



**CEIP TELENO CURSO 2020/2021**

# **PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR**

**ADAPTADO A LA SITUACIÓN COVID19**

**C.E.I.P. TELENO**

**LA BAÑEZA**

## **INDICE**

1. JUSTIFICACIÓN
2. OBJETIVOS
  - 2.1 GENERALES
  - 2.2. ESPECÍFICOS
3. MENÚS ESCOLARES
  - 3.1. RECOMENDACIONES RESPECTO A LA DIETA
  - 3.2. ESTRUCTURA BÁSICA DEL MENÚ ESCOLAR
  - 3.3. MENÚ ESCOLAR DEL CURSO 2020-2021
  - 3.4. INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS
4. ESPACIO FÍSICO
5. PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO
6. METODOLOGÍA: El papel del cuidador
7. ACTIVIDADES
  - 7.1. De aula
  - 7.2. Con las familias
  - 7.3. En el comedor
8. EVALUACIÓN



## **1. JUSTIFICACIÓN**

---

Al amparo de la Orden EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los Centros Docentes Públicos dependientes de la Consejería de Educación, publicada en el BOCyL de fecha 31 de diciembre de 2003 se realiza el presente plan de funcionamiento del servicio de Comedor del CEIP TELEDO de La Bañeza (León).

El tiempo de comedor escolar y de ocio que los alumnos/as tienen a continuación del mismo, son de una gran importancia educativa y por ello se han de cuidar con las mejores garantías profesionales.

El comedor escolar constituye no sólo uno de los mejores vehículos de integración de los colectivos socialmente más desfavorecidos, sino que se erige como uno de los pilares básicos en la organización de la vida familiar cuando el padre y la madre trabajan.

En el comedor se toma la comida principal del día y aprenden a desarrollar hábitos y actitudes saludables en relación con la nutrición, aspectos ambos fundamentales en la etapa de mayor crecimiento tanto físico como psíquico del individuo.

Además de los aspectos higiénico-alimentarios hay que tener en cuenta que el comedor escolar es un espacio educativo para desarrollar contenidos y fomentar actitudes de una educación para la salud.

Es una escuela de aprendizaje de hábitos saludables:

- Se adquiere una conducta alimentaria adecuada.
- Se aprenden las normas de una buena práctica alimentaria para toda la vida.
- Se instauran hábitos higiénicos adecuados.

Es importante concienciar al alumnado de la necesidad de tomar una dieta equilibrada, para prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación como la anorexia o la bulimia.

Los comedores escolares entendidos como complemento a la labor docente del Centro y considerados por tanto, como un aula más, son un marco inmejorable para fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia hacia alumnos y alumnas que por variados motivos pertenecen a colectivos con peculiaridades alimenticias propias.

## **2. OBJETIVOS**

---

### **2.1. OBJETIVOS GENERALES**

- Atender la demanda derivada del propio sistema educativo para aquellos alumnos que por distancia u otras razones necesitan comer en el centro escolar.
- Aportar una dieta con garantías higiénicas y nutricionales adecuadas a las necesidades del grupo de edad a las que va dirigido.
- Servir de marco para la educación nutricional, promocionando hábitos alimentarios favorables.
- Influir positivamente en el desarrollo de habilidades, compostura, convivencia y socialización.

### **2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Desarrollar la adquisición de hábitos sociales en un espacio físico distinto: el comedor escolar y el patio.
- Adquirir normas de urbanidad y cortesía.
- Mantener un comportamiento correcto en la mesa.
- Saber comer de todo y con la medida adecuada.
- Valorar la alimentación como algo imprescindible para crecer.
- Asumir como propios los hábitos de higiene alrededor de la comida.
- Cuidar y respetar los locales, mobiliarios, enseres y utensilios de uso comunitario.
- Fomentar las actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
- Adoptar un modelo de relación que favorezca el respeto, la aceptación y la integración de las diferencias.
- Vivir el juego como una actividad gratificante.
- Crear hábitos y proporcionar estrategias para la utilización del tiempo libre.
- Fomentar actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros, prestando especial atención a los más pequeños.

### 3. MENÚ ESCOLARES

---

Los menús escolares son elaborados por la empresa concesionaria de este servicio(SERUNIÓN) siguiendo las directrices marcadas por la Universidad de León. Durante este curso los menús escolares se darán a conocer a través de la página web del colegio, en la sección SERVICIOS.

