

PROYECTO EDUCATIVO DE COMEDOR

CEIP CERVANTES

12000819

CURSO 2012-13

EL COMEDOR

INDICE

0.- LA INSTITUCION DEL COMEDOR.

0.1.- El día a día.

0.2.- El tiempo de ocio.

1.- OBJETIVOS A DESPLEGAR.

1.1.- Ed. Alimentaria.

1.2.- Ed. Tiempo libre.

1.3.- Información a familias.

2.- ACTIVIDADES.

2.1.- Ed. Alimentaria.

2.2.- Ed. Tiempo libre.

3.- EQUIPOS PEDAGÓGICOS.

3.1.- Dirección.

3.2.- Encargado.

3.3.- Comisión de Seguimiento del Comedor.

3.4.- Monitores/as.

3.5.- Personal de cocina.

4.- ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL.

4.1.- Comensales.

4.2.- Monitores/as.

4.3.- Personal de cocina.

5.- ORGANIZACIÓN Y AGRUPACIÓN DEL ALUMNADO.

5.1.- A la hora de comer.

5.2.- En tiempo de ocio.

5.2.1.- Condiciones meteorológicas normales.

5.2.2.- Condiciones meteorológicas adversas.

6.- INFRAESTRUCTURA.

6.1.- Instalaciones.

6.2.- Medidas de seguridad.

6.3.- Equipamiento.

7.- NORMAS DE APRENDIZAJE.

7.1.- Higiénicas.

7.2.- Conductas.

7.3.- Alimentación.

8.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO.

8.1.- Organización a principio de curso.

8.2.- Organización del servicio.

8.2.1.- Confección de menús.

8.2.2.- Dietas especiales.

8.2.3.- Confección de grupos.

8.2.4.- Medicamentos.

9.- NORMAS DE ACTUACIÓN.

9.1.- Administración.

9.2.- Pedagógicamente.

9.3.- Medidas de comportamiento.

10.- SEGUIMIENTO Y CONTROL DE OBJETIVOS Y ACTIVIDADES.

10.1.- Composición Comisión Comedor.

10.2.- Previsión de actuaciones.

10.3.- Funciones.

11.- SEGUIMIENTO Y CONTROL HIGIENICO-SANITARIO.

12.- LEGISLACIÓN.

12.1.- Sanitaria.

12.2.- Educativa.

0.- LA INSTITUCION DEL COMEDOR:

El comedor es un servicio complementario que oferta el Centro Educativo a todo el colectivo escolar; formando parte de todas las tareas educativas, formativas y de funcionamiento. Por lo tanto buscamos a la hora de comer un clima tranquilo y relajado facilitando un espacio de relación entre todos los que participamos.

Nuestros objetivos generales son:

- Potenciar comportamientos correctos en la mesa.
- Enseñarles buenos hábitos de alimentación.
- Educar en la salud y prevenir trastornos producidos por una alimentación incorrecta.
- Trabajar por la autonomía de los niños.
- Implicar a las familias en estas funciones.

0.1.- EL DIA A DIA:

Son las formas de hacer, costumbres nuestras, que formen parte del proyecto que desarrollamos y que debemos trabajarlas. Por ello, consideramos muy importante el realizarlas de una forma natural y que sirven para establecer conductas correctas.

Objetivos:

- Alcanzar los hábitos de higiene personal.
- Potenciar la participación de todos en el proyecto.
- Fomentar la colaboración entre los alumnos.
- Facilitar actitudes que favorecen una buena convivencia.
- Educar por la salud.
- Educar por el respecto al medioambiente.

- Integrar el comedor escolar como un elemento educativo más, dentro del proceso de formación integral del alumnado.
 - Fomentar actitudes de ayuda y respeto entre los compañeros dentro y fuera del comedor.
 - Adquirir hábitos de reposo y descanso después de la comida para conseguir una correcta digestión.
 - Utilizar correctamente los materiales e instalaciones.

0.2.-EL TIEMPO DE OCIO:

Es el período de tiempo asociado al comedor que tiene un valor muy importante.

El rato de "no comer", debe ser un período para gozar. En él se combinan juego libre y organizado, con actividades donde el niño pueda desarrollar sus capacidades de relación con sus compañeros, y el aprendizaje creativo y lúdico.

Objetivos:

- Potenciar la educación a través de un aprendizaje activo y participativo.
- Vivir el juego como una actividad gratificante.
- Potenciar las iniciativas de los participantes.
- Dinamizar espacios.

