



**CEIP  
GASTÓN  
CASTELLÓ**



# **PROYECTO COMEDOR**

**CURSO 2023/2024**

1.- INTRODUCCIÓN

2.- BASES LEGALES

3.- OBJETIVOS DEL SERVICIO

3.1. Educación para la salud

3.2 Educación para la convivencia

4.- MODELO DE GESTIÓN

5.- EMPRESA ENCARGADA DE COMEDOR

6.- HORARIO Y PRECIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR

7.- NORMATIVA Y CONVIVENCIA EN EL COMEDOR

## 1.- INTRODUCCIÓN

El servicio de comedor escolar es un servicio complementario, no obligatorio pero necesario, de carácter educativo y social de apoyo a los centros docentes. En él se desarrollan hábitos, rutinas y actitudes en el alumnado que garantizan una dieta sana y equilibrada.

Al ser el CEIP Gastón Castelló un centro singular (antiguo centro CAES), la necesidad de asegurar una comida digna al día es más importante que nunca, pues la nutrición de una parte de nuestro alumnado bien por desconocimiento, abandono de hábitos alimenticios o, sobre todo, por escasez de recursos no está, por desgracia, asegurada.

La realidad social demanda a la administración educativa facilidades y actuaciones orientadas a la conciliación de la vida laboral con la familiar de forma que hombres y mujeres puedan incorporarse al mercado laboral de forma equitativa y en igualdad de oportunidades. Desde la aprobación de la jornada continua el servicio de comedor se ha convertido en garantía horaria y tranquilizadora para las familias de saber que sus hijos no sólo están comiendo bien sino que también están creciendo y aprendiendo.

Pues esta es otra de las funciones del comedor, la educativa. Tras una jornada reglada de áreas, materias y horarios, el tiempo de comedor ofrece una socialización alternativa y más “libre” que permita desarrollar valores y actitudes en el alumnado sin necesidad de cumplir un currículo. Esto no quita que haya, como más adelante se verá, una serie de objetivos y normas que cumplir y acatar.

Desde el equipo directivo que redacta el presente proyecto se tiene la firme convicción de defender y avanzar en el proyecto de comedor. Para ello, se realiza un cambio de empresa de comedor buscando mejorar la calidad de la comida del alumnado y también, y sobre todo, se inician los trámites necesarios en verano de 2023 para el cambio de comida transportada a cocina en centro, lo cual consideramos fundamental para asegurar la calidad mínima que creemos que nuestro alumnado merece.

A fecha de redacción de este proyecto, muchos de dichos pasos ya se vienen dando y estamos a la espera de la confirmación de las diferentes autoridades para realizar el cambio y comenzar a cocinar en el propio centro.

## 2.- BASES LEGALES

- Orden 53/2012, de 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 Conselleria con competencia en materia de educación (DOGV 6839, 13.08.2012).

- Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte (DOGV 7845, 05.08.2016). - Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la cual se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Ocupación, por la cual se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.
- 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).
- El Decreto 122/2001, de 10 de julio, tiene por objeto la regulación del régimen jurídico aplicable al precio público por el servicio de comedor prestado por los centros de enseñanza infantil de la red de centros de la Conselleria de Cultura y Educación.
- Aquellas otras normas o instrucciones que pueda desarrollar tanto la Conselleria competente en materia de educación como la competente en materia de sanidad para establecer medidas higiénico-sanitarias de prevención de la salud del alumnado y del personal docente y no docente que sea usuario de este servicio complementario.

### 3.- OBJETIVOS DEL SERVICIO

#### 3.1. Educación para la salud

Dentro de los principales objetivos orientados a desarrollar los hábitos saludables en nuestro alumnado están:

- Reconocer y adquirir unos hábitos alimenticios saludables.
- Identificar las cantidades proporcionadas de cada tipo de alimento adecuadas para cada ingesta.
- Hacerse responsable de la nutrición responsable y evitar desechos y desperdicios innecesarios.
- Poner en práctica las normas higiénicas trabajadas en clase.
- Adquirir unos buenos hábitos de higiene bucodental.

#### 3.2 Educación para la convivencia

Más allá de todos los aspectos nutricionales, alimenticios e higiénicos, el servicio y tiempo de comedor ofrece al alumnado la oportunidad de adquirir y desarrollar unas habilidades sociales orientadas a la convivencia y desarrollo integral que vienen trabajadas desde el aula pero que también al trabajarse aquí beneficiarán al día a día del horario lectivo. Algunas de estas son:

- Adquirir responsabilidades y autonomía como poner y quitar la mesa, limpiarse su propia bandeja de comida o limpiar las mesas al terminar de comer.
- Respetar el turno y volumen de palabra así como la variedad de conversaciones al ser grupos no estables en las mesas de comedor.
- Reconocer y respetar la autoridad de las monitoras de comedor.
- Ayudar al cuidado del medio ambiente desarrollando hábitos de reciclaje y compost.
- Adquirir hábitos de uso adecuado de cubiertos.
- Desarrollar conciencia de pertenencia al centro ayudando los más mayores a los más pequeños.

#### 4.- Modelo de gestión

Para este curso 2023/2024, como viene marcado por la normativa y viene sucediendo ya de anteriores años, el Consejo Escolar y la Comisión de Comedor del mismo serán los encargados de supervisar y acompañar el funcionamiento periódico del comedor, la viabilidad económica y la elección de empresa de comedor, más allá de trasladar propuestas y mejorar y ayudar a crecer este espacio y tiempo.

