

PROYECTO EDUCATIVO

DE COMEDOR 25-26



(Elche).

ÍNDICE

1. Introducción.
2. Objetivos del servicio de comedor.
3. Modelo de gestión.
4. Normas de organización y funcionamiento del comedor.
5. Derechos y deberes de los usuarios.
6. **Programa anual de comedor.**
 - a. Aspectos concretos de organización y funcionamiento del comedor escolar.
 - b. Atención educativa que recibirá el alumnado.
 - i. Actividades educativas programadas para el período de alimentación.
 - ii. Actividades educativas programadas para el período inmediatamente posterior al período de alimentación.
 - c. Calendario de funcionamiento.
 - d. Menús.

1. INTRODUCCIÓN.

El comedor escolar es un servicio que presenta evidentes ventajas para favorecer que las familias puedan conciliar su actividad laboral con la adecuada atención a sus hijos/as. Por otra parte, el comedor escolar también presenta ventajas para facilitar el acceso a una educación de calidad al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

Los cambios producidos en la sociedad y en el sistema educativo hacen aconsejable una regulación del servicio de comedor escolar que asegure, la prestación de este servicio complementario de la educación al alumnado que deba desplazarse obligatoriamente fuera de su localidad de residencia para cursar las enseñanzas obligatorias, situación que afecta al alumnado escolarizado en nuestro centro.

El servicio de comedor escolar se inserta en el ámbito educativo. El tiempo que el alumnado pasa en el centro como usuario de este servicio debe recaer en su beneficio y en el de sus familias. El alumnado tiene derecho a recibir una alimentación de calidad y además, aprovechar este tiempo recibiendo una atención integral, que le ayuden en aspectos relacionados con los hábitos de alimentación, hábitos sociales de vida saludable y autonomía, todo ello en un adecuado clima de respeto y convivencia.

El servicio de comedor escolar abarcará, todo el periodo lectivo, 10 meses, de septiembre a junio.

2. OBJETIVOS DEL SERVICIO DE COMEDOR.

Según el D.105/2022 de 5 de agosto del Consell, de organización y funcionamiento de los centros de educación especial, en el artículo 69, el comedor escolar de los CEE se considera como un espacio de relevancia que posibilita el trabajo en contextos naturales de hábitos de autonomía, la comunicación, la regulación sensorial, la conducta y la higiene. Por ello, los objetivos del comedor se incorporarán a las propuestas curriculares del centro y a los planes de actuación personalizados del alumnado.

El servicio de comedor escolar, teniendo en cuenta la intensidad de los apoyos y la atención especializada que requiere nuestro alumnado, comprende tanto la alimentación del alumnado usuario, el acompañamiento y supervisión en el tiempo de ocio del mismo, como las medidas de higiene pertinentes. Desarrollándose con carácter general, durante 2 horas, comprendidas aproximadamente entre la finalización del horario lectivo matinal y el comienzo del horario lectivo vespertino.

El servicio de comedor escolar comprenderá, la programación por parte de las educadoras, la elaboración y la distribución de los menús adaptados y todas aquellas actuaciones necesarias para garantizar el cumplimiento de los requisitos y controles higiénico-sanitarios.

. A través del servicio de comedor pretendemos que nuestro alumnado adquiera los siguientes objetivos:

- Cubrir una necesidad básica como es la alimentación, garantizando que todos los/as alumnos/as la reciban de forma adecuada y con los menús adecuados.
- Aprovechar el comedor como una situación real, donde cumplir una función que abarque todo el aspecto del desarrollo afectivo-emocional del alumnado, como la adquisición de hábitos de alimentación y sociales en un contexto real.
- Reconocer y manifestar sus necesidades básicas de salud y adquirir los hábitos de higiene, cuidado y alimentación que contribuyen a incrementar y mejorar su calidad de vida.
- Actuar de forma cada vez más autónoma en las diferentes rutinas y actividades de la vida diaria, desarrollando la confianza en sus posibilidades y capacidades.
- Interactuar y establecer paulatinamente vínculos y relaciones fluidas con los adultos e iguales más cercanos en las situaciones cotidianas.
- Percibir, controlar y adecuar su comportamiento teniendo en cuenta a los otros, respondiendo a los sentimientos de afecto y desarrollando actitudes y sentimientos de ayuda y colaboración.
- Participar paulatinamente en diferentes actividades cotidianas, desarrollando habilidades y estrategias que favorezcan la convivencia con los diferentes grupos sociales.

