



Castilla-La Mancha



PROGRAMA DE COMEDOR 2025.

I.- INTRODUCCIÓN

II.- CALENDARIO Y HORARIO

II.- OBJETIVOS

III.- ACTIVIDADES

IV.- NORMAS DEL COMEDOR

V.- FUNCIONES DE LAS MONITORAS

VI.- PROCEDIMIENTOS DE COORDINACIÓN Y DE RELACIÓN CON LAS FAMILIAS Y CON LA EMPRESA

VII.- EVALUACIÓN



I.- INTRODUCCIÓN

El servicio de comedor escolar desempeña una función nutricional y educativa importante, contribuye a la adquisición de hábitos alimentarios y es un marco de socialización y convivencia en el ámbito educativo.

Este servicio de comedor escolar se gestiona por el Servicio de Comedores, Materiales Curriculares y Equipamiento Educativo, adscrito a la Secretaría General de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes. En nuestro caso la modalidad es de contratación del servicio de comedor escolar (comida de mediodía y aula matinal) en la modalidad de "contrato del servicio con Empresa del sector", así como la adquisición de su equipamiento deben realizarse de acuerdo con lo establecido en la Ley de Contratos del Sector Público.

Mediterránea de Catering es la empresa encargada de la gestión del comedor. El comedor es un servicio complementario de carácter educativo regulado en el Decreto 138/2012 de 11/10/2012

La comida es la ingesta más importante del día y se calcula que alrededor del 40% de los niños lo realizan al comedor escolar. Ofrecer a nuestros niños y niñas unos alimentos de calidad y unos menús equilibrados, se vuelve pues un deber de a la vez que un espacio de educación donde poder transmitir los valores de una alimentación sana, variada y equilibrada basada en procesos productivos y de comercialización respetuosos con el medio ambiente y las comunidades rurales de nuestro país, así como promover el orden y una convivencia cívica y de respeto.

No tenemos que olvidar, que después de la comida los niños disfrutan de un rato de recreo. Este rato puede ser más o menos dirigido y es en este momento, donde los niños y las niñas se relajan y se relacionan con más libertad. Por este motivo, que pueden aparecer conflictos, y sabedores de ello tenemos que saber como prevenirlos y resolverlos

El presente documento describe los objetivos, metodología, marco conceptual, propuesta de actividades, actores de la alimentación y otras informaciones para poder poner en marcha el proyecto, junto con la ayuda de la supervisión de monitorización en concordancia con las direcciones de los centros.

El Proyecto Pedagógico del comedor se fundamenta y desarrollará principalmente a partir de los siguientes ejes de trabajo:

- **El Comportamiento, La Autonomía y la Adquisición de hábitos saludables**
- **Desarrollo de Habilidades psicomotrices y sensoriales**
- **La importancia de una Alimentación Sana, Equilibrada y de Temporada**
- **La Convivencia en el Patio escolar**

Estos Ejes se trabajarán a partir de actividades y talleres con unos objetivos pedagógicos ideados, escogidos y pensados con mucho cuidado. Todo el proyecto pedagógico desarrollado se basa en el trabajo de equipo de los diferentes profesionales, utilizando una metodología y talante dinámico, flexible y asertivo, que se adapte a las necesidades de cada centro educativo y a cada rango de edad. Por lo que se celebrarán reuniones de coordinación con la empresa y dirección del centro y una comunicación continuada con la encargada del comedor.



II.- FORMA DE GESTION

Este servicio de comedor escolar se gestiona por el Servicio de Comedores, Materiales Curriculares y Equipamiento Educativo, adscrito a la Secretaría General de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes. En nuestro caso la modalidad es de contratación del servicio de comedor escolar (comida de mediodía y aula matinal) en la modalidad de "contrato del servicio con Empresa del sector", así como la adquisición de su equipamiento deben realizarse de acuerdo con lo establecido en la Ley de Contratos del Sector Público.

Las Delegaciones Provinciales de Educación, Cultura y Deportes, a través de sus Servicios responsables, realizarán ante las Empresas adjudicatarias del servicio de comedor escolar un seguimiento próximo en cuanto al cumplimiento por parte de éstas de todos los compromisos adquiridos en el procedimiento de adjudicación del contrato, así como normas contenidas en los pliegos por los que se rige su contratación.

