

PLAN ANUAL DEL COMEDOR ESCOLAR



Curso 2022-23

**CEIP COMUNITAT VALENCIANA
CÓDIGO DE CENTRO 46017729**

APROBADO EN CLAUSTRO: 11-11-2022

APROBADO EN CONSEJO ESCOLAR: 14-11-2022

ÍNDICE

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. OBJETIVOS DEL PLAN**
- 3. GESTIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR.
COCINA Y MONITORES**
- 4. HORARIOS**
- 5. EQUIPO PEDAGÓGICO**
- 6. ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO**
- 7. COMENSALES Y EDUCADORES**
- 8. ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA ESTE CURSO
ESCOLAR**
- 9. NORMATIVA COMEDORES ESCOLARES**
- 10. PLAN HIGIÉNICO DEL COMEDOR**

1.- INTRODUCCIÓN

El comedor escolar es un servicio complementario que oferta el CEIP COMUNITAT VALENCIANA a todo el colectivo escolar; formando parte de todas las tareas educativas, formativas y de funcionamiento. Se tiene en cuenta siempre: salud, alimentación e higiene.

Es un servicio de ayuda a la escolarización y de educación alimentaria. Tendrán derecho al uso del mismo todos los alumnos matriculados en el centro.

Podrán utilizar el servicio del comedor:

- Los profesores de la plantilla del centro.
- El personal del equipo de educadores del comedor.
- El personal no docente del centro.

En el comedor escolar no se permitirá el consumo de alimentos que no hayan sido suministrados por la empresa que preste el servicio de comedor escolar (salvo acuerdo del Consejo Escolar del centro).

El Comedor Escolar prestará su servicio durante los meses de septiembre a junio y cubrirá las necesidades de una alimentación sana y equilibrada.

2.- OBJETIVOS DEL PLAN

- 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 y a 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).
- Trabajar por la autonomía de los niños.
- Implicar a las familias en estas funciones.

A. OBJETIVOS A DESPLEGAR:

En educación alimentaria: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Enseñar a comer a los niños creándoles hábitos de consumo de

alimentos variados y romper con el mito de ciertos productos.

- Hacer del comedor escolar un sitio "alimentario-nutricional", trasladándolo a la vida familiar.
- Ser complemento de la vida familiar.
- Cubrir la ausencia de los padres de los escolares, que por razones laborales no pueden prestarles una adecuada atención durante el tiempo de mediodía.
- Proporcionar a los escolares que asisten al comedor, los medios y técnicas necesarias para que disfruten durante las horas que comprende el espacio interclase de la mañana a la tarde.
- Que los escolares que asisten al comedor lleguen a conocer la diferencia entre comer mucho y nutrirse bien.

En educación del tiempo libre: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Fomentar la práctica de la lectura y el uso de la biblioteca
- Fomentar la convivencia y el auténtico uso de la libertad con respecto a los otros.
- Fomentar la participación, colaboración, trabajo en equipo, disciplina, convivencia...
- Cultivar la expresividad, la creatividad y desarrollar la imaginación.
- Habituarse a los niños en el desempeño de sus deberes y a gozar de sus derechos.
- Fomentar el buen uso del tiempo libre, creando una serie de actividades lúdicas con la técnica de los rincones de: juegos de mesa, lectura, estudio, dramatización...
- Iniciar al alumnado en técnicas de aseo y limpieza.

B. ACTIVIDADES:

En educación alimentaria: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Analizar los alimentos que comemos conociendo la función que ejercen en nuestro organismo.
- Informar a los niños sobre la correcta prehensión, masticación y deglución de los alimentos.
- Conseguir el dominio de las más elementales normas de corrección en la mesa: manejo y utilización de los cubiertos, higiene en la forma de comer, masticar correctamente, etc.
- Crearles el hábito de limpieza de manos, antes y después de las comidas.
- Crearles el hábito de posturas correctas, que coman lentamente, masticando bien los alimentos.
- Guardar silencio posible en las entradas y salidas del comedor.
- Fomentar actitudes positivas y de cooperación en la mesa.
- Mantener un clima agradable y relajado a la hora de las comidas.

En educación del tiempo libre: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Desarrollar actividades de contenido educativo, tanto dentro como al aire libre.
- Desarrollar aspectos de socialización, expresión plástica, hábitos saludables y respeto por el medio ambiente.
- Disponer de acciones educativas vinculadas al tiempo libre y a las demandas y necesidades de los niños.
- Proporcionar oportunidades de aprendizaje alrededor de las actividades de tiempo libre, adaptándonos a las características individuales y/o de grupo y a sus necesidades, así como el acompañamiento y orientación en el proceso de las actividades.
- Favorecer la convivencia y el respeto mutuo.
- Potenciar a través del juego y la creatividad, la socialización y la asunción de normas. Aprender hábitos, valores y normas.

