



PLAN COMEDOR ESCOLAR

Curso: 2024- 2025

CEIP “LUIS DE MATEO”

CASASIMARRO- Cuenca

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1. INTRODUCCIÓN	1
2. OBJETIVOS	1
2.1. Educar en hábitos saludables relacionados con la alimentación e higiene:	1
2.2. Educar en hábitos saludables relacionados con el ocio y el tiempo libre:	2
3. ORGANIZACIÓN	2
3.1.- Aspectos organizativos reflejados en la normativa vigente:	2
3.2.- Aspectos organizativos a determinar con el personal laboral y la empresa del Servicio de comedor escolar:	4
3.2.1. Reuniones:	4
3.2.2. Normas del comedor:	5
3.2.3. Funciones monitor/a:	6
3.2.4. Funcionamiento del comedor:	7
4. ACTIVIDADES:	8
4.1- Actividades para desarrollar hábitos de higiene y alimentación saludable.	8
4.2- Actividades de ocio y tiempo libre.	9
5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN:	10
6. ANEXOS	11

1. INTRODUCCIÓN

Este Plan estará dirigido al alumnado de infantil y primaria y recoge la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en el CEIP Luis de Mateo de Casasimarro (Cuenca).

El comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo que cubre las necesidades de asistencia del alumnado en el ámbito alimentario y que permite conciliar vida laboral y familiar. Se fomentará la educación para la salud, que el alumnado valore la necesidad de una alimentación sana, así como que adquieran y apliquen en un futuro hábitos adecuados: postura correcta al estar sentado, buen uso de los cubiertos, levantar la mano para pedir cosas, pedir por favor y dar las gracias, no elevar el tono de voz, normas de higiene antes y después de la comida,... Se fomentará en todo momento, el compañerismo, así como el respeto por los compañeros, monitoras, material e instalaciones.

Se intentará conocer las singularidades de cada alumno/a en relación a sus hábitos nutricionales y dietas especiales (cantidad de comida que ingiere, ritmos, alumnado que no puede comer carne...) con el fin de adecuar la cantidad que cada uno necesita e ir probando nuevos alimentos y texturas servidas en el comedor. Se atenderá en todo momento a las posibles alergias e intolerancias.

Se enviarán los menús mensuales que la empresa ofrece a las familias a través del grupo de WhatsApp colegio-familias, así como los menús especiales.

Este Plan también recoge un programa de actividades a realizar con el alumnado. En el tiempo de ocio, el alumnado se relacionará con los compañeros y disfrutará de las actividades propuestas.

2. OBJETIVOS

Los podemos dividir en objetivos para:

2.1. Educar en hábitos saludables relacionados con la alimentación e higiene:

- Conocer el reparto de nutrientes que se deben ingerir en las distintas comidas del día.
- Analizar los alimentos que comemos, conociendo la función que ejercen en nuestro organismo.
- Aprender a valorar la importancia de llevar una dieta variada, que incluya todos los grupos de alimentos, para el crecimiento y buen funcionamiento de nuestro organismo.
- Potenciar hábitos de alimentación equilibrada, intentando que el alumnado ingiera todo tipo de alimentos, instruir en gustos variados con el fin de eliminar manías y prejuicios ante determinados alimentos.
- Alcanzar el dominio de normas correctas en la mesa: posturas correctas, uso de cubiertos, masticar correctamente, higiene en la forma de comer, estar en silencio o hablar en voz baja...

- Fomentar actitudes positivas y de cooperación en la mesa, ayudando a los compañeros con dificultades.
- Desarrollar y adquirir autonomía en hábitos de higiene personal antes, durante y después de las comidas (lavado de manos, cara y cepillado de dientes)
- Favorecer en el alumnado hábitos relacionados con el reciclado.
- Trabajar la importancia de colaborar en tareas domésticas (poner y recoger mesa, habitación,..)

2.2. Educar en hábitos saludables relacionados con el ocio y el tiempo libre:

- Fomentar la participación en actividades de tiempo libre que favorezcan la buena convivencia y el disfrute personal.
 - Aprovechar el tiempo libre para hacer tareas o participar en actividades de grupo.
 - Respetar las normas de las actividades y juegos, material e instalaciones.
 - Respetar a los compañeros y monitores/as.
 - Fomentar el trabajo participativo y en grupo.
- Durante el presente curso escolar se van a desarrollar estos objetivos a través del Programa Escolar Saludable (PES) que hemos solicitado e incluido en la PGA.

3. ORGANIZACIÓN

3.1. Aspectos organizativos reflejados en la normativa vigente:

Para la realización de este Plan nos basamos en el “Decreto 138/2012, de 11/10/2012, por el que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor de los centros públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha”.

