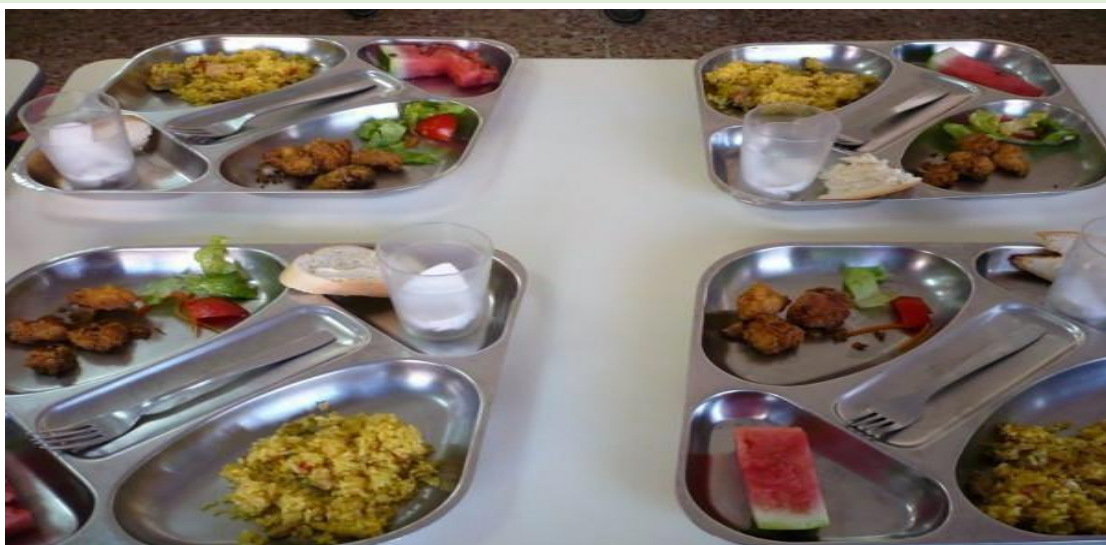


PLAN DE COMEDOR CEIP BLAS SIERRA

CURSO 24-25



D. Julio Pastor Castro, como director del CEIP Blas Sierra de Palencia,
Certifico:

Que según se desprende del acta de la reunión ordinaria del claustro de profesores del centro, de fecha 29 de octubre del curso 2024-2025, este órgano ha sido informado de todos los aspectos educativos incluidos en este PLAN DE COMEDOR, recogiendo sus propuestas y sugerencias

Que según se desprende del acta de la reunión ordinaria del consejo escolar del centro, de fecha 29 de octubre de 2024, este órgano ha sido informado y ha evaluado este PLAN DE COMEDOR.

Por todo ello, apruebo la presente

En Palencia, a 29 de octubre de 2024

El Director del centro

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Julio Pastor Castro', with a stylized flourish at the end.

Fdo. Julio Pastor Castro

PLAN REVISADO 1-10-2025

INDICE:

PAG

0.- INTRODUCCIÓN	5
1.- OBJETIVOS GENERALES	5
2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
2.1.- CAPACIDADES PSICOMOTRICES.....	8
2.2.- CAPACIDADES COGNITIVAS.....	8
2.3.- CAPACIDADES AFECTIVO-SOCIALES	9
3.- OBJETIVOS DESGLOSADOS EN ACCIONES Y HÁBITOS ESPECÍFICOS	9
3.1.- EN RELACIÓN CON LA HIGIENE Y LA ALIMENTACIÓN	9
3.2.- EN RELACIÓN CON LOS HÁBITOS DE BUENA CONDUCTA.....	10
3.3.- EN RELACIÓN CON LOS DESPLAAMIENTOS Y ESPACIOS DE OCIO	10
3.4.- EN RELACIÓN CON HÁBITOS FUERA DEL COMEDOR EN TIEMPO DE OCIO	11
4.- RECURSOS HUMANOS.....	12
4.1.- AUXILIAR DE COLECTIVIDADES	12
4.2.- RESPONSABLE DE COMERDOR Y MONITORES	13
4.2.1.- FUNCIÓN EDUCATIVA	13
4.2.2.- FUNCIÓN ORGANIZATIVA.....	13
4.2.3.- FUNCIÓN DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA	14
5.- OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA DE COMEDORES.....	15
6.- RECURSOS MATERIALES	16