La persona encargada del comedor comunicará a las Delegaciones Provinciales de Educación, Cultura y Deportes cualquier incidencia en el desarrollo de la actividad que pueda suponer un incumplimiento del contrato.

Mediterránea de Catering es la empresa encargada de la gestión del comedor:

Alta: rellenando el modelo de inscripción, cumplimentándolo debidamente y entregarlo en la secretaría o al correo del centro en el **mes de junio** de cada año según modelo normalizado por la dirección General, el alumnado nuevo al formalizar la matrícula. Para solicitudes esporádicas o por causa sobrevenida se hará con 5 días de antelación mínimo.

Baja: rellenando el modelo de baja y cumplimentarlo avisando 3 días de antelación. En caso contrario, se facturarán los 3 usos.

Pagos: siempre por domiciliación bancaria a mes vencido, los diez primeros días del mes. La facturación mensual dependerá de los días lectivos de cada mes. Para hacer uso del comedor es necesario estar al corriente de pago. Si hay dos mensualidades impagadas, el alumno/a causará baja

Ausencias: los cinco primeros días de ausencia (por causa justificada) sin ser baja definitiva, se abona el 100% y a partir del sexto el 50% hasta su reincorporación.

Alumnado becado: el alumnado becado debe hacer uso habitual del comedor y es necesario que presente la solicitud en plazo y forma. El alumnado becado con el 50% deberá estar al corriente de pago para hacer uso del comedor.

Monitoras: personal contratado por la empresa y según la normativa de comedores de CLM el número se determina en función del número de usuarios. El alumnado es distribuido en grupos según curso, edad y número y con cada grupo, hay una monitora responsable del funcionamiento.

Mediterránea no se responsabiliza de la manipulación de alimentos post recogida, la comida sólo será entregada en el caso excepcional, de alumnado becado 100% que haga uso del transporte y no pueda quedarse en el horario de comedor.

Los platos son entregados al alumno/a en envase monoporción cerrados, previa autorización de madre/padre o tutor al personal de mediterránea de revisar su contenido y verificar el contenido, temperatura y características organolépticas adecuadas. Desde el momento en el que el personal pone a disposición del usuario la comida solicitada es su responsabilidad consumirla lo más rápidamente posible para seguir el protocolo sanitario establecido.



II.- CALENDARIO Y HORARIO

El Servicio de comedor escolar, tanto de comida del mediodía como del aula matinal, funcionará durante todo el período lectivo del curso escolar. Se entenderán como servicio de comedor escolar, en centros autorizados de Educación Infantil y Primaria los recogidos en el artículo 2 del citado Decreto, que son:

- Aula matinal, de atención al alumnado, antes del inicio de la actividad lectiva, en el que se desarrollan actividades de desayuno, de vigilancia y de atención educativa. Horario ampliado de dos horas antes del comienzo de las clases
- Comida de mediodía. Atención al alumnado durante la comida y el periodo anterior y posterior a ésta. Una duración de un máximo de dos horas desde el final de la jornada de mañana. Se organizan dos turnos, respetando en ambos el tiempo suficiente para la ingesta de alimentos superior a 30 minutos.

- El alumnado es distribuido en grupos según curso, edad y número y con cada grupo, habrá una monitora responsable del funcionamiento.

-Hay dos turnos de comedor: 1º turno alumnado de infantil y 1º y 2º a las 14:05 h hasta 14:45h. Y el segundo turno a las 14:30h hasta las 15:30h. El orden de entrada y salida del comedor es gradual y deben seguir las directrices de su monitora. Dejarán las mochilas y abrigos en los lugares habilitados para ello. (prendas identificadas con nombre y curso)

-Turnos de recogida: el alumnado de infantil se le recoge en su patio a partir de las 15:00h. Al alumnado de primaria por la entrada principal del centro a partir de las 15:30h. De 14:30h a 15:30h la puerta permanecerá cerrada, ya que las monitoras están atendiendo al alumnado.