- La gestión del funcionamiento del servicio de comedor se realizará atendiendo a la modalidad de contratación del servicio a una empresa del sector-catering por parte de la Consejería competente en materia de educación, elaborando las comidas en instalaciones de la propia empresa, incluyendo en este caso su distribución y servicio en el centro. **LA EMPRESA DE CATERING** será Boyma. Supervisora es Mar 609537727 y el teléfono para incidencias en el cobro y aclaraciones 967160138, decir el nombre del colegio para ser atendidos por la persona encargada del centro o mandar un Email: boyma@boymacatering.com
- **SE ENVIARÁ A LAS FAMILIAS EL DOCUMENTO DE LA EMPRESA BOYMA** en el que se refleja aspectos relacionados la forma de pago, precios, incidencias en los cobros, altas y bajas del servicio,

- **LA EMPRESA ENCARGADA DE LA CONTRATACIÓN DE MONITORES** es Boyma.
- La **VIGILANCIA DEL ALUMNADO** durante el servicio de comedor se realizará por personal laboral contratado por la Empresa adjudicataria en función del número de comensales:
 - a) Un vigilante por cada 35 alumnos o alumnas o fracción superior a 15, en Educación Secundaria Obligatoria.
 - b) Un vigilante cuidador por cada 30 alumnos o alumnas o fracción superior a 15 en Educación Primaria.
 - c) Un vigilante por cada 15 alumnos o alumnas o fracción superior a 10, en los cursos de 2º y 3º de Educación Infantil.
 - d) Un vigilante por cada 10 alumnos o fracción superior a 7, en el primer curso de Educación Infantil.En el caso del alumnado con necesidades educativas especiales, así como en aquellos otros casos en que motivadamente se justifique, la Dirección General competente en materia de comedores escolares adecuará la ratio en función de las necesidades.

- **SOLICITUD DE COMEDOR ESCOLAR:**
 - El servicio de comedor escolar podrá ser solicitado por todo el alumnado que desee hacer uso del mismo, presentando en el mes de junio una solicitud, según modelo normalizado que establezca la Dirección General competente en materia de comedores escolares, dirigido a la directora/a del Centro. El alumnado que se incorpore al centro a lo largo del curso escolar solicitará el servicio de comedor una vez haya formalizado la matrícula en el mismo. También podrán solicitarlo las familias que lo necesiten en cualquier momento del curso. Cuando haya más solicitudes que plazas disponibles, corresponde la selección y admisión de usuarios/as del servicio de comida, al Consejo Escolar del centro, respetando el orden de preferencia reflejado en el anterior Decreto. Es imprescindible presentar en la secretaría del centro los modelos de inscripción, cumplimentándolos debidamente. El cobro se hará desde el día de la fecha de alta que indiquen en la inscripción.
 - En la solicitud de comedor escolar se deberán reflejar los datos solicitados, así como las alergias/intolerancias alimenticias. En este caso, se deberá adjuntar a la solicitud un informe médico que lo justifique.
 - Dentro de los distintos colectivos se atenderán con prioridad las peticiones del alumnado y personal del propio centro, seguido de los procedentes de otros centros.
- La **TARIFA DEL MENÚ ESCOLAR** será fijada anualmente por la Dirección General competente en materia de comedores escolares. La tarifa será para el usuario habitual 4,65€/día y para el no habitual, 5,58€/día (20% más que el habitual).
- Para este servicio existen **AYUDAS DE COMEDOR**, pero solo se le concederán si el alumnado es habitual* y cumple con los requisitos económicos establecidos en la normativa. Si se concede Tramo 1 se considera beneficiario de comedor escolar al 100%. Si se concede Tramo 2 se considera beneficiario de comedor al 50%. Tendrá derecho a la gratuidad del servicio de comedor escolar el “alumnado beneficiario obligatorio”, que cursando enseñanzas básicas en centros públicos, esté escolarizado en centros con jornada de mañana y tarde con derecho a

transporte escolar contratado por la administración educativa o mediante ayuda individual de transporte para realizar el desplazamiento al centro con sus propios medios.

- ***Alumnado habitual:** es el que asiste más del 80% de los días del mes. Durante los 5 primeros días de inasistencia al comedor, el alumno beneficiario y no beneficiario deberán abonar las cantidades habituales totales.
- Si el **alumnado no es habitual**, no podrá ser beneficiario de las ayudas de comedor escolar y tendrá que comunicar al centro, con 5 días de antelación, el día/s que asistirá al comedor. Además, para el alumnado no habitual la tarifa del comedor aumenta un 20%.
- **INASISTENCIA A COMEDOR/AULA:** Los primeros cinco días de inasistencia mensual al comedor de los usuarios **habituales, con o sin aviso previo**, se abonarán **de forma íntegra**. A partir del 6º día de inasistencia **sin que se produzca la baja definitiva, se procederá al cobro del 50% del importe de la cuota hasta su reincorporación al servicio**.
- Las familias comunicarán las **BAJAS DEL COMEDOR ESCOLAR (DEFINITIVA O TEMPORAL)** rellenando el modelo de baja que solicitarán en la dirección/secretaría del Centro, al igual que si renuncian a la beca de comedor escolar, en caso de darlos de baja del servicio. Se **avisará durante la última semana anterior al mes en que se pretenda hacer efectiva la misma, con al menos 3 días de antelación**, debido a la reserva de la plaza, planificación de los menús y del personal del servicio (cocineras en su caso, auxiliares, monitores). En caso contrario, se facturarán **3 usos del servicio más** como recoge la normativa de comedores escolares de CLM.
- Se atenderá a la normativa de seguridad e higiene relacionada con los comedores escolares.
- El incumplimiento de las condiciones y requisitos (número de usuarios/as o cualquier otra circunstancia) que hagan inviable la prestación del servicio de comedor escolar derivará en la supresión de dicho servicio.
- Las funciones de los diferentes órganos colegiados y unipersonales del centro (Consejo Escolar, director/a, secretario/a y Comisión del Servicio de Comedor) están reguladas en el mencionado Decreto.

