

CURSO 2023-2024

Proyecto educativo del comedor

CEIP DAMA DE GUARDAMAR



1 - INTRODUCCIÓN

El Proyecto Educativo del Comedor Escolar del C.E.I.P. DAMA DE GUARDAMAR tiene como objetivo facilitar la conciliación de la vida familiar y laboral de las familias, ofreciendo apoyo a éstas, para atender a todos aquellos escolares que utilicen este servicio, y ofrecer a estos niños y niñas la posibilidad de realizar actividades lúdicas, recreativas y a la vez educativas. Este Proyecto está diseñado para atender a todos los alumnos, con sus necesidades y características propias, por lo que contamos con un equipo de profesionales cualificados. Establecemos en nuestro proyecto unas ratios adecuadas al número y edades de los niños. Se toman como referencia ratios que marca la Consellería de Educación para comedores escolares marcadas en la Orden 43/2016 del 3 de agosto y que modifica la Orden 53/2012, del 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 consellería con competencia en materia de educación.

2 – ASPECTOS GENERALES DE ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR ESCOLAR

2.1 MODELO DE GESTIÓN

El servicio de comedor que presta el C.E.I.P. DAMA DE GUARDAMAR es de carácter complementario dentro del propio Centro Educativo y está a disposición de los alumnos, alumnas, profesores y profesoras que lo soliciten. La organización y utilización abarcará todo el curso escolar (de septiembre a junio) atendiendo a las necesidades de una alimentación sana y equilibrada, inculcando correctos hábitos alimenticios, higiénicos y de convivencia entre todos los comensales y personal implicado en el mismo.

La EMPRESA DE COMEDOR será concertada por el Centro y aprobada por el Consejo Escolar al finalizar cada curso académico y suministrará la comida, cumpliendo los requisitos dietéticos e higiénicos que establece la Consellería de Sanidad y con autorización

de la misma. Tras los acuerdos tomados, la empresa seleccionada será quien asuma la ejecución de las competencias que se le asignen.

La DIRECTORA del Centro será la máxima responsable del funcionamiento del Comedor. Se encargará de la coordinación y supervisión del equipo de gestión.

LA ENCARGADA DE COMEDOR tendrá la función de:

- Vincular la empresa de comedor con el Centro, educadoras, personal de cocina, padres, madres y comensales para atender las necesidades oportunas.
- La administración del proyecto que gestiona el servicio de comedor escolar.
- Supervisar la labor del equipo de educadoras.
- Fomentar las estrategias necesarias para conseguir que el Servicio de Comedor sea un recurso educativo más.

El EQUIPO DE EDUCADORES serán los encargados de ser Tutores de Comedor de los alumnos y alumnas durante la duración del Servicio. Serán designados por la Directora y la Encargada de Comedor según las necesidades del Centro. Todos ellos velarán por el cuidado, vigilancia y atención directa de los alumnos y alumnas comensales, tanto durante el momento de la comida, como en el resto de tiempo en el cual se encuentra el alumnado a su cargo. En todo momento serán asesorados por la empresa seleccionada y el personal oportuno en todos los temas relacionados con el proceso educativo en el tiempo de comedor.

La intención de trabajar en la misma línea en beneficio de los niños y niñas, hará que cada una de las FAMILIAS colabore en todos los ámbitos relacionados con la adecuada actitud de sus hijos e hijas dentro de los aspectos referidos a la comida y rituales consecuentes, consolidando buenos hábitos alimenticios y de higiene que se transmitirán de diferentes formas tanto a los menores como a sus familias.

3- ASPECTOS CONCRETOS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR 2023-2024

Teniendo en cuenta las previsiones para el presente curso escolar 2023/2024 podemos exponer:

3.1.- SITUACIÓN GENERAL:

- Durante este curso vamos a contar con un número aproximado de **160 comensales** de media.
- Serán **8 las educadoras** que formarán parte de la plantilla de la empresa de catering, una de ellas hasta las 16:00. Se intentará fomentar las relaciones entre el equipo de trabajo, a través de reuniones formativas, para establecer unificación de criterios que den como resultado la calidad del servicio de comedor.
- El equipo de cocina estará formado por una auxiliar de cocina ya que no se realiza la comida en el centro. Estamos a la espera de que esta situación cambie cuando tengamos la aprobación de Consellería para cocina in situ.
- Se establecerán las reuniones ordinarias y extraordinarias oportunas, con la finalidad de mejorar el servicio y la relación entre educadoras y personal de cocina.
- Se realizarán las modificaciones oportunas tras establecer acuerdos que permitan un mejor funcionamiento organizativo.
- Se deberá respetar de forma estructurada y clara la cadena de mando en el servicio de comedor.

3.2.-OBJETIVOS DEL SERVICIO DE COMEDOR A DESTACAR:

- a) Conseguir que el alumnado adquiriera hábitos de higiene personal adecuados antes, durante y después de las comidas.
- b) Fomentar una actitud positiva del alumnado ante los alimentos que se le ofrecen, induciéndoles a que los consuman tanto por placer como por el importante valor nutritivo de los mismos.

- c) Educar en la adquisición de la destreza necesaria para la correcta utilización de cubiertos, utensilios y servicios de mesa.
- d) Inculcar la adopción de actitudes de respeto hacia los demás, evitando el bullicio y guardando la debida compostura en la mesa.
- e) Desarrollar hábitos saludables antes, durante y después del momento específico de la comida, siempre dentro de un marco ejemplar y de disfrute individual y grupal.

3.3.-ATENCIÓN EDUCATIVA DEL ALUMNADO

C.E.I.P. DAMA DE GUARDAMAR realizará una serie actividades educativas programadas para el período de alimentación, en las que se desarrollarán hábitos relacionados con la alimentación, la salud y la higiene.

Por otro lado, también se realizarán proyectos que favorezcan la integración de todo el alumnado en los que tendrán como base la creatividad, expresión artística, iniciativa e innovación, con el fin de motivar, transmitir y consolidar valores como la solidaridad, el compañerismo, el compromiso, la tolerancia, la igualdad, el respeto y el trabajo en equipo.

Se buscará contribuir al desarrollo personal de los niños y niñas, contando para ello con el equipo de monitores sin el cual sería difícil alcanzar los objetivos que nos hemos marcado.

3.3.1.- ACTIVIDADES DE COMEDOR PROGRAMADAS PARA EL CURSO 2023-2024:

Desde la primera toma de contacto en la bienvenida, cada niño y niña estará integrado en un grupo, según edad y con su monitor. Se pondrán en práctica las siguientes acciones de alimentación y educativas que girarán alrededor de un marco simbólico o temático que este año se llamará "VAMOS AL MERCADO". Cada mes se centrará en un puesto de mercado diferente (panadería, pescadería, chocolatería...) que servirá de hilo conductor para los diferentes talleres.

➤ Acciones de alimentación:

- Plan anual de frutas: Ofreciendo una gran variedad de frutas siempre de temporada.

- Variedad de pescados: Se inducirá a los niños y niñas a probar y descubrir nuevos tipos de pescado.
 - Productos de Nuestra Tierra: Se realizarán días especiales dedicados a la gastronomía española.
- **Proyectos anuales:**
- Juegos tradicionales: en ningún momento dejaremos de lado los juegos tradicionales de siempre, el tello, el pañuelo, el patito inglés, la zapatilla por detrás, saltar a la comba, etc. ,que permiten transmitir valores como el respeto, la convivencia, tolerancia y compañerismo.
 - Taller del silencio: Dentro de los hábitos de higiene y alimenticios, como ya venimos haciendo trabajaremos el ruido en el comedor, con el fin de convertir la comida en un ambiente más agradable y cómodo.
 - Taller de higiene: Lavarse las manos se debe convertir en una norma básica de salud antes de cada comida.
 - Taller de Cocina (masterchef).
 - Promoción del consumo de Pescado.
 - Día del Celíaco.
 - Proyecto “la comida no se tira”.
 - Aprendizaje sobre los ODS.
- **Talleres:**
- Taller de Juegos Populares.
 - Taller de mystery games.
 - Taller de sostenibilidad.

- Mi rincón especial.

➤ **Jornadas Gastronómicas:**

- De Nuestra Tierra: Se trabajará la gastronomía propia del municipio.
- Nacional e Internacional: Se probarán gastronomías diferentes, de una forma lúdica y divertida.
- Semana del pan.

3.3.2. METODOLOGÍA.

A) Facilitar la libre expresión y la creatividad

Fomentando la espontaneidad, la libertad de expresión, así como la creatividad individual y colectiva a través de juegos y talleres. Con ello pretendemos mejorar la confianza y la autoestima del niño y de la niña, trabajando en un clima relajado, sin presiones y con ánimo constructivo.

B) Educar en valores

Trabajando para contribuir en la formación de personas responsables y solidarias, con capacidad para elegir, opinar y hacer propuestas, así para conseguir que sean respetuosas con el medio ambiente, tolerantes con las distintas opiniones, etc...

C) Atención a la diversidad

Considerando las características y la identidad de cada niño, así como la inclusión y respeto a la diversidad social y cultural, y contribuyendo al desarrollo de su personalidad, respetando sus ritmos personales.

D) Trabajo en equipo

Desarrollando actividades que promuevan dinámicas de grupo, para que cada niño pueda desarrollar su capacidad de socialización e intercambio de experiencias. El aprendizaje cooperativo es una estrategia que promueve la participación colectiva entre los alumnos y favorece su desarrollo educativo.

Todas las actividades no son un mero entretenimiento sino que han sido diseñadas por el grupo multidisciplinar de profesionales que forma el Equipo de Comedor, teniendo en cuenta la **normativa vigente y consideraciones de la Consellería de Educación** en relación a:

- *Atención a la Diversidad*
- *Necesidades Educativas Especiales*
- *Desarrollo psicológico en las diferentes etapas educativas*
- *Plan de Convivencia*

3.3.3. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS QUE SE LLEVARÁN CON EL EQUIPO DE EDUCADORAS:

- Formación de Monitoras
- Formación en habilidades sociales.
- Formación en Primeros Auxilios.
- Reuniones internas con el Equipo de la empresa seleccionada.
- Reuniones con el Equipo Directivo y Equipo de Comedor.

4.- ASPECTOS A TENER EN CUENTA

4.1.- INFRAESTRUCTURA DEL EDIFICIO Y MATERIALES:

- Para los talleres se usarán:
 - Sala de comedor para juegos de mesa y diversos talleres.
 - Aula de psicomotricidad de infantil para siesta de 3 años.

- Aula de infantil 2 para siesta de 2 años.
- Aulas de infantil 3.
- Patio y/o pistas para juegos populares, según necesidad de espacio.
- Se comprará diverso material fungible (pinturas, colores, pintura de dedos, cartulinas, folios) para el desarrollo de las actividades programadas para el tiempo libre.
- Se hará una aportación de material didáctico de uso exclusivo para el alumnado de comedor.

4.2.- POR PARTE DEL PERSONAL EDUCADOR Y DE COCINA

- a) Se intentarán hacer reuniones extraordinarias con la supervisora para determinar cuál es la función de cada educador/a, con el fin de mejorar el servicio de comedor.
- b) Se establecerá un seguimiento por parte de la supervisora de la empresa del funcionamiento y organización de las cuidadoras.

4.3.- EN RELACIÓN AL MENÚ

Se mostrarán las instrucciones en la página web del colegio para descargar la aplicación de la empresa de comedor para que las familias puedan acceder a la información de los menús y datos de interés.

5.- MEJORAS REALIZADAS RESPECTO A LAS PROPUESTAS DEL AÑO ANTERIOR Y QUE PERMITEN INCREMENTAR LA CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO.

5.1.- CON RELACIÓN A LA INFRAESTRUCTURA Y MATERIAL

- Se intentará aumentar la dotación de material no fungible para el desarrollo de las actividades de tiempo libre.

5.2.- CON RELACIÓN AL PERSONAL EDUCADOR:

- a) En septiembre contamos con 4 educadoras y el resto del curso se prevé contar con 8.
- b) Los nuevos contratos tendrán en cuenta la profesionalidad de la plantilla al seleccionar un personal con alguna titulación englobada dentro del enfoque pedagógico, aportando a su actividad diaria los diferentes recursos personales de los que disponen con su formación titulada.

6.- PROPUESTAS DE MEJORA PENDIENTES PARA EL PRESENTE CURSO:

- a) Continuar estableciendo, clarificando y unificando criterios de actuación que posibiliten una mejor coordinación entre los educadores.
- b) Seguir motivando al alumnado para la total consecución de las normas establecidas, desarrollando campañas de motivación del alumnado de comedor para mejorar su conducta a la hora de comer, como se ha realizado en cursos anteriores.
- c) Insistir en el nivel de exigencia de un mejor comportamiento de los alumnos dentro y fuera del comedor (hábitos de higiene y comportamientos sociales).
- d) Ampliar y diversificar las actividades de tiempo libre que no sean de carácter curricular.
- e) Facilitar una programación anual de actividades temáticas o de otra índole, al iniciar el curso escolar, facilitando el material requerido para las mismas, evitando cualquier celeridad de última hora por falta del mismo o tiempo.
- f) Formar al equipo educador en cuestiones relacionadas con la problemáticas que presenta nuestro alumnado, es decir, aspectos influyentes en el trabajo diario como pueden ser de carácter conductual, psicológicos e incluso de hábitos alimentarios.

- g) Continuar informando a las familias, bien sea a través de las diferentes entrevistas personales con los diferentes miembros involucrados en el Servicio de Comedor, o por medio de los comunicados escritos en sus diferentes formatos. Se tomarán las vías oportunas para un mejor desarrollo de cada ámbito implicado en los respectivos procedimientos sobre los que se actúan.
- h) Completar y modificar, en el reglamento del Servicio de Comedor, aquellos aspectos que requieran ser contemplados en el mismo según las necesidades que surjan en el día a día, facilitando su conocimiento a la comunidad escolar.
- i) Continuar contratando personal cualificado teniendo en cuenta su currículum y su desarrollo real en el Centro.

7.- IMPLICACIÓN DE LAS FAMILIAS

7.1.-CONSEJOS

Desde el Centro se enumeran aspectos fundamentales y que pueden ser recogidos por las familias para una buena continuidad y poder alcanzar los objetivos que se establecen para los niños y niñas en esta etapa educativa dentro del momento en el cual interviene el Equipo de Comedor:

- 1) El C.E.I.P. DAMA DE GUARDAMAR es, ante todo, un **CENTRO EDUCATIVO** y el COMEDOR escolar un **SERVICIO COMPLEMENTARIO**, en el que también se lleva a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- 2) La **COLABORACIÓN** entre padres, Encargada de Comedor y educadoras es fundamental para el buen funcionamiento de este servicio.

- 3) Cualquier circunstancia relacionada con la salud del niño o niña ha de ser comunicada por escrito a la Encargada de Comedor, aportando el **CERTIFICADO MÉDICO**, en especial en lo referido a alergias, intolerancias alimentarias, enfermedades que requieran dieta específica y/o aquello que sea necesario considerar.
- 4) En caso de **separación conyugal** u otras a tener en cuenta, y a efectos de posibles salidas u otros aspectos a destacar, se deberá notificar a la Encargada de Comedor quién de los dos representa legalmente al alumno o, en su caso, el visto bueno de ambos progenitores.
- 5) Es necesario disponer de más de un número de teléfono de los comensales para ponerse en contacto con los padres ante cualquier incidencia, y que estos teléfonos estén siempre operativos. El sistema de comunicación será de forma directa en las recogidas si son poseen carácter urgente (informativas) o a través de la llamada de teléfono si son de carácter urgente. En caso de modificar uno de los números facilitados inicialmente al Centro, deberán comunicarlo de manera inmediata.
- 6) Cualquier miembro que interviene o utiliza el Servicio de Comedor: comensal, padre o madre del anterior, tutor o tutora legal nombrado al efecto, podrán presentar sugerencias y opiniones ante la Directora del Centro o Encargada de Comedor, los cuales las atenderán y adoptarán las medidas que correspondan en cada caso, si lo consideran oportuno.

8.- ORGANIZACIÓN

8.1.-GENERAL

- A.** El Servicio de Comedor del C.E.I.P. DAMA DE GUARDAMAR dará **inicio** en el Centro el primer día lectivo del mes de septiembre, **finalizando** el último día lectivo del mes de junio, interrumpiéndose el mismo los días establecidos previamente como festivos o de vacaciones dentro del calendario escolar asignado en Guardamar del Segura.
- B.** Cualquier alumno o alumna matriculado en este Centro podrá **solicitar** el Servicio de Comedor escolar.
- C.** El alumnado incluido en la lista de Conselleria optará a **becas** de comedor.
- D.** Todo el alumnado deberá solicitar plaza según modelo de solicitud que se entrega en el Centro (independientemente de si ha recibido beca o no), pudiendo ser aceptados cuando haya plazas libres, según baremo y la disponibilidad de plazas libres.
- E.** La admisión de comensales la realizarán los órganos competentes del Centro, según la ley vigente.
- F.** Las cuotas de los menús atenderán a los máximos fijados por Consellería.
- G.** El comensal con plaza de turno libre que no haya solicitado beca, abonará la cantidad correspondiente a principios de mes, entregando el resguardo del banco junto a la inscripción de la solicitud de comedor, no siendo dado de alta sin él. También es posible domiciliar el pago.
- H.** El comensal con plaza de turno libre abonará íntegramente y por adelantado las cuotas fijadas durante los primeros cinco días de cada mes, aunque falte algún día. Siendo descontadas dichas faltas en el recibo del mes siguiente. **Únicamente se descontará cuando la ausencia sea justificada debidamente** (médico) y comunicada a la Encargada de Comedor.
- I.** Perderán el derecho de uso del Servicio de Comedor aquellos comensales que no abonen sus cuotas dentro del plazo de los cinco días establecidos.
- J.** La matrícula de comedor de los alumnos de turno libre que hayan dejado a deber alguna mensualidad en un año escolar será revisada por la Encargada de Comedor y la directora, y no podrán optar al Servicio de Comedor, salvo decisión de éstos.

8.2.- DE LAS FAMILIAS

- A.** Las familias podrán solicitar plaza en el comedor escolar para sus hijos siempre que haya vacantes.
- B.** Las familias están obligadas a notificar las bajas cuando éstas se produzcan, así como el cambio de domicilio y de teléfono. Deberán tener siempre los teléfonos operativos, de tal manera que su localización sea posible durante el horario de comedor.
- C.** Las familias tienen derecho a conocer las normas de funcionamiento del comedor y la obligación de educar a sus hijos en el cumplimiento de las mismas.
- D.** Las familias tienen el derecho de acudir a hablar con la Encargada de Comedor siendo necesario solicitar cita previa, así como la obligación de acudir a entrevistarse con ella cuando se les cite para ello.
- E.** Las familias tienen el derecho a conocer los menús mensuales establecidos por la empresa de alimentación, aunque ésta se reserve el derecho de realizar variaciones, que en ningún caso podrán alterar la alimentación equilibrada que se pretende ofrecer.
- F.** Las familias tienen la obligación de educar a sus hijos en una alimentación sana y equilibrada.
- G.** Las familias están obligadas a satisfacer las cuotas de comedor en el plazo establecido.
- H.** Las familias están obligadas a respetar los horarios establecidos por el Centro, evitando que el alumnado no pueda ser atendido correctamente por satisfacer intereses particulares.

8.3.- DE LAS MONITORAS

- A)** Las monitoras de comedor son las encargadas de:
 - ✓ Pasar lista en el patio y controlar la higiene de los comensales.
 - ✓ Hacer pasar a los comensales en orden y en silencio.
 - ✓ Distribuir a los comensales en las mesas y asignar mesa a los nuevos comensales que se pudieran incorporar a lo largo del curso.
 - ✓ Velar por el cumplimiento de la normativa de comedor.
 - ✓ Registrar y penalizar al comensal que cometa alguna falta.

- ✓ Ayudar y enseñar a los comensales el ejercicio de los buenos hábitos y modales en la mesa.
 - ✓ Incentivar la buena alimentación, procurando que los comensales queden satisfechos.
 - ✓ Indicar a los comensales cuándo pueden salir del comedor y vigilar la salida ordenada de los mismos.
 - ✓ Vigilar que ningún alimento sea sacado del comedor.
 - ✓ Organizar el tiempo restante a través de actividades dirigidas siguiendo la programación establecida para el periodo escolar.
- B)** Cuando una educadora detecte una falta cometida por un comensal, impondrá la sanción adecuada, quedando registrada en el Libro de Incidencias. En caso de ser una falta reiterada o de que sea considerada grave, se notificará mediante un Parte de Incidencias a la Encargada de Comedor quien, en consenso con la Directora, adoptará las medidas pertinentes.
- C)** Las educadoras harán realidad la programación de actividades aportada por los responsables de su elaboración, en las que puedan participar todos los comensales, según sus edades y aficiones.

8.4.- INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS

- A.** Se realizará una reunión presencial donde la empresa informará a las familias las actividades que se realizarán a lo largo del curso y dudas. Cualquier consulta que surja durante el curso puede ser resuelta a través del correo electrónico de la encargada de comedor, o trasladarla a la Comisión de comedor.
- B.** Cualquier padre, madre, tutor o tutora legal de un niño o niña podrá recibir información personalizada sobre los aspectos referidos a su hijo siempre y cuando cuente con cita previa o través de correo electrónico, siendo la Encargada de comedor la que facilite la información.
- C.** Todos los alumnos y alumnas de infantil que figuren dentro de las Fichas de Registro de Comedor recibirán información sobre la alimentación de su hijo/a en la aplicación *Colechef*.

D. Cualquier incidencia producida por cualquier comensal durante la atención del Servicio de Comedor será contemplada en el Libro de Incidencias asignado al efecto. La acumulación de éstas supondrá sanciones establecidas dependiendo de su gravedad y/o reiteración y será comunicada a cada una de las familias cuyos hijos o hijas estén implicadas.

9.- DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR Y DE SUS FAMILIAS

Derechos y deberes del alumnado usuario del servicio y de sus familias

1. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a:

a) Recibir una dieta equilibrada y saludable.

b) Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimenticios y sociales.

c) Participar en las actividades educativas programadas.

d) Recibir, si procede, las ayudas asistenciales para la prestación del servicio, de acuerdo con la normativa vigente.

2. El resto de usuarios tendrán derecho a recibir una dieta equilibrada y saludable.

3. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar está obligado a:

a) Aceptar y respetar el proyecto educativo del comedor.

- b) Observar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
 - c) Respetar al personal que presta el servicio y cumplir sus orientaciones.
 - d) Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario.
 - e) Respetar las instalaciones y utilizar adecuadamente el mobiliario y el menaje.
 - f) Participar en las actividades educativas programadas.
4. Los padres, madres o tutores del alumnado tienen derecho a ser informados periódicamente de la programación de menús del servicio de comedor.
5. Los padres, madres o tutores del alumnado usuario, así como el resto de usuarios están obligados a:
- a) Abonar la cuantía que les corresponda por el coste del servicio.
 - b) Respetar el proyecto educativo del comedor.

9.1. Consecuencias del incumplimiento.

En el caso de que el alumno o las familias no cumplan las normas establecidas anteriormente, se les aplicará las medidas correctoras que recoge el DECRETO 195/2022, de 11 de noviembre, del Consell, de igualdad y convivencia en el sistema educativo valenciano.

10.- CONCLUSIÓN

Tras aplicar el presente Proyecto Educativo de Comedor Escolar para el curso 2023/24, se evaluará en todos sus ámbitos con el fin de mantener o modificar aquellos aspectos que se consideren oportunos, incorporando otros que hagan de nuestro Servicio uno de los pilares en la tarea educativa con mayor calidad en beneficio de todos a los que va dirigida.