MODELO DE GESTIÓN.

El servicio funciona bajo la modalidad de Gestión Indirecta, es decir, la Consellería de Educación otorga la concesión del servicio a una empresa del sector (a través de la propuesta que hace el Consejo Escolar del Centro) que suministra los productos de alimentación y el personal necesario. La empresa adjudicataria del servicio de comedor deberá aportar la documentación acreditativa de estar al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias con la administración del Estado y con la administración autonómica valenciana, con la Seguridad Social y el alta o último recibo del Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a la actividad que se contrata.

Asimismo, la empresa deberá acreditar que se haya debidamente registrada y cuenta con las autorizaciones sanitarias y empresariales correspondientes, así como justificar que cuenta con el correspondiente seguro de responsabilidad civil, para lo que acompañará la última póliza abonada de dicho contrato de seguro por lo que se refiere a los posibles riesgos de ingestión de alimentos en mal estado y por las actuaciones del personal que presta sus servicios en el comedor escolar y manipule de forma directa o indirecta los alimentos, así como por los daños causados como consecuencia del servicio prestado. Toda esta documentación desde el curso 24-25, las empresas las envían a Consellería.

- La Consellería comunica al centro el pliego de condiciones del contrato establecidas con la empresa, especificando el precio de la minuta para el curso escolar, condiciones específicas del menú, así como el número de monitores que debe disponer la empresa para el periodo (Instrucciones de la Dirección General de Ordenación y Centros Docentes sobre el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros educativos de titularidad de la Generalitat Valenciana y Orden 53/2012, de 8 de agosto, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación).
- El centro dispone de una cocina con una equipación completa donde son elaborados diariamente los menús. El personal de cocina lo suministra la empresa concesionaria del servicio (Gloco quality S.L.). **Una cocinera (8 horas), una auxiliar de cocina (6 horas) y un ayudante de limpieza (2 horas).**

- Todo el alumnado del centro está becado por la Consellería. La cuota del menú para este curso que aprueba el Consejo Escolar es de **4,95 más IVA.(5,49€)**
- Dadas las características diferenciales de nuestro alumnado procuramos hacer una serie de adaptaciones del menú escolar para facilitar su ingesta, estas adaptaciones consisten en:
 - Alumnos/as con problemas de deglución y masticación: tienen que comer los alimentos triturados en puré. En general, se procura que la comida sea lo más parecida posible a la que se indica en la hoja de menú mensual. Siempre que se pueda hacer puré del primer y segundo plato será el mismo: las legumbres, patatas, verduras, cocido, pescados, pollo y carne.
 - Los alumnos/as que pueden iniciar la masticación comen el segundo plato picado en el puré.
 - Si algún alumno/a no puede comer algún tipo de alimento debido a que es alérgico/a o intolerante, o motivos de índole religioso (en el primer caso deberá acompañarse de la prescripción médica que lo acredite; el segundo caso hace referencia al alumnado musulmán), se adaptarán los menús desde la empresa, a través del servicio de nutrición del que consta dicha empresa y serán revisados por la enfermera del centro y entregados al servicio de cocina que realizará los cambios marcados en el menú.
 - En el caso de alumnos/as con sobrepeso y obesidad, se adapta el menú por el nutricionista de la empresa y es revisado por la enfermera, sustituyendo los alimentos fritos por alimentos cocidos, a la plancha o al horno, controlando la cantidad y así poder reducir la ingesta de calorías, manteniendo una dieta equilibrada.
 - En el caso de que un día puntual un niño/a necesite dieta blanda, y sus condiciones físicas le permitan venir al colegio, se puede avisar y se les dará un menú acorde a sus necesidades.
 - Los menús serán elaborados para 8 semanas y se repetirán a lo largo del curso. Este presente curso se han realizado menús de 8 semanas de verano (incluyendo alimentos más fríos, legumbres en ensaladas...) y de invierno.