1.- OBJETIVOS A DESPLEGAR:

1.1.- En educación alimentaria: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Enseñar a comer a los niños creándoles hábitos de consumo de alimentos variados y romper con el mito de ciertos productos.
- Hacer del comedor escolar un sitio "alimentario-nutricional" trasladándolo a la vida familiar.
- Ser complemento de la vida familiar.
- Cubrir la ausencia de los padres de los escolares, que por razones laborales no pueden prestarles una adecuada atención durante el tiempo de mediodía.
- Proporcionar a los escolares que asisten al comedor, los medios y técnicas necesarias para que disfruten durante las horas que comprende el espacio entre la clase de la mañana a la tarde, que los escolares que asisten al comedor lleguen a conocer la diferencia entre comer mucho y nutrirse bien.

1.2.- En educación del tiempo libre: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Fomentar la práctica de la lectura y el uso de la biblioteca.
- Fomentar la convivencia y el auténtico uso de la libertad con respecto a los otros.
- Fomentar la participación y colaboración, trabajo en equipo, disciplina, convivencia.....
- Cultivar la expresividad, la creatividad y desarrollar la imaginación.
- Habituarse a los niños en el desempeño de sus deberes y a gozar de sus derechos.
- Fomentar el buen uso del tiempo libre, creando una serie de actividades lúdicas con la técnica de los rincones de: juegos de mesa, lectura, dramatización, ajedrez,.....

1.3.- Información a familias:

- Todos los meses se entregará a los alumnos -as el menú para que las familias puedan organizarse y compensar las comidas realizadas en el comedor con el resto de comidas realizadas en el ámbito familiar.

El menú mensual y el precio también se pueden descargar de la página web del Centro.

2.- ACTIVIDADES:

En educación alimentaria: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Informar a los niños sobre la correcta aprehensión, masticación y deglución de los alimentos.
- EL aprendizaje de prácticas de manejo y utilización de los cubiertos y el resto de utensilios utilizados.
- Crear el hábito de limpieza de manos, antes y después de las comidas.
- Crear el hábito de limpieza de dientes después de las comidas.
- Crear el hábito de posturas correctas, que coman lentamente, masticando bien los alimentos.
- Guardar el máximo silencio posible en las entradas y salidas del comedor.
- Mantener un clima agradable y relajado a la hora de las comidas.

2.2.- En educación del tiempo libre: conceptos, procedimientos, actitudes:

- Desarrollar actividades de contenido educativo, tanto dentro como al aire libre.

- Desarrollar aspectos de sociabilización, expresión plástica, hábitos saludables y respeto por el medio ambiente.
- Disponer de acciones educativas vinculadas al tiempo libre y a las demandas y necesidades de los niños.
- Proporcionar oportunidades de aprendizaje alrededor de las actividades de tiempo libre, adaptándonos a las características individuales i/o de grupo y a sus necesidades, así como el acompañamiento y orientación en el proceso de las actividades.
- Favorecer la convivencia y el respeto mutuo.
- Potenciar a través del juego y la creatividad, la socialización y la asunción de normas. Aprender hábitos, valores y normas.

3.- EQUIPOS PEGAGOGICOS:

Orden 53/2012 de 8 de agosto de 2012 de la Consellería de Educación, por la que se regulan los Comedores Escolares. DOGV DE 13/08/2012.

3.1.- Dirección:

Funciones:

- Elaborar con el resto del equipo pedagógico el Plan Anual del Comedor, como una parte de la PGA.
- Dirigir y coordinar el servicio.
- Ejercer la Jefatura del personal adscrito al servicio.
- Autorizar los gastos y ordenar los pagos correspondientes de acuerdo al presupuesto.
- Velar por el desempeño de las normas sobre sanidad e higiene.
- Supervisar las condiciones de ejecución del contrato con la empresa adjudicataria en el proceso de homologación, sin perjuicio de las relaciones laborales entre la empresa y personal laboral.
- Velar por la calidad de la atención educativa que reciben los alumnos.

3.2.- Encargado:

Funciones:

- Ejercer de interlocutor entre los usuarios y las empresas de cocina y monitores.
- Formular el inventario de bienes del comedor.
- Ejercer la Jefatura del personal adscrito al servicio por delegación de la dirección.
- Elaborar el anteproyecto del presupuesto del comedor.
- Ejercer el control económico, así como el control de los pagos de los comensales no becados.
- Proceder a la reposición del equipamiento necesario, con la autorización previa de la dirección del centro.

