

PROYECTO EDUCATIVO DE COMEDOR ESCOLAR



CENTRO: C.R.A EL SABINAR (AULARIO ALPUENTE)
CÓDIGO: 46026299
DIRECCIÓN: ESCUELAS S/N – 46179 ARAS DE LOS OLMOS
TFNO: 962103010
DIRECTOR: PEDRO GARCÍA MACIÁN
ENCARGADA: ALBA MORENO PLATERO
SECRETARIA: MARIA DEL PUIG BALLESTER LOPEZ

CENTRO: SES ALPUENTE - IES LA SERRANÍA
CÓDIGO: 46022440
DIRECCIÓN: CAMINO DE LA VIRGEN, 15 - 46178 ALPUENTE
TFNO: 962103065
VICEDIRECTORA: SANDRA BARRACHINA IGUAL
COORDINADORA DE COMEDOR: MARIA TORTAJADA VEGAS
VICESECRETARIA: MARIA VILLAR GARCIA

NOVIEMBRE 2022

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. LEGISLACIÓN
3. OBJETIVOS
 - 3.1 Objetivos generales
 - 3.2 Objetivos en educación alimentaria
 - 3.3 Objetivos en educación tiempo libre
4. ACTIVIDADES
 - 4.1 En educación alimentaria
 - 4.2 En educación del tiempo libre
5. GESTIÓN DEL COMEDOR
 - 5.1 Características generales del servicio
 - 5.2 Calendario y horarios
 - 5.2.1 De los/las comensales
 - 5.2.2 De los/las monitores/as
 - 5.2.3 Del personal de cocina
 - 5.3 Equipo humano. Funciones
 - 5.3.1 Director/a
 - 5.3.2 Encargado/a
 - 5.3.3 Secretaría del CRA
 - 5.3.4 Monitores/as
 - 5.3.5 Consejo Escolar
 - 5.3.6 Coordinador/a de Secundaria con el comedor escolar
 - 5.4 Monitores/as del comedor
 - 5.5 Agrupamiento del alumnado
 - 5.6 Infraestructura del comedor
6. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

6.1 Derechos y deberes de las personas usuarias y las familias

- 6.1.1 Derechos y deberes los/las comensales
- 6.1.2 Derechos y deberes de las familias
- 6.1.3 Derechos y deberes del personal de cocina y monitores/as

6.2 Reglamento de Régimen Interno

- 6.2.1 Justificación
- 6.2.2 Aspectos organizativos

6.3 Normas de funcionamiento

6.4 Normas de convivencia

1. INTRODUCCIÓN

Atendiendo al marco legislativo actual, el tiempo que nuestros alumnos y alumnas pasan en el centro docente, como usuarios/as del servicio de comedor, debe redundar en su beneficio y en el de sus familias. Por todo ello y como indica la normativa vigente, el alumnado tiene derecho a recibir una alimentación de calidad y además a aprovechar ese tiempo para recibir una formación integral a través de actividades que los formen en aspectos relacionados con sus hábitos de alimentación, sociales y de vida saludable, todo ello en un clima de respeto y convivencia.

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

2. LEGISLACIÓN

- Decreto 122/2001 de 10 de julio que tiene por objeto la regulación del régimen jurídico aplicable al precio público por servicio de comedor prestado por los centros de enseñanza.
- Orden 43/2016 de 3 de agosto de la Consellería de Educación por la cual se modifica la orden 53/2012 de 8 de agosto, por la que se regula el servicio de comedor de los centros docentes no universitarios.
- Orden 53/2012 de 8 de agosto, del Consellería de educación por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de la titularidad de la Generalitat (DOGV 6839 13.08.2012) modificada por la orden 43/2016 de 3 de agosto de la Consellería De Educación (DOGV 7845 05.08.2018)
- Aquellas otras normas o instrucciones que puedan desarrollar tanto la Consellería de educación como de sanidad para establecer las medidas higiénico sanitarias de prevención de la saludable.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivos generales

- Potenciar comportamientos correctos en las mesas
- Enseñarles buenos hábitos de alimentación, con una planificación alimentaria que aporte las sustancias nutritivas que el alumnado necesita para su normal desarrollo

- Educar en la salud y prevenir trastornos producidos por una alimentación incorrecta
- Trabajar por la autonomía del alumnado
- Implicar a las familias en estas funciones
- Facilitar actitudes para una buena convivencia
- Respetar al personal encargado de su funcionamiento: cocineras, monitoras...