II.- OBJETIVOS

- **Tomar conciencia de la importancia de mantener una alimentación equilibrada sana y variada**

- Comer sano y variado.
- Interiorizar los hábitos alimentarios saludables.
- Conocer los diferentes grupos de alimentos y sus características.
- Interesarse y tener predisposición a probar nuevos alimentos.
- Beber agua y saber sus beneficios a nuestro organismo.

- **Adquirir hábitos saludables de autonomía personal.**

- Preparar la mesa y recogerla.
- Lavarse las manos antes de cada comida.
- Lavarse los dientes después de cada comida.
- Aprender a utilizar correctamente los cubiertos.
- Sentar correctamente.
- Masticar correctamente.
- Disfrutar manipulando alimentos, siempre de forma segura y adecuada.



➤ **Interiorizar hábitos y rutinas de higiene y alimentación saludable.**

- Lavar la fruta y las verduras antes de cocinarlas y / o comerlas.
- Conocer el producto alimentario fresco y crudo, y como nos beneficia.
- Respetar las normas de higiene al manipular más de un alimento.
- Disfrutar complementando la alimentación saludable con hábitos.

➤ **Disfrutar del tiempo de mediodía, tanto del rato de la comida, como el rato de descanso, juego y actividades de ocio.**

- Cumplir las normas que facilitan la dinámica grupal.
- Reducir las actitudes agresivas individualizadas fomentando la colectividad grupal.
- Desarrollar las habilidades sociales para disfrutar de una buena convivencia.
- Socializarse al rato de la comida.
- Escuchar a los amigos de mesa activamente y con respeto.
- Comunicarse de forma amable y positiva.
- Divertirse compartiendo espacios y experiencias con los compañeros.
- Aprender y crecer jugando.

➤ **Respetar el entorno, el material y las personas que nos rodean.**

- Respetar el espacio común e individual.
- Velar por la sostenibilidad del nuestro planeta a través del reciclaje.
- Conocer conceptos como el comercio justo, sostenibilidad y reciclaje.
- Fortalecer la comunicación, cooperación y convivencia grupal.
- Llevar a cabo de forma activa y consciente las 3R (reducir, reutilizar y reciclar).
- Evitar el desperdicio alimentario.
- Aprender a disfrutar del huerto. Cultura de proximidad.
- Saber disfrutar y valorar la ausencia de ruido y el silencio. Conocer cómo afecta al entorno la contaminación acústica.

Para conseguir estos objetivos se desarrollarán una serie de actividades que tendrán lugar en el propio espacio y tiempo de comedor escolar pero también en las aulas, en horario lectivo, de los distintos ciclos de Educación Infantil y Primaria, atendiendo a la edad de los alumnos y alumnas, dentro del área correspondiente (Conocimiento del Medio: Salud y alimentación), relacionando así el tiempo de comedor escolar y el propiamente lectivo.

Promover y desarrollar hábitos alimentarios saludables

Coordinando con el aula para conocer los principios de la dieta equilibrada, la relación salud y alimentación, las costumbres alimentarias

Realizando encuesta de satisfacción o valoración de los menús por parte de los niños usuarios del Comedor Escolar.

Preparando mensajes publicitarios sobre el valor nutricional de los alimentos, slogans, etc.

Garantizar una dieta que favorezca la salud

Revisando los menús presentados

Inciendiendo en que deben comer de todo

Promover hábitos higiénicos saludables

Lavando las manos antes y después de la comida

Aprendiendo a masticar correctamente

Utilizando los cubiertos

Manteniendo un ritmo de comida adecuado

Recogiendo la mesa y tirando los desperdicios

Desarrollar el compañerismo, el respeto y la tolerancia



Respetando las normas
Respetando al compañero y sus diferencias
Cuidando el mobiliario y el espacio
Conseguir un entorno físico y social saludable
Decorando el comedor
Adecuando los tamaños de las mesas y sillas a las edades de los alumnos y alumnas.
Habilitando un lugar para los abrigos, juegos, materiales de estudio que los alumnos y alumnas puedan llevar al comedor
Procurando un ambiente tranquilo, sin algarabía.

