

PLAN ANUAL DEL COMEDOR ESCOLAR 2023-2024



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. EL TIEMPO DE LA COMIDA.....	2
3. EL DESCANSO.....	3
4. HORARIO.....	3
5. MEDIDAS ORGANIZATIVAS QUE ASEGUREN LA ATENCIÓN EDUCATIVA AL ALUMNADO.....	3
6. RECURSOS Y ESPACIOS.....	5
6.1 Recursos humanos.	
6.2 Espacios.	
7. USUARIOS DEL COMEDOR.....	5
8. DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS.....	6
9. PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR.....	6
10. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES.....	9
11. ASPECTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA.....	11
11.1 Medidas.	
11.2 Alergias alimentarias.	
11.3 Precio del comedor.	
11.4 Pago.	
12. PROTOCOLOS DE ADECUACIÓN Y PREVENCIÓN A LA COVID 19.....	13
12.1 Protocolo general.	
12.2 Protocolo a seguir en caso de detectar un alumno/a con posibles síntomas.	
12.3 Protocolo para el servicio de comedor escolar de la comunidad valenciana.	
13. ANEXOS.....	17

1. INTRODUCCIÓN

La programación anual del comedor escolar se rige por la Orden 53/2012, del 8 de agosto, de la Consellería de Educación, Formación y Empleo, por la cual se regula el servicio del comedor escolar de los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencias en materia de educación.

Se siguen las instrucciones de 31 de julio de 2020 del secretario autonómico de Educación y Formación Profesional, por el que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento de las escuelas infantiles de primer ciclo de titularidad de la Generalitat para el curso 2020-2021 y el Decreto 122/2001 de 10 de julio del Gobierno Valenciano (DOGV núm. 4.041 de 12 de julio de 2001) que regula el precio público.

El comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo a los centros docentes, desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada; además de contribuir a favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los escolares, así como a fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia.

Debemos considerar el servicio de comedor como parte integrante de sus actividades, sus objetivos, su horario y su contenido educativo.

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

Se entiende por comedor escolar “la estancia en el centro entre horas lectivas comprendiendo el tiempo dedicado a la alimentación y el descanso, como un tiempo importante dentro de la actividad educativa del centro.”

2. EL TIEMPO DE COMIDA

El momento de la comida no solo hay que considerarlo como el momento en el que se satisface una necesidad fisiológica (satisfacer el hambre), sino como un *momento educativo* muy importante que ofrece varias posibilidades educativas.

En el comedor el alumno/a se enfrenta a:

- Comer solo, desprendiéndose paulatinamente de la dependencia de la educadora.
- Ha de interactuar con unos objetos – instrumentos y descubrir su utilidad y funcionalidad.
- Se pone en contacto con otros en una situación netamente comunicativa.

En este momento educativo es importante crear un ambiente adecuado para que el proceso educativo se desarrolle de manera eficaz con el fin de poder lograr la autonomía personal del alumno/a, teniendo en cuenta todos los aspectos que intervienen en este momento y haciendo especial hincapié en los hábitos de higiene y alimentación.

Se pretende que los alumnos/as tengan una dieta sana y equilibrada (nada de fritos, verduras, pescado, carnes, legumbres, frutas y lácteos).

Llegada la hora del comedor, se va invitando a los alumnos/as a que se laven las manos y van eligiendo el sitio que quieren para comer. Una vez sentados y preparados para comer se reparten los baberos. La tutora, junto con la ayuda de la monitora de comedor baja la intensidad de los alumnos/as, los relaja y los motiva a que participen en este tiempo de comida dándoles la oportunidad de aumentar su autonomía y motivación. Se reparten los baberos, los platos y cubiertos. Se le pide la participación de los alumnos.

Una vez terminando el tiempo de comer, nos lavamos las manos, vamos al baño y finalmente a la siesta.