Para el curso 2023-2024 y habiendo cambiado el equipo directivo, el equipo pedagógico del comedor estará formado por:

- Director del centro: Juan Luis Guerras Soria. Es el máximo responsable del funcionamiento del comedor, se encarga de coordinar todas las tareas y personas que están implicadas en su funcionamiento, tanto económicas como organizativas y didácticas.
- Secretaria y encargada de comedor: Belén Miró Aguilar. Se encarga de la gestión económica del comedor junto al director y actúa de nexo entre el centro, el personal educador, la cocina, la empresa y las familias. También es la responsable de todo lo relacionado con las ayudas para el pago del servicio de comedor.
- Auxiliar de cocina: una persona cuatro horas diarias. El servicio de comedor se encuentra pendiente de un cambio a modalidad de cocina en

centro por lo que pasará a haber una persona cocinera/o en un horario de 8 horas y un auxiliar de cocina en horario de 3 horas. Todo lo relativo al tratamiento de alimentos, servicio y eliminación de residuos es competencia suya.

- Personal educador: cinco monitoras con experiencia en el centro y conocimiento amplio del alumnado y la tipología de centro en que nos encontramos. Su turno será de dos horas diarias en septiembre y junio y de tres horas diarias el resto de meses. Asumen el trato directo con el alumnado atendiendo en todas sus necesidades. Se comprometen a cumplir y seguir este proyecto educativo y a acudir a encargada de comedor o director para cualquier propuesta de mejora o asunto que tratar.

#### 5.- Empresa encargada de comedor

En vistas a mejorar la calidad alimenticia de nuestro alumnado, confiando en el proyecto educativo ecológico, comprometido con la educación integral y el cuidado del medio ambiente y aprovechando la ayuda prestada para poner en funcionamiento la cocina del comedor, en el verano de 2023 se aprueba primero en claustro y más tarde en Consejo Escolar el cambio de empresa de comedor e iniciar un servicio con Mendoza Catering S.L.

Esta empresa está más que consolidada en la comarca de la Marina Alta y se viene abriendo paso y convenciendo cada vez a más centros en la comarca de l'Alacantí.

Además, fue la empresa que más honrada y fiel fue a sus principios a la hora de mantener un presupuesto inicial a pesar de la flexibilización y ampliación del coste que permitió la Conselleria d'Educació a finales del curso anterior.

Ideas como el uso de envases reutilizables, ayuda a la hora de iniciar el cepillado de dientes en el alumnado, la futura puesta en marcha de una compostadora o la intención de que el alumnado vaya haciéndose responsable (siempre de forma acompañada y supervisada) de servirse la comida y recoger la mesa, concuerdan ideológicamente con el Proyecto Educativo de Centro y la mentalidad y línea que queremos implantar en el colegio desde el equipo directivo y el claustro.

#### 6.- Horario y precio del servicio de comedor.

El servicio de comedor se ofrece en horario de 13:00h a 15:00h en septiembre y junio.

El resto de meses se organiza en dos franjas horarias compatibles:

- 14:00h-15:30h: hora de la comida. Es el tiempo destinado a comer y cumplir las rutinas de higiene anteriores y posteriores. Siempre suele quedar un tiempo de juego libre mientras les toca entrar al comedor o mientras esperan su turno de cepillado de dientes. Desde este curso 23/24 todo el alumnado come en un mismo turno. A las 15:00h se realiza un primer turno de salida para aquel alumnado que sea recogido a esta hora.
- 15:30-17:00h: hora de actividades. Es en este tiempo en el que se cumple la programación de actividades preparada por la empresa de comedor y supervisada y aprobada por el director y la encargada de comedor. Una vez acaba la jornada a las 17:00h se entrega a todo el alumnado restante.

El alumnado que así lo desee, y velando y confiando en que para nuestro alumnado todas las horas que estén en el centro son beneficiosas, podrá ir a casa a comer y volver a las 15:30h para compartir esa parte activa, lúdica y didáctica con sus compañeros/as.

El coste de comedor es de 4,25€ al día. Para los comensales habituales se realizará una remesa general desde la entidad bancaria o un ingreso por parte de Conselleria para aquel alumnado que disponga del 100% de la ayuda para el coste del comedor. Para el alumnado esporádico podrá pagar en efectivo o realizar transferencia bancaria, avisando siempre antes del recuento de comensales a primera hora del día.

El alumnado que disponga de la ayuda completa de comedor deberá hacer uso diario de este servicio o renunciar a dicha ayuda para que otro alumno/a pueda beneficiarse de ella.

## 7.-Normativa y convivencia en el comedor

Desde el primer día y ya desde las reuniones de familias de inicio de curso e incluso reuniones con las monitoras de comedor que se realizaron en verano, se sentaron las firmes bases de considerar el tiempo de comedor y el uso del espacio como una continuidad del horario lectivo y, por tanto, la intención de compartir el reglamento de faltas y consecuencias. Del mismo modo, los derechos y obligaciones de que disponen los comensales son los mismos recogidos en el Proyecto Educativo de Centro y en el Decreto 253/2019 de regulación de la organización y funcionamiento de centro.

Estas faltas están recogidas en la siguiente tabla y, del mismo modo que se registra a diario cualquier incidente en las aulas en horario lectivo, se hace desde el comedor, dejando anotado infractor, falta y medida adoptada.

Este registro de faltas se recoge y revisa mensualmente por la encargada de comedor y el director y se notifica a las familias de las faltas en que han concurrido sus hijos/as, dejando constancia de las sanciones tomadas y de futuras posibles sanciones si estas faltas son reiteradas.