

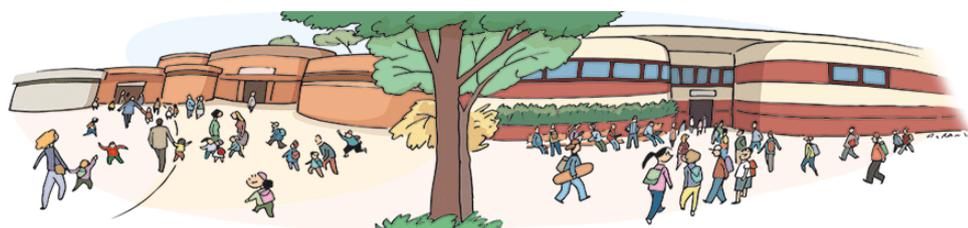


Colegio

FUHEM
Lourdes

PLAN DE FUNCIONAMIENTO COMEDOR ESCOLAR

Aprobado en Consejo Escolar
de 13 diciembre 2018



METODOLOGÍA EN EL ÁMBITO DEL COMEDOR ESCOLAR

Contenido

INTRODUCCIÓN	2
Objetivos del comedor	2
CARÁCTER DEL SERVICIO DE COMEDOR	3
Menú equilibrado.....	3
Las familias y el comedor	4
Consumo ecológico dentro y fuera del colegio.....	5
NORMAS ESPECÍFICAS DEL COMEDOR.....	6
USUARIOS DEL COMEDOR.....	6
DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS/AS DEL COMEDOR.....	7
Derechos de los usuarios/as	7
Obligaciones de los usuarios/as	7
NORMAS DE CONVIVENCIA.....	7
ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR.....	8
Organización general.....	9
Funcionamiento servicio de comedor	9
ESCUELA INFANTIL. FUNCIONAMIENTO.....	9
Escuela Infantil. Normativa.	11
EDUCACIÓN PRIMARIA. FUNCIONAMIENTO.	12
Educación Primaria. Normativa.	13
1º Y 2º DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA. FUNCIONAMIENTO.	14
Secundaria y Bachillerato. Normativa.	14
MONITOR Y MONITORA DE COMEDOR	15
Organización Comedor. Turnos.....	16

INTRODUCCIÓN

El comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo que contribuye a una mejora de la calidad de la enseñanza. Además de cumplir una función básica de alimentación y nutrición, desempeña una función social y educativa. Por ello, el comedor escolar está integrado en la vida y organización del centro. Su regulación es la siguiente:

En la Comunidad de Madrid, la normativa más reciente sobre el servicio de comedor escolar en centros sostenidos con fondos públicos es:

- Orden 2619/2017, de 13 de julio, del Consejero de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establece el precio del menú escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.
- Circular de 24 de julio de 2017 de la Dir. Gral. de Educación Infantil, Primaria y Secundaria sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar en centros educativos públicos no universitarios en el curso 2017-18.

Dicha normativa recoge la reglamentación anterior en vigor y la de rango superior.

El comedor escolar del Colegio Lourdes funcionará dentro del marco establecido en la legislación citada. El Plan de Funcionamiento, una vez aprobado por el Consejo Escolar, pasará a formar parte de la Programación General Anual del Centro. Dicha aprobación se entenderá otorgada para el curso escolar y se renovará automáticamente si no varían los requisitos que dieron lugar a su otorgamiento. La dirección del centro informará a las familias, a comienzo de cada curso, del Plan de funcionamiento del servicio escolar de comedor.

El momento de comedor se define como un servicio que el centro ofrece a las familias que lo desean. Dado el valor educativo que tiene, especialmente para las y los más pequeños, su actividad debe potenciar los mismos valores de cooperación, tolerancia, diálogo, responsabilidad y respeto que se enuncian en el Proyecto Educativo.

El servicio de comedor tiene como prioridad, por un lado, la educación para la salud, la higiene y el comportamiento en la mesa y la convivencia, y por otro la relación con otros compañeros y compañeras de diferentes edades y con otras personas adultas fuera de la actividad lectiva.

Para conseguir estos fines, el comedor contará con una Coordinadora, así como con un número de monitoras y monitores adecuado al número de usuarios y usuarias.

Objetivos del comedor

- Permitir a las familias una jornada escolar completa para sus hijos/as en el centro.
- Suministrar un menú equilibrado, mayoritariamente de origen ecológico, completo y adaptado a las necesidades fisiológicas del alumnado.
- Promover los valores de respeto, compañerismo, solidaridad y comprensión durante las comidas y en los espacios de recreo.

- Promocionar los hábitos de higiene personal y buena alimentación: manipulación de los alimentos, masticación, proporción de los trozos de alimento, limpieza de las manos, etc.
- Promover diferentes habilidades: uso efectivo y específico de los cubiertos, conocimiento de los alimentos, reconocimiento de diferentes formas cocinar, etc.
- Conocer los distintos tipos de alimentos según la temporada del año.
- Valorar los productos de cultivo ecológico, de temporada y de cercanía.

CARÁCTER DEL SERVICIO DE COMEDOR

FUHEM está apostando por el consumo de alimentos ecológicos en sus comedores. Con esta iniciativa queremos cumplir varios objetivos: fomentar el cultivo ecológico, apoyar al pequeño campesino, mejorar la calidad y el sabor de los alimentos servidos y, por supuesto, darle a todo ello una dimensión educativa.