Se programará también la realización de actividades de ocio y tiempo libre para los distintos periodos de la comida de mediodía y durante el aula matinal. En la planificación de estas actividades también se tendrá en cuenta, para una adecuada integración, la atención a la diversidad del alumnado.

III.- ACTIVIDADES

HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE E HIGIENE

Educación en la mesa:

- La postura
 - Estar bien sentado en la mesa, no poner los codos encima de la mesa
 - Para mover la silla , se levanta sin arrastrarla
 - No hablar con la boca llena
 - Masticar con la boca cerrada y sin hacer ruido
 - No jugar con los cubiertos
 - Comer en el tiempo establecido
 - No tirar restos de comida por el suelo
- Como tomar los alimentos
 - Cuchillo colocado a la derecha y el tenedor a la izquierda, vasos delante del plato
 - Coger la cuchara, tenedor y cuchillo por el mango
 - Con aquellos alimentos que no se cortan, el tenedor se cogerá con la mano derecha.
 - En los alimentos que se deban cortar, cogeremos el cuchillo con la mano derecha y el tenedor con la izquierda.
 - El cuchillo nunca se llevará a la boca.
 - Una vez acabado de comer, se colocarán los cubiertos sobre el plato, no sobre la servilleta.
- Higiene dental después de comer
 - La higiene dental nos permitirá prevenir enfermedades, temporalizaciones en las encías y evitará en gran medida la caries.
 - La higiene dental se debe realizar de la forma y con las herramientas adecuadas. Además, se deberá dedicar el debido tiempo para que sea efectiva.

DESARROLLO DE HABILIDADES PSICOMOTRICES Y SENSORIALES

El programa de desarrollo de habilidades psicomotrices y sensoriales busca fomentar la mejora del manejo de instrumentos, herramientas, aptitudes plásticas e intelectuales en el alumno.

- Caminar en orden en la fila para ir al comedor y al salir al recreo
- Colocar la mochila en el sitio asignado
- Permanecer en el sitio mientras la comida
- Colaborar en la recogida del material

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El programa basado en la alimentación saludable busca descubrir a los niños y niñas nuevos alimentos, así como reforzar una alimentación equilibrada y saludable.

- Menús equilibrados

IV.- NORMAS DEL COMEDOR

El alumnado usuario de comedor debe cumplir las siguientes normas :

1. Acudir al comedor en fila caminando despacio y dejando la mochila en lugar habilitado para ello
2. Lavarse las manos
3. Estar correctamente sentado en la mesa
4. Utilizar correctamente los cubiertos y la servilleta
5. Comerse todo lo que hay en el plato
6. Comer en el tiempo establecido (máximo 45 minutos
7. Masticar los alimentos (meterse la cantidad adecuada para no hacer bola)
8. Beber el agua justa y necesaria
9. Mantener un volumen de voz bajo para comer tranquilamente
10. Pedir permiso para ir al baño
11. Pedir las cosas por favor y gracias
12. Participar en las actividades dirigidas
13. Jugar autónomamente en el patio
14. Relacionarse correctamente con los compañeros
15. Ordenar y cuidar los materiales

Además el alumnado de primaria:

16. Colaborar con las tareas del comedor
17. Llenar jarras de agua
18. Apilar los platos en el centro de la mesa cuando terminen de comer
19. Limpiar la mesa cuando terminen de comer
20. Subir las sillas encima de la mesa
21. Respetar el turno de palabra de cada compañero.



22. Escuchar las razones y argumentaciones de las otras personas.
23. Ayudar a la monitora a la hora de organizar algún juego y / o liga.
24. Participar en todos los juegos y dinámicas cooperativas que organice la monitora para reforzar el grupo y su identidad dentro del mismo.
25. Ser conscientes de que trabajar / jugar en grupo beneficia tanto a nivel individual como a nivel grupal.

