

PLAN ANUAL DE COMEDOR 2020-2021



CEP PINTOR SOROLLA

ÍNDICE

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN	3
2. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO	3
2.1. RECOGIDA DE DATOS	4
2.2 SOLICITUD DEL SERVICIO EN DÍAS SUELTOS	4
2.3 COMUNICACIÓN CON LAS FAMILIAS	5
3. CALENDARIO, COMENSALES Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO	5
4. PRECIO DEL MENÚ Y AYUDAS DE COMEDOR	6
5. ACTIVIDADES	8
6. MONITORES Y GRUPOS	9
7. PAUTAS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y ORGANIZACIÓN FRENTE AL COVID-19	10

PLAN ANUAL DE COMEDOR 2020/2021

CEP PINTOR SOROLLA

1. INTRODUCCIÓN

El siguiente Plan Anual de Comedor para el curso 2020-2021 sigue la orden 53/2018 de 8 de agosto de 2012 de la Conselleria de Cultura, Educación y Deporte por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat Valenciana y disposiciones posteriores que lo regulan.

Asimismo, la situación de pandemia vivida es la que ha condicionado y marcado las nuevas pautas organizativas y de funcionamiento del servicio, obligando a desarrollar e implementar un Plan de Contingencia y Continuidad que garantice la seguridad y reducir al máximo el riesgo de contagio.

Por ello, el presente plan parte de la normativa específica a nivel sanitario:

- Orden EFP/561/2020, de 20 de junio, por la que se publican Acuerdos de la Conferencia Sectorial de Educación, para el inicio y el desarrollo del curso 2020-2021.
- Orden comunicada del Ministerio de Sanidad, de 27 de agosto, mediante la que se aprueba la declaración de actuaciones coordinadas en Salud Pública frente al COVID-19 para centros educativos durante el curso 2020-21.
- Protocolo de protección y Prevención frente a la transmisión y contagio del SARS-CoV-2 para centros educativos que impartan enseñanzas no universitarias en el curso 2020-21.
- Gestión de casos COVID-19 en los centros educativos de enseñanzas no universitarias de la Comunidad Valenciana durante el curso 2020-2021.

2. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Tras las correspondientes sesión de aprobación por parte del Consejo Escolar del centro se ha decidido adjudicar nuevamente el servicio a la empresa MAMIDACO S.L.U.

La empresa se encargará de los suministros, mantenimiento de cocina y gas, la adquisición de materias primas para la elaboración de las comidas y de la posterior limpieza de menaje y de las instalaciones.

Por su parte, tiene derecho a utilizar el servicio del comedor todo el alumnado que desee hacer uso del mismo, así como el resto de personas que trabajen en el centro y lo soliciten.

Al comienzo del curso, con la resolución de las becas de comedor, se remite a las familias una circular en la que se incluyen las normas básicas para ser usuarios del servicio, la solicitud de comedor escolar y los datos de domiciliación bancaria, que será obligatoria, para evitar el contacto con dinero.

Los/as interesados/as deben rellenarla y entregarla en la dirección del centro, junto con la autorización de salida anticipada si es el caso. Para ello, **el alumnado necesitará una autorización paterna/materna, cuyo modelo oficial le proporcionará el centro.**

2.1 RECOGIDA DE DATOS

Cuando las familias cumplimentan la solicitud de plaza de comedor, deben facilitar y/o actualizar direcciones y teléfonos a la secretaría del centro donde puedan ser localizados en caso de urgencia.

También deberán indicar si tiene algún tipo de alergias o necesidad de un menú especial y presentar el correspondiente certificado médico.

Si durante el curso escolar, alguno de los datos facilitados en la solicitud de reserva de plazas cambia, los/as padres/madres deberán comunicarlo a la dirección del centro.

2.2. SOLICITUD DEL SERVICIO EN DÍAS SUELTOS.

Excepcionalmente, en caso de posibles incidencias de las familias, éstas podrán solicitar que un alumno/a haga uso de comedor en días sueltos. El procedimiento será el siguiente:

- La familia notificará por escrito en la agenda escolar dicha asistencia para que se remita lo antes posible a los monitores encargados del nivel en cuestión. **Es fundamental que quede reflejado por escrito.**
- O bien, las familias notificarán con antelación los días eventuales semanales o mensuales en los que el alumnado hará uso del servicio.
- **El día 5 de cada mes se pasará mediante domiciliación bancaria el cargo de los días en los que se ha hecho uso **del servicio** de comedor **en el mes anterior.****

2.3. COMUNICACIÓN CON LAS FAMILIAS

La comunicación y la coordinación entre las familias y los responsables del comedor son de gran importancia.

El contacto de las familias con el servicio de comedor se llevará a cabo a través de Dirección o Encargada de Comedor.

Durante este curso el horario y el canal de comunicación y atención a las familias por parte de la Dirección del centro será la que marca el Plan de Contingencia y Continuidad, que será preferentemente vía telefónica o correo electrónico: **966957455 / 03014617@gva.es**

En cualquier caso, se contempla la posibilidad de mantener una entrevista en las instalaciones del centro si el motivo de la misma así lo requiere con la aprobación previa de todos los implicados.

3. CALENDARIO, COMENSALES Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

El servicio de comedor abarca desde el primero día lectivo del curso, **el 7 de septiembre de 2020 hasta el último día el 23 de junio de 2021.**

Debido a la situación de pandemia el horario del servicio para este curso es de 13:40h a 16:30h, repartiendo a los 140 comensales diarios de la siguiente manera:

El comedor principal consta de dos turnos:

- **13:40h:** 4º y 6º
- **14:40h:** 3º y 5º

En el pabellón pequeño:

- **13:40h:** 2º come en el Aula de Música. Al ser un aula muy espaciosa, los 3 grupos pueden mantener la organización de grupos burbuja y estar separados entre sí manteniendo la pertinente distancia de seguridad.
- **14h:** 1ºA y 1ºB en sus respectivas aulas y 1ºC se reparte en ambas.

Por último, en el comedor pequeño del pabellón grande como el alumnado de Secundaria en 3 turnos: 13h, 14h y 15h.

Asimismo, las familias cuentan con la posibilidad de una recogida anticipada marcada a las 15:00h.

Este horario está constituido por dos momentos educativos: uno que hace referencia al propio tiempo de comida (hábitos de higiene y entrada al comedor, comida, hábitos de higiene bucal), y el otro, el tiempo lúdico (tiempo de recreo o taller y relajación).

4. PRECIO DEL MENÚ Y AYUDAS DE COMEDOR.

El centro gestiona el trámite de las ayudas de comedor, como indica la *RESOLUCIÓN de 29 de junio de 2020, del conseller de Educació, Cultura y Deporte, por la cual se convoca la concesión de ayudas de comedor escolar en los centros educativos no universitarios públicos y privados concertados para el curso escolar 2020-2021, [así como el precio máximo de la minuta de dicho servicio.](#)*

El precio establecido del menú es de **4,25€** y las ayudas asistenciales del comedor cubren desde el primer día lectivo del mes de septiembre hasta el último día lectivo del mes de junio.

Una vez solicitadas mediante confirmación de borrador o nueva solicitud, la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte irá resolviéndolas y otorgando la puntuación pertinente en función de la **renta familiar, la renta per cápita y las circunstancias socio-familiares** debidamente justificadas.

Se entenderá por renta familiar anual la suma de las rentas del ejercicio 2019 de los miembros que integran la unidad familiar en conformidad con la normativa reguladora del Impuesto sobre la Renta de la Personas Físicas.

La renta anual disponible per cápita es el cociente resultante de dividir la renta familiar anual disponible, entre el número de miembros de la unidad familiar.

Se valorarán las circunstancias sociofamiliares especiales del alumnado, de acuerdo con la puntuación otorgada en este apartado, por cada uno de los conceptos señalados, que hayan sido debidamente acredita-dos por medio del original o una copia compulsada de los certificados o documentos con validez oficial que se especifican.

La puntuación máxima a obtener atendiendo las circunstancias socio-familiares no podrá ser superior a 2 puntos.

Alumnado de centros de acción educativa singular (CAES)	1 punto
Situación de desocupación o paro del padre y de la madre y/o tutores, sin percibir ninguno de las dos prestaciones o subsidios por este concepto	1 punto
Condición de persona refugiada	1 punto
Hijo/a de familia monoparental	1 punto
Condición de persona toxicómana, alcohólica o reclusa en un centro penitenciario del padre o de la madre o de los tutores (por una o diversas de estas condiciones)	1 punto
Familia numerosa de cualquier categoría	1 punto
Diversidad funcional de algún miembro de la unidad familiar igual o superior al 33 %	1 punto
Huérfano/a absoluto/a	2 puntos

La cantidad de días lectivos por meses y el importe de cada uno de ellos es el siguiente:

- **Septiembre:** 16 días lectivos, 68€
- **Octubre:** 20 días lectivos, 85€
- **Noviembre:** 21 días lectivos, 89,25€
- **Diciembre:** 14 días lectivos, 59,50€
- **Enero:** 17 días lectivos, 72,25€
- **Febrero:** 20 días lectivos, 85€
- **Marzo:** 22 días lectivos, 93,5€
- **Abril:** 14 días lectivos, 59,5€
- **Mayo:** 21 días lectivos, 89,25€
- **Junio:** 15 días lectivos, 63,75€

Para el presente curso académico **se han tramitado 228 becas**, de las cuales 198 han sido beneficiarias de las mismas.

El importe subvencionado para cada puntuación es:

PUNTUACIÓN	IMPORTE DE LA AYUDA	PUNTUACIÓN	IMPORTE DE LA AYUDA
20	4,25 €		
19	4 €	13	2,5 €
18	3,50 €	12	2,5 €
17	3 €	11	2 €
16	3 €	10	2 €
15	3 €	9	2 €
14	3 €	8	2 €
		7	2 €

5. PLAN DE ACTIVIDADES

Debido a su función y tarea alimentaria y educativa, el comedor escolar debe ser generador de hábitos higiénicos, dietéticos y sociabilizadores.