#### 3.1. RECOMENDACIONES RESPECTO A LA DIETA

- Asegurar un adecuado aporte calórico de acuerdo con la edad y actividad física.
- Mantener una adecuada proporción de los macro nutrientes.
- Aportar hidratos de carbono complejos para asegurar un adecuado consumo de fibra. Se fomentará el aporte de cereales, verduras, hortalizas y legumbres. Las frutas se suministrarán preferentemente frescas y enteras.
- Se desaconseja la grasa visible de carnes y derivados y se recomienda el consumo de pescado.
- Proporcionar agua como bebida.
- No servir productos de bollería industrial elaborados con grasa saturada.
- Asegurar un aporte correcto de vitaminas y minerales.
- Moderar el consumo de sal, evitando los platos o alimentos muy salados.

#### 3.2. ESTRUCTURA BÁSICA DEL MENÚ ESCOLAR

Los menus son los que se publican mensualmente en la página web del colegio y no se modificarán salvo en casos excepcionales. Estos constan de:

<b>PRIMER PLATO</b>	<b>SEGUNDO PLATO</b>	<b>POSTRE</b>
Pasta o arroz	Carne/Pescado/Huevo	Lácteo
Legumbre más verdura	más	Y/o
Verdura más patata	Ensalada o guarnición	Fruta
Legumbre más patata	de verduras	

#### 3.3. MENÚ ESCOLAR DEL CURSO 2020-2021

Cada mes la empresa concesionaria del servicio envía los menús correspondientes APROBADOS POR LA JUNTA DE CYL.

### **3.4. INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS**

Se exponen en la página web del colegio en la sección servicios la información pertinente, así como en la página de inicio si es información nueva. Las familias deben comprometerse a anular el comedor en caso de no asistencia del alumnado, sea o no becado, llamando al 012 antes de las 9 de la mañana del día de la falta; evitando así el desperdicio de comida y el ahorro del menú del comensal por parte de la administración.

Los menús escolares se exponen en la puerta del comedor.

### **4. ESPACIO FÍSICO**

---

El Comedor del CEIP Teleno, está situado en la planta baja del edificio. Teniendo en cuenta la situación actual se ha habilitado un comedor anexo ( biblioteca) justo enfrente del ordinario, para dar cabida a los comensales, de forma que puedan mantener la distancia de seguridad 1.50 m. Dentro de esta dependencia se encuentra la cocina, donde diariamente son elaborados **in situ**, los menús del comedor. La misma cuenta con las medidas sanitarias e higiénicas adecuadas, habiéndose previsto, igualmente, en ella las medidas oportunas en cuanto a riesgos laborales (salida de evacuación, extintor, señalización etc.).

### **5. PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO**

---

El servicio de comedor funcionará del 9 de septiembre al 22 de junio.

El funcionamiento del mismo será desde las 14,00 horas.

Recreo

Fin del servicio: 15:30.

Se establecen dos turnos;

**1º turno:** Alumnado de infantil y 1º (grupos estables de convivencia). En estos niveles no es obligatorio mantener la distancia de seguridad.

El alumnado de 2º curso come en el comedor anexo.

**2º turno:** cursos de 3º a 6º de primaria.

Se mantiene la distancia de seguridad de 1.5 m , situando dos comensales por mesa.

Se usará el comedor ordinario y el comedor anexo.

Según se establece en la "Adaptación del protocolo de prevención y organización del regreso a la actividad lectiva en los centros educativos para el curso escolar 2020/2021, del 6 de julio, al acuerdo 35/2020, de 16 de julio, de la junta de castilla y león y al acuerdo 49/2020, de 31 de agosto, de la junta de castilla y león,

- "se deben asignar puestos escolares fijos durante todo el curso académico en el aula o aulas utilizadas por el alumnado, así como en los servicios de comedor y transporte."

- "Se realizará la limpieza y desinfección, con los productos y pautas señaladas por las autoridades sanitarias, entre cada turno de comida y será obligatorio la higienización de todos los elementos de contacto. Se debe ventilar el comedor entre turnos y tras el servicio, antes de la llegada del alumnado"

El uso de baños es el habitual , limitando el número de personas de acceso y efectuando su limpieza según lo establecido.

3.6.3 "Se limpiarán y ventilarán frecuentemente los baños, al menos tres veces al día, así como el vaciado de papeleras, que se recomienda tengan tapa accionada por pedal para evitar contactos"

## **6. METODOLOGÍA: El papel del cuidador.**

---

El cuidador juega un papel fundamental en el control y supervisión de la ingesta, así como en aspectos relacionados con los correctos hábitos alimentarios, higiénicos y de comportamiento en la mesa.

La hora de la comida es un momento donde concurren diferentes necesidades: alimentarse, estar con otros, conversar, compartir experiencias. Es importante que los escolares que asisten a nuestro comedor se sientan atendidos de manera cálida y afectuosa, transformando este momento en unas experiencias de aprendizaje y convivencia solidaria.

Las cuidadoras del servicio de comedor son las personas que llevan a cabo las actividades que se realizan durante el horario de comedor y deben fundamentarlas en una actitud positiva y activa ante las acciones de los niños y en un carácter amable y comunicativo.

Se ha reforzado este servicio con dos monitoras más.

Todo el personal está provisto de mascarillas y sigue las normas de higiene.

Tendrán entre otras funciones las siguientes:

- Recogida del alumnado en las plantas para dirigirlos al comedor y asegurarse del uso del gel hidroalcohólico antes de la comida y después.
- El centro está convenientemente señalado para que no se produzcan en ningún momento aglomeraciones.
- **Apoyo y control de la ingesta:**
  - Colaborar con el niño en aquello que sea necesario para facilitar su alimentación en función de la edad o circunstancias personales, (pelar

- fruta, partir la carne, etc.), sin que por ello se pierda de vista la necesidad de potenciar la autonomía del escolar en su alimentación.
- Enseñarle a desenvolverse con corrección en la mesa, manejar debidamente cubiertos y servilleta, mantener una adecuada postura y, además, mostrarle otros aspectos de la convivencia que convierten la hora de comer en un acto social que merece la pena ser cuidado.
  - Sentar a los niños por edades, siempre que sea posible.
  - Hacer hincapié en la necesidad de comer todo aquello que se le sirve, ya que así conseguirá una alimentación equilibrada que contribuirá a su salud.
  - Prestar especial atención a los niños que:
    - ✓ Sistemáticamente no comen.
    - ✓ Trocean y extienden la comida sin apenas probarla.
    - ✓ Intercambian comida con otros.
    - ✓ Rechazan siempre el mismo tipo de alimento.
    - ✓ Se aíslan para comer.
    - ✓ Engullen los alimentos y siempre terminan los primeros.
    - ✓ Siempre terminan los últimos.
    - ✓ Presentan algún tipo de patología declarada previamente al responsable del comedor y requieren alguna dieta especial.

Las cuidadoras harán un seguimiento de los hábitos nutricionales; colaborando en la atención y servicio de las mesas y el menaje y controlando las salidas y entradas de los alumnos para que ningún comensal abandone el recinto sin permiso. Igualmente harán un seguimiento individualizado de cada niño y la continuidad en el trabajo de los hábitos propios del comedor.

▪ **Desarrollo de hábitos higiénicos:**

- Concienciar al escolar de la necesidad de:
- Lavarse las manos antes de sentarse a la mesa
- No jugar con los alimentos con las manos para evitar contaminarlos.
- Garantizarán la limpieza del comedor entre turnos y la desinfección del mismo.

▪ **Tiempo de ocio y recreo:**

El trabajo de los cuidadores del comedor será la de organizar y promover actividades para dinamizar los grupos, velando por la seguridad de los niños y favoreciendo la convivencia general en el centro. Se utilizarán las zonas establecidas en el patio.

La intervención de los cuidadores en el tiempo de descanso y patio pasa por promover actividades dirigidas: juegos de interior y de exterior, trabajos manuales,

canciones, danzas, etc., y actividades propuestas por los mismos niños. Así como solventar los conflictos que se produzcan durante ese periodo de tiempo.

LIMITADO POR LA SITUACIÓN ACTUAL.