En el tiempo de comedor se establece una hora para comer, aproximadamente de 12:00h a 13:00h siempre teniendo en cuenta las necesidades y ritmos de cada alumno/a.

Durante este tiempo se diferencian dos momentos educativos constituidos por el tiempo dedicado a la comida y el tiempo de descanso.

3. EL DESCANSO

Tras un periodo de actividades el alumno/a necesita un momento de descanso y relajación. Por ello se facilita un tiempo de siesta en la escuela después de la comida, de 13:00 a 14:30 horas aproximadamente.

En este momento de descanso se trabaja la postura para dormir, el lugar de descanso, y el respeto a los compañeros.

En cada aula, cuando llega la hora de dormir, se cierran todas las cortinas y se pone música de relajación.

La siesta en la escuela, se hace desde que el /la alumno/a hace uso del servicio de comedor.

4. HORARIO

El período de funcionamiento del comedor escolar se extenderá desde el primer día lectivo del mes de Septiembre hasta el último día lectivo del mes de Junio conforme al calendario escolar aprobado anualmente atendiendo a los diferentes periodos del curso.

Este año empieza a funcionar desde el día 11 de septiembre y acaba el 21 de junio de 2024.

- Horario continuo de verano: Septiembre y Junio: Horario de 12:00 a 13:00 -15:00h.
- Horario continuo resto de meses: de Octubre a Mayo: Horario de 12:30h a 15:00h.

5. MEDIDAS ORGANIZATIVAS QUE ASEGUREN LA ATENCIÓN EDUCATIVA AL ALUMNADO.

- **Reunión** a principios de septiembre del **Equipo educativo y personal de comedor** para programar el inicio de curso y llegar a acuerdos de funcionamiento.
- **Reunión** inicial del encargado de comedor, **monitores/as, personal de cocina y personal de limpieza** para recordar funciones y competencias:
 - a) Propuestas de mejora.
 - b) Organización del comedor: actuación y distribución de monitoras, recordar normas de funcionamiento y agrupamientos de comensales.
 - c) Coordinación con el personal de cocina y limpieza.

- **Revisión del menú** por la Dirección, representante del AMPA y la cocinera.
- **Organización de espacios y tiempos** para el servicio de comedor y para el tiempo restante.

Señalar que la comunicación es diaria.

- **Atención a padres:**

Información diaria de todos los alumnos/as en la hoja que hay en cada puerta de acceso a las aulas.

Evaluación trimestral de cada alumno/a (Comunicación a los padres a través del informe que se da a final de cada trimestre).

Reuniones con los padres previa cita siempre que se estime necesario.

- **Informaciones de las familias:**

En la entrevista de inicio de curso, la familia debe de informar a la educadora sobre las necesidades y características de sus hijos/as.

Aportar a principio de curso informes médicos del especialista correspondiente que acrediten alergias o enfermedades del aparato digestivo o metabólico que impliquen una dieta específica.

- **Memoria:** El equipo educativo y el equipo de comedor evaluarán el grado de cumplimiento del Plan al finalizar el curso escolar. Las conclusiones más relevantes y las propuestas de mejora se incluirán en la Memoria Anual. Éstas serán objetivos a lograr en el siguiente curso y, por tanto, se reflejarán en el Plan Anual de comedor.

6. RECURSOS Y ESPACIOS.

6.1 RECURSOS HUMANOS:

- El equipo de trabajo para este curso 2023-2024 consta de:
- Ocho monitores de comedor. Dos por aula proporcionados por la empresa Idella Esport, S.L. Realizarán funciones de vigilancia, cuidado y atención de los alumnos/as.
- Dos educadoras de apoyo. Una en el aula de caracoles y otra en el aula de pollitos.
- Cuatro educadoras/tutoras.
- Una cocinera
- Una ayudante de cocina.
- Un ayudante de mantenimiento
- Tres señoras de limpieza.
- Directora/encargada del comedor : M.^a Adela Moll Richart

6.2 ESPACIOS:

Los espacios de comedor son las diferentes aulas. Cada grupo/clase come dentro de su aula.