V.- FUNCIONES DE LAS MONITORAS

Es la propia empresa adjudicataria quien contrata al personal laboral necesario. Dicho personal deberá acreditar una adecuada formación para desempeñar estas funciones y su número deberá estar ajustado a la ratio regulada en el artículo 15.4 del Decreto 138/2012 de 11/10/2012. Las Delegaciones Provinciales competentes en materia de Educación o Centros Educativos que adviertan irregularidades en este sentido deberán exigir a la empresa adjudicataria la subsanación dicha situación en un plazo que no excederá de los diez días naturales. En el caso de que la empresa adjudicataria no subsanara la incidencia, esta circunstancia podría ser causa de resolución de contrato.

- a) Vigilancia y custodia de los/as niños/as durante el periodo comprendido entre la salida de la última clase de la mañana y las dos horas siguientes. Garantizarán la atención al alumnado usuario, tanto en el tiempo destinado a la comida, como en los períodos inmediatamente anteriores y posteriores a la misma, todo ello en el marco de la concepción formativa integral que tiene este servicio en el centro.
- b) El desarrollo puntual del programa de actividades en el tiempo restante después de la comida.
- c) Educar a los comensales en la conservación y buen uso del menaje de comedor.
- d) Sugerir cuantos medios y dispositivos sean necesarios para mejorar la calidad de los servicios y menús ofrecidos.

La oferta formativa de las monitoras serán cursos de :

- higiene alimentaria, manipulación de alimentos ,
- prevención de riesgos laborales específicos del puesto de trabajo y
- alergias e intolerancias alimentarias, que son de carácter obligatorio.

Anualmente se seleccionaran cursos en función de las necesidades detectadas y serán comunicados al centro .

Ejemplos;

-para personal de cocina. buenas prácticas medioambientales, optimación en los procesos en la cocina, importancia de la alimentación variada y equilibrada

-para monitoras de comedor: trastornos de conducta alimentaria, dinámicas de tiempo libre en horario de comedor escolar y patio, inteligencia emocional , igualdad de género.

El centro ofrece sus instalaciones para la impartición de estos cursos.



VI.- PROCEDIMIENTOS DE COORDINACIÓN CON LA EMPRESA Y DE RELACIÓN CON LAS FAMILIAS

Es muy conveniente mantener reuniones periódicas entre el encargado/a y los cuidadores/as para una adecuada programación, desarrollo y evaluación interna de estas actividades, a incluir en la Memoria final del curso.

Al comienzo del curso escolar la dirección del Centro remitirá por escrito a la empresa relaciones nominales de usuarios/as del servicio de comedor, becados/as obligatorios y no becados/as, así como los días que asistirán según lo hayan hecho constar en su solicitud.

El centro escolar deberá velar por el cobro regular por parte de las familias. Para ello deberá hacer un seguimiento mensual de los cobros. La empresa comunicará mensualmente al Centro la relación de los alumnos/as que no hayan efectuado el pago de la cuota mensual correspondiente.

La Dirección del Centro informará a los padres y madres de las normas comunes de la organización del servicio de comedor escolar que se recogerán el catálogo de derechos y deberes del alumnado usuario del servicio de comedor y/o aula matinal que figuran en la Resolución de 30/08/2022 de la Secretaría General de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes, de 8 de septiembre de 2022, por la que se aprueba **la Carta de Servicios de los Comedores Escolares**, de los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria de Castilla La Mancha y del documento de **derechos y deberes de los usuarios/as** de comedores escolares disponibles en el portal de Educación

♦ El alumnado usuario del servicio de comedor y/o aula matinal tendrá derecho a:

- Recibir una dieta variada equilibrada y saludable y adecuada a las necesidades especiales si las hubiera, del alumnado que precisa de dieta especial debido a intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan.
- Disfrutar de instalaciones y materiales saludables para el consumo de alimentos nutritivos y de calidad.
- Recibir orientaciones encaminadas a reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, de higiene y sociales.
- Participar en las actividades educativas y de ocio programadas para el tiempo libre que queda antes y después de las comidas.
- Recibir ayuda de comedor/aula matinal en las cuantías que correspondan siempre que reúna los requisitos exigidos en el Decreto.
- Disponer de tiempo suficiente para disfrutar de la comida de forma relajada.
- Recibir un trato correcto por parte del personal que realiza funciones dentro del comedor escolar.
- Ser atendidos con prontitud ante cualquier incidencia que surja durante la prestación del servicio de comedor o aula matinal.