3.2. Aspectos organizativos a determinar con el personal laboral y la empresa del Servicio de comedor escolar:

Para poder conseguir los objetivos propuestos, se deberán concretar varios aspectos organizativos:

3.2.1. REUNIONES:

- La directora del centro constituirá el **Equipo de Comedor Escolar:**
 - La directora del centro
 - Encargado del comedor: Actuará de nexo entre monitoras, empresa de catering y familia.

- Monitores en función del número de comensales.
 - ATE en caso de alumnado que requiera su atención.
- La directora del Centro, que será la encargada del servicio de comedor escolar, convocará una **reunión inicial** en el mes de septiembre con las monitoras y la empresa de catering para preparar el Plan de Comedor del presente curso escolar, agrupamientos, revisión de datos identificativos del alumnado, plan de actividades, actuaciones a realizar los días de lluvia, revisión el boletín informativo para las familias, actuación con niños conflictivos, Se trata de detallar en este Plan aspectos relevantes en la organización, dependiendo de los comensales y monitoras contratadas. Si fuese necesario, se realizarán más reuniones a principio de curso hasta que la dinámica diaria esté totalmente normalizada.
- También, se convocarán **reuniones al finalizar el trimestre** para rellenar la documentación necesaria y llevar un seguimiento y evaluación de dicho Plan. De estas 4 reuniones se levantará acta.
- **Reunión con la Comisión del Servicio de Comedor Escolar del Consejo Escolar** para presentar el Plan de Comedor del curso escolar y realizar las actuaciones que corresponda a este órgano colegiado de gobierno según normativa.
- La Comisión de Comedor estará formada por el director, secretario, encargado del servicio de comedor y un representante de las madres y padres del alumnado del Centro, que acuerde el Consejo Escolar, preferentemente con algún hijo usuario del servicio de comedor escolar.
- **Información del equipo directivo a las familias** de los comensales a través de una reunión o entrega de un folleto informativo a principio de curso, para presentación de monitores y donde se darán a conocer los aspectos principales y el funcionamiento del servicio de comedor (qué es un comedor escolar, qué objetivos pretende, cómo puede colaborar la familia con el comedor, horario, normas de utilización y consecuencias de no cumplir esas normas, informe trimestral familia....), además de resolver las dudas de las familias al respecto.
- Si durante el curso surgieran dudas referentes al comedor, las familias contactarán con la dirección.

3.2.2. **NORMAS DEL COMEDOR:**

Se establecerá con el alumnado normas del comedor y consecuencias para colocarlas en el comedor. Si las monitoras lo consideran se pueden establecer premios semanales (e pueden escribir los premios en papel y se meten en una caja. El primer día de la semana, se podría sacar el premio a conseguir en esa semana). **NORMAS:**

- Estar sentados adecuadamente durante la comida sin cambiarse de sitio.
- Hablar sin gritar.
- Levantar la mano para pedir las cosas.

- Pedir por favor y dar las gracias. Por ejemplo: si se nos cae un cubierto al suelo, pedir “por favor” que nos lo cambien.
- Los alimentos se comen, no sirven para jugar, ni lanzarlos al aire o suelo.
- Utilizar los cubiertos de forma adecuada, sin golpear la mesa con ellos ni con las jarras ni vasos.
- Comer las cantidades exigidas sin separar comida, probando los alimentos nuevos.
- Comer en el plazo establecido.
- Jugar después de la comida.
- Tirar los restos de comida con la supervisión de las monitoras.
- Al terminar de comer dejar la mesa recogida.
- Desplazarse por el comedor sin correr.
- Los radiadores sirven para calentarnos y no para subirse en ellos.
- Ayudar a los más pequeños o a compañeros con dificultades.
- Hacer uso de la buena educación en la mesa: no sorber la sopa, trocear el pan, usar la servilleta si nos manchamos y antes de beber agua, retirar los codos de la mesa mientras comemos, con la boca llena no se habla, masticar con la boca cerrada, ...
- Adquirir autonomía en hábitos de higiene personal (lavarse las manos, cara y dientes)
- Utilizar adecuadamente los aseos.
- Cumplir con la tarea del responsable.
- Respetar a los compañeros (sin molestar, ni insultar) y monitoras.
- Respetar las instalaciones y material común.
- Respetar las reglas y normas marcadas por la actividad.
- Se podrá salir a los pasillos u otros espacios del centro, acompañado por los monitores/as.
- Mantener orden y silencio en las filas y los desplazamientos que se realizan a lo largo del horario.
- Valorar la necesidad de una alimentación sana.

3.2.3. FUNCIONES MONITOR/A:

Cada monitor/a se encargará de un grupo de alumnos/as a la hora de la recogida pero durante el tiempo de comedor estarán vigilando a todo el alumnado. Habrá un registro en el que aparecerán los datos personales del alumnado, teléfonos de contacto y alergias e intolerancias alimentarias. Sus funciones son:

- Seguimiento de la asistencia, de la respuesta a la comida y del comportamiento.
- Conocer las alergias e intolerancias alimentarias.
- Supervisar que el alumnado recoja su mesa, el aseo de manos y dientes.
- Organizar actividades de ocio y tiempo libre.