Desde el curso 2014-2015, todos los centros FUHEM han introducido en sus comedores un considerable porcentaje de comida ecológica, de producción peninsular y de temporada.

En concreto:

- Fruta
- Verdura y hortalizas
- Tubérculos
- Legumbres
- Cereales (salvo pan)
- Aceite

El resto de los productos (carnes, pescados, lácteos, huevos, conservas y pan) tienen origen peninsular (o de caladeros cercanos en el caso del pescado)

Menú equilibrado

La estructura base de nuestros menús (tomando como referencia veinte días) es:

- Diez raciones de carne.
- Cinco raciones de pescado.
- Cinco raciones de huevos.
- Ocho raciones de legumbres.
- Alternancia de alimentos ricos en hidratos de carbono a lo largo de la semana: arroz, pasta, patatas, etc.
- Veinte raciones de verdura (no incluye patata). La ración podrá estar repartida en dos platos.
- Quince de los postres serán frutas de temporada.

- Cinco de los postres serán yogures naturales sin colorantes ni aromatizantes, ni azúcares añadidos.
- Uso exclusivo de agua como bebida.
- Uso de aceite de oliva virgen extra en ensaladas y otras preparaciones, pudiendo además utilizarse para las frituras el aceite de girasol de alto contenido oleico (superior al 75%).
- Exclusión de pescados con altos contenidos en metales pesados (túnidos, tiburones, etc.).
- Exclusión de glutamato monosódico.
- Exclusión de conservas como ingredientes principales.
- Verduras y patatas congeladas: menos del 25% en peso de producto congelado respecto al total de verdura o patata.
- Exclusión de alimentos precocinados.

Los menús, se confeccionan en la empresa que gestiona la cocina “Gastronomic”. Se estudian y aprueban en las reuniones que se realizan cada dos meses con el grupo de trabajo de comedor. Este equipo está formado por:

- Coordinadora Servicios Complementarios
- Gestor de Centros Gastronomic
- Cocinero colegio
- Delegado de Profesores Consejo Escolar
- Delegado Familias Consejo Escolar
- Delegado AFA

Los menús siguen las instrucciones dietéticas que marcan los especialistas. Desde el curso 2018-19 entra en vigor los menús rotativos de invierno / verano, que abarcan los 10 meses del servicio y están basados en productos de temporada. Cada menú se compone de seis semanas. Están publicados en la página Web.

Toda la comida se elabora en las instalaciones del centro y se atiende a las diversidades que presenten las personas usuarias: con alergias, enfermedad celíaca, intolerancias, hábitos alimentarios de las diferentes religiones y/o culturas, dietas, etc...

Dentro de la oferta diaria se presentan dos opciones de primer plato los días de verdura, habiendo un único plato de primero el resto de días. Esta decisión surge para favorecer el desperdicio.

Las familias y el comedor

La comunicación y la coordinación entre la familia y los/as responsables del comedor es de gran importancia. La interlocutora principal por parte del colegio es la coordinadora del servicio.

Las incidencias diarias del alumnado durante el horario de comedor son comunicadas por el equipo de monitores/as a la coordinadora del servicio, quien se encarga, según considere oportuno, de comunicárselo a los/as tutores/as y/o a las familias.

En aras de una buena organización del servicio de comedor y con el objetivo de reducir el desperdicio alimentario, las familias deberán comunicar, en la medida de lo posible, la necesidad de menú de dieta y las ausencias (faltas) a la coordinadora del servicio.

Todo el alumnado que utiliza el servicio de comedor recibe trimestralmente, junto a la información docente que le entregan los/as tutores/as, un informe del comedor en la que se especifica: hábitos de higiene y alimentación, hábitos sociales y de relación con el entorno, costumbres alimenticias, etc.

Al buen funcionamiento del comedor también pueden contribuir las familias:

- Leyendo con sus hijos/as los menús publicados desde el colegio.
- Valorando si la información facilitada por el centro es comprensible.
- Observando la variedad, la combinación y la aportación nutricional de los alimentos del menú escolar.
- Ayudando a entender los productos que se dan en cada temporada y, con ello, los cambios estacionales que se producen en el menú.
- Organizando en casa el resto de las comidas de manera que completen una alimentación equilibrada.
- Avisando por escrito, y bajo prescripción médica (presentando el informe correspondiente), al servicio del comedor cuando sea necesario administrar al alumno/a un menú especial.
- Ayudando al alumnado a aceptar y asimilar su incorporación al comedor, así como a su funcionamiento. Asumiendo conjuntamente las diferencias entre una cocina y un espacio que ofrece un servicio de comedor para unos quinientos comensales y una cocina familiar.
- Siendo sensibles al esfuerzo que realiza el personal de la cocina y del comedor, y reforzando críticamente su labor.
- Controlando los alimentos y “chuches” que su hijo/a lleva al colegio, así como el dinero para consumir en la cafetería

Consumo ecológico dentro y fuera del colegio

La introducción de alimentos ecológicos en el comedor se acompaña de la creación de grupos de consumo para familiares y profesorado en los que, mediante un contacto directo con los/as productores/as, se pueden adquirir alimentos ecológicos a precios asequibles usando la infraestructura del centro. Esto además es una medida de conciliación familiar, al permitir acoplar la realización de la compra con la recogida de los/as hijos/as.