3.- GESTIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR. COCINA Y MONITORES

De acuerdo con la normativa vigente la cocina del centro está atendida por la empresa de alimentación que el Consejo Escolar seleccionó de entre varios presupuestos presentados por el Equipo Directivo del centro en el mes de junio. Para este curso escolar la modalidad elegida ha sido: cocinado en el centro y la empresa Colevisa.

El director/a y el encargado/a del comedor darán al personal de cocina las instrucciones pertinentes para el buen funcionamiento del servicio y también recibirán de aquellos las observaciones y sugerencias a bien formular.

El Comedor Escolar, a través de su encargado/a o del director mantendrá contactos habituales con la empresa suministradora del servicio, dándole a la misma su parecer sobre el estado y aceptación de las comidas diariamente y recibiendo de la empresa con, la debida antelación, el menú mensual que se hará público todos los meses en la web y en el tablón de anuncios del centro.

4.- HORARIOS

El horario de comedor será de 12h 45´ a 15:00 h. de lunes a jueves y de 13 a 15 horas los viernes estableciendo dos turnos de comidas.

HORARIO Y TURNOS	LUGAR
12,45 - 13,45	TURNO 1º COMEDOR INFANTIL 3, 4 y 5 AÑOS, 1º, 2º EP
14:00 - 14,45	TURNO 2º COMEDOR 3º,4º, 5º y 6º Primaria

El alumnado no podrá salir del centro durante el período del comedor. En caso de tener que abandonarlo lo hará por medio de autorización firmada del padre/madre/tutor/a y dentro del horario establecido: 12:45 ó 15:00h.

5.- EQUIPO PEDAGÓGICO

En la gestión y funcionamiento del comedor intervienen los siguientes órganos unipersonales y pluripersonales:

Director/a y Encargado/a de Comedor
Equipo de educadores
Cocinero/a y ayudante de cocina
Comisión Comedor del Consejo Escolar

El **Director/a** es el máximo responsable de la organización y gestión del Servicio de Comedor Escolar. Su función es la de garantizar la máxima calidad en el desarrollo y funcionamiento de dicho servicio.

El **Encargado/a de Comedor** es, por delegación del Director, la persona que supervisa el buen funcionamiento del comedor en los siguientes aspectos:

- Calidad en la elaboración de los menús establecidos por la empresa de alimentación, garantizando el equilibrio y cumplimiento de los mismos, así como la calidad de las materias primas que intervienen.
- Coordinar las relaciones de este servicio con las empresas que intervienen en su funcionamiento (empresa de alimentación, empresa de monitores...)
- Coordinar la dinámica lúdica y recreativa del tiempo libre con los monitores asignados al servicio.
- Garantizar el cumplimiento de las normas de convivencia establecidas en este reglamento proponiendo al equipo directivo la aplicación de las medidas correctivas y disciplinarias que mejor se estimen.
- Gestionar la contabilidad del Servicio de Comedor dando cuentas a la Directora del Centro de los ingresos y pagos que se efectúen (siempre previa autorización del Director).
- Generar los balances trimestrales y anuales así como preparar los

documentos que se soliciten desde los organismos oficiales.

- Proponer la reposición de utensilios de comedor y gestionar el mantenimiento de los electrodomésticos y demás mobiliario asignado a cocina.
- Supervisar la limpieza e higiene del Comedor Escolar proponiendo las mejoras que se consideren oportunas para garantizar las demandas sanitarias.
- Cuantas obligaciones sean asignadas por delegación del Director del centro.

El **equipo de educadores** está formado por el número de personas que por ratio se estima conveniente y dentro de la legalidad. El número irá variando sobre todo en junio y septiembre, ya que el número de comensales sufre muchas oscilaciones. , lo que obligará a disminuir el número de monitores. Se llegará a un acuerdo con los monitores para establecer turnos en junio y septiembre y no perjudicar a ninguno de ellos.

Tendrán como funciones:

- Asistir y vigilar a los alumnos-comensales durante el tiempo de la comida junto con la formación en hábitos de alimentación, conducta, comportamiento y conocimientos de salud alimentaria. En el caso de que se produzcan deficiencias alimentarias en algunos alumnos, por dejar habitualmente la comida, se notificará tal hecho al encargado del comedor y dirección para avisar convenientemente a los padres.
- Realizar actividades de educación en el tiempo libre con los alumnos durante el tiempo anterior y posterior a la comida; éstas consistirán en actividades artísticas, culturales, deportivas y recreativas.
- En cada uno de los turnos habrá un grupo de educadores que permanecerá con los niños durante la comida mientras que otros educadores se encargarán de la vigilancia y actividades lúdico-recreativas del resto de los alumnos.