3.2. En educación alimentaria

- Conocer el valor nutritivo de los alimentos
- Trabajar los hábitos de higiene antes, durante y después de las comidas
- Despertar el interés por probar nuevos alimentos
- Conocer la importancia de un menú equilibrado
- Conocer las principales enfermedades y problemas derivados de la carencia o el abuso de ciertos alimentos
- Lograr formas correctas de comportamiento en las mesas del comedor: uso de cubiertos, servilleta, correcta masticación...
- Respetar a los/las compañeros/as que por enfermedades, razones culturales o religión tengan una dieta diferente

3.3. Educación del tiempo libre

- Fomentar la autodisciplina
- Potenciar la participación en actividades
- Desarrollar la cooperación
- Aprender a aprovechar el tiempo libre
- Crear un ambiente relajado y agradable donde se respeten las normas y la buena convivencia.
- Dinamizar espacios para juegos, actividades...
- Respetar a los compañeros y a las compañeras con distinta religión, sexo, idioma, raza, colaborando en su integración.

4. ACTIVIDADES

4.1. En educación alimentaria

- Aseo personal antes y después de las comidas
- Colaborar en las tareas del comedor, dentro de sus posibilidades

- Reconocer los alimentos y ampliar el vocabulario
- Informar al alumnado sobre la correcta masticación y deglución de los alimentos
- Aprendizaje en el manejo y utilización de cubiertos
- Aprendizaje de posturas correctas, comer lentamente y masticando los alimentos
- Guardar el máximo silencio posible en las entradas y salidas del comedor para crear un clima agradable y relajado a la hora de la comida.

4.2. En educación del tiempo libre

- Desarrollar aspectos de socialización, hábitos saludables y respeto por el medio ambiente
- Realizar actividades que favorezcan la convivencia y el respeto mutuo
- Potenciar la socialización y la asunción de normas a través de actividades como: juegos, juegos populares, canciones, vídeos, cuentos...

5. GESTIÓN DEL COMEDOR

El modelo de gestión del comedor es el de gestión directa por el propio centro que subroga a una empresa del sector. La empresa se hará cargo de la alimentación y el personal de cocina y monitores, así como de los productos necesarios para la limpieza y desinfección de la cocina y el comedor.

El director 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 oportunos: económicos, continuidad del servicio, relación calidad-precio... y exigiendo que se cumplan las normas sobre salud, seguridad e higiene aplicables a los comedores escolares.

En estos momentos IRCO es la empresa que presta el servicio de nuestro comedor escolar.

5.1. Organización y funcionamiento del comedor escolar

El comedor escolar es un servicio complementario con carácter educativo que ofrece el centro con el fin de favorecer la conciliación de la vida laboral y familiar y que tiene como objetivos principales desarrollar hábitos alimentarios saludables, habilidades sociales del alumnado y hábitos de comportamiento.

El servicio de comedor comprende tanto la alimentación del alumnado como la vigilancia y atención educativa que tiene lugar desde la finalización del horario matinal y el comienzo del horario lectivo de la tarde.

Algunos aspectos de su funcionamiento son:

- Las familias entregarán en el centro, junto con la documentación de la matrícula, la instancia solicitando ser usuarios/as del comedor escolar. Además del borrador de la beca de transporte y/o comedor, en caso de solicitarla.
- La empresa contratada facilitará menús adaptados:
 - Las comunicaciones de alergias e intolerancias alimentarias irán acompañadas de un informe médico y serán presentadas a la encargada.
 - Si por motivos religiosos o culturales un alumno o alumna no puede ingerir algún alimento también lo comunicará por escrito a la encargada.
- En caso de no poder asistir al comedor, por dolencia o ausencia, hay que informar a la encargada antes de la hora del recreo. En caso contrario, el menú de ese día será facturado a las familias. En caso de ponerse enfermo/a algún alumno durante la jornada escolar, no se le cobrará el menú.
- La utilización del comedor implica la aceptación de sus normas.

5.2. Calendario y horarios

El servicio se prestará durante el curso 22-23 desde el 12 de septiembre hasta el 21 de junio. El horario del servicio de comedor es de 12.30h a 15h.

5.2.1. Horario de los/las comensales

El horario de los comensales se divide en dos turnos: en el primero come el alumnado del CRA (Infantil y Primaria) y en el segundo el alumnado de la SES (Secundaria).