NORMAS ESPECÍFICAS DEL COMEDOR

El Comedor Escolar constituye una prolongación de la actividad educativa del Centro, donde deben mantenerse unas actitudes de respeto y mantener unas normas de higiene mínimas. Las normas mínimas de funcionamiento son:

1. Habrá un responsable del servicio de Comedor y horario ampliado (de mañana y tarde), que también coordinará las actividades extraescolares, y formará parte del personal de administración y servicios del Centro.
2. Habrá varios monitores y monitoras. El número variará en función de los usuarios del servicio.
3. El personal de cocina dispondrá del permiso de manipulación de alimentos. Este permiso también deberán tenerlo el resto de trabajadores de los servicios de comedor.
4. Los monitores tienen periódicamente formación en cuanto a primeros auxilios. Reciben también una formación pedagógica del profesorado del colegio.
5. Se deberán seguir las indicaciones de los monitores y monitoras del Comedor en cuanto a los lugares a permanecer, la limpieza y cuidado de los espacios, el comportamiento en el comedor, especialmente en lo referido a la corrección e higiene, etc.
6. Excepto durante el tiempo de comida, los alumnos y alumnas permanecerán en el patio del Colegio. Ocasionalmente, podrán recibir el permiso de algún monitor o monitora para utilizar otros espacios.
7. Los alumnos del primer curso de educación infantil dormirán, con carácter general, la siesta después de haber comido, siempre al cuidado del monitor o monitora del grupo.
8. Los días de lluvia y frío o viento excesivo, se establecerá el uso de otras instalaciones en los diferentes edificios del Centro para que los alumnos y alumnas permanezcan resguardados de las inclemencias meteorológicas.
9. La Dirección del Centro facilitará los medios adecuados para que las familias conozcan el servicio y puedan realizar las observaciones que estimen oportunas en cuanto a su funcionamiento y organización.
10. Bajo criterios de reducción de desperdicios, se contempla el autoservicio para alumnos en el segundo ciclo de Educación Primaria. De tal manera, sólo se servirá la comida a los alumnos de Educación Infantil.
11. Los alumnos que padezcan algún tipo de alergia disfrutarán, si es necesario, de un menú específico adecuado a sus características. Este menú también se dará a conocer mensualmente.
12. La administración de medicamentos se hará exclusivamente por la coordinadora del servicio y las familias tendrán que traer la prescripción médica y la autorización para poder administrarla.

USUARIOS DEL COMEDOR

Son usuarios habituales del comedor escolar, todos los alumnos que, autorizados para el uso del servicio, reciben la prestación durante todos los días lectivos o en su caso uno o varios días de forma fija cada semana, previa determinación del día o días de la semana en los cuales van a hacer uso de él.

Son **usuarios transeúntes**, los alumnos que soliciten el uso del comedor escolar de forma esporádica o puntual.

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS/AS DEL COMEDOR

Derechos de los usuarios/as

- ✓ Recibir una alimentación en condiciones saludables de higiene.
- ✓ Recibir una alimentación especial en el caso de los alumnos que así lo requieran (se requiere el último informe médico del que se disponga, en el que se especifique la causa por la que se solicita el cambio de menú, alimentos a los que se tiene alergia, etc. que se hará llegar a la coordinación del servicio.
- ✓ Recibir una alimentación equilibrada desde la perspectiva dietético-nutricional de acuerdo con las pautas nutricionales de cada edad dentro de la alimentación ecológica.
- ✓ Recibir la debida atención de los educadores/as.
- ✓ Recibir información mensual del plan de comidas.
- ✓ Los comensales tienen derecho a comunicar a la responsable de comedor o al Jefe/a de Estudios correspondiente las anomalías o sugerencias que consideren oportunas. Éstas, una vez contrastadas, serán atendidas debidamente.

Obligaciones de los usuarios/as

- ✓ Asistir al comedor escolar, salvo justificación expresa.
- ✓ Respetar los horarios establecidos para las comidas.
- ✓ Cumplir las normas higiénicas y de convivencia (ver capítulo 7).
- ✓ Cuidar del material del comedor escolar.
- ✓ Mantener un trato correcto con el personal del comedor, no dirigiéndose nunca a éste de forma exigente o desconsiderada.

NORMAS DE CONVIVENCIA

- Asistir al comedor con puntualidad.
- Ir al baño y lavarse las manos antes de comer. Lavarse las manos y los dientes después de comer.
- Permanecer bien sentado/a en las mesas hasta acabar de comer.
- Hablar sin levantar la voz ni gritar
- Cuidar y utilizar correctamente los utensilios de menaje.
- Consumir, a ser posible, todos los alimentos que compongan el plato de comida (sin ser nunca obligados a ello).

- No tirar objetos ni desperdicios de comida al suelo.
- Respetar y obedecer a las cuidadoras y atender a sus indicaciones.
- No molestar a los compañeros.
- Los alumnos usuarios de comedor, utilizarán las dependencias señaladas por las monitoras. No se puede subir a las clases ni andar por pasillos.
- Y aquellas normas de convivencia que establezca el Reglamento de Régimen Interior del Centro.

Se considerarán como **faltas leves** no cumplir las normas de convivencia del comedor.

Se considerarán como **faltas graves**:

- Alterar de forma continuada el normal funcionamiento del servicio de comedor por:
 - Faltas de respeto
 - Conductas desagradables y antihigiénicas.
 - Desperdiciar la comida.
 - Incumplir de modo reiterado las observaciones realizadas por las educadoras en cuanto al cumplimiento de las normas de convivencia del comedor.

El personal encargado del comedor llevará un registro de incidencias o faltas del alumnado, que comunicará a la dirección del centro.

Las medidas a aplicar deberán ser siempre educativas y respetarán la dignidad del alumnado. Se aplicarán intentando en la medida de lo posible que sean consensuadas de antemano.

ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR

El comedor del edificio de “los círculos” dispone de 200-210 plazas. El comedor del instituto tiene 70 plazas en la parte de los alumnos y alumnas y 45 en la parte donde comen los adultos.

El horario de comedor de Educación Infantil y Primaria es de 12.30 a 14.30 horas. El horario de 1º y 2º de Secundaria, los lunes, martes y jueves es de 12.40 a 14.30 horas y los miércoles y viernes de 14.20 a 15.00 horas. Los alumnos y alumnas de 3º, 4º de Secundaria y de Bachillerato comen al finalizar su horario lectivo (a partir de las 14.30 o de las 15,20 horas)

El servicio de cocina y office cuenta con 1 encargada, 2 cocineros, 7 auxiliares de cocina y 1 dietista.

En el curso escolar 2018/2019, en el servicio de comedor contaremos con 25 monitores y monitoras, distribuidos y organizados por etapas educativas. En coordinación con el departamento de orientación se han organizado apoyos al alumnado TEA del centro en los momentos de la comida.

Las ratios por edades establecidas por la legislación son:

3 años: 1 adulto/a responsable por cada 15 usuarias/os.

4 años: 1 adulto/a responsable por cada 20 usuarios/as.

5 años: 1 adulto/a responsable por cada 20 usuarias/os.

1º Primaria y Secundaria: 1 adulto/a responsable por cada 30 usuarias/os.

La distribución de los monitores en el colegio es la siguiente:

EDUCACIÓN INFANTIL	EDUCACIÓN PRIMARIA	ESO Y BACHILLERATO
1º EI 3 monitoras/es	1º EP 2 monitoras/es	1º ESO 2 monitoras/es
2º EI 3 monitoras/es	2º EP 2 monitoras/es	2º ESO 2 monitoras/es
3º EI 2 monitoras/es	3º EP 2 monitoras/es	3º,4º,BACH 1 monitoras/es
	4º EP 2 monitoras/es	
	5º EP 2 monitoras/es	
	6º EP 2 monitoras/es	

Dentro de las instalaciones del centro se hallan: la cocina, los almacenes de alimentos imperecederos y cámaras frigoríficas y congelador.

Organización general

Funcionamiento servicio de comedor

ESCUELA INFANTIL. FUNCIONAMIENTO.

Los alumnos y alumnas de 1º y 2º de Escuela Infantil comen en sus clases y los de 3º, aunque también comen en aulas, no lo hacen en las suyas. Según normativa vigente, son los únicos que están autorizados a ello. Los alumnos y alumnas de 1º, después de comer, se echan la siesta hasta aproximadamente las 15:00 h, hora en la que ya se encuentran sus profesores en el aula.

Tras acabar el horario lectivo (12:30 h) a los/las alumnos/as de 1º, se les dirige a lavarse las manos y utilizar WC, a los alumnos/as de 2º se les reúne para contarles un cuento, cantar una canción, etc. y, a continuación, se les dirige de igual forma a lavarse las manos y utilizar el W.C., mientras se habilitan las clases para dar la comida.

Los/las alumnos/as de 3º, tras formar una fila, se les dirige a los servicios comunes para lavarse las manos y utilizar el W.C., tras lo cual entran en las clases de 1º de primaria donde se les sirve la comida.

A todos los alumnos de 1º y de 2º, se les sirve en platos de policarbonato, vasos y jarras de acero inoxidable (no se utiliza nada de cristal) y a los de 3º en bandejas de autoservicio del policarbonato, vasos y jarras de acero inoxidable.

Durante la comida, los objetivos que se trabajan difieren según la edad:

- 1º Educación Infantil
 - ✓ Ayudar en la adaptación a su nuevo entorno.
 - ✓ Motivar a probar nuevos sabores.
 - ✓ Mantenerse sentados a la mesa mientras dura la comida.
 - ✓ Alentar el correcto manejo de los cubiertos.

- 2º de E. Infantil.
 - ✓ Afianzar los objetivos de 1º.
 - ✓ Iniciarse en su limpieza personal a la hora de comer, así como del espacio donde comen.
 - ✓ Mejorar el uso de los cubiertos.
 - ✓ Animar a su autonomía para comer, a mantener un nivel de ruido y tono de voz adecuados.
 - ✓ Enseñarles que cuando te sientan en la mesa es para comer y para pasar un rato agradable con los amigos.
 - ✓ Intentar que prueben alimentos con texturas diferentes a lo que están acostumbrados.

- 3º de E. Infantil.
 - ✓ Afianzar los objetivos de 2º.
 - ✓ Mantener el orden en los pasillos.
 - ✓ Iniciarse en la higiene bucal.
 - ✓ Colaborar en la integración de los alumnos con problemas de socialización.
 - ✓ Fomentar la resolución de conflictos por medio del diálogo
 - ✓ Aceptar su responsabilidad frente a incidentes, así como aceptar las disculpas por parte de los compañeros de juego.

En caso de conflictos reiterados, se les anima a meditar un ratito sobre lo sucedido, animando a buscar una solución en la que él o ella participe.

En toda la Escuela Infantil, se tiene una estrecha y diaria comunicación entre los tutores/as y monitores/as de comedor; ausencias total o parcial de la jornada lectiva, indisposición, fiebre de un alumno durante la mañana, información sobre si se ha llamado o no a la familia, caídas, golpes o heridas durante el juego en el patio, cualquier cosa que afecte al estado del grupo.