0-INTRODUCCIÓN

El comedor escolar es un servicio ofertado por la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, como un servicio más prestado para mejorar la conciliación familiar y laboral, los servicios educativos generales y la mejora en la convivencia en los centros educativos.

Este Plan, desarrollado conforme a lo establecido en el Decreto 20/2008 de 13 de marzo por el que se regula el servicio público del comedor escolar en Castilla y León, y desarrollado en la Orden EDU 693 2008 de 29 de abril, teniendo en cuenta además el Pliego de Prescripciones Técnicas que ha de regir la prestación del servicio público de Comedor Escolar, se pretende regular, acercar e informar de este servicio en su globalidad, es decir, ofrecernos información sobre su funcionamiento referente a los trámites legales para su solicitud, los objetivos del Plan, el desarrollo del mismo en el día a día, las funciones de sus miembros, las obligaciones y derechos de los comensales y las especificaciones técnicas, materiales y personales que ofrece la concesión otorgada por la administración a la empresa concesionaria.

Creemos que es un servicio del que se debe tener la información clara para garantizar en la medida de lo posible un buen funcionamiento del mismo y la consecución de los objetivos para lo que está diseñado.

Por ello, nos proponemos una serie de objetivos para tratar de conseguir al final de nuestra etapa educativa, y son:

1-OBJETIVOS GENERALES:

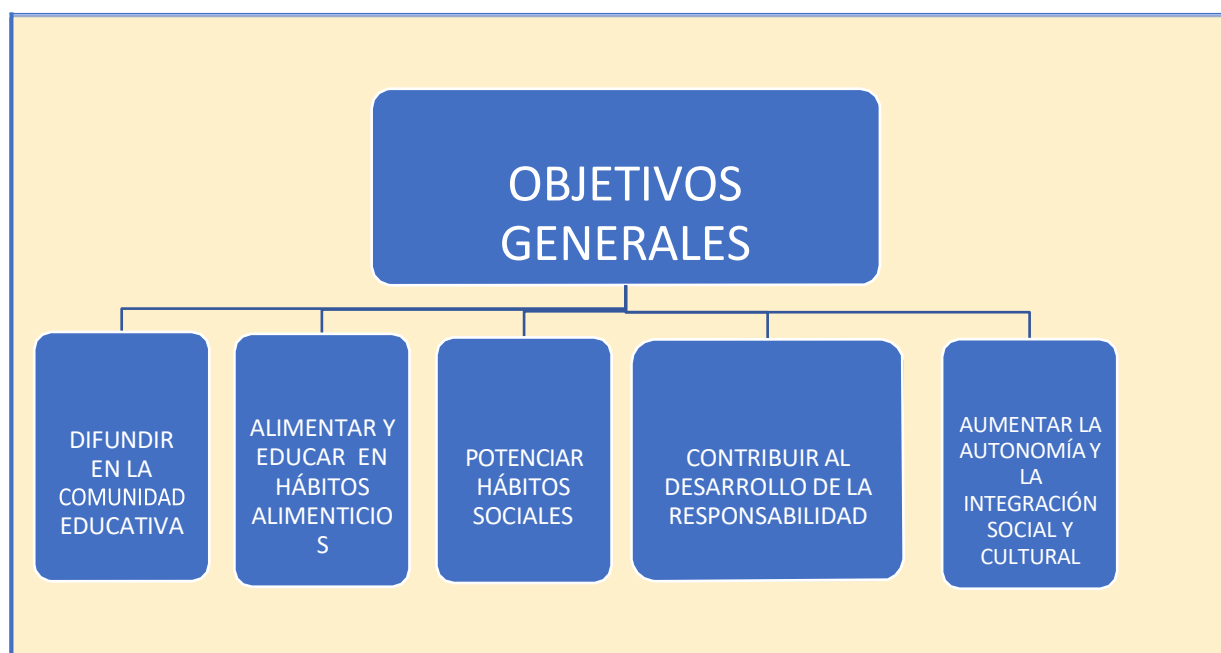
1º- Dar a conocer a la comunidad educativa en general y a los usuarios del mismo en particular este Plan previamente consensuado con la empresa concesionaria y con el visto bueno de la Dirección Provincial de Educación.