♦ El alumnado usuario del servicio de comedor y/o aula matinal estará obligado a:



- Observar un adecuado comportamiento durante la prestación del servicio y en los períodos anteriores y posteriores a éste.
- Cumplir las orientaciones, atender y respetar al personal que realiza funciones en el comedor.
- Observar diligentemente las normas de higiene tales como el lavado de manos, antes y después de las comidas e higiene buco-dental después de las mismas.
- Mostrar respeto, cooperación y solidaridad con sus compañeros/as
- Colaborar en las tareas de montaje y recogida de mesas, en función de su capacidad y nivel de desarrollo.
- Mostrar una actitud colaboradora en el consumo de todo tipo de alimentos nutritivos con el fin de observar una dieta saludable.
- Participar en las actividades educativas y de ocio programadas para el tiempo libre que queda antes y después de las comidas.
- Respetar las instalaciones y hacer un buen uso del mobiliario y enseres del comedor cuidando de que estos se mantengan limpios.
- Abonar las cuantías que correspondan por el coste del servicio, en su caso, según lo dispuesto en las Instrucciones de comedor escolar.
- Comunicar a la persona encargada del comedor su baja como usuario/a del servicio o la inasistencia al mismo por un tiempo determinado en los plazos señalados en las citadas instrucciones.

El menú mensual será entregado a las familias al finalizar el anterior; las familias se comprometen a tener en cuenta las recomendaciones de los especialistas para la elaboración de un menú equilibrado de la cena de sus hijos/as

VII.- EVALUACIÓN

Se realizará una evaluación trimestral del funcionamiento del comedor en una reunión convocada para ello de las monitoras y centro.

Para conocer su grado de satisfacción y sugerencias para mejorar el servicio de comedor escolar se pasará un google forms a los usuarios del mismo.

➤ FAMILIAS

Muy satisfecho	
Satisfecho	
Normal	
Insatisfecho	
Muy insatisfecho	

1.-¿Está usted satisfecho con el Servicio de Comedor Escolar?

2.-¿Considera que los menús son saludables y equilibrados?

3.-¿Considera adecuada la información incluida en la plantilla del menú escolar?

4.-¿Considera que el servicio de comedor favorece la conciliación de la vida familiar, laboral y escolar?

5.- ¿Considera que su hijo/a está satisfecho con la calidad y/o cantidad de comida que se le proporciona?



Castilla-La Mancha



6.- ¿Su hijo está a gusto en el comedor?

7.-Proceda a describir brevemente las observaciones y sugerencias que considere adecuadas para la mejora del servicio de comedor escolar

➤ MONITORAS

Para conocer su grado de satisfacción y sugerencias para mejorar el servicio de comedor escolar, debe cumplimentar el siguiente cuestionario.

1 Muy insatisfecho	2 Insatisfecho	3 Normal	4 Satisfecho	5 Muy satisfecho
-----------------------	-------------------	-------------	-----------------	---------------------

1. ¿Está usted satisfecho con su labor con el Servicio de Comedor Escolar?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

2. ¿Considera que los menús son saludables y equilibrados?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

3.- Considera que el acceso de los usuarios de comedor se realiza de una manera ordenada.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

4.- ¿Se llevan a cabo las actividades de higiene previstas, durante y posteriores a la ingesta de comida?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

5.- ¿Realiza el usuario de comedor su comida y desayuno sin prisas?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

6.- ¿Se evita la realización de actividades deportivas de fuerte impacto físico después de comer?



Castilla-La Mancha



1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

7.- ¿Se fomenta la colaboración del alumnado en el servicio de comedor como carácter educativo del mismo?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

8.- ¿Se forma a los usuarios en hábitos de higiene y educación alimentaria por parte de las monitoras?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

9.-¿Considera que la relación con las familias de los usuarios de comedor es cordial?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

10.- Proceda a describir brevemente las observaciones y sugerencias que considere adecuadas para la mejora del servicio de comedor escolar