- Participar en la cumplimentación de documentos del comedor escolar (Plan, memoria, informe de evaluación, comunicación trimestral de incidencias, encuesta de satisfacción de la empresa de catering....)
- Informar a las familias y al responsable de comedor escolar de los incidentes ocurridos. En caso de no cumplir las normas establecidas se aplicarán las medidas correctoras establecidas en las Normas de Convivencia, Organización y Funcionamiento del centro.

3.2.4. **FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR:**

- La organización y número de turnos de comida para este curso, se realizará en base al número de comensales, pero en principio será en un solo turno.
- El **HORARIO** de comedor escolar será de 14:00 a 16:00h, aunque habrá un primer turno de recogida del alumnado a las 15:30h para las familias que lo soliciten ya que algunos de los alumnos participan en actividades extracurriculares que comienzan a las 16:00h.
- Si una familia solicita que su hijo/a salga antes del horario de recogida (15:30 o 16:00h) deberá presentar en Dirección algún documento que lo justifique.
- Si un alumno no está en el centro en la última sesión por causa justificada, podrá asistir al comedor si la familia lo deja en la fila con la monitora, antes de entrar en el mismo.

ORGANIZACIÓN COMEDOR ESCOLAR- CEIP LUIS DE MATEO. Casasimarro	
Horario	Tarea del turno de comedor
14:00h	Recogida del alumnado, desplazamiento al comedor y control de asistencia. En infantil, el monitor/a los recoge en sus aulas y en primaria, los alumnos/as se desplazan hasta el lugar habilitado como punto de encuentro (1ª planta) donde habrá otra monitora.
14:05 a 14:10h	Aseo para lavado de manos. El alumnado acompañado por el monitor/a pasa al aseo asignado a cada grupo. En infantil, el monitor/a pone gel en las manos.
14:10h	Entrada ordenada al comedor con una canción Cada alumno se sienta en el lugar asignado en el que estará ya colocados los utensilios necesarios para empezar a comer. Los monitores/as reparten los alimentos en los platos.
14:10h	Comida. Al terminar de comer el 1er, 2º plato, el alumnado lo dejará en el lugar asignado y se sientan en su sitio para que la auxiliar de cocina y/o monitora les sirvan el siguiente. Antes de servir otro plato, se supervisa que todos los alumnos/as hayan comido la cantidad adecuada a su edad. Después del postre, el alumnado recogerá la mesa separando plato, vaso, cubiertos y desperdicios. Los mayores ayudan a los pequeños. El responsable semanal de cada mesa que rotará semanalmente según cuadrante, comprueba que la

	mesa esté recogida, limpia y las sillas ordenadas. Importante concienciar al alumnado hacia el reciclado.
15:00h	Aseo para lavado de manos, cara y dientes. Una vez que han acabado de comer y los responsables de mesa cumplen su tarea, el alumnado acompañado con un monitor/a, sale de forma ordenada del comedor hasta el aseo asignado.
15:10h	Actividades de ocio y tiempo libre Después del aseo, una monitora se desplaza con el alumnado que termina de comer hasta el patio de infantil/primaria y/o gimnasio para realizar estas actividades. La otra monitora permanecerá en el comedor acompañando al alumnado que no ha finalizado y vigilando a aquellos niños/as que decidan quedarse en los rincones.
15:30h	1er turno de recogida del alumnado por las familias. Las familias que informen con antelación a las monitoras de comedor escolar podrán recoger a sus hijos/as en este 1er turno. Actividades de ocio y tiempo libre dentro del comedor a través de los diferentes rincones.
15:50h	Recogida del material de las actividades, abrigo y mochila.
16:00h	2º turno de recogida del alumnado por las familias.

4. ACTIVIDADES:

4.1. Actividades para desarrollar hábitos de higiene y alimentación saludable.

Las actividades educativas que favorezcan la adquisición de hábitos relacionados con la higiene y la alimentación saludable programadas durante el servicio de comida de mediodía son:

- Realizar un taller con los alumnos para confeccionar carteles, murales relacionados con los hábitos saludables (alimentación, higiene, deporte, descanso)
- Al inicio del servicio de comida se repasarán las normas de cómo utilizar los cubiertos de manera adecuada a todo el alumnado, incidiendo en los más pequeños, así como aprender modales en la mesa. Se podrá utilizar una canción.
- Colaborar en la limpieza de la mesa, recogiendo vasos, platos y cubiertos, bajo la supervisión de la monitora o responsable semanal. Insistir en la importancia del reciclado.
- Lavado diario de manos antes y después de comer y uso de gel hidroalcohólico o lavado de manos antes y después de utilizar el material deportivo.
- Cepillado de dientes después de comer. Cada alumno/a tendrá una bolsita de aseo con un cepillo de dientes, pasta dentífrica y un vaso o botella para enjuagarse.