2º Alimentar y educar en los hábitos de alimentación.

3º Educar, estimular y potenciar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad, cortesía y correcto uso de los utensilios a la hora de comer y en los tiempos de esparcimiento antes y después de la comida.

4º Fomentar la responsabilidad y cooperación entre compañeros, prestando especial atención a los más pequeños y a tareas de colaboración común tales como recogida de enseres, colocación de sillas y mesas...

5º Afianzar el nivel de autonomía, conseguir una buena integración social y cultural basada en el respeto mutuo respetando normas y diferencias personales de tipo cultural, religioso ect.

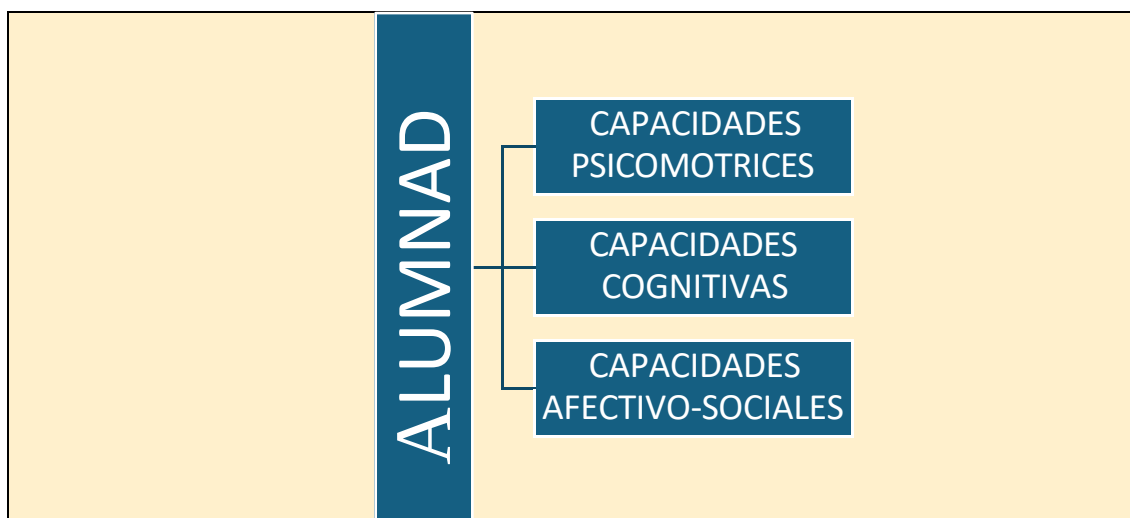


2-OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Además de alimentar a nuestros alumnos y alumnas, con el uso de este servicio, se busca proporcionar un espacio que sirva para que cada niño adquiriera conocimientos relacionados con los alimentos, los utensilios que maneja, los hábitos de alimentación sanos y saludables y la higiene necesaria que garantice un buen hábito de salud.

Igualmente, el servicio de comedor es otra oportunidad más para nuestros pequeños de desarrollar sus habilidades personales y sociales.

Por ello determinamos tres ámbitos de acción a la hora de plantearnos los siguientes objetivos:



2.1- CAPACIDADES PSICOMOTRICES

1º Desarrollar hábitos relacionados con el acto de comer: Buen uso de los utensilios y buena postura en la mesa y correcta masticación.