Por este motivo, los objetivos de las actividades a realizar irán encaminadas a profundizar en contenidos **HIGIÉNICOS Y DIETÉTICOS**:

- Conocer la importancia de una dieta equilibrada para la salud
- Conocer los distintos tipos de alimentos para el desarrollo y la salud.
- Utilizar correctamente los utensilios de mesa.
- Desarrollar hábitos de higiene adecuados, como lavarse las manos antes y después de la comida.
- No rehusar por sistema ningún tipo de alimento.
- Habituar a no hablar con alimentos en la boca.
- Masticar correctamente y no tirar comida al suelo.
- No levantarse de la silla sin permiso del monitor
- Iniciar hábitos de higiene bucal después de la comida.

Los contenidos de carácter **SOCIABILIZADOR**, serán aquellas que busquen:

- Ser amable y correcto. Utilizar fórmulas de cortesía para dirigirse a los demás.
- Desarrollar el sentido de la colaboración y cooperación.
- Desarrollar el sentido de la solidaridad.

- Colaborar y participar en la creación de un ambiente adecuado en el comedor
- Fomentar la integración de alumnado con necesidades educativas especiales.

Otras actividades de tiempo libre son:

- Repaso y estudio de las tareas de clase.
- Debido a las medidas de seguridad y distancia social, este curso no se llevarán a cabo actividades que tengan que ver con la práctica deportiva.
- Desarrollar habilidades manipulativas y creativas a través de la plástica
- Fomentar y valorar el uso y disfrute del tiempo libre-ocio en los talleres propuestos.

6. MONITORES Y GRUPOS

La orden 53/2018 establece las competencias de los responsables de la gestión del servicio, contempla las atribuciones al consejo escolar, la comisión de comedor, las funciones del director/a, las competencias del encargado del comedor y las funciones de los monitores de comedor.

Todas las actividades programadas, así como los objetivos a alcanzar estarán supervisados por los órganos de seguimiento.

Los miembros del servicio de comedor están formados por director, coordinador de comedor, monitores y personal de cocina.

Los monitores serán proporcionados por la empresa de alimentación. Para este curso contamos con 13 monitores: 8 monitores para la Etapa de Primaria, 1 monitor para la Etapa de Secundaria y 4 monitores adicionales autorizados por Conselleria para la correcta atención del servicio debido al desdoble de grupos y la organización propio de Grupo de Convivencia Estable.

La sustitución de cualquier monitor/a se irá sustituyendo atendiendo a las necesidades del servicio (renuncias, bajas etc.).

Los monitores realizan funciones de vigilancia, cuidado y atención del alumnado comensal durante la comida, los talleres y patios.

7. PAUTAS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y ORGANIZACIÓN FRENTE AL COVID-19.

En junio de 2020, las diferentes Comunidades Autónomas se comprometieron a garantizar el Servicio de Comedor Escolar al alumnado adoptando todas las medidas de seguridad necesarias, tanto en centros que disponen de cocina propia, como a los que recurren a un servicio de catering externo.

Muestra de estas medidas son:

- Obligatoriedad de garantizar el lavado de manos antes y después del recreo y colocación de dispensadores de gel hidro alcohólico para una continua desinfección de manos.
- Más turnos de pase a comedor y turnos de recreo.
- El alumnado de Grupo de Convivencia Estable (GCE) comerá junto, pero separado del resto de grupos burbuja que puedan coincidir en el mismo espacio.
- El alumnado que no pertenezcan al mismo GCE y que coincidan en una mesa deberá dejar un espacio adicional libre entre ellos.
- Tras cada turno de comidas se lleva a cabo una limpieza y desinfección de todas las mesas y sillas, incluyendo el último turno.
- La comida deberá servirse en bandejas o platos individuales que no podrán ser compartidos entre alumnos.
- No se dispondrán en las mesas utensilios de uso común como aceiteras o vinagreras o cestos de pan para toda la mesa. El agua podrá ser servirla siempre por una misma persona adulta o bien siempre un mismo alumno durante toda la comida.
- Este curso la comida se sirve mediante línea de autoservicio, por lo que el alumnado deberá mantener la distancia de seguridad de 1,5m entre ellos mientras guardan su turno.
- Además de las salas propias destinadas al servicio de comida, se habilitan otros espacios para liberar y descongestionar dichas dependencias para así de minimizar los contactos con alumnos de otros grupos estables y en este caso es imprescindible la limpieza, desinfección y ventilación de dichos espacios tras la comida.
- La empresa ha impartido tanto al personal de cocina como a los/as educadores/as un curso de manipulación de alimentos en el contexto del COVID-19. Dicha formación fue realizada por Nadia Pina, formadora en Higiene Alimentaria y Seguridad.

- Los centros educativos que tengan cocina propia, como es nuestro caso, deben seguir algunas medidas adicionales:
 - Uso obligatorio de mascarilla y en los casos oportunos guantes.
 - Mínimo contacto físico manteniendo la distancia de seguridad de 1,5m.
 - Evitar el uso de los mismos utensilios sin la previa limpieza y desinfección.
 - Toma de temperatura del trabajador a la entrada del lugar de trabajo.