4.2. Actividades de ocio y tiempo libre.

Se programarán para el período posterior al turno de comida de mediodía. Las actividades educativas de ocio y tiempo libre planteadas se podrán realizar en dos espacios:

- En el espacio de comedor se establecerán RINCONES:
 - Rincón para hacer deberes, repasar.
 - Rincón de plástica o para realizar diferentes talleres: para dibujar, colorear, realizar manualidades con diferentes técnicas atendiendo a efemérides u otros temas, plastilina, taller para confeccionar carteles, murales, tarjetas y dibujos relacionados con los hábitos saludables, taller de papiroflexia... En este rincón se habilitará una caja para reciclar el papel y se podrá salir con el alumnado a reciclarlo en su correspondiente contenedor.
 - Rincón de juegos de mesa: pueden ser juegos comprados, que los traigan los propios niños, o juegos que se impriman y se plastifiquen.
 - Rincón de lectura: se pueden traer los niños los libros, se pueden solicitar un préstamo de libros a la biblioteca de localidad, cuentacuentos.
 - Rincón audiovisual: para ver películas, videos, documentales, juegos online adaptados a las diferentes edades del alumnado sobre hábitos saludables y otros temas.

- Otras actividades a realizar serán en el PATIO DE RECREO DE INFANTIL/PRIMARIA o GIMNASIO: juego libre o dirigido por los monitores/as. Se dispondrá de material deportivo como pelotas, aros, cuerdas, etc... Ejemplo de juegos:
 - Juegos de balón: la raya, datchball, el dao, bomba, ataque al castillo, juego de los 10 pases, el pañuelo con balón, la patata que quema, el juego de las 21.
 - Juegos tradicionales: tres en raya, canicas, peonzas, chapas (campo de golf, la gran carrera, campo de fútbol, recorridos), juegos de gomas (saltar diferentes alturas, saltar en grupo, canciones de goma), juegos de cuerdas (saltar individual, parejas, grupo, el reloj, carrera de caballos, canciones de cuerda...), con aros (juego de la silla, mover el aro, llevar el aro de un sitio a otro....), bolos, diana pintadas, la raya, el pañuelo (dos variantes), el pañuelo con balón, bote-botero, la zapatilla por detrás, juegos de carreras (de sacos, pies juntos,..), pasar el limón, juegos con tejos (a rayuela con números, días de la semana, carrera de caracol, calavera, ...)
 - Juegos de mesa:
 - Hechos en cartones y plastificados: oca, parchís, ajedrez, 3 en raya, ahorcado, bingo, el oso, alto el lápiz, el pictionary, juegos de memory cards, dominó, juegos de cartas...
 - Juegos comprados o que se los traen los propios alumnos: operación, tozudo, pictionary, pictureKa, quién es quién, adivina quién soy o qué pienso, hundir la flota, scrabble,

tragabolas, dominó, cartas distintas edades, monos locos, conecta 4, las 3 en raya, mandíbulas, juegos bloques, puzles, juego de emparejar-memory games...

- Otros juegos: pies en alto, la cola del ratón, el conejo y la zanahoria, policías y ladrones, La cadena, ven o vete, tú la llevas, con globos, juegos de relevos (con distintos desplazamientos, transportando objetos de manera individual, por parejas, en equipo,,...
- Se podrán realizar campeonatos de fútbol, baloncesto, ...
- Concursos de canto y baile.
- Con el alumnado de infantil se podrán realizar cuentacuentos, adivinanzas, poesías, canciones, baile, juegos, asambleas, tareas de relajación, marionetas, talleres de dibujo, manualidades....

En el comedor se colgará un cuadrante con las actividades a realizar a lo largo de los diferentes días de la semana (dirigidas y de tiempo libre) o las monitoras podrán llevar un cuadernillo de programación semanal con las actividades a realiza (adjunto modelos).

La empresa de catering ofrecerá a las monitoras un dossier de juegos, fotocopias de dibujos, ... para organizar este tiempo de ocio

Las actividades planteadas favorecerán la integración de todo el alumnado y especialmente del alumnado con necesidades educativas especiales. Estas actividades estarán incluidas en la Programación General Anual.

EL MATERIAL de los diferentes rincones y el material deportivo será el centro el que los proporcione. Los monitores/as gestionarán el uso de estos materiales, se encargarán de revisarlos y de que se queden recogidos y ordenados. En ocasiones, el alumnado podrá traer juegos, libros de lectura, ...si los monitores/as lo permiten.

Este curso, la empresa de catering Boyma ha facilitado a las monitoras un Plan de actividades de ocio y tiempo libre.

5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN:

La directora y responsable del comedor escolar se reunirán a principio de curso y al final de cada trimestre con las monitoras y empresa para llevar un seguimiento del Plan de Comedor, con el fin de conocer en qué grado se están cumpliendo los objetivos propuestos, se evaluará la marcha del comedor, las actividades, se rellenarán la documentación necesaria y se establecerán propuestas de mejora ante los posibles problemas surgidos en la organización.

Además, la responsable de comedor supervisará semanalmente el comedor hablando con las monitoras. De esta manera se realizará un seguimiento de la organización y el funcionamiento del comedor, revisando aquellos aspectos susceptibles de mejora.

Se realizarán las reuniones que se estiman convenientes para que se coordinen los monitores/as para la elaboración del Plan, memoria del comedor, decoración del comedor, ...Las

monitoras también realizarán una atuoevaluación para reflexionar sobre aquellos aspectos que no funcionan y establecer propuestas de mejora.