El cocinero/a y la ayudante de cocina asignados tendrán como obligación la correcta elaboración de la comida diaria, la provisión de la materia prima para su elaboración y la limpieza e higiene de los locales asignados a este servicio. Deberán solicitar permiso al encargado/a del comedor para que, en caso de existir causas motivadas, se pueda alterar la composición de los menús.

También variará su presencia y contratación dependiendo del número de comensales, ya que en junio y septiembre suelen haber variaciones importantes, lo que obliga a hacer disminuciones de personal y / o horas.

La **Comisión de Comedor** del Consejo Escolar su función primordial es velar por el correcto funcionamiento del servicio canalizando las deficiencias

denunciadas por padres, alumnos y/o profesores para que sean atendidas y tratadas correctamente.

Para mejor atender sus funciones podrán inspeccionar dicho servicio cuando así lo estimen oportuno.

6.- ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO

Los monitores recogerán a los comensales en el punto de encuentro acordado (en las clases en el caso de Educación Infantil o en las filas exteriores para el alumnado de Educación Primaria).

Pasarán lista según documento facilitado por el encargado/a en la que se reflejarán las variaciones de altas y bajas de ese día así como las especificaciones peculiares de cada comensal que deban ser tenidas en cuenta (dietas, alergias, enfermedades...). Emitirán las instrucciones pertinentes para conseguir que se acceda al comedor en las mejores condiciones higiénicas.

Una vez en el recinto del comedor los comensales tomarán asiento en sus respectivas mesas donde los monitores habrán colocado las bandejas, cubiertos, vasos, jarra de agua y platos. Por el/la cocinero/a o su ayudante se procederá al reparto de la comida y una vez finalizada se permitirá el acceso al comedor de los comensales.

Los educadores velarán para comprobar que los alumnos se comen los distintos platos del menú y ayudarán a los más pequeños al buen uso de los cubiertos (partir la carne, pelar la fruta...) reteniéndoles el tiempo que sea necesario hasta la terminación de la comida.

Al terminar de comer, y cuando se estime conveniente, los comensales abandonarán el comedor en orden y procederán a realizar los hábitos higiénicos establecidos (lavarse las manos).

Una vez en el patio los educadores realizarán las actividades lúdicas que tengan programadas y velarán por la seguridad y buen convivir de los niños/a. Así mismo procederán a encauzar, según la mecánica que mejor convenga, a los niños inscritos en actividades extraescolares organizadas por el propio comedor o por entidades ajenas al mismo (Ayuntamiento: las distintas Escuelas Deportivas). Este curso escolar se tiene previsto:

- **Educación Física de Base:** alumnado de Educación Infantil 4 y 5 años.
De 14:00 a 15:00 h.
Lunes y miércoles: Infantil 4 años Martes y jueves: Infantil 5 años
- **Predeporte:** 1º, 2º de Educación Primaria.
1º de EP: Lunes y Miércoles de 14:00 a 15:00 h.

2º de EP: Martes y jueves de 14:00 a 15:00 h.

- **Bádminton:** 3º, 4º, 5º y 6º de Educación Primaria.
Como ha sido una actividad muy demandada por el alumnado se ha pensado en que se harán dos turnos para que todo el alumnado participe. En enero se cambiarán los turnos.
Horario:
. Lunes y miércoles: 3º y 4º EP
. Martes y jueves: 5º y 6º EP
- **Ajedrez:** Infantil 4, y 5 años más Educación Primaria
Este curso volvemos a hacer ajedrez ya que es una actividad que tiene mucha aceptación. Tenemos dos grupos los viernes.

Grupo de Pequeños: Infantil 4 y 5 años más 1º y 2º de Educación Primaria.
Grupo de Mayores: 3º, 4º, 5º y 6º.

- **Educación bucal:** Todos los grupos harán un lavado de dientes una vez por semana y a continuación el programa de flúor semanal de la Consellería de Sanidad y Bienestar Social. El material será proporcionado tanto por el centro escolar (pasta dentífrica) como por el organismo mencionado, siguiendo las medidas higiénico-sanitarias pertinentes.

Quince minutos antes de la hora de entrada a clase, procederán a recoger a los alumnos y a facilitar su aseo para la incorporación a las clases.