3. NORMAS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR.

- **Organización del servicio.** El servicio de comedor se continúa organizando en dos turnos debido a la valoración tan positiva que se realizó al finalizar el curso pasado, por todos los profesionales del centro y del comedor.
- El **horario** del servicio de comedor de octubre a mayo será de 13:45 a 15:15.
En los meses de septiembre y junio de 13:30 a 15:00.
- Los **82 alumnos/as** del centro **becados** son atendidos por:
 - **39 monitores de comedor (solicitado el 40 para empezar el 6 de noviembre)** de la empresa Gloco Quality con contrato de 2 horas. El horario de trabajo de los monitores es de 13:30 a 15:30 de octubre a mayo mientras que, en septiembre y junio, es de 13.00 a 15.00 (entre sus funciones se incluye alimentación, cambios/controles de esfínteres necesarios en casos de urgencia y en el patio, además de la vigilancia y actividades lúdicas).
 - Este curso escolar, bajo la solicitud del servicio de enfermería, se continúa con el cepillado de dientes a todo el alumnado, con el uso a ser posible de colutorio.
 - 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 de las normas especiales de higiene que la empresa considere tras los protocolos establecido en el centro debido a la situación especial provocada por la covid-19, la no utilización de guantes que será sustituido por una higiene correcta de manos y la desinfección con geles hidroalcohólicos. 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
- *Desde hace varios cursos, tal y como marca la resolución 9 de julio de 2018 del secretario autonómico de Justicia, Administración Pública, Reformas Democráticas y Libertades Públicas, por la que se da*

*publicidad al pacto de la mesa sectorial de Función Pública, sobre la mejora de las condiciones del trabajo del personal educador de educación especial. Entre las funciones de las educadoras/es del centro estará **hacer seguimiento** de las tareas de higiene y alimentación realizadas por el personal del servicio del comedor de acuerdo con el proyecto del comedor diseñado en el centro.*

Por lo que ya no computarán como personal monitor de comedor.

- 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.

- **Normas para el buen funcionamiento del comedor.** Se establecerá un programa de autonomía y de alimentación, con cada alumno/a dependiendo de sus características, que será elaborado por parte de las/los educadoras/es, las cuales a su vez orientarán a los/as monitores/as en el servicio de comedor.

Al inicio de curso escolar se darán pautas por escrito a los/as monitores/as de comedor por parte de las /los educadores del centro y serán de obligado cumplimiento, si surgen dudas o problemas se pondrá en conocimiento del personal educador y de la encargada del comedor y la directora para intentar solucionarlos.

Las recomendaciones (pautas) a tener en cuenta por los profesionales en el servicio de comedor son las siguientes:

- Ambientación del comedor: trataremos de evitar los ruidos fuertes (voces, gritos, ruidos de vajilla...).
- Trabajo directo con de los/as alumnos/as: procuraremos que siempre se encargue la misma persona del mismo alumno/a o grupo para favorecer la interrelación entre ellos; hablaremos a los niños/as mientras les damos de comer; guardaremos las normas de higiene y adaptaremos el mobiliario y la vajilla existente a las necesidades de cada alumno/a. **Trataremos al alumnado con un lenguaje tranquilo, positivo, respetando sus tiempos y espacios, además trataremos de conectar con ellos con calma**

y si hay que modelarlos, solo lo necesario, con la intención de ir quitando este apoyo en un futuro.

