



PROYECTO DE COMEDOR



PLAN ANUAL DE COMEDOR

2024-2025

ÍNDICE

1. OBJETIVOS
2. ACTIVIDADES
3. HORARIOS
4. EQUIPOS PEDAGÓGICOS
5. ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO
6. INFRAESTRUCTURA
7. DATOS
8. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN
9. NORMATIVA DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR



1.- OBJETIVOS A DESARROLLAR.

1.1.- EDUCACIÓN ALIMENTARIA

❖ CONCEPTUALES:

- Conocer los grupos básicos de alimentos y la necesidad que el cuerpo humano tiene de ellos.
- Reconocer las enfermedades derivadas de las carencias o exceso de ciertos tipos de alimentos.
- Saber el origen de los alimentos consumidos desde los procesos de producción, transformación, comercialización y manipulación hasta su consumo.
- Relacionar el consumo de determinados alimentos con las diferentes estaciones del año.
- Diferenciar tipos de dietas y los nutrientes adecuados en función de la edad.
- Estudiar la percepción de los diferentes sabores a través de los sentidos.
- Relacionar los sabores con el mundo de la cultura, con los diferentes ecosistemas y con la Historia de las Civilizaciones.
- Aumentar la cultura gastronómica del alumnado.

❖ PROCEDIMENTALES:

- Asearse y lavarse las manos antes de sentarse a comer.
- Colocar correctamente en la mesa los utensilios necesarios para la comida.
- Manipular adecuadamente los alimentos para su consumo.
- Usar correctamente los cubiertos y demás utensilios que hay en la mesa.
- Sentarse correctamente en la mesa y levantarse solo lo necesario.
- Comer poco a poco y masticar bien los alimentos manteniendo la boca cerrada.
- Solicitar la comida que se van a comer, siempre que se respeten los mínimos para cubrir sus necesidades nutritivas.
- Habituirse a hablar en voz baja durante la comida.
- Habituirse a poner y recoger la mesa con orden y aseo.

❖ ACTITUDINALES:

- Valorar la comida como un bien necesario para nuestra vida y darle la importancia que se merece, como contraste de la carencia de ella en otros ambientes.
- Promover la adaptación del alumnado a una diversidad de menús, evitando caprichos o rechazos de la comida sin razón.
- Concienciar al alumnado de la importancia de la dieta y la relación de esta con el rendimiento escolar.
- Fomentar desde la etapa de Educación Infantil el consumo de determinados alimentos, por ejemplo: fruta, en sustitución del abuso de bollería.
- Desarrollar hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada.
- Desarrollar hábitos en el uso adecuado de instrumentos y normas relacionados con la comida.
- Fomentar la cooperación y colaboración en el mantenimiento del orden y la limpieza en la mesa y en el comedor.
- Interesar a la familia en los beneficios que pueden obtenerse de una colaboración conjunta con los responsables del comedor escolar, tanto en lo referido a la salud como en su educación nutricional.
- Concienciar a la familia en los patrones de conducta adquiridos en el comedor del centro educativo.
- Fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia.
- Potenciar la integración de colectivos potencialmente desfavorecidos, así como del alumnado con necesidades educativas especiales.

1.2.- EDUCACIÓN SOCIAL Y DEL TIEMPO LIBRE

❖ CONCEPTUALES:

- Conocer diferentes juegos de mesa y sus normas.
- Introducir claves de análisis que favorezcan la comprensión.
- Conocer diferentes técnicas expresivas.

❖ PROCEDIMENTALES:

- Ejercitarse en los buenos modales, el cumplimiento de las normas y el autocontrol.
- Adquirir habilidades en la práctica de diferentes actividades deportivas.
- Practicar diferentes juegos tradicionales realizados en el patio.
- Afianzarse en el uso y manejo de diferentes recursos y técnicas expresivas.
- Preocuparse y ocuparse del cuidado del material utilizado en las diferentes actividades de ocio.
- Acostumbrarse a ver películas y documentales de carácter cultural.

-
- Mantener una conversación sobre el tema propuesto, expresándose con orden y claridad, respetando el turno de palabra.

❖ ACTITUDINALES:

- Fomentar el espíritu de cooperación y equipo.
- Recibir los éxitos y fracasos sin jactancia o irritación.
- Aprender a respetar a los compañeros y compañeras y las normas en el juego.
- Desarrollar hábitos de autonomía en el alumnado para que sea capaz de organizarse.
- Promover actitudes favorables de reconocimiento y estima hacia todo lo que represente un esfuerzo creativo.
- Cultivar la sensibilidad, el buen gusto y el interés por lo artístico.
- Compartir con los demás diferentes percepciones de lo que se está viendo.

2.- ACTIVIDADES.

2.1.- EDUCACIÓN ALIMENTARIA

❖ CONCEPTUALES:

- Visionado de vídeos sobre los grupos básicos de alimentos y la necesidad que el cuerpo humano tiene de ellos, las enfermedades derivadas de las carencias o exceso de ciertos tipos de alimentos, el origen de los alimentos consumidos desde los procesos de producción, transformación, comercialización y manipulación hasta su consumo.
- Realizar murales sobre la producción y consumo de determinados alimentos en las diferentes estaciones del año.

❖ PROCEDIMENTALES:

- Asearse y lavarse las manos antes de sentarse a comer.
- Lavarse los dientes y asearse al acabar la comida.
- Realizar prácticas para usar correctamente los cubiertos y demás utensilios que hay en la mesa.
- Enseñar normas de urbanidad y corrección en el trato en la mesa. Sentarse correctamente en la mesa, levantarse solo lo necesario, no hablar con la boca llena, masticar con la boca cerrada, hablar en voz baja...
- Hacerles reflexionar cada vez que soliciten más comida de la que van a consumir.
- Realizar prácticas de la puesta y recogida de la mesa con orden y aseo.

❖ ACTITUDINALES:

- Visionado de vídeos documentales y realización de coloquios sobre noticias del hambre en el mundo, para valorar la comida como un bien necesario para nuestra vida y darle la importancia que se merece, como contraste de la carencia de ella en otros ambientes.
- Realizar campañas, en colaboración con las familias, para fomentar, desde la etapa de Educación Infantil, el consumo de determinados alimentos, por ejemplo: fruta, en sustitución del abuso de bollería (día de la fruta, yogur...)
- Realizar juegos cooperativos para fomentar la cooperación y colaboración en el mantenimiento del orden y la limpieza en la mesa y en el comedor.
- Dar información a las familias de los beneficios que pueden obtenerse de una colaboración conjunta con los responsables del comedor escolar, tanto en lo referido a la salud como en su educación nutricional y en los patrones de conducta adquiridos.
- Potenciar, mediante asambleas, la integración de colectivos potencialmente desfavorecidos, así como del alumnado con necesidades educativas especiales.

2.2.- EDUCACIÓN SOCIAL Y DEL TIEMPO LIBRE

2.2.1. JUEGOS AL AIRE LIBRE

Se realizarán juegos de movimiento y habilidad que implican una actividad física como correr, saltar...y el cumplimiento de unas normas que favorecen el proceso de socialización del alumnado. Se organizarán diferentes tipos de juegos dependiendo de la edad y la estación del año.

2.2.2. ACTIVIDADES LÚDICO DEPORTIVAS

A lo largo de todo el curso el alumnado realizará juegos deportivos.

2.2.3. JUEGOS DE MESA

Se realizarán los días de lluvia y los días más fríos de invierno.

2.2.4. VÍDEO-FORUM

Se visionarán películas, documentales, presentaciones y grabaciones de diferentes momentos o actividades del curso, adecuadas a las diferentes edades del alumnado. Para desarrollar el espíritu crítico del alumnado al finalizar el visionado se realizarán comentarios sobre los mismos.

3. HORARIOS

3.1. DE ALUMNOS Y ALUMNAS COMENSALES

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14 – 14:10	ASEO PERSONAL				
14:10 - 15	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
15- 15:10	ASEO PERSONAL				
15:10- 15:30	JUEGOS Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS				

3.2. DE MONITORAS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14	COMIDA Y HÁBITOS	COMIDA Y HÁBITOS	COMIDA HÁBITOS	COMIDA Y HÁBITOS	COMIDA Y HÁBITOS
15:30- 17	JUEGOS Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS				

3.3. DE PERSONAL DE COCINA

De 9:30 a 14h: Preparación de mesas y comida

De 14 a 15h: Servicio de comida

De 15 a 16:30h: Recogida y limpieza.

4. EQUIPOS PEDAGÓGICOS.

COMPOSICIÓN	TAREAS ATRIBUIDAS
DIRECTORA: Enilde García Galarza	<ul style="list-style-type: none">➤ Elaborar, con el Equipo Directivo, el plan de funcionamiento del servicio, como parte del Plan Anual del Centro.➤ Coordinar las actividades del comedor escolar.➤ Mantener la relación directa con el responsable de la empresa que se encuentre prestando el servicio, velando por el adecuado cumplimiento del contrato suscrito, comunicando al Consejo Escolar las disfunciones que se puedan observar.➤ Ejercer la jefatura funcional del personal que se encuentre prestando sus servicios en el centro como consecuencia del funcionamiento del comedor.➤ Autorizar los gastos de acuerdo con el presupuesto aprobado y ordenar los pagos correspondientes.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizar las contrataciones de servicio y suministros, en su caso de acuerdo con la legislación vigente. ➤ Velar con el cumplimiento de la normativa vigente aplicable.
ENCARGADA: Lucía Santolaria Lázaro	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ejercer las funciones de interlocutor con los usuarios del servicio, a la vez que la coordinación con la Dirección del centro. ➤ Formular el inventario de bienes adscritos al comedor que se utilicen en el servicio. ➤ Registrar la actividad económica del comedor, así como verificar el cobro de las cantidades del precio del servicio a los usuarios del mismo. ➤ Gestión de becas de transporte y ayudas de comedor. ➤ Convocar las reuniones y levantar acta de la Comisión de Seguimiento. ➤ Atender a las familias en todos los temas relacionados con el Comedor.
COCINERA: Amparo	
MONITORAS: Claudia Goiti Espert Giovana Ferrer Ramón Marian García Martínez Marta	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Atender y custodiar a los alumnos durante las comidas y en el tiempo anterior y posterior a las mismas. Resolver las incidencias que pudieran presentarse durante ese tiempo. ➤ Prestar especial atención a la labor educativa del comedor; adquisición de hábitos sociales e higiénicos sanitarios y correcta utilización del menaje de comedor. ➤ Desarrollar el plan de actividades educativas y recreativas propuestas. ➤ Velar por el cumplimiento de la normativa para la Convivencia. ➤ Cualquier otra función que le pueda ser encomendada por el responsable directo de la prestación del servicio en coordinación con el Director del centro, con vistas al adecuado funcionamiento del comedor.

5.- ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO

5.1.- A LA HORA DE COMER.

Tal y como está establecido en la NORMATIVA DE COMEDOR, la formación de grupos para comer se realizará por ciclos, niveles o etapas de acuerdo al número de comensales.

Cada grupo tendrá su sitio fijo para comer que se respetará durante todo el curso, salvo que por causas justificadas el equipo educador estime lo contrario.

Todos los grupos de un mismo monitor o monitora se situarán en la misma zona.

Los alumnos y alumnas entrarán en orden al comedor tras haber realizado el aseo correspondiente.

5.2. PARA LAS ACTIVIDADES DE OCIO.

Según la NORMATIVA DE COMEDOR habrá dos agrupaciones del alumnado:

- Educación Infantil.
- Educación Primaria.

Los juegos y actividades al aire libre se realizarán en el patio de Primaria e Infantil. El resto de actividades en el espacio habilitado para las actividades extraescolares del comedor.

6.- INFRAESTRUCTURA

6.1. INSTALACIONES.

El comedor está instalado en la planta baja del edificio principal.

El centro cuenta con una instalación completamente equipada para realizar cocina IN SITU. En principio y por motivos de gestión administrativa, seguimos con la contratación de comida transportada. Una vez realizadas todas las gestiones pendientes, el centro cambiará su contrato con la empresa ofreciendo a los usuarios del servicio una mayor calidad alimentaria cocinando in situ.

6.2. MEDIDAS DE SEGURIDAD.

Pendiente

6.3. EQUIPAMIENTO.

El centro cuenta con el equipamiento necesario para ofrecer el servicio de comedor con unos niveles de calidad aceptables.

DE COCINA

3 fregaderos industriales de acero inoxidable.

4 bancos de trabajo de acero inoxidable.

1 frigorífico.

2 congeladores.

1 lavavajillas industrial.

1 Mesa en caliente.

5 carros portaviandas.

Cubiertos de servir.

Estanterías de cocina.

1 horno microondas.

1 horno-panificadora (cortesía de la empresa de comedor).

DE COMEDOR

Equipo de cubiertos de comida y postre.

Equipo material de servir.

Equipo de platos y vasos.

Aparador

Mesas de comedor de primaria.

Mesas de comedor de Infantil.

DE OCIO

Balones, cuentos, juegos de mesa, audiovisuales...

Juegos Educativos

7.- DATOS DE FUNCIONAMIENTO.

Empresa que presta el servicio: AUSOLAN S.L

Media de comensales: 80-85

Días de funcionamiento: 182

Precio del menú: 4,35 €

Aportación Conselleria: 1,80 € comensal día.

8.-SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN.

8.1.-COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN.

DIRECTORA	ENILDE GARCÍA GALARZA
ENCARGADA	LUCÍA SANTOLARIA LÁZARO
REPRESENTANTE MONITORES	CLAUDIA GOITI ESPERT
REPRESENTANTE PROFESORES	
REPRESENTANTE AMPA	NOELIA MORÁN CLEMENTE
REPRESENTANTE C. ESCOLAR	
REPRESENTANTE FAMILIAS	
PERSONAL DE COCINA	AMPARO
REPRESENTANTES ALUMNADO	

8.2.-PREVISIÓN DE ACTUACIONES

La Comisión se reunirá a principio de curso para programar el inicio de curso. Se reunirá también al final de cada trimestre para valorar el funcionamiento de comedor y establecer propuestas de mejora.

Cada semana la encargada de comedor se reunirá con las monitoras de comedor para analizar cuestiones relativas al funcionamiento del mismo y a los incumplimientos de normativa.

9. NORMATIVA DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

Se desarrolla en el documento que sigue a continuación.