## **7. ACTIVIDADES**

---

### **7.1. ACTIVIDADES DE AULA**

- **Educación para la salud:** El tema de la nutrición, aparato digestivo, medidas higiénicas del mismo, la dieta y la salud se abordan en los distintos cursos desde el área de conocimiento del medio.
- **Programa: “Recreo, una merienda saludable”**  
En la reunión que se mantiene con el conjunto de padres y madres de los alumnos ( este curso se ha realizado por tokapp tanto la información general como el funcionamiento del aula por tutorías), se hace un especial hincapié, en las recomendaciones de los alimentos que los alumnos deben traer para el recreo: fruta, bocadillo, lácteo. Se debe evitar la bollería industrial y las “chuches”. Dicho programa está teniendo un notable éxito en Educación Infantil, con lo cual en el futuro estos niños y sus familias estarán ya concienciados de este tema.  
Este curso el plan lector se centra en los alimentos y la alimentación saludable.
- **Lavarse las manos**  
Los alumnos anteriormente al acceso al comedor se lavan las manos/uso del gel hidroalcoholico. La higiene de manos se promueve desde la entrada en el colegio y desde todas las áreas curriculares.

### **7.2. ACTIVIDADES EN EL COMEDOR**

Los alumnos de Educación Infantil acceden al comedor antes que los alumnos de Educación Primaria, con el fin de hacer salidas escalonadas y de tiempo a comer. Estos niños tienen previamente servida y troceada la comida en las bandejas. En este período todas las cuidadores les atienden únicamente a ellos, garantizando de esta forma una especial atención a los pequeños.

Posteriormente acceden al comedor los alumnos 3º a 6º, que igualmente tienen la comida ya servida y troceada en las bandejas que se encuentran en las mesas.

### **7.3. ACTIVIDADES CON LAS FAMILIAS**

- Información de la importancia de una dieta saludable, orientando a las familias en la planificación y correcto control de las comidas, con el fin de contribuir al crecimiento y desarrollo de niño y, en definitiva, a su salud.
- Información a las familias sobre los menús del Comedor Escolar, con la suficiente antelación y rigurosidad para que les permita elaborar menús en casa que complementen al del colegio.
- Petición de subvención y realización por parte de la Asociación de madres y padres del centro con actividades dirigidas a los alumnos y a los padres de Programas de Educación para la Salud.

La oferta del comedor escolar puede no coincidir con la alimentación habitual de la familia, por eso deben generarse desde la propia familia y desde el ámbito escolar actitudes positivas hacia el comedor y los alimentos que se sirven. Es decir, llevar a cabo acciones coordinadas que permitan la buena aceptación del comedor y la instauración de unos correctos hábitos, por supuesto alimentarios, pero también de respeto y del desarrollo de buenas formas de convivencia.

### **7.4. ACTIVIDADES DE REGISTRO**

- *Registro de asistencia:* éste se realiza para así calcular la cantidad de alimentos que se necesitan. Se elabora pues a principio de curso un listado con el nombre y edades de los escolares a través del cual se controla su asistencia. Igualmente se recogen las incidencias reseñables en cuanto ingesta, aceptación, etc.  
Este listado se utiliza, así mismo, para la gestión económica de este servicio.
- *Control de residuos:* Los cuidadores del comedor comprueban los residuos para de esta forma constatar:
  - Platos que son rechazados habitualmente
  - Niños que siempre dejan parte de su comida.
  - Platos que normalmente no se rechazan y en un día dado la mayoría de los comensales desechan.
- *Control de incidencias:* La encargada de comedor realizará un registro de todas las incidencias que se produzcan durante el tiempo de comedor.

## **7.5. CAMBIOS POSIBLES EN LOS MENUS**

Situaciones médicas particulares de los alumnos, ya sean puntuales (como una gastroenteritis), o permanentes (algún tipo de patología médica, acreditada mediante certificado médico), o aspectos puntuales relativos a algún menú, pueden dar lugar a la necesidad de sustituir un plato por otro o un alimento por otro siendo necesario llamar al número 012 para informar de la situación y efectúen los cambios.

Al estar ubicada la cocina en el propio centro, estos aspectos no suelen presentar ninguna dificultad.

Las familias informarán a los tutores de estas circunstancias para comunicarlo a la encargada de comedor

## **8. EVALUACIÓN**

---

- En febrero: Revisión de la Programación General Anual, dentro de la cual se inscribe este plan de funcionamiento.
- Final de Curso: Elaboración de la memoria.
- Los instrumentos que se utilizarán para llevar a cabo además de estas dos evaluaciones, una evaluación continua sobre el funcionamiento de este servicio serán:
  - La observación
  - El control
  - La información recabada de los trabajadores de este servicio (personal de cocina y cuidadores) y de los usuarios (profesores y alumnos).

**El Plan de funcionamiento de comedor puede sufrir adaptaciones una vez que se ponga en práctica y se observen situaciones que se puedan mejorar.**