3.3.- Comisión de Seguimiento del Comedor:

Funciones:

- Realizar el seguimiento del funcionamiento del comedor:
 - Compra de material.
 - Parte económica.
- Analizar y resolver los problemas que se puedan presentar:
 - En cocina.
 - En actividades.
- Resolver las faltas de disciplina de los alumnos.
- Seguir la aplicación y cumplimiento del proyecto.

Composición:

- Directora.
- Encargado.
- Representantes del Consejo Escolar.

Programación Sesiones:

- Inicio de curso.
- Final I trimestre.
- Final II trimestre.
- Final III trimestre.

3.4.- Monitoras/es:

Son profesionales que atienden y supervisan a los escolares en el tiempo de comedor y tiempo de esparcimiento, facilitándoles la creación y el desarrollo de hábitos y actitudes favorables a la salud, higiene, convivencia y correcta conducta alimentaria.

Funciones:

Extracto Orden 52/2012 de 8 de agosto de 2012 de la Consellería de Educación, por la que se regulaban los Comedores Escolares. DOGV DE 13/08/2012

- Atender y custodiar a los alumnos durante las comidas y en el tiempo posterior y anterior a éstas.
- Velar por el mantenimiento del orden en el comedor y en el tiempo de ocio.
- Prestar especial atención a la labor educativa del comedor: adquisición de hábitos higiénico-sanitarios y correcta utilización del espacio.
- Desarrollar el plan de actividades educativas y recreativas aprobadas por el Consejo Escolar.
- Proponer juegos y actividades constructivas.
- Escuchar las sugerencias y aportaciones de los niños en el comedor y patio.
- Formar equipo de trabajo con la resto de monitoras/es.
- Conocer los intereses y sugerencias del personal docente y no docente con respecto a la función del comedor.
- Informar a las familias, de acuerdo con la dirección del centro, de aquellas conductas relevantes en el comedor y patio.
- Cualquier otra función que le pueda ser encomendada por el responsable directo de la prestación del servicio en coordinación con la dirección del centro de cara al adecuado funcionamiento del comedor.

3.5.- Personal de cocina:

Funciones:

- Realizar las funciones determinadas por la empresa contratada.
- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los espacios del comedor y la cocina, marcadas por la administración.
- Comunicar cualquier anomalía detectada, a los responsables del comedor.
- Participar en las diferentes comisiones establecidas por el centro para el buen funcionamiento del servicio.

4.- ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL:

4.1.- Alumnos Comensales:

Infantil 3 - 4 años..... de 13 a 14 horas.

Infantil 4 - 5 años..... de 13 a 14 horas.

Primaria 1rCiclo de 13 a 14 horas.

Primaria 2dCiclo - 3r Ciclo de 14 a 15 horas.

Profesorado..... de 14 a 15 horas.

Esta estructura cambiará en función del número de comensales que año tras año participen en éste servicio.

Los primeros grupos que entran en el comedor serán los más pequeños, debido a las dificultades que puedan tener a la hora de comer, dedicándoles un tiempo mayor.

Los alumnos quedarán agrupados, manteniendo su nivel/tutoría, con la asignación de un monitor responsable, que tendrá sitios establecidos, tanto dentro del comedor (mesas), como espacios de actuación en el tiempo de ocio.

4.2.- Cuidadores/as:

- *La estructura cambiará en función de los alumnos que participen en el servicio.*
- Cada monitor/a tendrá asignado un grupo de actuación, responsabilizándose de las actuaciones de su grupo.
- Cada monitor llevará un seguimiento de los alumnos individualizado donde se constatará la asistencia y comportamiento.
- Notificará cualquier alteración del buen funcionamiento del comedor a los responsables.

Cualidades:

- Responsabilidad.

- Capacidad de observación. Capacidad de comunicación.
- Actitud positiva y de cooperación.
- Motivación por el trabajo.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Interés por su propia formación.

La vigilancia del comedor que supone:

- Controlar la entrada y salida, cuidando especialmente que no salgan alimentos fuera del recinto del comedor.
- Velar por el adecuado comportamiento en la mesa y en la forma de comer.
- Realizar durante el tiempo de comida las actividades necesarias para que los alumnos adquieran hábitos saludables y correctos de alimentación, higiene y relación social, velando para que los comensales realicen adecuadamente la ingesta de alimentos.
- Realizar las actividades complementarias necesarias para la atención de los alumnos antes y después de las comidas.

Entre las cuidadoras del comedor elegirán una Coordinadora que realice la coordinación y reparto de tareas, así como ser la interlocutora con el equipo directivo.

Intervención Educativa:

De 2-3 a 6 años:

- A partir de ésta edad empiezan a controlar su propia atención.
- Son más capaces para permanecer realizando una misma actividad.
- Aprenden a través de la observación y la imitación de modelos; empezando a desarrollar su propia iniciativa.

De 6 a 12 años:

- A ésta edad pueden coordinar diferencias en formación e ideas.
- Son más receptivos.
- Comienzan a buscar refuerzo, no tanto en adultos como en otros niños/as.

Horario de actuación: de 12'30 a 15 horas:

4.3.- Personal de cocina:

- La composición variará en función de los comensales que participen en el servicio.
- Los horarios estarán marcados por la empresa contratada por el Centro.
- Serán los responsables de la preparación de los menús dentro del horario establecido.

A.- En Infantil, realizarán la puesta de las mesas así como la de la comida.

B.- En primaria, realizarán la puesta de las mesas así como la de la comida caliente en la mesa.

5.- ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO:

Total alumnos infantil.....

Total alumnos primaria.....

Ratios Oficiales establecidos por la Consellería de Educación, según homologación:

- Educación Infantil 3 años.....1 monitor/15 alumnos.
- Educación Infantil 4-5 años.....1 monitor/20 alumnos.
- Educación Primaria.....1 monitor/30 alumnos.

5.1.- Organización a la hora de comer:

Turnos
De 13 a 14 h
De 14 a 15 h

5.2.- Organización de las actividades de ocio:

5.2.1.- En condiciones meteorológicas normales:

Todos los alumnos se ubicaran en el patio de recreo.

5.2.2.- En condiciones meteorológicas adversas:

Se distribuirá a los alumnos en el aula 8 que dispone de proyector de video/dvd, gimnasio, hall superior de 3º ciclo y en las escaleras del pasillo de Infantil para realizar diferentes actividades (juegos de mesa, baile, ajedrez, manualidades, visionado de videos) supervisadas por las monitoras.

Observaciones:

- Estos espacios solo serán utilizados en periodos de lluvia o días de fuerte viento.
- Los grupos tendrán a su disposición, juegos de mesa, así como la posibilidad de ver películas, pues todos los sectores tendrán los medios necesarios para ver la emisión de programas.
- El programa puede variar según el número de comensales que participen en el servicio. Año tras año se presentará la distribución en el programa anual.

6.- INFRAESTRUCTURA:

6.1- Instalaciones:

- Se dispone de una cocina, con los utensilios necesarios para cumplir los objetivos marcados y poder dar servicio a todos los comensales, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias marcadas por la Conselleria de Sanidad (Dirección General de Salud Pública de Valencia).
- El local asignado al comedor es suficientemente amplio y luminoso, disponiendo del mobiliario necesario para atender las necesidades de los niños/as.
- Para las actividades de ocio, se puede hacer uso de los patios del Centro Escolar, así como de la biblioteca, gimnasio y otros espacios, según las necesidades.

6.2.- Medidas de seguridad:

Dispone de extintores y mangueras contra incendios.

Además, el Centro dispone de un Plan de Autoprotección de Riesgos Laborales elaborado por profesionales del sector, donde quedan incluidas las instalaciones del Comedor.

6.3.- Equipamiento:

Todo el necesario para llevar adelante la comida (mesas, neveras, lavaplatos, armarios para cubiertos, útiles de limpieza, microondas).

7.- NORMAS DE APRENDIZAJE:

7.1.- Higiénicas:

- Hacer comprender al escolar la necesidad de cuidar su cuerpo para garantizar la salud, girando en torno a la alimentación.
- Acostumbrar, al comensal, mediante acciones repetitivas y sistemáticas, a cuidar de su cuerpo.
- Procurar que no se lleven a la boca, nada de lo que ha estado en el suelo.
- Encadenar conductas como: ir al aseo antes de entrar en el comedor, lavarse las manos, antes y después de comer...
- Recordarles que en casa deben cuidar el aseo de orejas, oídos, dientes, uñas....

7.2.- Conductas:

El niño/a debe ser capaz de:

- Lavarse las manos antes y después de comer.
- Entrar y salir ordenadamente.
- Ocupar su sitio sin dificultades.
- Ponerse agua, si es necesario.
- Colaborar en la mesa.
- Pedir las cosas, por favor.
- Utilizar cuchara, tenedor y cuchillo correctamente.
- Comer y beber pausadamente.
- Utilizar las servilletas.
- Comer de todo.
- No tirar comida fuera del plato.

- Levantarse cuando corresponda.
- Aceptar su ración.
- Saber comer pan.
- Utilizar un tono adecuado de voz.
- Respetar a sus compañeros.
- Comprender las órdenes de los monitores.
- Interesarse por lo que come.

7.3.- Alimentación:

- Durante la comida, se observará el ritmo de cada niño/a, sensibilizándolo para que coja un ritmo adecuado en las comidas, ni lento ni rápido.
- Tener cuidado de la comida; no cogiendo los alimentos que caigan fuera del plato.
- Si se ensucia, deberá cambiarse cuando acabe de comer.
- Si se ensucia las manos, deberá lavárselas cuando se levante de la mesa.
- Evitar dar comida, al niño/a, a la boca; aunque según los alimentos podremos ayudarle.
- No se debe triturar el alimento para evitar esfuerzos o dificultades. Cuando el niño/a tiene dientes, debe masticar y comer trozos pequeños.
- No cogeremos los alimentos con los dedos.
- A partir de los 5 años iremos mejorando la técnica de utilización de los instrumentos y la correcta posición en la mesa.
- Beber de forma correcta. Controlando la cantidad y la calidad.

8.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO:

8.1.- Organización a principio de curso:

- Durante las tres primeras semanas de septiembre se realizará la ficha de inscripción del alumno/comensal, donde se reflejarán los datos personales, de contacto, de pago (nº de cuenta bancaria), así como aspectos alimentarios del niño/a: alergias e intolerancias alimentarias.
- Durante la cuarta semana de septiembre, y una vez contados los comensales que participarán en la actividad, se mantendrán sesiones informativas y de organización para evaluar las contrataciones del personal: monitores/as y cocineros/as.

- Unos días antes de comenzar el comedor, se realizará una sesión informativa con los/as monitores/as donde se les asignará el grupo de actuación, con las características del alumnado. Además, los monitores/as dispondrán de una ficha de seguimiento individualizada del alumno, donde se reflejarán las actitudes, comportamientos y posibles anomalías que vayan surgiendo.

8.2.- Organización del Servicio:

8.2.1.- Confección de menús:

- La confección y redacción del menú será realizada por profesionales en la materia, de la empresa contratada,. Cuando estén elaborados los menús, se hará llegar un ejemplar a las familias.

8.2.2.- Dietas especiales:

- Cuando, por enfermedad, un alumno necesite hacer un régimen alimentario, deberá comunicarlo en Secretaría.

- Si por motivo de salud, no puede tomar algún alimento (alergia/intolerancia), deberá comunicarlo mediante certificación médica a principio de curso. En caso contrario, el Servicio no se hará responsable de posibles incidencias.

8.2.3.- Confección de grupos:

- El equipo pedagógico realizará la agrupación de los niños/as atendiendo a sus características, intentando mantener grupo/nivel.

- Si por problemas de adaptación hay que hacer cambios de grupo, se deberá comunicar a los responsables.

8.2.4.- Medicamentos:

- Cuando un alumno/a tenga que tomar un medicamento en el período del comedor, por prescripción médica, se deberá rellenar una ficha y serán los propios padres los que se lo administraran acudiendo al centro.

9.- NORMAS DE ACTUACION:

9.1.- Administración:

- Toda la información del servicio, normas, hojas de inscripción, medicamentos, menús, se puede solicitar en Secretaría de 9 a 10 horas de lunes y viernes.

- Los pagos se realizarán por el banco. El Centro girará a la Cuenta Corriente que se indique, el coste mensual, durante la primera semana del mes siguiente.

- El precio del menú/día máximo lo fija la Dirección General de Ordenación de Centros, dando potestad al Consejo Escolar del Centro, para adecuarlo a sus necesidades, según estado contable del servicio.
- Los alumnos becados realizarán una aportación única al año para cubrir el servicio, ya que la beca no cubre al 100% el coste real.
- Los alumnos con recibos pendientes de otros cursos/meses no serán admitidos, hasta el momento en que no se pongan al día en el pago de las mensualidades.
- Sólo se admitirán, por razones pedagógicas y de organización, alumnos esporádicos. (Solo en casos de extrema urgencia y con el consiguiente justificante).

9.2.- Pedagógicamente:

- Trimestralmente, las familias recibirán un boletín informativo de las actuaciones de su hijo/a.
- Puntualmente tendrán información de cualquier incidencia alimentaria y/o comportamiento.
- Cabe recordar, que ante cualquier duda de las familias en cuanto a incidencias de funcionamiento o actuación del servicio, deberán ponerse en contacto con los responsables del servicio, que canalizarán e intentarán dar solución a los problemas que vayan surgiendo.

9.3.- Medidas de comportamiento:

- El comedor forma parte del Centro; por lo tanto, cualquier incidencia de comportamiento está tipificada dentro del Plan de Convivencia del Centro (RDI), donde las Comisiones de Comedor y Convivencia del Consejo Escolar tomará las medidas oportunas.

ACTUACIONES DEL CENTRO ANTE EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS

En el comedor escolar se aplicará el Reglamento de Régimen Interior del Centro. Se llevará un registro escrito de incidencias. Entre otros, los motivos por los que se puede proceder a la sanción serán:

- La relación entre compañeros-as ligadas a insultos, agresiones, coacciones, especialmente con los más pequeños.
- Falta de respeto y malas contestaciones a las cuidadoras encargadas del comedor.
- Un mal uso intencionado del material y las instalaciones.
- La no aceptación de las normas de funcionamiento en cuanto a comportamiento y actitud dentro del comedor

10.- SEGUIMIENTO Y CONTROL DE OBJETIVOS Y ACTIVIDADES:

10.1.- Composición Comisión de Comedor:

Directora del Centro	Representante Consejo Escolar
Encargado	Representante Consejo Escolar
Representante Profesores	

10.2- Previsión de Actuaciones:

- Tendrán la última responsabilidad del buen funcionamiento del comedor y del cumplimiento y aplicación del Reglamento Interno del mismo. Se reunirán, al menos, una vez al mes, para evaluar los informes elaborados por el encargado y los monitores del servicio.

10.3.- Funciones:

- Elaborar el RDI del comedor, así como dirimir las posibles cuestiones que puedan surgir en el funcionamiento diario.

- Proponer, si lo considera conveniente, la apertura de un expediente disciplinario y la sanción necesaria para las faltas graves y muy graves, tomando las medidas adecuadas para el buen funcionamiento del servicio.

- Analizar las actuaciones de las empresas responsables del comedor, proponiendo al Consejo Escolar los cambios necesarios.

11.- SEGUIMIENTO Y CONTROL HIGIENICO-SANITARIO:

- Periódicamente un Inspector de Salud Pública (Consellería de Sanidad), realiza la inspección de las instalaciones del servicio, levantando acta de todas las actuaciones.

- Igualmente, se realiza toma de muestras de la comida que son analizadas por los organismos competentes.

- Estas inspecciones son realizadas sin aviso previo, y en presencia de la dirección i/o encargado del comedor.

Así mismo, llevamos a término el Plan de Actuación: GUIA DE MENUS DE LOS COMEDORES ESCOLARES, documento elaborado conjuntamente por la Consellerías de Sanidad y Educación. Dicho programa comporta la evaluación de los menús por parte de los responsables de la Institución, donde se refleja, mes a mes, el consumo de alimentos.

12.- LEGISLACION:

12.1.- Sanitaria:

- Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre. Normas de higiene, distribución y comercio de comida preparada. BOE 11 de 12/01/2001.

- Reglamento CE nº 178/2002 de 28 de enero de 2002. Legislación alimentaria y procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Reglamento CE nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004. Higiene de los productos alimentarios.

- Reglamento CE nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004. Normas específicas de higiene de alimentos de origen animal.

12.2.- Educativa:

- Resolución de 13 de junio de 2012 de convocatoria para concesión de ayudas de comedor escolar (DOCV de 18 de junio).

- Orden 53/2012 de 8 de agosto. Consellería de Educación. Regulación-funcionamiento de Comedores Escolares.

- Instrucción de la Dirección General de Ordenación de Centros para el Curso Escolar 2012/13 de 18 de septiembre.