Los educadores darán novedades a su encargado/a de comedor al terminar la jornada, indicando por escrito cuantas observaciones, infracciones, amonestaciones... se hayan producido (existe un libro de incidencias para la referida acción).

Al finalizar el mes los educadores procederán a emitir a los padres un informe evaluador según formato que se establezca, con el fin de que estos conozcan la dinámica alimentaria y educativa que sus hijos/as han seguido durante dicho periodo. Normalmente, a través de la App de Colevisa.

7.- COMENSALES Y EDUCADORES

Podrán ser **comensales** todos los alumnos matriculados en el centro de acuerdo con las disponibilidades del local y en orden a las prioridades establecidas por las disposiciones legales. Sólo dentro de estas limitaciones se podrán admitir alumnos de otros centros, si vinieran acompañados de sus respectivos profesores.

La media aproximada de este curso de comensales es de 140 alumnos/as.

Podrán ser **profesores-educadores** los que, formando parte de la plantilla del centro, así lo solicitarán por escrito en el mes de junio, aceptando los cometidos de su función y los incentivos marcados por las normas vigentes sobre comedores.

Cuando se produzca la circunstancia de no existir personal docente que voluntariamente se encargue de las tareas de **monitor de comedor** o de las funciones de **encargado/a** de dicho servicio, el director del centro, previo informe del Consejo Escolar, contratará el personal oportuno con empresas especializadas en estos menesteres, siempre de acuerdo con la normativa existente al respecto.

Las **ratios educador/alumnos-comensales** serán las establecidas en las normas vigentes sobre organización y funcionamiento del comedor.

MONITORES DE COMEDOR: Este curso se ha comenzado con 5 monitores. Cuando se pueda se contratará el sexto monitor/a.

8.- ACTIVIDADES PROGRAMADAS PARA ESTE CURSO ESCOLAR

1.- EEDD

DENOMINACIÓN	CURSO	HORARIO
ACTIVIDAD FÍSICA DE BASE 1	INFANTIL 4	LUNES Y MIÉRCOLES DE 14:00 a 15:00 h.
ACTIVIDAD FÍSICA DE BASE 2	INFANTIL 5	MARTES Y JUEVES DE 14:00 a 15:00 h.
PREDEPORTE 1	1º	LUNES Y MIÉRCOLES DE 14:00 a 15:00 h..
PREDEPORTE 2	2º	MARTES Y JUEVES DE 14:00 a 15:00 h.
BADMINTON 1	3º y 4º	LUNES Y MIÉRCOLES DE 12:45 a 13:45 3º y 4º EP
BADMINTON 2	5º y 6º	MARTES Y JUEVES 12:45 a 13:45 5º y 6º EP
AJEDREZ 1	3º,4º, 5º y 6º	VIERNES DE 13:00 a 14:00 h.
AJEDREZ 2	INFANTIL 4,5 AÑOS, 1º 2º EP	VIERNES DE 14:00 a 15:00

2.- ACTIVIDADES DE COLEVISA EN TIEMPO DE COMEDOR

DENOMINACIÓN	FECHA
Taller de Alimentación Saludable	30 - noviembre - 2022
Baile	1 - diciembre - 2022
Vitamín la mascota nos visita	20 - diciembre - 2022
Conciencia con la ciencia	5 - enero - 2023
La magia del compostaje	7 - febrero - 2023
Barbacoa	23 - marzo - 20223
Teatro	20 - abril - 2023
Taller de instrumentos reciclados	11 - mayo -2023
Pizzero	Fecha a determinar

9.- NORMATIVA QUE REGULA LOS COMEDORES ESCOLARES

- Decreto 122/2001 que regula el precio público del servicio de comedor en centros públicos
- Orden 53/2012 que regula el servicio de comedor escolar.
- Orden 43/2016 que modifica la Orden 53/2012.
- Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat (DOGV 8323, 22.06.2018).

OTRA NORMATIVA IMPORTANTE EN CUANTO A ALIMENTACIÓN QUE SE TIENE EN CUENTA:

1.- **La Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, en su artículo 40 sobre las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, determina, entre otras actuaciones, que las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas tanto a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, como a las necesidades especiales del alumnado en cuanto a intolerancias, alergias alimentarias u

otras enfermedades que así lo exijan. Por tanto, mediante el correspondiente certificado médico, que acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud, los centros elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten. Cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

2.- Así mismo, el artículo 58 de la **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, por el cual se modifica el apartado 10.e del artículo 59 de la Ley 10/2014, indica que corresponde a la conselleria competente en materia de sanidad la función, entre otras, de la vigilancia y control higiénico-sanitario de los alimentos y del personal de los comedores escolares, así como el asesoramiento y la determinación, en su caso, de los requisitos mínimos que deben reunir los menús de los comedores escolares, garantizando un alto nivel de protección de la salud de los consumidores menores de edad y su derecho de opción con respecto a las sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos.