2º Potenciar la autonomía en actos rutinarios como los hábitos de higiene corporal (limpieza de manos antes y después de la comida, cepillado de dientes...)

3º Contribuir al desarrollo de habilidades psicomotrices a través de juegos y actividades tanto dirigidas como libres en los tiempos en los que no están en la mesa.

2.2- CAPACIDADES COGNITIVAS

1º Conocer y apreciar la variedad alimentaria con todos los sentidos.

2º Distinguir los alimentos que componen una dieta saludable y una dieta no saludable.

3º Contribuir al desarrollo de capacidades cognitivas a través de juegos y actividades lúdico-educativas.

2.3- CAPACIDADES AFECTIVO-SOCIALES

1º Respetar las normas de comportamiento: Postura correcta, tono de voz adecuado, respeto a los compañeros, aceptación de las normas, respeto y obediencia a las indicaciones del personal que los cuida etc...

2º Colaboración en tareas comunes tales como recogida de mesas, ayuda a los más pequeños, y así contribuir al aumento de la autoestima y la responsabilidad.

3º Usar el espacio y tiempo disponible antes y después de las comidas para potenciar las relaciones sociales y el uso y disfrute de las instalaciones del centro y de las actividades que se programen para tal fin.

3-OBJETIVOS DESGLOSADOS EN ACCIONES Y HÁBITOS ESPECÍFICOS

3.1- EN RELACIÓN CON LA HIGIENE Y CORRECTA ALIMENTACIÓN

1º- Lavarse las manos antes y después de cada comida.

2º Usar correctamente los utensilios de higiene

3º Mantener una limpieza adecuada de su espacio de comida.

4º Usar servilleta como elemento de limpieza

5º Dejar su sitio recogido y sin desperdicios esparcidos por la mesa para facilitar la recogida por parte de las cuidadoras.

6º Apreciar la variedad de sabores de los distintos alimentos, no solo de los más preferidos personalmente.

7º Conocer y comprender la dieta saludable, la pirámide de los alimentos y la importancia de la correcta alimentación siguiendo los criterios de equilibrada y sana.

8º Adquirir conocimientos básicos sobre los nutrientes elementales de alimentos de uso y consumo frecuente.

3.2- EN RELACIÓN CON LOS HABITOS DE BUENA CONDUCTA

- 1º Entrar y salir en silencio y mantener un tono de voz adecuado en todo momento.
- 2º Mantener una postura ergonómica y de correcta posición con espalda recta, pies en el suelo y brazos apoyados en la mesa.
- 3º En la recogida actuar con suavidad y sin movimientos bruscos.
- 4º Usar los cubiertos para tal fin, no para jugar con ellos, hacer ruido etc
- 5º Masticar con boca cerrada, no hablar con la boca llena etc
- 6º Aprender paulatinamente el troceado de la comida. En Infantil se les troceará la comida.
- 7º Respetar un ritmo de comida adecuado, aproximadamente unos 20 minutos por cada plato. En caso de alumnos de Educación Infantil y alumnos NEE procuraremos adaptarnos a sus ritmos personales.
- 8º Tomar el pan como acompañamiento de la comida, no jugar con el ni lanzarlo a otras mesas.
- 9º Beber con cuidado, sin sorber, sin hacer gárgaras y sin derramar el líquido.
- 10º Para pedir ayuda al monitor, levantar la mano
- 11º Recoger su zona de cubierto y hacer filas a la hora de salir.