Los educadores de comedor recogen a los alumnos en sus clases por lo que en ningún momento, éstos están solos.

El profesorado de Escuela Infantil tiene unos acuerdos de funcionamiento (en el baño, en el patio, en el tatami) en paralelo a la línea educativa del centro y ante situaciones de conflicto (discutir por juguetes que traen de casa, agresiones físicas, insultos, “líderes”, etc.) que se mantienen en vigor en el horario del servicio de comedor. (Ver Acuerdo normativo de Infantil. Este documento es para funcionamiento interno)

Se presta especial atención a los alumnos con alergias o intolerancias y para evitar cualquier contaminación cruzada. Su comida va envasa por separado y con etiquetas con el nombre del alumno.

Escuela Infantil. Normativa.

Dada la edad del alumnado en esta etapa, hay mucha flexibilidad en su normativa, sobre todo respecto a la comida.

Respecto a la comida, se les sirve la cantidad adecuada para su edad, no obstante, si desean repetir de cualquiera de los dos platos, lo pueden hacer, siempre y cuando se hayan terminado lo que se les ha servido. Sin embargo, en Escuela Infantil y, sobre todo en 1º, hasta que hay una adaptación total, se levanta la mano, ya que la prioridad es que coman y la hora de la comida no les resulte un ambiente hostil. Intentamos que prueben todos los alimentos e ir presentándoselos hasta que se familiarizan con ellos.

Si en algún caso se considerase necesario, se contactará con la familia.

Los monitores y monitoras de comedor organizan las mesas de los alumnos de su curso de la manera que consideren más adecuada para mantener un ambiente distendido, pero con un seguimiento de sus instrucciones, para una buena convivencia, pero respetando el tiempo de la comida, fomentando la costumbre de que en la mesa no se juega.

Para el cambio del menú general por uno específico por cualquier causa (colesterol, celiaquía, alergias, intolerancias, etc.) se requiere el último informe médico del que se disponga, en el que se especifique la causa por la que se solicita el cambio de menú, etc.

Los alumnos a través de los formularios de inscripción al servicio de comedor ponen a disposición del mismo, los datos de contacto, así como información sobre alergias e intolerancias (tanto de alimentos como de medicinas), y solicitud de cambios de menús. Aunque estos datos ya se les haya proporcionado a los tutores y tutoras, no siempre están en el centro en el horario del servicio de comedor para poder disponer de ellos datos.

Para cualquier duda, aclaración e información se contactará con la coordinación de este servicio.

EDUCACIÓN PRIMARIA. FUNCIONAMIENTO.

Los alumnos desde 1º de Primaria hasta 6º de primaria comen en el comedor de los Círculos repartidos en dos turnos:

- Turno 1º. A las 12:30, desde 1º a 4º de primaria
- Turno 2º. A las 13:30 h, 5º y 6º de primaria. Los días que se imparte la actividad de coro, los alumnos de 3º y 4º que asisten a ella, también entran en el segundo turno. Este horario se respeta rigurosamente, salvo que haya salidas fuera del centro y la hora de llegada de esos cursos sea posterior a las 12:30 h, y por tanto, haya que cambiar las horas de entrada a comer.

Los monitores y monitoras de comedor recogen a los alumnos en la puerta de sus aulas, tanto en los Círculos como en el Instituto. Si su aula se encuentra en este último, los acompañan hasta el polideportivo, vigilando para un correcto desplazamiento, donde esperan hasta la hora de entrar a comer.

Antes de entrar a comer, todos los cursos pasan por los baños para lavarse las manos y hacer uso del mismo y, después de comer, se les anima y alienta a una higiene bucal diaria, aunque cuanto mayores son, menos son los alumnos que la realizan.

Para facilitar esta higiene se ha habilitado un espacio para que puedan dejar sus bolsas de aseo, situado en el comedor en cajones clasificados por cursos.

Desde las 12:30h hasta las 14:30h, disponemos de una dietista junto a la línea de servicio para servir el menú correspondiente a los alumnos que, por cualquier razón, no puedan comer el menú general, así se evita por completo, una contaminación cruzada.

En primer lugar, entran los alumnos de 1º de primaria, que ocupan el comedor de abajo en su totalidad. Se lavan las manos en los lavabos de la entrada del comedor y pasan por la línea de servicio, con bandejas de policarbonato, en donde se les sirve la comida. Sus monitores y monitoras les sirven el agua, dado el tamaño de las jarras, les ayudan a partir la comida y la fruta, si es necesario. Vigilan que el volumen de ruido no se eleve demasiado, manteniendo el orden necesario para un ambiente de comida adecuado, se controla que cada alumno coma su comida, sin tirar nada al suelo, utilizando los cubiertos correctamente, bien sentados en la mesa, etc.

Cuando han terminado, aproximadamente la mitad de los alumnos y alumnas, un monitor o monitora sale al patio con ellos, mientras el otro monitor o monitora se queda en el comedor con los alumnos y alumnas que no hayan terminado.

Después entran los alumnos de 2º de primaria y se colocan en el comedor de arriba, a continuación, los alumnos de 3º de primaria y, por último, los de 4º de primaria.

Todos, según acaban de comer, dejan su bandeja en el espacio destinado para ello, donde el personal de cocina la retira. Los alumnos y alumnas limpian el espacio de mesa donde han

comido y, si es pronto, se les mantiene un rato en sus sitios hasta que un monitor o monitora de comedor de su curso sale con ellos.