Los monitores/as mantendrán informadas en todo momento a las familias y al equipo directivo sobre el comportamiento o problemas surgidos con el alumnado. Si una familia tiene dudas referentes al servicio de comedor, contactará con dirección y este con los monitores/as para obtener la información solicitada y poder posteriormente trasladarla a las familias. En caso necesario, se pondrá en contacto a las familias con los monitores/as.

El director/a del centro incluirá en la Memoria Final de Curso la evaluación sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar que incluirá el nivel de cumplimiento del Plan, así como propuestas de mejora, según lo aprobado en la Programación General Anual. Dicha Memoria se podrán en conocimiento y se valorará por el Consejo Escolar.

RECOMENDACIONES PARA LAS FAMILIAS:

- **IMPORTANTE:** las familias deberán tener actualizados los teléfonos de contacto.
- Si un alumno no quiere comer porque no le gusta la comida, no es aconsejable que coma al llegar a casa. Se recomienda esperar a la merienda.
- En casa se deben ir incorporando una alimentación variada con distintas texturas, sabores, menús saludables, trabajar buenos modales en la mesa, uso de cubiertos, hábitos de higiene antes y después de las comidas....Al conocer los menús mensuales del comedor escolar, les permitirá hacer un menú compensador para la cena. También, seguir las recomendaciones de desayunos saludables indicadas por los tutores, evitando los dulces y bollería industrial.
- Llamar al centro al 967487053 en horario de 9:00 a 9:45h para informar si un día no asiste su hijo/a al mismo.
- Si durante el curso surgieran **dudas referentes al comedor**, las familias contactarán con la **dirección y responsable de comedor- 967487053**.

6. ANEXOS

- Información familias.
- Modelo de fichas seguimiento alumnado.
- Modelo de programación de actividades.
- Modelo de informe trimestral para las familias. (opcional)
- Guía de recomendaciones. Buenas prácticas para monitoras.

INFORMACIÓN FAMILIAS COMEDOR ESCOLAR CEIP “LUIS DE MATEO”. CASASIMARRO- Cuenca Curso: 2024- 2025

1. INTRODUCCIÓN

- El Servicio de Comedor escolar estará dirigido al alumnado de infantil y primaria del CEIP Luis de Mateo de Casasimarro (Cuenca).
- Es un servicio complementario de carácter educativo que cubre las necesidades de asistencia del alumnado en el ámbito alimentario y que permite conciliar vida laboral y familiar. Se fomentará la educación para la salud a través de los siguientes objetivos:
 - **Educar en hábitos saludables relacionados con la alimentación e higiene:** nutrientes a consumir, función que desempeñan los alimentos, importancia dieta variada, hábitos de alimentación sana y equilibrada, normas correctas en la mesa , actitudes positivas y de cooperación en la mesa, autonomía en hábitos de higiene personal antes y después de las comidas, hábitos de reciclado, colaborar en las tareas domésticas-poner y recoger mesa,...)
 - **Educar en hábitos saludables relacionados con el ocio y el tiempo libre:** Después de la comida, en el tiempo de ocio, el alumnado se relacionará con los compañeros y disfrutará de actividades grupales que favorezcan la buena convivencia, el compañerismo y el disfrute personal. Se potenciará el respeto por las normas de las actividades, compañeros, monitoras, material e instalaciones.
- Se conocerán las singularidades de cada alumno/a en relación a sus hábitos nutricionales, dietas especiales, posibles alergias e intolerancias.

2. ORGANIZACIÓN

- La gestión del funcionamiento del servicio de comedor será a través de **la empresa de catering Boyma**.
- **SOLICITUD COMEDOR ESCOLAR:** se realizará en el mes de junio o en cualquier momento del curso escolar. El impreso se podrá recoger en dirección o imprimir directamente (a doble cara). Adjuntar a esta solicitud un informe médico en el caso de alergias/intolerancias alimenticias. Cuando haya más solicitudes que plazas disponibles, será el Consejo Escolar del centro quién actúe, respetando el orden de preferencia reflejado en la normativa vigente.
- La **TARIFA DEL MENÚ ESCOLAR:** Usuario habitual 4,65€/día y para el no habitual (esporádico), 5,58€/día (20% más que el habitual). Los habituales se facturan en el mes en curso, y los esporádicos a mes vencido con el listado de las monitoras. Las cuotas son según los días lectivos que hay en el mes.
- ✚ Las **AYUDAS DE COMEDOR** solo se concederán si el alumnado es habitual* y cumple con los requisitos económicos establecidos en la normativa. Si se concede Tramo 1 se considera

beneficiario de comedor escolar al 100%. Si se concede Tramo 2 se considera beneficiario de comedor al 50%.

*Alumnado habitual: es el que asiste más del 80% de los días del mes. Durante los 5 primeros días de inasistencia al comedor, el alumno beneficiario y no beneficiario deberán abonar las cantidades habituales totales.

Si el alumnado no es habitual, no podrá ser beneficiario de las ayudas de comedor escolar y tendrá que comunicar al centro, con 3 días de antelación, los días que asistirá al comedor.