3.- **El Decreto 84/2018**, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat, tiene por objeto fomentar una alimentación saludable y sostenible, e impulsar la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, en el ámbito de la restauración colectiva pública de la Administración de la Generalitat. En el artículo 6, se indica que se fomentará la compra de frutas, verduras y hortalizas frescas, alimentos de proximidad y de producción ecológica y la compra de alimentos saludables y sostenibles. Por otro lado, se deberá poder disponer de alimentos sin gluten que permitan elaborar menús adaptados a las necesidades de las personas con enfermedad celíaca. Los requisitos anteriores serán de aplicación no solo a la compra directa por la Administración, sino también a la realizada a través de las personas o empresas adjudicatarias de servicios de restauración colectiva vinculados con las administraciones públicas.

Estos menús variados, equilibrados y adaptados tanto a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, como a las necesidades especiales del alumnado en cuanto a intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan se enmarcan perfectamente en el 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. El artículo 3 enuncia los principios generales y, entre ellos, cabe destacar dos:

3.5. El modelo de educación inclusiva debe estar presente en todos los planes, programas y actuaciones que los centros desarrollan en todas las etapas y niveles

educativos que impartan.

3.9. La escuela inclusiva requiere que los espacios, servicios, procesos, materiales y productos puedan ser utilizados por todo el alumnado y por las personas miembros de la comunidad educativa sin ningún tipo de discriminación y se incorporen las condiciones que aseguren la accesibilidad física, cognitiva, sensorial y emocional.

Guía para los menús en Comedores Escolares 2018 (no está más actualizada y todo se basa en esa)

La Guía para los menús en Comedores Escolares 2018 recoge el trabajo de una comisión técnica multidisciplinar (pediatras, técnicos de salud pública y seguridad alimentaria, personal de educación) de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport y de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública y ha contado con la colaboración del Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana. Esta guía está basada en los Valores de Referencia Dietética (EFSA, 2017), proporciona nuevas recomendaciones en la frecuencia alimentaria de alimentos ofrecida en los comedores, y apuesta por menús que incluyen alimentos de proximidad, de producción local y ecológicos para realizar una oferta alimentaria saludable en el marco de la dieta mediterránea.

Con posterioridad a la publicación de esta guía, la Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de la Generalitat, de derechos y garantías de la Infancia y la adolescencia, en el Capítulo XV sobre el derecho a una alimentación adecuada, en su artículo 82.

Respeto a los criterios de diversidad en los menús, determina que “los alimentos que se proporcionen en todo tipo de menús y eventos para la infancia o la juventud garantizarán la igualdad en la diversidad, ya sea por razones médicas, religiosas o culturales, ofreciendo alternativas”.

Para el diseño de los menús y de las alternativas mencionadas, el artículo 81 sobre la calidad nutricional de los menús infantiles, que sigue las mismas recomendaciones tanto de la guía como de la normativa anteriormente citadas, da orientaciones sobre las características que han de ofrecer estos menús infantiles: “Con el fin de combatir el sobrepeso, la obesidad infantil y las enfermedades relacionadas, las consellerias con competencias en materia de salud, educación, deporte, juventud y política social se coordinarán para que los programas de alimentación cumplan con las pautas marcadas por la Organización Mundial de la Salud en materia de nutrición saludable. Los menús proporcionarán un porcentaje adecuado de productos frescos, de temporada, locales y, en la medida de lo posible, ecológicos. Asimismo, se eliminarán los alimentos y bebidas insanos y procesados de todo tipo de menú y de eventos destinados a la infancia o la juventud”.

10.- PLAN HIGIÉNICO DEL COMEDOR ESCOLAR

Nota: Aunque no existen medidas Covid ya que la pandemia se da por superado, si es cierto que ciertos hábitos higiénicos adquiridos deben seguir siendo practicados.

A.- LEGISLACIÓN

1.- PROTOCOLO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.

- 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, reforzar y supervisar 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).
- Se asignan puestos fijos durante todo el año para el alumnado y se garantizará la estanqueidad en el caso de los grupos de convivencia estable.
- Cuando en el mismo turno de comedor participe más de un grupo de convivencia estable tendrán que mantener una distancia de al menos 1,5 m entre los grupos.

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.