Sobre las 13:20h se agrupan en las mesas de delante, a los alumnos que no han terminado de comer para que a las 13:30h empiecen a entrar los alumnos de 6º de primaria y a continuación los de 5º.

Según quedan las mesas vacías, los monitores y monitoras las repasan y llenan las jarras de agua para el turno siguiente.

De 3º a 6º de primaria, ya sea antes o después de comer, pasan su tiempo libre en el polideportivo, espacio que hay que compartir con los alumnos de ESO Y bachillerato que realizan Educación Física en el horario del servicio de comedor. Por este motivo, se ha creado un cuadrante semanal del uso de las canchas de polideportivo.

Dado que en dicha actividad no utilizan siempre los mismos espacios, los alumnos del servicio de comedor se reparten entre las zonas libres.

Se entra a clase sobre las 14:20h para los que van al instituto y sobre las 14:25 para los que tienen sus aulas en los Círculos. Los monitores y monitoras de comedor permanecen con los alumnos y alumnas hasta que llegan sus profesores y profesoras.

Educación Primaria. Normativa.

Cada curso tiene sus monitores y monitoras de comedor fijos, los cuales tienen la potestad de organizar las mesas como consideren adecuado para mantener el orden, buen ambiente y correcto funcionamiento en el transcurso de la comida.

En el caso de que un alumno o alumna no cumpla las normas, haya ocasionado cualquier incidente o cualquier otro motivo que su monitor o monitora considere oportuno, como primera medida, se intenta hablar con el alumno y alumna y se informa a la coordinadora de comedor. Desde el primer momento se informará a la familia telefónicamente o por correo según la gravedad de lo sucedido y si no hay posibilidad alguna de resolución del conflicto se contacta con la familia a través de la Gerencia del Centro.

Para el cambio del menú general por uno específico por cualquier causa (colesterol, celiaquía, alergias, intolerancias, etc.) se requiere el último informe médico del que se disponga, en el que se especifique la causa por la que se solicita el cambio de menú, etc. que se hará llegar a la coordinación de dicho servicio.

Los alumnos a través de los formularios de inscripción al servicio de comedor ponen a disposición del mismo, los datos de contacto, así como información sobre alergias e intolerancias (tanto de alimentos como de medicinas), y solicitud de cambios de menús. Aunque estos datos ya se les haya proporcionado a los tutores y tutoras, no siempre están en el centro en el horario del servicio de comedor para poder disponer de ellos datos.

Los juguetes, cartas, muñecos, etc. que traen los alumnos y alumnas durante este servicio, y sobre todo durante el rato de la comida, son responsabilidad del propio alumno y alumna, no permitiendo que los dejen en la mesa mientras comen.

1º Y 2º DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA. FUNCIONAMIENTO.

Los alumnos y alumnas de 1º y 2º ESO comen en el salón de actos del instituto los lunes, martes y jueves. Los miércoles y viernes comen con los de 3º y 4º ESO y Bachillerato en el comedor de los círculos.

El comedor del instituto funciona con dos turnos. Entra a comer en el primer turno el curso que tiene a las 14,30 h educación física, de este modo, queda espaciado, lo más posible, la hora de la comida con la actividad física.

- Turno 1º. Entran a comer a las 12:45h. A la salida de clase, se les dirige hacia el comedor. Pasan por la línea de servicio con bandejas de acero inoxidable.
Cuando han terminado más o menos la mitad se dirigen al patio del instituto con uno de los monitores y monitoras. Se quedan en el patio hasta las 14:25 h.
- Turno 2º. Entran a comer a las 13:30h. Los alumnos que entran a comer en el segundo turno permanecen en el patio del instituto hasta esa hora. Al igual que en el primer turno, cuando han acabado de comer, aproximadamente, la mitad de ellos, se dirigen al patio del instituto hasta la hora de entrar a clase, mientras el otro monitor y monitora permanece en el comedor hasta que terminen todos de comer.

Los alumnos y alumnas de 3º, 4º ESO y Bachillerato comen todos los días en el comedor de los círculos a las 14:20h. Los de 1º y 2º ESO que se quedan a comer los miércoles y viernes también, en ese mismo horario. Y por último, 2º ESO y Bachillerato, los martes y miércoles, respectivamente, comen en el comedor de Los Círculos a las 15,30 horas

Secundaria y Bachillerato. Normativa.

En estos cursos se lleva un riguroso control de asistencia durante todo el horario de este servicio. Si un alumno / alumna se ausenta del centro a la salida de clase (12:40h), antes o después de la comida, se informa de inmediato al tutor y a la familia.

Las aulas de estos alumnos y alumnas deberán quedar cerradas por los educadores y educadoras de comedor hasta las 14:25 h o hasta que el profesor o profesora que imparte la primera clase de la tarde la abra. Los días de lluvia permanecerán en las clases.

En estas edades se fomenta, sobre todo, el saber estar en la mesa, pedir lo que se necesita con educación, mantener un tono de voz adecuado, terminar lo que se les ha servido en la bandeja, animándoles a comer de todo y haciendo hincapié en la importancia de llevar una dieta equilibrada.

Respecto a la comida, como en el resto de los cursos, se les sirve la cantidad adecuada para su edad. No obstante, si quieren repetir de cualquiera de los dos platos, lo pueden hacer, siempre y cuando se hayan terminado lo que se sirvió al principio.