Siguiendo el Protocolo de protección y prevención frente a la transmisión y contagio del SARS-CoV-2 para centros educativos del 29 de junio de 2021, cada grupo/clase tiene asignado un carro y todos los utensilios necesarios para la comida.

La ayudante de cocina es la encargada de llevar los carros a las clases y después, cuando han terminado, devolverlos a la cocina.

7. USUARIOS DEL COMEDOR

El servicio de comedor escolar podrá ser solicitado por los padres/madres y/o tutores legales de los alumnos/as matriculados en el centro. A tales efectos, se deberá presentar la instancia normalizada que facilita el centro en el momento de la matrícula.

8. DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS.

Derechos:

- Recibir una alimentación en condiciones saludables de higiene.
- Tener en cuenta los menús especiales en el caso de los alumnos que así lo requieran, una vez presentada la documentación que justifique la necesidad de la misma.
- Mantener una alimentación equilibrada desde la perspectiva dietético-nutricional de acuerdo con las pautas nutricionales fijadas por la Administración.
- Participar de los cuidados y la vigilancia de los monitores/as realizadas en los períodos de tiempo libre anteriores y posteriores a la hora de la alimentación.
- Conocer el MENÚ mensual del plan de comidas con la recomendación de la cena.
- Recibir la debida atención de los cuidadores.

Deberes de los usuarios:

- Asistir al comedor escolar, salvo justificación expresa.
- Respetar los horarios establecidos para las comidas.
- Cumplir las normas higiénicas.
- Cuidar del material del comedor escolar.
- Permanecer en el centro durante el horario de comida.
- Respetar las normas de funcionamiento establecidas por el centro para el servicio de comedor.
- Abonar en tiempo y forma las mensualidades.

9. PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR

El objetivo básico del servicio de comedor, atendiendo a su carácter social y educativo, es cubrir las necesidades nutritivas de los/las alumnos y la adquisición de hábitos sociales, alimentarios, de higiene y de salud en el marco de la convivencia ordinaria en el centro; promoviendo la adaptación de los niños y niñas a la diversidad de

los menús y a la disciplina del acto de comer que incluye la cortesía, la tolerancia, la solidaridad y la educación por la convivencia.

OBJETIVOS:

Objetivos relativos a la educación para la salud:

- Satisfacer su necesidad de comer alcanzando el nivel de autonomía ajustado a la edad.
- Adquirir hábitos alimentarios correctos.
- Conocer los diferentes tipos de alimentos.
- Conocer la importancia de los diferentes alimentos para el desarrollo y la salud.
- Establecer una relación y comunicación entre iguales, educadores/as, monitores/as y otras personas de la escuela.
- Descubrir y reconocer nuevas sensaciones.
Sentir el acto de comer como una situación placentera.
- Comprender y utilizar las normas de comportamiento en la mesa.
- Utilizar correctamente los utensilios de mesa (cubiertos, vasos, ...)
- Mantener un control postural y precisión en el gesto ante la situación requerida.
- Adquirir hábitos de higiene.
- Observar las transformaciones que se producen en los alimentos.
- Reconocer y diferenciar roles de las personas que intervienen en el comedor.
- Ampliar el vocabulario relacionado con la actividad.
- Esperar su turno.
- Desarrollar hábitos de higiene adecuados: lavarse las manos antes y después de la comida.

Objetivos relativos a la educación para la convivencia:

Los objetivos propuestos tratarán de fomentar en nuestro alumnado actitudes de colaboración, solidaridad y cooperación:

- Mantener un talante respetuoso y cordial entre toda la comunidad que hace uso del comedor.
- Lograr un comportamiento correcto en la mesa.

Fomentar la integración de alumnos/as con necesidades educativas especiales.

- Lograr un ambiente sin mucho ruido, evitando gritos y dialogando de forma distendida.
- Cuidar y respetar los espacios, mobiliario, enseres y utensilios de uso comunitario.
- Mantener una comunicación abierta con las familias.

