadora/r.

4.3.- DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO

- Derechos del alumnado usuario del comedor escolar.
 - Recibir una dieta equilibrada y saludable.

- Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimentarios y sociales.
- Participar en las actividades educativas programadas.
- Recibir las ayudas asistenciales para la prestación del servicio, de acuerdo con la normativa vigente.
- Recibir un trato correcto y respetuoso por parte del personal del comedor.
- Deberes del alumnado usuario del comedor escolar.
- Aceptar y respetar el proyecto educativo del comedor.
- Observar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
- Respetar al personal que presta el servicio y cumplir sus orientaciones.
- Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario y personal del Comedor.
- Respetar las instalaciones y utilizar adecuadamente el mobiliario y el menaje.
- Participar en las actividades educativas programada .