HORARIO SEPTIEMBRE Y JUNIO	INFANTIL Y PRIMARIA	SECUNDARIA
Todos los días	<u>12.30h</u>	<u>14h – 15h</u>

	<u>1er ciclo infantil</u> <u>13.45h - 15h</u> Actividades	Turno para comer
HORARIO DE OCTUBRE A MAYO	INFANTIL Y PRIMARIA	SECUNDARIA
Lunes y martes	<u>12:30h</u> <u>1er ciclo infantil</u> <u>13.15h - 14h</u> Turno para comer <u>14h - 15.00h</u> Actividades	<u>13.05h- 14h</u> Actividades 1º y 2º de ESO <u>14h - 14.45h</u> Turno para comer
Miércoles	<u>12.30h - 13h</u> Actividades <u>13h - 13.30h</u> Turno para comer <u>13.30h - 15h</u> Actividades	<u>14h - 14.45h</u> Turno para comer
Jueves	<u>12.30h - 13h</u> Actividades <u>13h - 13.30h</u> Turno para comer <u>13.30h - 15h</u> Actividades	<u>13.05h- 14h</u> Actividades 1º, 2º y 4º de ESO <u>14h - 14.45h</u> Turno para comer
Viernes	<u>12.30h - 13h</u> Actividades <u>13h - 13.30h</u> Turno para comer <u>13.30h - 15h</u> Actividades	<u>14h - 14.45h</u> Turno para comer

5.2.2. Horario de los/las monitores/as

Es el mismo que el de los alumnos y las alumnas comensales.

5.2.3. Horario del personal de cocina

El centro dispone de una cocinera y una auxiliar. El horario de la cocinera es de 30 horas semanales y el de la auxiliar de cocina es de 10 horas semanales, (una hora diaria antes de servir las comidas y una hora después del último servicio). El horario de la cocinera es de 10h a 15h y de 16h a 17h y el de la auxiliar de cocina es de 12h a 13h y de 16h a 17h.

5.3. Equipo humano. Funciones

5.3.1. Director/a

- Es el/la encargado/a de que el funcionamiento sea óptimo.
- Solicitará la autorización del servicio de comedor.
- Elaborará junto con su equipo directivo el proyecto educativo de comedor.
- Ejercerá las funciones inherentes a la dirección del centro en relación con el comedor.
- Solicitará y gestionará las becas del alumnado usuario del comedor e informará a la encargada de la resolución definitiva de las mismas para poder clasificar al alumnado según los diferentes tipos de pago: beneficiario directo (menú becado en su totalidad), beca asistencial (menú becado en su totalidad, o en parte con cargo a las familias) o pago a cargo exclusivamente de las familias.
- Al final de cada mes introducirá en Ítaca las faltas de comedor del alumnado beca con los datos que le facilitará la encargada.
- Supervisará la gestión económica del comedor.
- Asegurará la presencia de la encargada o del encargado durante la prestación del servicio de comedor.
- Velará por la calidad de la atención educativa que recibe el alumnado.
- Velará por el cumplimiento de la normativa.

5.3.2. Encargada/o

- Controlará las faltas y asistencias de todos los usuarios del comedor y los comunicará a cocina antes de la hora del patio para que el personal de cocina pueda planificar el servicio del día.
- Facilitará al director del centro los datos para que pueda introducir las faltas del alumnado becado.
- En relación a los datos facilitados por la Dirección del centro sobre las becas del alumnado preparará los recibos con las cantidades a pagar por las familias y pasará los datos a la Secretaría del centro que será la encargada de hacer las gestiones bancarias para el cargo de los recibos.
- También facilitará a la Secretaría los datos sobre el profesorado usuario para que se les puedan cargar los importes correspondientes a cada mes.
- Ejercerá las funciones de interlocutor/a con las personas usuarias del servicio, sus trabajadores y trabajadoras y las familias.

5.3.3. Secretaría del CRA

- Será la encargada de realizar las gestiones bancarias para el cargo de recibos del comedor a las familias y al profesorado usuario del servicio, como responsable de la gestión económica del centro.

5.3.4. Monitores/as

- Atenderán y custodiarán al alumnado durante el periodo de prestación del servicio.
- Mantendrán el orden y resolverán incidencias según las normas establecidas.
- Informarán y registrarán las incidencias comunicándolas al/a la encargada/o.

5.3.5. Consejo Escolar

- Aprobará el proyecto educativo de comedor.

- A petición del claustro, revisará las propuestas de las posibles empresas adjudicatarias y decidirá qué empresa contrata el centro con la participación del equipo directivo de Secundaria.
- Supervisará la organización del comedor, así como todos los aspectos del funcionamiento.
- Supervisará los menús en cuanto a su calidad y variedad.
- Creará una comisión de comedor compuesta por el/la director/a, el/la secretario/a, el/la encargado/a, la persona coordinadora de Secundaria, un representante del ayuntamiento y un representante de las familias. Funciones de la Comisión de Comedor:
 - Reunirse, al menos, una vez por trimestre durante el curso escolar.
 - Revisar el Plan de Comedor: proponer cambios y mejoras en su gestión, sus normas de convivencia y de funcionamiento.
 - Supervisar las cuentas del comedor.
 - Tratar cualquier tema de interés que surja durante el curso relacionado con el comedor.
 - Trasladar las conclusiones de la comisión a la siguiente reunión del Consejo Escolar del centro.

5.3.6. Coordinador/a de Secundaria con el comedor escolar

- Establecerá comunicación con el CRA El Sabinar y ofrecerá la colaboración de la SES Alpuente para contribuir al buen funcionamiento del servicio.
- Formará parte de la Comisión de Comedor del CRA El Sabinar solo con voz, sin derecho a voto.
- Tendrá una hora semanal de referencia para tratar con el/la encargado/a los problemas cotidianos del comedor en relación a su funcionamiento y al cumplimiento de las normas de convivencia.
- Colaborará en la elaboración del Plan de Comedor y sus modificaciones.
- Revisará las cuentas del comedor escolar desde la Comisión de Comedor.
- Organizará la gestión de las faltas de Secundaria. Cada día se notificará a la encargada y a la cocina las faltas antes del patio y, a final de mes, la secretaria de Secundaria pasará a Ítaca las faltas de los becados.

5.4. Número de monitores/as

El comedor escolar tiene 3 monitoras asignadas, una para cada etapa educativa: Infantil, Primaria y Secundaria. Teniendo en cuenta que este curso escolar se ha añadido el primer ciclo de infantil en el centro, nos correspondería una monitora para este alumnado.

5.5. Organización y agrupamiento del alumnado

Se realizarán tres turnos cada día. En el primero, come el alumnado de primer ciclo de Infantil; en el segundo turno, el alumnado de Infantil y Primaria; y en el tercer turno, el alumnado de Secundaria. Mientras el alumnado de Infantil y Primaria está comiendo, Secundaria realiza sus actividades (tres de los cinco días). Del mismo modo, mientras Secundaria está comiendo, Infantil y Primaria realizan sus actividades.

El comedor tiene una capacidad de unos 50 comensales. Al finalizar el servicio, se habrán servido unos 90 menús cada día.

Se ha habilitado la conserjería del centro como comedor del profesorado tanto de la SES como del CRA.

5.6. Infraestructura del comedor

- Cocina con la dotación habitual de Consellería
- Almacén
- Comedor con mesas y sillas
- Conserjería con mesas y sillas (habilitada como comedor del profesorado)
- Patios de Primaria y Secundaria

6. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

6.1. DERECHOS Y DEBERES DE LAS PERSONAS USUARIAS Y LAS FAMILIAS

6.1.1 Derechos y deberes de los/las comensales

- Recibir una dieta equilibrada y saludable
- Recibir orientación en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimentarios
- Recibir, si es procedente, las ayudas asistenciales que convoca la Conselleria de Educación con carácter anual.
- Recibir un trato correcto y respetuoso por parte del personal de comedores
- Aceptar y respetar el Proyecto de Comedor
- Respetar las Normas de Convivencia establecidas

- Respetar al personal que presta su servicio en el comedor
- Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado
- Respetar las instalaciones, el mobiliario y el menaje

6.1.2 Derechos y deberes de las familias

- Ser informados a principios de curso de las normas de funcionamiento del comedor.
- Ser informados periódicamente de la programación de menús.
- Abonar la cuantía del servicio
- El incumplimiento por parte de las familias de abonar el servicio de comedor implica las siguientes actuaciones.
 - 1º mes de incumplimiento: comunicación por escrito
 - 2º mes de incumplimiento: aviso de baja del servicio
 - 3º mes de incumplimiento: notificación de baja

6.1.3 Derechos y deberes del personal de cocina y monitores/as

- Su vinculación contractual depende de la empresa del servicio de comedor
- A ser respetado por todas las personas del centro
- A ser informado de cualquier cambio que le afecte en el centro
- A utilizar el edificio y los materiales para realizar su trabajo
- A que se le respete su horario de trabajo
- Ser tratado respetuosamente por el alumnado
- Cumplir su horario
- Atender y custodiar a los alumnos
- Tratar al profesorado y a los alumnos con respeto y corrección
- Cooperar en el funcionamiento del Proyecto de Comedor
- Justificar las faltas de asistencia

6.2.2. RRI

6.2.1 Justificación

Las normas de convivencia generales del centro son aplicables a todas las actividades y servicios de la escuela, así como el respeto a las personas y el buen uso de los materiales son de aplicación también en el comedor escolar

6.2.3 Aspectos organizativos

- Director: máximo responsable de su funcionamiento
- Encargada: trato con el personal de cocina y monitoras
- Secretaria: gestiones bancarias
- Monitoras: vigilancia del alumnado, informar y registrar las incidencias
- Personal de cocina: elaboración de los menús

6.3. Normas de funcionamiento

- El alumnado comerá en tres turnos.
- Los comensales serán recogidos por las monitoras al terminar las clases de la mañana.
- Cada comensal tiene asignado un lugar fijo para comer.
- Antes de ir a comer se realizará un lavado de manos.
- Los menús son iguales para todos salvo casos especiales, justificados por certificado médico, o por razones religiosas y culturales, indicadas por las familias.
- Frente al incumplimiento de la cuantía de comedor nos remitimos al apartado 6.1.2

6.4. Normas de convivencia

- El alumnado entrará al comedor con su grupo puntualmente.
- Se guardará orden durante la comida, sin elevar el tono de voz, ruidos, tirar la comida...
- Se tratará con respeto a las personas que los atienden, así como a los compañeros y compañeras.
- En caso de que el alumno o alumna se encuentre fuera del centro por motivos justificados podrá acceder al comedor solo a la hora que empiece el servicio.
- Los viernes a partir de las 14h cualquier alumno o alumna de Infantil y Primaria podrá ser recogido por un adulto autorizado.
- En los meses de septiembre y junio y los viernes de todo el curso que no hay clase por la tarde, el alumnado de Secundaria cuyas familias así lo hayan autorizado, podrán salir solos del centro cuando finalice el servicio de comedor.
- **CONDUCTAS CONTRARIAS A LAS NORMAS DE CONVIVENCIA:**
 - Faltas de respeto
 - Actos de indisciplina

- Ofensas de palabra y hechos
 - Malgastar la comida
 - Causar daños a cualquier persona
 - Causar daños a los materiales
 - Reincidencia en las faltas
-
- **CONSECUENCIAS:**
 - Para determinar la sanción a las faltas cometidas se atenderá a la edad, responsabilidad, intención, reincidencia y otras circunstancias que atenúan o agravan el hecho cometido.
 - Las **faltas leves** serán competencia de las monitoras. Se considerarán faltas leves: la impuntualidad, hablar en un tono de voz inadecuado reiteradamente, no respetar las normas de funcionamiento y las instrucciones dentro del comedor, utilizar instalaciones del centro no habilitadas para el horario de comedor.
 - Se considerarán **faltas graves**: tirarse comida entre ellos/as, tirar comida a la calle, faltar al respeto a cualquier miembro del centro educativo, dañar el mobiliario del centro... Implicará un parte de comedor y se dará parte a las familias.
 - **Tres faltas leves se considerarán una grave.**
 - En caso que consideremos que algún/a alumno/a no se alimenta de forma adecuada, se avisará a las familias. Se considerará que comen adecuadamente cuando coman siempre de todo, aunque coman un poco menos de lo que no les guste.
 - Cuando un/a alumno/a tenga un parte de comedor por un motivo que se considere especialmente grave, o cuando tenga acumulación de varios partes, se tomarán medidas para corregir esta conducta. Las medidas tendrán siempre un valor educativo y no punitivo. Se procurará que contribuyan al buen funcionamiento del comedor escolar y a la mejora de la convivencia de toda la comunidad educativa.