Los objetivos propuestos son progresivos y alcanzables en más de un curso escolar:

- Proporcionar una alimentación suficiente, variada y equilibrada.
- Adquirir buenos hábitos alimentarios y de higiene.
- Crear una buena disposición respecto a los alimentos que los niños y las niñas toman con mayor dificultad, tal como las verduras y las frutas.
- Concienciar que hay que tomar de todos los grupos de alimentos.
- Conseguir que los alumnos y las alumnas respeten y usen correctamente los materiales del comedor.
- Mantener posturas correctas en la mesa para evitar futuros problemas corporales.
- Masticar adecuadamente los alimentos.
- Comer con mesura evitando la glotonería.
- Fomentar su autonomía poco a poco y según la edad del alumnado.
- Para el alumnado que duerme siesta: disfrutar del reposo y favorecer la relajación, proporcionar herramientas para aprender a dormirse solo, acostumbrar al cuerpo a los horarios de descanso.

METODOLOGÍA GENERAL DEL PROYECTO

1. La organización del tiempo favorecerá el desarrollo de la autonomía de los alumnos/as.
2. El alumnado será protagonista de su propio aprendizaje, en un clima acogedor y tranquilo.
3. Se intentará favorecer el aprendizaje cooperativo.

4. La metodología tendrá un enfoque globalizador y partirá de los intereses de los alumnos y alumnas para hacer los contenidos significativos .
5. Se favorecerá que los monitores/as y educadoras trabajen en equipo.
6. Se evaluará al alumnado, al proceso de enseñanza-aprendizaje y las propias actividades.

10. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

La Orden 53/2012 de 8 de agosto, en el capítulo II establece las competencias de los responsables de la gestión del servicio, contempla las atribuciones del Consejo Escolar, las funciones del Director/a, las competencias del encargado/a del comedor, y las funciones de los cuidadores de comedor.

FUNCIONES

FUNCIONES DE LA DIRECCIÓN DEL CENTRO / RESPONSABLE DEL COMEDOR

- Elaborar el plan anual del servicio del comedor que formará parte de la programación general anual del centro, para su posterior aprobación en el consejo escolar del centro.
- Supervisar las condiciones de ejecución del contrato con la empresa Idella Esport SL, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes entre la empresa y su personal.
- Ejercer las funciones de interlocutor con las empresas y el personal de la misma.
- Realizar la gestión económica del servicio del comedor
- Proceder a la reposición del menaje necesario
- Complimentar el modelo 046, entregarlo a las familias y verificar el pago de las cantidades del precio del servicio.
- Asegurar la presencia del responsable del comedor durante el tiempo de duración de la prestación del servicio del comedor.
- Velar por el cumplimiento de la normativa sobre la salud e higiene

FUNCIONES DE LOS MONITORES/AS DE COMEDOR

- Atender y custodiar al alumno/a durante toda la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor escolar
- Prestar especial atención a la función educativa del comedor, principalmente a la adquisición de hábitos alimenticios y sanitarios.

Cualquier otra función que les pueda ser encomendada por el responsable del comedor con vistas al adecuado funcionamiento del comedor.

FUNCIONES CONSEJO ESCOLAR

El Consejo Escolar del centro tendrá, en relación con el servicio de comedor escolar, las siguientes atribuciones:

- Establecer directrices para la planificación y desarrollo plan anual de comedor.
- Aprobar el citado proyecto educativo de comedor.
- Acordar que se solicite por parte de la dirección del centro docente la autorización del servicio de comedor escolar en el centro.
- Supervisar la organización y la actividad general del comedor escolar.
- Supervisar los menús que se sirven en el comedor escolar en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos, comprobando que sean adecuados para una alimentación sana y equilibrada.
- La comisión de comedor estará formada por los mismos miembros del consejo escolar teniendo en cuenta la particularidad de la escuela. Ésta será la encargada de dirimir las posibles cuestiones que puedan surgir en el funcionamiento del servicio de comedor escolar, para lo cual deberá tener conocimiento e información de todos los aspectos relacionados con el servicio.

11. ASPECTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

La preparación de la comida se realiza en la cocina propia del centro. Tal y como marca el Decreto 84/2018 de fomento de una alimentación saludable y sostenible en Centros de la Generalitat, los suministros y la aportación de materia prima para la elaboración de la comida son entregados a la cocina directamente por **empresas de la localidad y proximidades** y en la compra semanal, un 3 % de los productos son de **procedencia ecológica**.

El personal de cocina tiene el correspondiente carnet de manipuladores de alimentos, pasando controles sanitarios pertinentes de manera periódica.

El centro es visitado asiduamente por la inspectora de sanidad, controlando al personal y las instalaciones y emitiendo los informes sanitarios necesarios, de forma que se garantice el derecho a la salud de todos nuestros comensales.

También se guardan muestras de los platos cocinados para su posible inspección y análisis.

11.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Revisión periódica de las instalaciones de gas
- Control de maquinaria, utensilios, depósito de agua...
- Desinfección, desinsectación y desratización (CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS)
- Revisión periódica de extintores
- Botiquín del centro
- **Implantación del sistema de autocontrol del comedor escolar (EMPRESA FORMAN HIGIENE ALIMENTARIA)**

11.2 ALERGIAS ALIMENTARIAS

- El alumno/a que tenga algún tipo de alergia, se ha de especificar en la formalización de la matrícula y debe ser acompañada por el informe médico (Resolución 13 de junio de 2018).

Durante el tiempo de la comida y siesta rigen las normas generales de convivencia del centro.

11.3 PRECIO COMEDOR

El precio público se exigirá en función de la renta de la unidad familiar de la que forme parte el alumno/a y del número de hijos de la misma.

11.4 PAGO

1º- Las familias recogerán el impreso (modelo 046) que la dirección del centro dejará en el casillero de cada alumno/a.

2º- Las familias deberán recoger dicho impreso y hacer el pago dentro de los 10 primeros días de cada mes.

3º- Una vez abonada la mensualidad, las familias presentarán en el centro la copia debidamente sellada del ejemplar para la administración.

Cada una de las mensualidades del precio público se abonará en los **10 primeros días** del mes correspondiente.

También se puede realizar el pago telemático a través del siguiente enlace https://atenea.ha.gva.es/CCTE_PagoTelematico/CCTE_PagoTelematicoServlet/PagoTelematico

Serán objeto de descuento:

- a) Los días comprendidos en los períodos vacacionales de Navidad y Pascua.
- b) Los períodos de al menos 15 días hábiles consecutivos en los que el alumno no asista al centro por causa de enfermedad, previa comunicación al centro por los obligados al pago.
- c) Los días del mes de septiembre durante los cuales el alumno no asista al centro por indicación de la dirección del mismo, con motivo de la entrada progresiva del alumnado.
- **La falta de pago dentro de plazo de las mensualidades del precio público comportará la interrupción automática de la prestación del servicio de comedor, sin derecho al reintegro de las cantidades que se hubieran abonado hasta ese momento.**

12. PROTOCOLOS DE ADECUACIÓN Y PREVENCIÓN A LA COVID 19

- Dada la situación generada por el coronavirus SARS-CoV-2 y la necesidad de adaptar el servicio de comedor a la nueva normalidad que estamos viviendo y por la que tendremos que pasar durante los próximos meses, la escuela ha adecuado los espacios a las nuevas necesidades.
- En colaboración con el centro educativo, su organización y los miembros que componen la comunidad, el comedor escolar conforma un escenario idóneo para que el alumnado desarrolle ciertas competencias y asimile habilidades fuera del aula.

