



PLAN de SERVICIO de COMEDOR

1. OBJETIVOS

El Comedor Escolar es un servicio educativo complementario que debe crear en los comensales hábitos higiénicos y dietéticos y atender a la consecución de los siguientes **objetivos**:

- Desarrollar en los alumnos hábitos alimentarios y sociales adecuados para una mejor educación para la salud y la convivencia.
- Formar a los alumnos en el desarrollo de actitudes positivas con la comida, así como en el conocimiento de las bases de una dieta saludable.
- Promover la adaptación del niño a una diversidad de menús y a una disciplina en el acto de comer que incluya la cortesía, la tolerancia, la solidaridad y la educación para la convivencia.
- Fomentar en el alumnado el espíritu de solidaridad y colaboración, dando en la medida de las posibilidades, participación en pequeñas responsabilidades en labores de puesta y recogida del servicio de mesas, así como en las actividades de ocio de los más pequeños.
- Comprender la necesidad de mantener una alimentación variada.

OBJETIVOS de la Educación para la SALUD:

- Fomentar y desarrollar hábitos personales de higiene y buena alimentación como base de una correcta Educación para la Salud.
- Poner en práctica normas higiénicas y sanitarias.
- Iniciarse en gustos variados y comer todo tipo de alimentos.
- Mantener posturas correctas en la mesa.
- Conseguir hábitos en el uso correcto de utensilios relacionado con la comida.
- Adquirir y poner en práctica hábitos relacionados con las normas de educación básicas en la mesa.
- Concienciar a la familia en la conducta adquirida en el comedor del colegio, y la importancia de continuar con la misma en el hogar.

OBJETIVOS de la Educación para la CONVIVENCIA:

- Adquirir y poner en práctica hábitos de convivencia y cooperación.
- Despertar en los alumnos el espíritu de cooperación, implicándolos, según sus posibilidades, en tareas de servicio de Comedor: poner y retirar el servicio, ayudar a los más pequeños...
- Fomentar el compañerismo, respeto y tolerancia hacia todos los miembros de la Comunidad Escolar.
- Lograr un comportamiento correcto en la mesa.
- Conseguir un ambiente sin ruido, evitando gritos y dialogando de forma tranquila.
- Cuidar y respetar los locales, mobiliarios, enseres y utensilios de uso comunitario.

OBJETIVOS de la Educación para el OCIO:

- Crear hábitos y lograr estrategias para la utilización correcta del tiempo libre.
- Planificar actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo equilibrado de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.



2. ACTIVIDADES

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

Los alumnos comensales llevarán a cabo durante el tiempo que abarca el Servicio de Comedor un programa de actividades que girará en torno a los siguientes ámbitos y objetivos:

- ✓ Se instruirá al alumno de forma personalizada en el uso y utilización de cubiertos, servilletas...
- ✓ Las entradas y salidas se realizarán de forma ordenada.
- ✓ Poner en práctica normas básicas de higiene: lavarse las manos antes y después de comer y que, durante la comida, se eviten ruidos y gritos.
- ✓ Los alumnos no se levantarán de sus asientos; cuando necesiten algo levantarán la mano y lo pedirán, de manera educada, a los cuidadores.
- ✓ Los alumnos procurarán no hablar mientras tengan comida en la boca.
- ✓ Podrán colaborar en la recogida de las mesas, si así se estima conveniente.
- ✓ Se les animará a no rehusar por sistema ningún tipo de alimento.

ACTIVIDADES de OCIO:

Los alumnos comensales realizarán en los momentos posteriores a la comida actividades de ocio y tiempo libre:

- ✓ Juegos educativos.
- ✓ Actividades de expresión plástica. Juegos al aire libre.
- ✓ Actividades deportivas.
- ✓ Fomentar el uso de la lectura y el trabajo diario.

3. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

La organización del Servicio de Comedor implica la colaboración y distribución de varias competencias y funciones entre el *Equipo Directivo del Centro*, el *Consejo Escolar*, el *Encargado del Comedor* y el *Personal Laboral*.

Competencias del CONSEJO ESCOLAR del Centro:

1. Aprobar el plan de organización y funcionamiento del servicio de comedor: horario de comidas y organización de turnos.
2. Aprobar el plan de actividades educativas y de entretenimiento que desarrollará el alumnado usuario del comedor mientras espera ser recogido por sus padres una vez finalizado el comedor.
3. Analizar y evaluar la organización y la actividad general del comedor escolar y promover la renovación y mejora del equipamiento e instalaciones.
4. Conocer las resoluciones relativas a la admisión de alumnos en el servicio y a las altas y/o bajas por impago o por motivos disciplinarios.

Competencias de la DIRECCIÓN del Centro:

1. Elaborar el Plan anual del servicio de comedor como parte integrante de la Programación General Anual.
2. Dirigir y coordinar el servicio.
3. Supervisar la correcta actuación educativa, económica y administrativa del servicio de comedor.
4. Autorizar los gastos y ordenar los pagos necesarios para su buen funcionamiento.
5. Realizar la contratación de obras, servicios o suministros para los que esté facultado, de acuerdo con la normativa vigente, siempre que sean necesarios para el mejor funcionamiento del comedor.



6. Velar por el cumplimiento de las normas sobre seguridad e higiene.
7. Informar a los padres del plan y las normas de funcionamiento del comedor escolar y de las actividades previstas.

Competencias del/la SECRETARIO/A del Centro:

1. Formular el inventario de material adscrito y utilizado en las instalaciones del servicio de comedor escolar.
2. Registrar la actividad económica del servicio de comedor y justificación de ingresos y gastos.

Competencias del ENCARGADO del Comedor:

1. Coordinar la programación del plan de actividades.
2. Programar, junto con el personal laboral y el equipo directivo, actividades de ocio y tiempo libre para dinamizar la atención y vigilancia del alumnado usuario.
3. Elaborar, conjuntamente con el Equipo Directivo y la Comisión de Comedor, el plan de funcionamiento del servicio, como parte integrante de la P.G.A. del Centro.
4. Coordinar y supervisar los medios personales, económicos y materiales.
5. Realizar propuestas sobre control y mejora de menús.
6. Organización del servicio de comidas.
7. Facilitar la información para la elaboración y actualización del inventario de menaje, mobiliario y maquinaria de servicio de comedor y realizar propuestas de reposición y mejora.
8. Llevar el control de los pagos de los usuarios del servicio de comedor.

Competencias del PERSONAL CONTRATADO :

• **COCINERO/A:**

Es el trabajador/a que realiza la preparación, elaboración (freír, asar, cocinar, etc.), coordinación y condimentación de los alimentos con sujeción al menú que se elaborará.

Sus **funciones** son:

1. Coordinar, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito a la cocina.
2. Adoptar aquellas medidas de higiene necesarias, tanto en la transformación culinaria, como en la distribución.
3. Organizar, supervisar y cuidar de las perfectas condiciones de almacenamiento de los víveres.
4. Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que esté autorizado por la secretaría.
5. Vigilar y mantener en perfectas condiciones de limpieza las instalaciones y cuidar del buen funcionamiento de las maquinarias, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
6. Cuidar del encendido de la cocina.

• **AYUDANTE de cocina:**

Es el trabajador que, con conocimientos elementales de cocina, y en coordinación con el Cocinero, de quien recibe instrucciones precisas, ayuda a éste en sus funciones.

Sus **funciones** son:

1. Atender la limpieza, mantenimiento y funcionamiento de la maquinaria, utensilios, menaje de mesa y dependencias de la cocina.
2. Retirar y trasladar los residuos resultantes de tratamiento de alimentos al depósito con los medios adecuados.



- **AUXILIAR de servicios complementarios:**

Es el trabajador que, en coordinación con el Encargado de Comedor, atiende la vigilancia e instrucción de los alumnos, desarrollando las actividades educativas programadas a tal fin.

Sus **funciones** son:

1. Tener a su cargo el montaje y desmontaje de mesas y menaje del comedor.
2. Servir el menú del día a los alumnos comensales.
3. Colaborar en la programación de actividades en coordinación con el Encargado de comedor.
4. Instruir y orientar al niño en la adquisición de aquellos hábitos correctos de alimentación y comportamiento social, propiciando la colaboración y autonomía responsable de los alumnos. Observación de las condiciones higiénicas del comedor.
5. Organizar las entradas y salidas al comedor escolar, garantizando que el alumnado esté en todo momento atendido, desde que termina la jornada escolar hasta que acaba su jornada laboral, asegurándose del traslado del alumno desde y a las diferentes dependencias.

4. FUNCIONAMIENTO

COMENSALES :

1. Podrán hacer uso del Servicio de comedor todos los alumnos matriculados en el Centro que así lo soliciten hasta completar la capacidad.
2. Las solicitudes se presentan en administración en cualquiera de las dos variantes de asistencia al comedor que se especifican: por meses o por días.
3. Podrán hacer uso del servicio el resto de personas que trabajen en el centro y que así lo soliciten. El Director del centro y el Encargado de Comedor, cuando hagan uso de este servicio, estarán exentos del pago del comedor, así como el profesorado colaborador en el servicio.

CALENDARIO y HORARIOS:

1. El Servicio de Comedor comenzará en el mes de octubre y finalizará en el mes de mayo.
2. El horario del servicio será de 14:00 h hasta 16:00 h para el alumnado y de 15:00 h a 16:00 h para el profesorado y resto del personal, de lunes a jueves.

Si un alumno no es recogido a la hora de finalización de la jornada de trabajo del personal de comedor, se llamará en primer lugar a los padres, o personas autorizadas, quienes deberán personarse de inmediato en el centro. En caso de reincidencia se pondrá en conocimiento del encargado de comedor, quien tomará las medidas oportunas.