- Postura correcta de los alumnos/as: alumnado autónomo (mantener la espalda recta, correcta carga en cadera, pies apoyados en el suelo, brazos sobre la mesa y adecuar el mobiliario a la altura de cada niño) alumnado no autónomo (situarlo frente a la comida, controlar la cabeza, la cintura y el maxilar inferior) todo ello con asesoramiento de los fisioterapeutas del centro.
- Situación del adulto respecto del alumno/a: sentado de frente al alumno/a, lateralmente o en diagonal, hacia el lado contrario al que el niño tiende a estar girado.
- Facilitar la masticación y deglución: introducir el alimento en trozos pequeños en los laterales alternando en uno y otro lado del maxilar, ayudarle a cerrar la boca y deglutir mediante barridos en la parte inferior de la boca. En caso de alumnos/as que no admitan sólidos, se les colocará en una posición que favorezca el paso del alimento. Beber apoyando ligeramente el vaso, lleno, sobre el labio inferior y mantener la cabeza ligeramente inclinada hacia delante. La lengua debe permanecer en la parte inferior de la boca para favorecer que trague. Hacer pausas dejando descansar el vaso entre los labios, pero sin retirárselo del todo.
- Normas de comportamiento: permanecer sentado en la mesa durante la comida; uso de los cubiertos, utilizar la servilleta, beber cuando no haya comida en la boca y no tirar la comida al suelo.
- Crear hábitos de higiene: mantener la limpieza e higiene durante el período de la comida.
- Aprendizaje en el manejo y uso de los utensilios de comida: enseñar al alumno/a las habilidades necesarias para que coma por sí solo
- **Se permitirá el consumo de alimentos que no hayan sido suministrados por la empresa adjudicataria, al haber sido autorizado en el consejo escolar del día 25 de febrero de 2014, principalmente para el alumnado cuya dieta especial lo requiera y siempre bajo prescripción de un médico colegiado o por la solicitud de la orientadora del centro, dentro de programa de alimentación establecido por el equipo del aula y el consentimiento y compromiso de responsabilidad firmado por la familia.**

- **De acuerdo con la normativa vigente está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas en las instalaciones donde se presta el servicio de comedor escolar.**
- **Competencia del consejo escolar del centro.** El consejo escolar del centro tendrá, en relación con el servicio de comedor escolar, las siguientes atribuciones:
 - Aprobar el proyecto educativo de comedor y el programa anual de comedor.
- **La comisión de comedor.** Será la encargada del seguimiento y control del comedor escolar. Tendrá las siguientes atribuciones:
 - Supervisar los menús que se sirvan en el comedor escolar en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos, comprobando que sean adecuados para una alimentación sana y equilibrada del alumnado.
 - Será la encargada de dirimir las posibles cuestiones que puedan surgir en el funcionamiento del servicio de comedor escolar, para lo cual deberá tener conocimiento e información de todos los aspectos relacionados con el servicio.
- **Composición.**

Directora	Sabina Brotons
Encargada de comedor	Maria José Martínez
Representantes del AMPA	M. ^a Teresa Serna Berná y Esther Sánchez
Representantes de Educadoras	Santiago Pastor y Ana Belén Flores
Representante de Profesores	Sabina Brotons y Maria Jose Martínez
Representante de Monitoras	Rosario Sánchez
Representante de cocina	Lucía González

Enfermera escolar	Mar Ortiz
-------------------	-----------

Las funciones establecidas para la dirección del centro y encargada de comedor, quedan recogidas en la **Orden 53/2012** modificada por la Orden 43/2016 por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.

Funciones de la dirección del centro.

Las funciones de la dirección del centro, en relación con el comedor escolar, serán las siguientes:

- Elaborar, el proyecto educativo de comedor y el programa anual del servicio de comedor que formarán parte de la programación general anual del centro, para su posterior aprobación en el consejo escolar del centro.
- Ejercer las funciones inherentes a la dirección del servicio de comedor.
- Supervisar las condiciones de ejecución del contrato con las empresas adjudicatarias, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes entre las empresas y su personal.
- Asegurar la presencia de un miembro del equipo directivo y/o del responsable de comedor durante el tiempo de duración de la prestación del servicio de comedor.
- Velar por la calidad de la atención que recibe el alumno/a-usuario/a.
- Velar por el cumplimiento de la normativa vigente sobre la salud e higiene.

Funciones del responsable del comedor.

Las competencias del responsable del comedor son las siguientes:

- Ejercer, de conformidad con las directrices de la dirección del centro, las funciones de interlocutor con los usuarios del servicio, las empresas y el personal de las mismas.

- Realizar la gestión diaria del comedor junto al coordinador de comedor.
- *Registrar y contabilizar la asistencia al comedor del alumnado y comprobar que coincide con el registrado en cocina.*

Funciones de la secretaria del centro.

- *Realizar la gestión económica del servicio de comedor, así como verificar el cobro de las cantidades del precio del servicio a los usuarios del mismo y efectuar los cobros y pagos autorizados por la dirección del centro.*
- Elaborar y actualizar periódicamente el inventario de los bienes adscritos al comedor que se utilizan en el servicio.
- Proceder a la reposición del menaje necesario, previa autorización de la dirección del centro.

Funciones de los monitores.

Las funciones de los monitores que participan en el horario de comedor escolar quedan recogidas en el contrato que Conselleria firma con la empresa adjudicataria

Los monitores de comedor desarrollarán las siguientes funciones:

- Atender y custodiar al alumnado durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor escolar.
- Mantener el orden y resolver las incidencias que pudieran presentarse, actuando según las normas establecidas en el proyecto educativo de comedor del centro.
- Prestar especial atención a la función educativa del comedor, principalmente a la adquisición de hábitos alimenticios y sanitarios.
- Cuidado y desarrollo de actividades con el alumnado durante el tiempo del patio.
- **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.
- Desinfección de los espacios, materiales y utensilios utilizados durante el horario de comedor garantizando las normas de higiene establecidas

por el centro y marcadas en las instrucciones establecidas por la Conselleria.

Se adjunta a continuación. (documento que se entrega a los monitores al inicio de curso)

BUENAS PRÁCTICAS EN EL CEE VIRGEN DE LA LUZ

1. Ser puntuales y estar operativos para realizar el emplatado, reparto de las comidas, recogida del menaje y limpieza de la zona utilizada.
2. Procuraremos mantener organizado al alumnado en la salida del comedor para controlar que se haga de una forma correcta.
3. Controlar y vigilar el aprovisionamiento de las mesas y evitar que el alumnado tenga conductas inadecuadas.
4. Trabajar en la mejora de la autonomía. Favoreciendo la adquisición de hábitos como el quitar la mesa, preparar alimentos, manejo correcto de los cubiertos...
5. Trabajar en equipo, la comunicación adecuada dentro y fuera del comedor con el resto de los compañeros y compañeras es primordial para una tarea más eficaz.
6. Haremos respetar la normativa del proyecto en cuanto a hábitos de convivencia y organización que desde el centro educativo se mantenga.
7. Si detectamos cualquier anomalía a la hora de comer con el alumnado avisaremos en primera instancia a la educadora y si después hiciese falta a la encargada del comedor y se anotaría en el libro de incidencias.
8. Si algún alumno o alumna sufre algún percance (caídas, vómitos, ahogamiento...) le atenderemos e informaremos inmediatamente a la enfermera y después a la encargada del comedor, y anotarlo en la hoja de incidencias.
Avisando, una vez finalizado el tiempo de comedor a la persona responsable del alumno o alumna en concreto (educador/a, tutor/a)
9. En el patio estar siempre a disposición de las necesidades del alumnado buscando la interacción con ellos y ellas. Ejecutaremos y desarrollaremos las actividades programadas y vigilar las entradas y salidas del alumnado y si fuera necesario acompañar a los profesionales a las aulas.
10. Organizar las entradas y salidas al patio, al comedor, a los autobuses... coordinándonos con la educadora o el educador de referencia. Y nos mantendremos en el aula con el alumno o alumna hasta que venga otra persona a vigilar (en ningún caso dejaremos al alumnado solo)

11. Delimitar y vigilar los diferentes espacios del patio según las edades y tipo de juego del alumnado.
12. En caso de cualquier incidencia en el patio, actuar de manera inmediata y anotar en el libro de incidencias.
13. No se puede utilizar el teléfono móvil durante la jornada laboral (sólo en caso de emergencias).
14. No podemos despistarnos para estar con los demás monitores (no hacer corrillos) ni realizar ninguna otra actividad que nos distraiga.
15. No se puede estar sentados en horario del patio como si estuviésemos de descanso.
16. En relación a las instalaciones; seremos los primeros en cuidar las instalaciones en transmitir buenos hábitos de respeto al alumnado. Vigilar y enseñar a al alumnado a tratarlas bien.
17. Controlar durante el aseo para llevar a cabo todas las medidas de higiene personal.
18. Cuando hagamos cualquier actividad en una sala de la escuela, recogeremos y limpiaremos la sala y el material para dejarlos en igual o mejor estado del que estaban.
19. Está prohibido dar chucherías al alumnado como compensación por buen comportamiento o simplemente porque el monitor lo desee, las chucherías no pertenecen al menú saludable.
20. No se puede comer durante la jornada laboral.
21. El alumnado no puede sacar la comida fuera del comedor (solo se sacará en los casos justificados de manera pedagógica, bajo el asesoramiento de la orientadora y con el visto bueno de la encargada o directora del comedor)
22. Hay que mantener la confidencialidad del alumnado y del centro.
23. Los monitores son los responsables de lo que come el alumnado, cuidado con las alergias, intolerancias o forma de alimentación.
24. Hacer los cambios de pañal cuando se dan incidentes en el horario de comedor y llevar a cabo los controles de esfínteres, siempre que el servicio lo permita.

4. **DEBERES Y DERECHOS DE LOS USUARIOS.**

- El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a :
 - Recibir una dieta equilibrada y saludable.
 - Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimenticios y sociales.
 - Participar en las actividades educativas programadas.
- Los padres, madres o tutores del alumnado tienen derecho a ser informados periódicamente de la programación de menús del servicio de comedor.

PROGRAMA ANUAL

DE COMEDOR

25-26



- **ASPECTOS CONCRETOS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.**

- **Número previsto de comensales** en el presente curso escolar:

Durante este curso escolar tendremos la previsión de 97 comensales , 82 alumnos/as y 15 adultos.

- **Horario del servicio** : de 13:45 a 15:15.

- **Espacios del servicio:**

El PRIMER espacio es el propio comedor

Durante este curso escolar y tras las recomendaciones por parte de los profesionales del centro y los monitores/as del comedor, todo el alumnado come dentro del comedor escolar, menos el alumnado perteneciente al pabellón amarillo que lo hará en su comedor habilitado.

Para dar cabida a todo el alumnado del centro en el espacio del comedor se han mantenido dos turnos de comida

EL PRIMER TURNO de 13:45- 14:30 en el que comen un total de 9 aulas pertenecientes a los ciclos de primaria y secundaria, con un total de 41 alumnos/as. Y que disfrutarán de las actividades de autonomía e higiene y de patio de comedor de 14.30 a 15.15.

EL SEGUNDO TURNO de 14:30 a 15:15 en el que comen 5 aulas pertenecientes a los ciclos de secundaria y TVA, cuyo número total de alumnos/as es de 26. Este turno disfrutará del patio de comedor de 13.45 a 14.30.

El segundo espacio es el comedor situado en la zona del pabellón amarillo, donde hay un único turno de comedor de 13:45 a 14:45 y en él comen los alumnos/as que pertenecen a dicho pabellón con un total 12 alumnos/as. Este alumnado debido a sus características, disfrutarán de un tiempo de higiene y de descanso, de 14,45 a 15,15.

- **Número de monitores** (previstos 39/40).

El artículo 8 de la 43/2016 del 3 de agosto de modifica el artículo 21 de la Orden 53/2012 del 8 de agosto, por el que se regula el servicio de comedor escolar, especificando que en función de la etapa educativa se establece el siguiente número mínimo de monitores:

Educación Especial; 1 monitor 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 de dicho alumnado. Analizando cada caso concreto con la Dirección del Centro.

- **Justificación de la reducción de ratio :**

La realidad que vive el C.E.E. Virgen de la Luz (Elche), es diferente a la del resto de colegios de educación especial de la Comunidad Valenciana. La totalidad del alumnado que tenemos escolarizado en nuestro centro, presenta necesidades específicas de apoyo educativo de alta intensidad, todas ellas muy graves, significativas y permanentes.

El mapa escolar de nuestra comarca sitúa numerosas aulas específicas de educación especial en centros ordinarios de educación infantil y primaria, en las poblaciones de Elche, Santa Pola y Crevillente.

Debido a esta situación, el alumnado de 3 a 12 años que se escolariza en nuestro centro, previo dictamen de escolarización, presentan unas necesidades

educativas especiales tan significativas que no pueden ser escolarizados en ningún otro centro. Su nivel de integración social es mínimo y su nivel de competencia curricular se sitúa en el primer ciclo de la etapa de educación infantil. Ello conlleva que de los alumnos y alumnas que tenemos escolarizados en nuestro centro, con edades comprendidas entre los 3-12 años de edad (27), presentan el siguiente nivel de autonomía, en los hábitos relacionados con la alimentación:

- Es autónomo para comer (0) : 0%
- Necesita ayuda y supervisión Constante durante el período del servicio del comedor escolar (11) : 40%
- Es totalmente dependiente y necesita ser alimentado por el adulto (16) : 60%

En la etapa de Secundaria y T.V.A (13-22 años) (52): sucede en nuestra localidad una situación similar a la descrita anteriormente. El C.P.E.E. Tamarit, situado en Elche, escolariza aquellos alumnos/as con mayor nivel de autonomía dejando como última modalidad de escolarización integradora a nuestro centro. En este sentido los alumnos y alumnas que tenemos escolarizados en nuestro centro, con edades comprendidas entre los 13-22 años de edad, presentan el siguiente nivel de autonomía:

- Es autónomo para comer (0): 0%
- Necesita ayuda y supervisión constante durante el período del servicio del comedor escolar (30) :60%
- Es totalmente dependiente y necesita ser alimento por el adulto (22): 40%.

A raíz de los argumentos expuestos anteriormente tras la presentación de dicho programa ante el Consejo Escolar consideramos la necesidad de contar con al menos 40 monitores en el centro, ya que nuestra realidad diaria es que la mayoría de nuestros alumnos/as deben ser alimentados por el adulto o necesitan ayuda y supervisión constante durante el período del servicio del comedor escolar para acompañar o evitar las crisis conductuales. Es inviable con menos monitores realizar las funciones de un comedor escolar educativo y de calidad. Por todo ello, rogamos se tengan en cuenta nuestras demandas.

Organización del alumnado y de los adultos responsables

A 1: 3 monitores/as	
1. JC	4. Y

2. A 3. T	5. A 6. O
--------------	--------------

A 2: : 2monitores/as	
1. R 2. A 3. MA	4. R 5. A 6. A 7. AN

A 3: : 2 monitores/as	
1. L 2. D	3. M. 4. E. 5. A .

A 4: 2 monitores/as:	
1. F 2. M 3. JD 4. A	

A 5: : 2monitores/as	
1. R 2. M	3. D. 4. A. .

A 6: : 2 monitores/as	
1. M 2. M 3. S	4. P

A 7: : 3 MONITORES/AS	
1. L 2. K 3. J	4. G 5. J

A 8: : 3 MONITORES/AS	
1. N 2. C 3. R	4. E 5. A

A 10: 2 monitores/as	
1. A 2. D 3. S	4. S 5. A

A 16 : 2 monitores/as	
1. A 2. M 3. D	4. C 5. M

2º TURNO

A 9: :3 monitores/as	
1. A 2. A 3. N	4. D 5. A

A 11 3 monitores/as	
1. N 2. P	3. T 4. L 5. P

A 12 : 2 monitores/as	
1.P 2. F	3. D 4. A

A 13 : 3 monitores/as	
1. M 2. M 3. DM	4. S 5. I

A 14 : 2 monitores/as	
1. H 2. R 3. M	4. V 5. J

A 15 : 2 monitores/as	
1. JD 2. F 3. R	4. JC 5. O

La encargada de las monitoras y los monitores de comedor atiende las necesidades e imprevistos diarios

- **En todos los espacios de comedor la enfermera escolar suministrará la medicación a aquellos alumnos y aquellas alumnas que la precisen, siempre bajo prescripción médica . La enfermera del centro además dará de comer al alumnado que lo precise. (PEC: 3 todo y 2 para medicación)**

- **Alumnado con peg para todo AN, N. y MA. Para agua y medicación A., R.,**
 - **Estaremos en continuo contacto a través del teléfono 621019565 habilitado para enfermería en el curso 25-26 Para cubrir las posibles incidencias.**
 - **Se llevarán a cabo los planes de apoyo conductual positivo y los protocolos ante posibles crisis de conducta.**
-
- **ATENCIÓN EDUCATIVA QUE RECIBIRÁ EL ALUMNADO.**

 - **Actividades educativas programadas para el período de alimentación.**

 - **Para determinar las líneas de actuación haremos distintos grupos en función de las características de los alumnos/as:**
 - i. **En primer grupo de alumnos/as con pluridiscapacidad gravemente afectados, que presentan problemas de deglución la actividad se centrará en :** buscar el posicionamiento más adecuado tanto del alumno/a como del profesional ; emplear las adaptaciones necesarias : cucharas, jeringuillas, espesantes en los líquidos para que la textura facilite la deglución ; en caso de los/as alumnos/as que se prevea que pueden llegar a masticar ir paulatinamente pasando de la comida en puré a triturada, e iniciar el proceso de masticación.

 - ii. **Un segundo grupo en el que se incluyen alumnos/as con TEA y/ o discapacidad intelectual severa y alumnos/as que por ser muy pequeños se inician en la autonomía en la comida :** completar los procesos de masticación pasando de puré a comida procesada por el masticador o picadora, teniendo como objetivo que la alimentación sea troceada; iniciar el manejo de cubiertos y vaso; ampliar la variedad de alimentos que ingieren; establecer normas mínimas de aseo en la mesa.

 - iii. **En el tercer grupo de alumnos/as más autónomos y de más edad:** completar el manejo de cubiertos; establecer criterios de alimentación adecuada en cantidades y variedades; generalizar las normas de comportamiento e higiene básicas en la mesa; crear vínculos de ayuda con los que lo necesiten.

- Líneas de actuación con el profesorado: en nuestro centro, la alimentación es un bloque de contenidos de la concreción curricular, y como tal se trabaja en las aulas con los alumnos/as que así lo necesitan. Para ello la educadora, deberá marcar las pautas mínimas sobre la forma de actuación con sus alumnos/as y proporcionárselas por escrito al personal de comedor que atiende a su mesa.
- Trabajo con las familias: cuando un alumno/a se incorpora a nuestro centro, en la entrevista inicial hacemos a las familias una encuesta de alimentación bastante completa. En ella, la familia aporta los datos necesarios para saber las costumbres alimenticias de su hijo, incluidas intolerancias y alergias. En un primer momento el centro inicia la alimentación del niño de la misma forma que la familia. A partir de este momento actuaremos en coordinación con las familias. Debe haber una comunicación fluida para que cualquier cambio en la forma de alimentación de un niño/a o introducción de nuevos alimentos sea generalizado y se pueda trabajar de forma coordinada.
- Otro aspecto muy importante para trabajar con algunas familias es la necesidad de una alimentación equilibrada para sus hijos y el caso de niños muy selectivos con la comida, que solo comen lo que les gusta y son muy pocas cosas. En el centro se trabajará para ampliar la gama de alimentos que coma, buscando siempre la coordinación y la continuidad por parte de la familia. Todos los acuerdos serán canalizados por el tutor/a del alumno/a que informará a la familia y al personal del comedor de los cambios a establecer o y su evolución.
- Además de estos aspectos, al estar representados los padres en la Comisión de Comedor podrán transmitir todas las sugerencias o problemas que tengan las familias con respecto al comedor.
- **Actividades educativas programadas para el período inmediatamente posterior al período de alimentación.**
 - El alumnado más pequeños y con mayores problemas de movilidad, para los cuáles, no es recomendable que permanezcan largos períodos de tiempo en la silla de ruedas; se organizará un período de siesta después de su alimentación.

- Para el resto de alumnado se realizarán actividades lúdicas que continúen y/o complementen las del patio de media mañana. En este participa el equipo educativo, por lo que las pautas marcadas en las programaciones para este patio, pueden extrapolarse para el de después de comer.

- **CALENDARIO DE FUNCIONAMIENTO.**

- El servicio de comedor escolar funcionará, al menos, los días lectivos, con jornada de mañana y tarde, determinados por el calendario escolar. El consejo escolar podrá acordar que el período establecido con carácter general se anticipe al primer día lectivo del curso escolar y se prolongue hasta el último día lectivo del mismo.
- Desde la resolución del 28 de agosto del 2015 por la que se modifica la resolución del 17 de junio de 2015, por la que se convoca la concesión de ayuda de comedor escolar en los centros educativo no universitarios públicos y privados concertados para el curso 2015-2016. Se amplían las ayudas en los meses de septiembre y junio, siempre y cuando el alumnado no sea ya beneficiario de ayudas para el comedor escolar en otras administraciones locales o cualquier otra administración pública.

EJEMPLO MENÚ.