✚ **ALTA DEL SERVICIO**: Es imprescindible presentar en la secretaría del centro los modelos de inscripción, cumplimentándolos debidamente. El cobro se hará desde el día de la fecha de alta que indiquen en la inscripción.

✚ **INASISTENCIA A COMEDOR/AULA**: Los primeros cinco días de inasistencia mensual al comedor de los usuarios **habituales, con o sin aviso previo**, se abonarán **de forma íntegra**. A partir del 6º día de inasistencia **sin que se produzca la baja definitiva, se procederá al cobro del 50% del importe de la cuota hasta su reincorporación al servicio**.

✚ **BAJA DEL SERVICIO DEFINITIVA O TEMPORAL**: Debe solicitar en la secretaría del centro el modelo de baja y cumplimentarlo, **siempre avisando durante la última semana anterior al mes en que se pretenda hacer efectiva la misma, con al menos 3 días de antelación**, debido a la reserva de la plaza, planificación de los menús y del personal del servicio (cocineras en su caso, auxiliares, monitores). En caso contrario, se facturarán **3 usos del servicio más**.

✚ **Cualquier incidente en el cobro** del comedor escolar contactar **con BOYMA -967160138 y decir el nombre del colegio** (Luis de Mateo de Casasimarro) para ser atendidos por la persona encargada de este Centro. También se puede mandar un email: boyma@boymacatering.com

✚ Se establecerá con el alumnado **NORMAS DEL COMEDOR** y consecuencias. En caso de no cumplir las normas establecidas, las monitoras informarán a las familias y a la dirección del Centro.

✚ **FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR:**

- Habrá un turno de comida para este curso.
- El **HORARIO** de comedor escolar será en septiembre y junio de 13:00 a 15:00h y el resto del curso de 14:00 a 16:00h, aunque habrá un primer turno de recogida del alumnado a las 15:30h para las familias que lo soliciten. Se ruega puntualidad en la recogida.
- Si una familia solicita que su hijo/a salga antes de las horas de recogida (15:30 o 16:00h) deberá presentar algún documento que lo justifique en Dirección.
- Si un alumno no está en el centro en la última sesión por causa justificada, podrá asistir al comedor si la familia lo deja en la fila con la monitora, antes de entrar en el mismo.

ORGANIZACIÓN COMEDOR ESCOLAR- CEIP LUIS DE MATEO. Casasimarro	
Horario	Tarea del turno de comedor

14:00h	Recogida del alumnado, desplazamiento al comedor y control de asistencia. En infantil, el monitor/a los recoge en sus aulas y en primaria, la monitora en el punto de encuentro (1ª planta)
14:05 a 14:10h	Aseo para lavado de manos
14:10h	Entrada ordenada al comedor con una canción
14:10h	Comida. Cuando terminan un plato, el alumnado dejará el plato en el lugar asignado y se sentará en su sitio para que la auxiliar de cocina y/o monitora les sirvan los siguientes platos. Antes de servir el segundo plato y postre, se supervisa que todos los alumnos/as hayan comido la cantidad adecuada a su edad. Al terminar de comer cada uno recogerá su mesa separando plato, vaso, cubiertos y desperdicios. Los mayores ayudan a los pequeños. El responsable semanal de cada mesa, comprueba que la mesa esté recogida, limpia y las sillas ordenadas. Importante concienciar al alumnado hacia el reciclado.
15:00h	Aseo para lavado de manos, cara y dientes.
15:10h	Actividades de ocio y tiempo libre en el patio de infantil/primaria y/o gimnasio con una monitora. La otra monitora permanecerá en el comedor acompañando al alumnado que no ha finalizado y vigilando a aquellos niños/as que decidan quedarse en los rincones.
15:30h	1er turno de recogida del alumnado por las familias que lo soliciten. Actividades de ocio y tiempo libre dentro del comedor a través de los diferentes rincones.
15:50h	Recogida del material de las actividades, abrigo y mochila.
16:00h	2º turno de recogida del alumnado por las familias.

- **RECOMENDACIONES PARA LAS FAMILIAS:**

- **IMPORTANTE:** las familias deberán tener actualizados los teléfonos de contacto.
- Si un alumno no quiere comer porque no le gusta la comida, no es aconsejable que coma al llegar a casa. Se recomienda esperar a la merienda.
- En casa se deben ir incorporando una alimentación variada con distintas texturas, sabores, menús saludables, trabajar buenos modales en la mesa, uso de cubiertos, hábitos de higiene antes y después de las comidas....Al conocer los menús mensuales del comedor escolar, les permitirá hacer un menú compensador para la cena. También, seguir las recomendaciones de almuerzos saludables indicados por los tutores, evitando los dulces y bollería industrial.
- Es aconsejable estar en el grupo de WhatsApp de comedor escolar que tienen las monitoras para informarlas si un día no asiste su hijo/a al mismo.
- ✚ Si durante el curso surgieran **dudas referentes al comedor**, las familias contactarán con la **dirección y responsable de comedor- 967487053.**

LA DIRECCIÓN

ALUMNADO: habitual, días fijos o días esporádicos			SEGUIMIENTO DEL RESPONSABLE DE COMEDOR. TRIMESTRE:													
Nombre y apellidos	Grupo	BECA	INTOLERANCIAS	Teléfono	ASISTENCIA				COMIDA			COMPORTAMIENTO			FECHA DE ALTA	FECHA DE BAJA
			ALERGIAS													
1.																
2.																
3.																
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
11.																
12.																
13.																
14.																
15.																
16.																
17.																
18.																
19.																
20.																