MENÚS:

Los menús se elaborarán teniendo en cuenta que sean equilibrados, variados y adaptados a los comensales, atendiendo las dietas de régimen cuando vengan debidamente justificadas con informe médico.

Con la finalidad de que las familias puedan complementar el régimen alimenticio del sus hijos, los menús se publicarán en la web del centro mensualmente, haciendo constar que estos menús podrían variar en caso de que existieran causas que lo motivasen.

El menú será único para todos los comensales, aunque se establecen las siguientes excepciones:



- *Dietas blandas*: irán dirigidas a alumnos con problemas gastrointestinales, serán suministrados bajo prescripción médica y avisando con la antelación debida al encargado de comedor para que éste lo pueda poner en conocimiento de la cocina.
- *Alumnos alérgicos* a alimentos o que padezcan cualquier enfermedad o trastorno que precise de una alimentación específica: deberán presentar un certificado médico.

PAGO de CUOTAS :

- El pago de cuota se abonará siempre por adelantado.
- La Administración del centro no pasará la relación de comensales a los responsables de comedor hasta que el pago no se haya efectuado.
- No se devolverán los importes de las comidas no consumidas por inasistencia del alumno a no ser que sea comunicado con suficiente antelación.
- Será motivo de baja automática el no abonar las cantidades correspondientes.

5. DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS

5.1 Como usuario del comedor, el ALUMNADO que lo utilice tendrá DERECHO a:

- Beneficiarse de todas las prestaciones del Servicio en las mejores condiciones posibles de seguridad, higiene y bienestar.
- Recibir un trato correcto, con respeto y sin discriminación de ningún tipo, tanto por parte de sus compañeros, como de todo el personal del Servicio.

De igual forma, tendrá los siguientes **DEBERES** :

1. Llegar con puntualidad al comedor.
2. Entrar y salir en orden y sin gritar.
3. Lavarse bien las manos antes de la comida.
4. Permanecer sentado correctamente en su sitio durante el tiempo que dure la comida.
5. Procurar comer de todo, no solo lo que le guste, para asegurar una dieta equilibrada
6. Durante la comida, hablar en tono de voz moderado, procurando no molestar a los compañeros.
7. Levantar la mano para llamar la atención de la monitora y procurar hacerlo con educación, sin gesticular exageradamente. No pedir las cosas gritando.
8. Utilizar los cubiertos para comer y no para golpear los vasos, cortar las mesas o amenazar a los compañeros.
9. Aprender poco a poco a utilizar los cubiertos durante la comida.
10. Comer sin prisa, masticando bien los alimentos con la boca cerrada.
11. Guardar las normas de cortesía hacia el personal empleado en el comedor.
12. Guardar las normas de higiene y limpieza corporal (uñas, manos, cabello) , y de atuendo con carácter general.



5.2 Como usuarios del comedor, las FAMILIAS que lo utilicen tendrá la OBLIGACIÓN de:

1. Cooperar en el adecuado cumplimiento de las normas establecidas.
2. Comunicar al Centro, por escrito, las posibles alergias, régimen y medicación de sus hijos e hijas.
3. Comunicar al Director y al encargado del comedor las incidencias más destacables que se produzcan en el servicio.
4. Avisar con antelación de la no asistencia de su hijo o hija al comedor durante un día concreto.
5. Estar al corriente del pago de las cuotas.

5.3 Medidas correctoras:

Dependiendo del grado de incumplimiento o gravedad de la situación, los responsables del comedor, y en su caso la Comisión de Convivencia del Consejo Escolar o el Director por delegación del Consejo Escolar, tomarán las medidas necesarias de la forma más inmediata posible, tendente a corregir las conductas contrarias a las normas.

Entre las medidas correctoras de las conductas contrarias a las normas, podrán aplicarse:

1. Apercebimiento verbal y reflexiones sobre su conducta.
2. Cambio de ubicación en el comedor.
3. Apercebimiento por escrito a los padres o tutores.
4. No poder el uso del servicio del comedor escolar por un periodo no superior a cinco días. Esta medida la adoptará el Director a propuesta de la Comisión de Convivencia o del personal encargado de la vigilancia del comedor.

Si con las anteriores medidas, o con otras que pudieran adoptarse, no se obtiene el objetivo de corregir la conducta, el alumno podrá ser sancionado con la baja definitiva del servicio de comedor escolar por lo que reste del curso escolar.

Esta medida deberá ser adoptada por resolución del Consejo Escolar, quedando no obstante el Director facultado para adoptarla cuando, a su juicio, hubiera que tomarla de inmediato; en cuyo supuesto, el Consejo Escolar debiera ratificarla o rectificarla en un plazo máximo de diez días.

Si un alumno a quien se ha aplicado esta medida solicitara en cursos posteriores el uso de estos servicios, su admisión deberá ser previamente aprobada por el Consejo Escolar.

COLEGIO ESPAÑOL JACINTO BENAVENTE, TETUÁN.
Tetuán, septiembre de 2022

fd.: Juan José Chacón Rojas, secretario y encargado del comedor escolar.