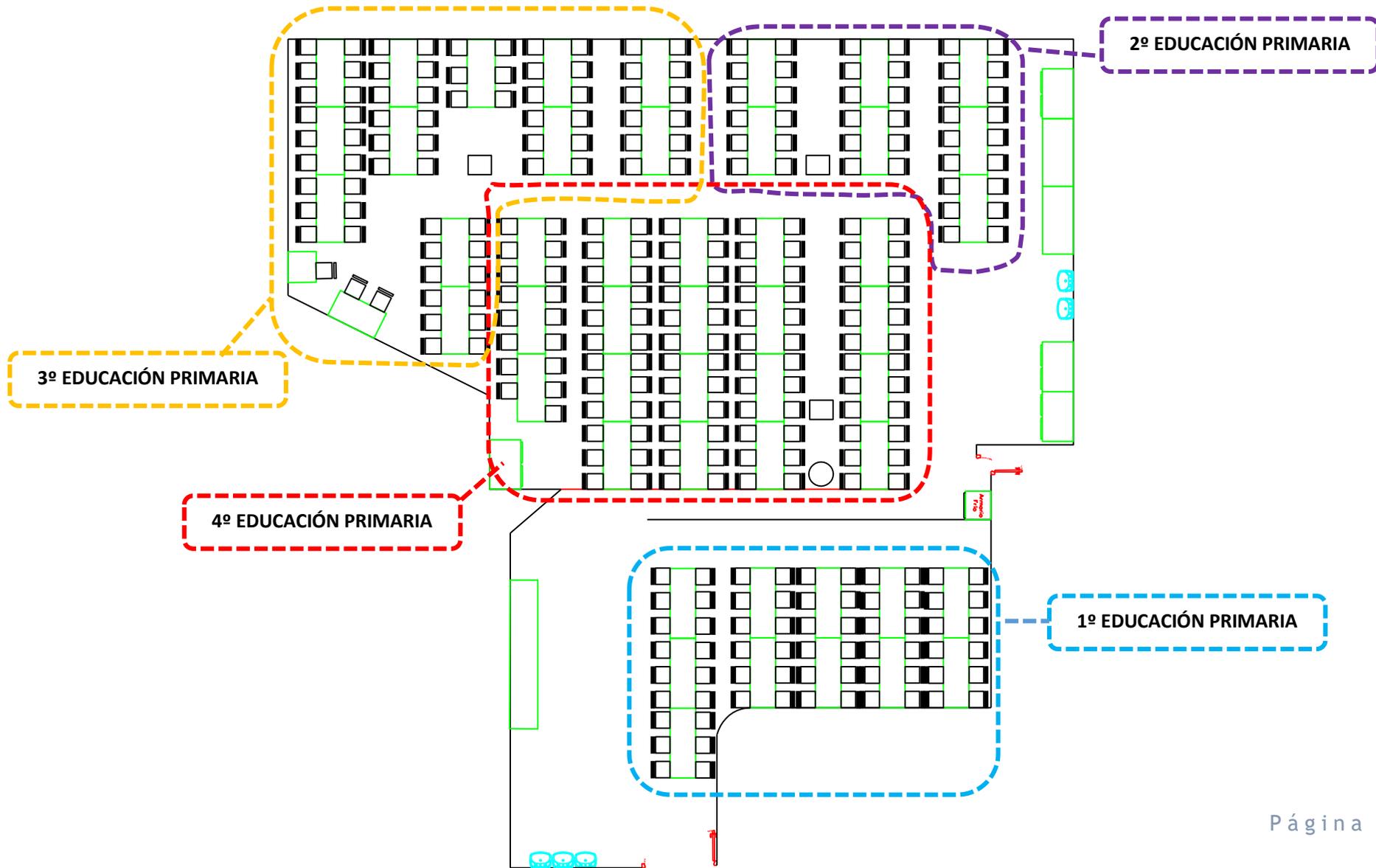
Cualquier incidencia se informa a la coordinadora y se estudia la posibilidad de hablar con la familia si fuese necesario.

Las faltas de disciplina y sanciones están establecidas en el Reglamento de Régimen Interno del Centro, en los artículos 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49 y 50.

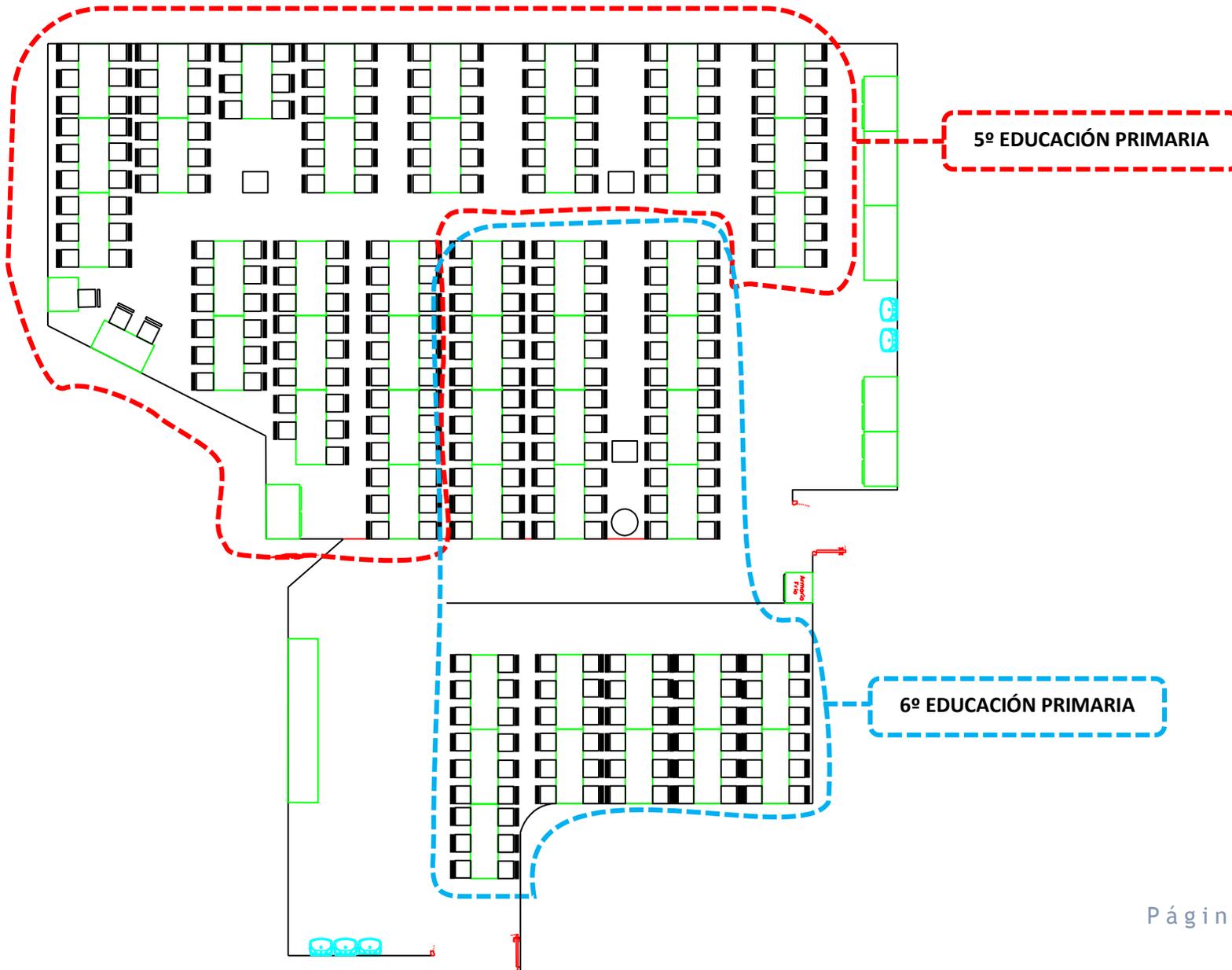
MONITOR Y MONITORA DE COMEDOR

La función principal de los monitores y monitoras escolares es la de llevar a cabo las tareas de cuidado y atención a todos aquellos alumnos y alumnas que hagan uso de los servicios de comedor, con una actitud positiva y siempre con el mayor respeto y buena comunicación con los niños y niñas con quienes les toque trabajar.

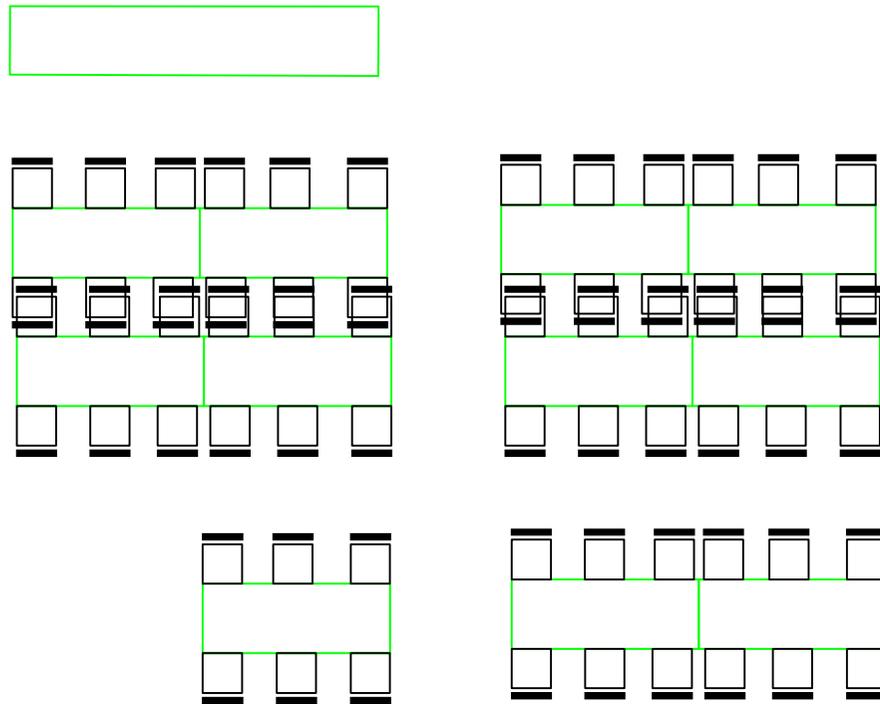
Con el fin de facilitar el ejercicio de las funciones propias de los monitores y monitoras, se propondrán periódicamente actividades de formación en relación con el conocimiento del desarrollo infantil y juvenil, la adquisición y aplicación de recursos técnicos, el trabajo en equipo, y en general, todo lo necesario para una intervención educativa en sintonía con los criterios pedagógicos y los valores establecidos en el colegio



TURNO 13,30 HORAS



COMEDOR 1º Y 2º ESO



COMEDOR ADULTOS