REGISTRO CONTROL DE DISCIPLINA COMEDOR ESCOLAR

ALUMNO	FECHA	CONDUCTA

PROGRAMACIÓN ACTIVIDADES DEL COMEDOR ESCOLAR. CEIP “LUIS DE MATEO- CASASIMARRO. CURSO:						
MES:						
		L	M	MI	J	V
SEMANA:	RINCÓN					
	JUEGOS					
		L	M	MI	J	V
SEMANA:	RINCÓN					
	JUEGOS					
		L	M	MI	J	V
SEMANA:	RINCÓN					
	JUEGOS					
		L	M	MI	J	V
SEMANA:	RINCÓN					
	JUEGOS					
		L	M	MI	J	V
SEMANA:	RINCÓN					
	JUEGOS					

PROGRAMACIÓN ACTIVIDADES DEL COMEDOR ESCOLAR. CEIP "LUIS DE MATEO"- Casasimarro					
MONITORA:		CURSO:		MES:	
SEMANA:	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

INFORME DEL COMEDOR ESCOLAR PARA LAS FAMILIAS

NOMBRE DEL ALUMNO: _____ **TELÉFONO:** _____

NOMBRE PADRE y MADRE: _____

	1er. TRIMESTRE	2º TRIMESTRE	3er. TRIMESTRE	FINAL
Comida				
Comportamiento				
Respeto las normas				
Asistencia				
Firma padre/madre o tutor legal				

OBSERVACIONES:

GUÍA DE RECOMENDACIONES BUENAS PRÁCTICAS

SE USARÁ EN TODO MOMENTO ROPA DE USO EXCLUSIVO

LLEVA SIEMPRE EL PELO RECOGIDO Y PROTEGIDO CON UN GORRO

DESPÓJATE DE ANILLOS, RELOJES Y PULSERAS ANTES DE ELABORAR

NO USES CREMAS, LOCIONES NI COLONIAS MIENTRAS MANIPULAS

SI TIENES HERIDAS HAS DE DESINFECTARLAS, CUBRIRLAS Y USAR GUANTES

LAS UÑAS HAN DE ESTAR CORTAS, LIMPIAS Y SIN PINTAR

EL LAVADO DE MANOS DEBE SER FRECUENTE:

1. APLICA JABÓN
2. FROTA
3. CEPILLA TUS UNAS
4. ACLARA CON AGUA CALIENTE
5. SÉCATE BIEN

NO SE PUEDE COMER, FUMAR O MASCAR CHICLE MIENTRAS SE MANIPULAN ALIMENTOS

NO TOSAS NI ESTORNUDES SOBRE EL ALIMENTO/SE RECOMIENDA USAR MASCARILLA.

PROCURA NO TOCAR LAS PARTES DE LOS ENVASES QUE ESTARÁN EN CONTACTO CON EL ALIMENTO

NUNCA PRUEBAS LA COMIDA CON LAS MANOS. SI LA PRUEBAS CON UNA CUCHARA, NO SE REUTILIZARÁ SIN ANTES LIMPIARLA Y DESINFECTARLA

NUNCA MANEJES DINERO NI UTENSILIOS SUCIOS CUANDO ESTÉS MANIPULANDO ALIMENTOS

COMPRUEBA SIEMPRE EL ESTADO DE LA COMIDA/FECHA/CONSUMO.

COMPRUEBA LOS ENVASES DE ALERGICOS E INTOLERANTES ESTOS IRAN ETIQUETADOS CON ALERGIA Y NOMBRE CORRESPONDIENTE.

COMPRUEBA EL ESTADO DE LIMPIEZA DE TUS ÚTILES Y SUPERFICIES DONDE VAS A TRABAJAR
EVITA CONTAMINACIONES CRUZADAS. SE SERVIRAN EN PRIMER LUGAR A LOS USUARIOS QUE TENGAN ALERGIAS E INTOLERANCIAS (MUY IMPORTANTE)

SE RECOGEN MUESTRAS DE LA COMIDA EN LAS BOLSAS TESTIGO (1 RACION) DEL PRIMER PLATO Y OTRA DEL SEGUNDO.

LOS COCINADOS DEBERÁN ALCANZAR UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE 65°C

LA REGENERACION DE LAS COMIDAS EN FRIO SE REALIZA EN MICROONDAS

SIN ABRIR EL ENVASE HASTA LLEGAR A LOS 65° C MINIMO.

LA COMIDA EN FRIO SE MANTENDRA EN REFRIGERACIÓN DE 0-4°C.

ESTA PROHIBIDA LA ENTRADA Y SALIDA DE CUALQUIER TIPO DE ALIMENTO, TAMPOCO SE PODRAN DAR CHUCHES CHOCOLATE ETC DURANTE EL SERVICIO DE COMEDOR.

QUEDA PROHIBIDA LA ENTRADA A PERSONAL AJENO AL ESTABLECIMIENTO