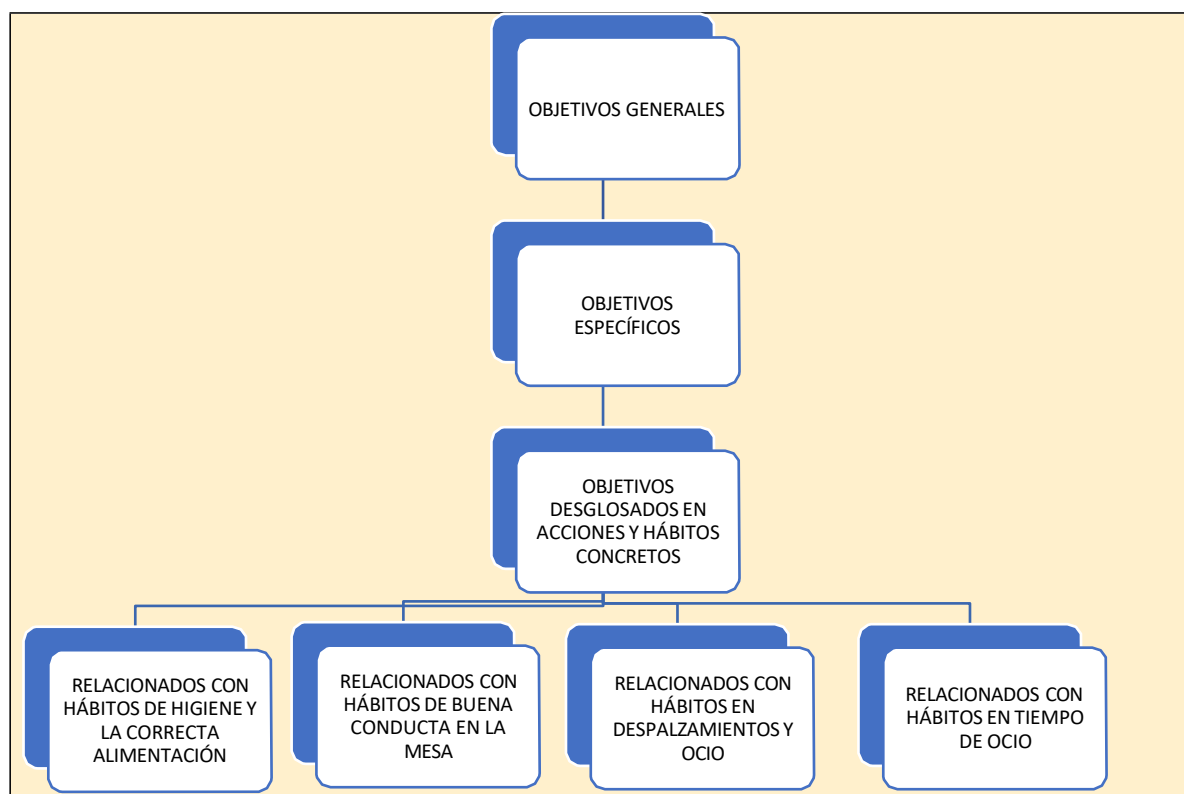
3.3- EN RELACIÓN CON LOS DESPLAZAMIENTOS Y ESPACIOS DE OCIO

- 1º Salir ordenadamente, en silencio o con un tono y volumen de voz adecuado y atendiendo las normas o indicaciones del monitor.
- 2º En los desplazamientos por las zonas comunes o de paso a otros espacios no correr, empujar, gritar etc.
- 3º Respetar el uso de las instalaciones o materiales que utilicen para su tiempo de ocio.
- 4º Recoger correctamente los materiales y juegos utilizados para su uso siguiente.

3.4- EN RELACIÓN CON LOS HÁBITOS FUERA DEL COMEDOR EN TIEMPO DE OCIO

- 1º Estimular y motivar al alumnado mediante juegos para que participen en ellos.
- 2º Favorecer la interacción entre los participantes que hacen uso del servicio.
- 3º Respetar al grupo y a las instalaciones
- 4º Conocer las características culturales propias y de otros lugares del mundo.
- 5º Favorecer la interacción de todos mediante las actividades programadas.
- 6º Desarrollar habilidades sociales y personales
- 7º Potenciar la creatividad y autonomía

A modo de resumen, podemos decir que existe una continuidad entre los tres niveles de concreción en los objetivos planteados, llegando progresivamente a las acciones más concretas y tangibles.



4- RECURSOS HUMANOS

Nuestro comedor establece dos turnos de comida:

1º Turno: De 14:00 a 14:45 horas y sus comensales son los alumnos de Infantil 1º y 2º Ciclo y 1º, 2º y 3º de Primaria. Aproximadamente acuden unos 60 comensales.

2º Turno: De 14:45 a 15:30 horas y sus comensales son los alumnos de 4º, 5º y 6º de Primaria. Aproximadamente comen unos 60 alumnos. El total de comensales apuntados a este servicio es de 150 aproximadamente aunque algunos de ellos son esporádicos.

Mientras duran los turnos de comida, en el patio y otras instalaciones del centro están los alumnos que no tienen comida en ese momento realizando actividades de ocio.

Para dar cobertura a este servicio y al alumnado que asiste a él:

El comedor escolar está gestionado por la empresa Ausolan y los trabajadores que acuden al centro:

- Auxiliar de colectividades
- Responsable de Comedor
- Monitores de comedor: Actualmente 6 monitores/as y dependiendo del número de alumnos ACNEEs (6 o más) un monitor extra solicitado por la Dirección del Centro al amparo de la Orden EDU 693/2008 DE 29 DE ABRIL, artículo 4 referente al número de cuidadores aplicable a comedores escolares con Acnees escolarizados en régimen ordinario.

4.1.-Las funciones del Auxiliar de colectividades son:

- .-Encargado de regeneración de los alimentos responsabilizándose de su buen estado y presentación
- .-Encargada de mantener la pulcritud en local y utensilios de cocina.
- .-Velar por el cumplimiento sobre manipulación de alimentos.

4.2.-Las funciones del Responsable de comedor y de los Monitores de comedor podemos englobarlas en estas tres áreas generales

1º Función educativa

2º Función organizativa

3º Función de seguridad y vigilancia

4.2.1- Función educativa, entre otras funciones:

.- Educar hábitos saludables y actitudes sociales en el juego, en la relación con los demás tanto iguales como adultos.

.-Fomentar los buenos modales tanto en el comedor como en los demás espacios usados mientras dura el servicio.

.-Mantener la figura de respeto y autoridad que supone el monitor o cuidador de comedor.

.-Gestionar los recursos lúdico-educativos que se ponen a su alcance

.-Motivar a los comensales para la participación en las actividades propuestas y dinámicas programadas en los tiempos que no hay comida.

.-Cuidar y mantener la higiene del alumnado y hacer que los niños y niñas dediquen un tiempo al aseo personal

4.2.2.Función organizativa, entre otras funciones:

.-El centro escolar a comienzo de curso ofrecerá información sobre el servicio facilitado por la empresa concesionaria y en la página Web del centro encontrarán a su disposición el Plan de Comedor para su consulta.

.-Atender las incidencias que surjan con las familias que lo demanden.

.-Anotar en un cuaderno de recogida los retrasos e incidencias diarios.

.-Recordar a las familias la obligación de puntualidad en la recogida de sus hijos.

.-Comunicar con las familias en los momentos de retraso de recogida para solucionar la incidencia. Si la incidencia no se resuelve, comunicar al Director para tomar medidas oportunas.

.-Resolver los conflictos que puedan surgir entre alumnos, utilizar si es preciso el recurso de mediación con un alumno o adulto y comunicar el incidente a

las familias para su conocimiento,

Llegado el caso, redactar parte de incidencia para su entrega en Jefatura o Dirección del Centro.

- .- Pasar lista de la relación de comensales y ausencias del día.
- .-Controlar el acceso y presencia de los comensales tanto habituales como esporádicos.
- .-Confecionar, llegado el caso, un parte de incidencias para entregar al director del centro.
- .-Recoger a los alumnos de infantil 2º ciclo y primaria para su traslado al comedor escolar.
- .-Estructurar los recursos y espacios de los que dispone el servicio para el correcto funcionamiento del mismo.
- .-Usar espacios alternativos en caso de lluvia o temporal.
- .-Organizar el material en distribución, recogida y almacenamiento para su posterior utilización al día siguiente.
- .-Organización y distribución de los participantes en grupos adecuados a las características de los comensales, tanto mientras dura el servicio de comida como en los tiempos de uso libre.
- .-Fomentar la educación en el tiempo libre bajo los principios de actividad, juego y creatividad.
- .-Crear y mantener un ambiente agradable velando por la ambientación cuidada y esmerada del local del comedor (decoración, disposición del mobiliario, música, películas..)

4.2.3 Función de seguridad y vigilancia, entre otras funciones:

- .- En el comedor, asistir y ayudar a los comensales en aquello que precisen.
- .-Tener conocimientos básicos de normativa higiénico sanitaria y alergias e intolerancias alimentarias.
- .- Vigilar el uso de los materiales de la mesa para evitar posibles riesgos.
- .-Distribuir el material de manera que se acceda a él fácil y sin riesgos.
- .-Supervisar la distribución de los participantes en grupos que permitan una

vigilancia constante y efectiva.

- .-Prever posibles riesgos en la utilización de los espacios e instalaciones en las que se encuentren los comensales mientras dure el servicio.

- .-Evitar pasos o espacios sin vigilancia.

5-OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS DEL PROGRAMA DE COMEDOR:

Todos los alumnos y alumnas del comedor escolar deberán respetar estas normas de convivencia contenidas dentro del RRI de nuestro Centro.

.-Guardar la correspondiente disciplina y comportamiento adecuado mientras dure el servicio.

.- Los alumnos respetarán al personal laboral y a los monitores encargados de atender este servicio.

.-Los alumnos no podrán salir solos del recinto escolar si no es acompañados de un progenitor o persona autorizada o sin la autorización correspondiente por parte de su padre o madre desde alumnos de 4º de primaria en adelante.

.-Después del servicio de comida los alumnos tienen el derecho al ocio de su tiempo libre en los espacios destinados para ellos y en las dinámicas que se establezcan para la organización del servicio. Deberán cuidar en todo momento las instalaciones, los materiales usados y su comportamiento personal insistiendo en el respeto hacia los demás y la buena educación.

.-En ningún caso, un alumno que haga uso del comedor todos los días podrá abandonar el colegio a las 14:00 horas si no vienen a buscarlo y se haya comunicado con antelación suficiente esta circunstancia en dirección del centro a alguna de las monitoras encargadas del servicio.

.-Las familias respetarán en todo momento el horario de recogida de sus hijos e hijas, no pudiendo excederse de las 15:00 en junio y septiembre; y las 16:00 horas desde octubre a mayo.

.- En todo caso, lo contenido en este Plan de Comedor, complementa lo recogido en el RRI del Centro sin perjuicio para ninguno de los dos textos.

.-Los alumnos respetarán las normas de funcionamiento establecidas en el RRI por el Centro para el servicio de comedor. Las conductas contrarias a la norma serán tipificadas según el Capítulo XI del RRI del Centro y se aplicarán las medidas correctoras que el mismo establezca.

.-El incumplimiento de dichas normas puede ser motivo de privación de uso del servicio.

6.- RECURSOS MATERIALES

El servicio de comedor cuenta con un espacio para la cocina completamente equipado.

Igualmente hay un espacio destinado a comedor y sala de juego.

Parte del mobiliario del comedor es abatible y eso genera la liberación de espacio para usos lúdicos llegado el momento.

También el servicio tiene el mobiliario necesario para el cambio de vestuario de sus trabajadoras.

Igualmente se dispone de armarios de almacenamiento para material lúdico. Por último, se ha dotado de material lúdico para su uso y se seguirá adquiriendo según las necesidades planteadas.