Por un lado, es un medio eficaz para el aprendizaje de hábitos de higiene y alimentación saludable y por otro, favorece el desarrollo de la socialización e integración del alumnado.

12.1 PROTOCOLOS GENERALES

- En cada clase o espacio de uso común se dispondrá de un kit de limpieza, pañuelos desechables, geles hidroalcohólicos y/o guantes desechables.
- Se ventilarán las aulas varias veces cada hora, manteniendo puertas y ventanas abiertas.

Se lavarán las manos frecuentemente con agua y jabón.

12.2 PROTOCOLO A SEGUIR EN CASO DE DETECTAR UN ALUMNO/A CON POSIBLES SÍNTOMAS:

1. Si se detectara un alumno/a con fiebre, tos, malestar, dolor de garganta..., se le aislará del grupo.
2. El monitor/a avisará a la educadora o dirección y se procederá a llamar a la familia para que lo recojan lo antes posible.
3. Se avisará al centro para que puedan hacer un seguimiento al día siguiente

12.3 PROTOCOLO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

- Antes de proceder a la comida se debe realizar un correcto lavado de manos con agua y jabón. Esta maniobra se deberá repetir a la finalización de la misma. Teniendo en cuenta que el lavado de manos es la maniobra más importante de prevención.
- El personal de comedor debe recordar, reforzar y supervisar el mensaje de no compartir alimentos, enseres, ni bebidas.
En el comedor escolar y aulas, habrá carteles informativos sobre las normas para los usuarios y las usuarias y recordatorios de medidas de higiene personal (etiqueta respiratoria, lavado de manos, distanciamiento y uso de mascarillas).
- Se seguirán las normas generales de limpieza y ventilación del centro poniendo especial atención en las superficies de contacto más frecuentes.
- Se tendrá que hacer limpieza y desinfección después de cada turno de comida.
- En cuanto a la ventilación, se realizará igual que otros espacios del centro, antes, después de cada turno y al acabar. Si la climatología lo permite, las ventanas permanecerán abiertas el mayor tiempo posible.
- Para ello se garantizará las condiciones higiénicas de las aulas que proporcionen la seguridad alimentaria adecuada. La comida caliente se servirá mediante la utilización de carros calientes con bandejas o sirviéndose con la menor antelación posible a su consumo. Para ello cada clase, en lo posible, debería tener su propio carrito con todos los utensilios: platos, jarras y bandejas para servir la comida.
- El tiempo de comedor escolar puede ser una oportunidad educativa incluida en la formación del alumnado, pudiendo involucrarlos en la preparación del espacio para comer, la asunción de las normas de higiene (uso de delantales, lavado de manos y uso de gel desinfectante) para la preparación del servicio de la comida, el acto alimentario y la recogida posterior y medidas higiénicas posteriores.

EN LA HORA DE LA SIESTA:

- Se ha adecuado la sala de usos múltiple únicamente para los alumnos/as de las aulas de dos años.

13. ANEXOS

Elda de de

Mi hija/o _____ tiene alergia a _____ y ante la posibilidad de su empeoramiento le pueden dar en la escuela:

Autorizo a la Escuela Infantil "Santa Infancia" a que le administren la medicación prescrita para ello. (adjunto autorización médica)

Padre/Madre/o tutor:
Firma:
DNI:

Elda de de

Don/ Doña _____

solicito a la E.I. "Santa Infancia" que mi hijo/a _____

Pueda salir el día/días _____ a las _____

Durante el curso 20__/20__ siendo yo responsable a partir de ese momento.

FIRMA:

Ante las alergias presentadas hacia distintos alimentos por el niño/la niña
.....
la Escuela Infantil "Santa Infancia" no se responsabiliza de que el niño/la niña pueda
tomar de forma accidental algún alimento que los responsables en ese momento no
puedan controlar (que le de otro/a niño/a, que él/ella coja a otro niño/a de su plato...)

Elda , a

Nombre del padre/madre o tutor/a.:

DNI:

Firma: