

COMEDOR ESCOLAR

Se exigirá al servicio de catering, Scolarest, que la comida sea variada, abundante y adecuada a la edad del alumnado, y que la fruta, la ensalada, el gofio y los productos lácteos sean frecuentes.

Se prestará especial atención al alumnado que se incorpora al servicio por primera vez, muy especialmente a los más pequeños, dándoles a conocer las normas de higiene y convivencia que se han fijado como prioritarias.

La entrada al comedor será escalonada, empezando por los más pequeños y terminando por el alumnado de los últimos grupos de Primaria.

Infantil

HORA	GRUPO	ESPACIO	SUPERVISIÓN
12:00-12:30	1 año y 2 años	Zona de Infantil.	Belén, Sioni y Mari.
11:45-12:40	3, 4 y 5 años	Comedor	Merci apoya con Carmen y Pili.

Primaria

HORA	GRUPO	ESPACIO	SUPERVISIÓN
12.40- 13.35	PRIMARIA	Comedor.	Carmen, Pili y docente en turno.

OBSERVACIONES:

- Contamos con el tren de servicio con medidas de higiene óptimas.
- El personal de comedor suministra la comida.
- Se procurará un reparto ágil ya que se cuenta con refuerzo de personal de guardia.
- Contamos con aparatos purificadores de aire en todo el comedor.
- Es vital la puntualidad de los grupos al comedor, ya que el retraso de uno de los grupos puede ocasionar un retraso general.

Se insistirá en las normas de higiene elementales lavado de las manos antes de comer, utilización de utensilios, orden y limpieza en la mesa, etc.

El menú se hará público trimestralmente, para que las familias puedan controlar la dieta de sus progenitores, y se les informará de los malos hábitos que se observen.

Se fomentará la responsabilidad y el respeto mutuo, a fin de que el comedor sea un lugar agradable de convivencia y un espacio cordial.

Se informará por escrito, a las familias, de las normas y horarios, del cobro de las cuotas y de todo aquello que se considere esencial para la buena marcha del servicio.

Los objetivos trazados para este servicio son los siguientes:

Educativos.

- a. Insistir en las normas de higiene más elementales.
- b. Mantener como objetivos prioritarios la adquisición de buenos hábitos higiénicos, alimenticios y de relación social.
- c. Implicar a las familias en la necesidad de adoptar dietas sanas y equilibradas.

De organización e infraestructura.

- d. Pedir a las familias que avisen de cualquier cambio importante en la dieta de sus hijos.

1. Funciones del Equipo de Cocina:

Serán competencia del personal de cocina las siguientes funciones:

ENCARGADA DEL COMEDOR

- Velar por la calidad y conservación de los alimentos cumpliendo las normas de sanidad e higiene.
- Limpieza y desinfección de la cocina.
- Recepción, evaluación y admisión de los alimentos.
- Control de temperaturas de los refrigeradores.
- Control de normas higiénicas y buenos hábitos.
- Coordinar, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito al comedor.
- Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que presente la autorización correspondiente.
- Vigilar y coordinar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y buen funcionamiento de las maquinarias, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
- Supervisar los víveres que se suministran a la cocina.
- Tener a su cargo el montaje y desmontaje de mesas y menaje de comedor.
- Servir el menú del día a los alumnos comensales.
- Usar el horno para elaborar la comida y el pan y elaborar ensaladas.

2. Ayudante del comedor

- Atender la limpieza, mantenimiento y funcionamiento de los utensilios, menaje de mesa y dependencias de la cocina.
- Retirar y trasladar los residuos resultantes del tratamiento de alimentos al depósito con los medios adecuados.
- Atender la vigilancia e instrucción del alumnado.
- Instruir y orientar al niño en la adquisición de aquellos hábitos correctos de alimentación y comportamiento social, propiciando la colaboración y autonomía responsable de los alumnos.
- Observar las condiciones higiénicas del comedor.
- Organizar las entradas y salidas al comedor escolar, garantizando que el alumnado esté en todo momento atendido.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DEL SERVICIO DE COMEDOR.

1. Progresos realizados: Hemos puesto una nueva mesa más larga para que les fuera más cómodo este proceso y cada día lo hacen mejor. Es cierto que necesitamos que el cuidador de guardia esté más encima de los niños para que disminuya el umbral de ruido y para enseñarles las normas básicas de buen uso de los cubiertos y modales en la mesa.
2. Análisis del funcionamiento global del comedor a lo largo del curso: a medida que avance el curso iremos tomando nota de las mejoras logradas y las dificultades encontradas, además de las medidas tomadas para superarlas.

Nos parece fundamental el análisis de los resultados de cada curso académico, valorándose las cosas positivas y adoptándose medidas correctoras para intentar mejorar las cosas que no se han conseguido. Esta tarea de análisis y valoración debe hacerse en plan de *autoevaluación* para cada uno de los órganos que han funcionado, pero también como evaluación general.

Las opciones durante este horario serán:

- Permanecer en el centro durante el tiempo de comedor, comiendo el menú del colegio.
- Ir a casa a comer e incorporarse al colegio a la hora de comienzo de las clases por la tarde.

Mejoras en el ambiente de comedor

- *A partir de ahora los recreos de medio día tendrán lugar en el pabellón, de manera que en la zona de comedor no exista el actual ruido que hay habitualmente debido al recreo cercano.
- *Se pondrá música relajante para que se propicie un ambiente más tranquilo.
- *El personal estará calmado y regalará muchas más sonrisas al alumnado.
- *El personal que conduce al alumnado del recreo al comedor debe asegurarse de que se lavan las manos muy bien con jabón, se las secan y se retiran tanto el sudor de la cara como el pelo en una coleta o cinta.
- *Habrá una serie de recomendaciones que deberán hacerse al alumnado a comienzo de cada entrada al comedor:
- * La ingesta de alimentos ha de hacerse una vez estemos sentados en la mesa.
- *Se tocan solo los vasos y cubiertos que van a elegir para comer.
- *Se toca solo el pan y la fruta que se va a elegir para comer.

Protocolo de actuación dietas por alergia alimenticia/intolerancia

- Todo nuestro personal se formará de manera periódica en forma de actuación ante alumnado con alergias e intolerancias.
- Se solicitará por escrito a las familias un certificado médico donde se especifiquen las alergias del alumnado.
- Se elaborará en la oficina un documento/listado con los nombres del alumnado con alergias alimenticias/intolerancia (plantilla de alergias), informando si hay o no un medicamento en el centro en caso de reacción y dónde está. Este documento irá con la fecha de la última actualización en la parte de arriba y se expone tanto en el comedor como en un lugar específico para ello en las aulas.

- A la hora de pedir las dietas al catering, desde la oficina del centro, cada dieta irá apoyada en el informe médico que envían las familias.
- Al servir las dietas en el comedor, se chequeará por las dos personas que están sirviendo las comidas que la dieta que se sirve al alumno está correcta, verificando que está conforme con el etiquetado del catering y la plantilla de alergias realizada en el centro. En caso de no estarlo se aclarará con la oficina del centro y con la empresa de catering.
- El alumnado con dietas estará identificado con un letrero que estará en su mesa en el que se especifiquen los alimentos a los cuales tiene alergia o intolerancia. Además, la mesa también irá identificada con nombre y tipo de alergia. Comerán separados del resto del grupo.
- El colegio no se hará responsable de comprar ningún alimento que no sea suministrado por el catering para dicho alumnado.
- Las correspondientes bandejas individuales de los menús con sus respectivas etiquetas se colocarán en el comedor en una zona visible para que las familias pasen cada tarde a hacerles una foto.
- Las meriendas que se ofrecerán en el centro a partir de ahora será única y exclusivamente fruta natural que no tenga pelo ni hueso y que no pertenezca a ningún grupo de las que no puedan ser ingeridas por el alumnado con alergias e intolerancias.
- En las aulas, será el profesorado el encargado de verificar que el alumnado con alergias, no ingieren alimentos contraindicados a su dieta, cuando haya alimentos por fiestas, cumpleaños... En caso de duda, pedir ayuda al personal del comedor y a la oficina para doble verificación.

TRANSPORTE ESCOLAR

- Puede que logremos nº de alumnado suficiente para poner el transporte en marcha.