

# **REGLAMENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR**

**C.R.A. ALTO GÁLLEGO**

Aprobado en claustro el 18 de noviembre de 2015  
Aprobado en Consejo escolar el 15 de diciembre de 2015

# ÍNDICE

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 1. Regulación del servicio del comedor                   | 3  |
| 2. Características del servicio                          | 4  |
| 3. Contratación, seguimiento y evaluación                | 5  |
| 4. El menú escolar                                       | 5  |
| 5. Criterios nutricionales                               | 6  |
| 6. Personas que pueden hacer uso del comedor             | 7  |
| 7. Personal para atender al alumnado                     | 7  |
| 8. Funciones de los monitores de comedor                 | 7  |
| 9. Gestión del servicio de comedor en el centro          | 9  |
| 10. Causas de baja temporal como usuario de comedor      | 9  |
| 11. Medidas correctoras ante el incumplimiento de normas | 10 |
| 12. Funcionamiento del servicio del comedor              | 10 |
| 13. Aprobación y reforma del reglamento                  | 12 |

## ANEXOS

|            |                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------|
| ANEXO I    | Medidas que garanticen la seguridad de los alumnos       |
| ANEXO II   | Normas generales, medidas correctoras y causas de baja   |
| ANEXO III  | Sondeo a las familias para concretar comensales          |
| ANEXO IV   | Sondeo alumnos transportados                             |
| ANEXO V    | Sondeo alumnos secundaria                                |
| ANEXO VI   | Comedor escolar en jornada partida de junio              |
| ANEXO VII  | Datos bancarios                                          |
| ANEXO VIII | Criterio para la elaboración de menús                    |
| ANEXO IX   | Tabla de registros mensual para el control nutricional   |
| ANEXO X    | Actividades para talleres                                |
| ANEXO XI   | Permiso para abandonar el comedor escolar el miércoles   |
| ANEXO XII  | Condiciones que deben firmar las familias de Secundaria  |
| ANEXO XIII | Folleto de información a las familias                    |
| ANEXO XIV  | Parte información a las familias sobre el comportamiento |
| ANEXO XV   | Boletín trimestral a las familias                        |

## 1.- Regulación del servicio del comedor:

Este documento ha sido elaborado en base a la siguiente legislación:

- LODE 8/1985, del 3 de julio: Ley Orgánica Reguladora del Derecho a la Educación
- LOGSE 1/1990, del 3 de octubre: Ley Orgánica general del Derecho Educativo
- LOE 2/2006 del 3 de mayo: Ley Orgánica de Educación
- LOMCE 8/2013 del 9 de diciembre: Ley Orgánica para la Mejora de la Calidad Educativa
- Orden Ministerial de 24 de noviembre de 1992 que regulan los comedores escolares en los centros docentes públicos dependientes del MEC.
- Orden del Gobierno de Aragón de 31 de mayo de 1999
- Orden del 12 de junio de 2000 por la que se dictan instrucciones para la organización y el funcionamiento del servicio del comedor escolar en los Centros docentes públicos no universitarios.
- Resolución 4 de septiembre de 2000 de la Dirección General de Renovación Pedagógica sobre el personal de atención y cuidado al alumno en el servicio de comedor escolar.
- Resolución del 4 de julio de 2005 de la Dirección General de Trabajo e Inmigración por la que se dispone la inscripción en el Registro y publicación del Convenio Colectivo del Sector de Monitores Escolares de Aragón
- Decreto 131/2006 de 23 de mayo del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas
- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Resolución de 5 de junio de 2015 de la Dirección General de Ordenación Académica por la que se establecen criterios y se dictan instrucciones para la programación, contratación y desarrollo del servicio complementario de comedor escolar para el curso 15/16.

El Departamento de Educación, Cultura y Deporte del gobierno de Aragón dicta instrucciones para la organización y funcionamiento del Servicio del Comedor Escolar y promueve la colaboración con otras Instituciones Públicas, Ayuntamientos o Entes Locales y Organizaciones Sociales a fin de buscar el mejor desarrollo del carácter compensador y educativo del servicio.

## **2.- Características del servicio:**

El comedor en los centros educativos desempeña dos importantes funciones: la función nutricional y la función educativa.

Los niños aprenden a comer y alimentarse, adquiriendo hábitos adecuados que les permitan mantener una alimentación correcta a lo largo de su vida adulta. Es además un espacio de sociabilización y convivencia para los escolares.

Al ser el servicio del comedor una prestación educativa, su programación debe formar parte de la PGA del centro. Para ello, cada año, durante la primera quincena de octubre el Equipo Directivo junto el personal al servicio del comedor, programará el plan anual y, posteriormente velará por su correcto desarrollo.

Así mismo, el Consejo Escolar en su primera reunión deberá aprobar unas medidas que garanticen la seguridad de los alumnos que utilicen la prestación. Dichas medidas deberán estar recogidas en la PGA. (ANEXO I)

El comedor escolar como función educativa complementario a la enseñanza, deberá atender a los siguientes objetivos:

- Educación para la salud, higiene y alimentación
- Educación para la responsabilidad haciendo partícipes al alumno, en función a su edad y nivel educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos que se desarrollen en los comedores.
- Educación para la convivencia, fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar, en un ambiente emocional y social adecuado.
- Educación para el ocio, planificando actividades de tiempo libre que contribuyan a desarrollar la personalidad y a fomentar la sociabilización.

Las normas generales de obligado cumplimiento, que se incluyen en este Reglamento, deberán considerarse como un ANEXO del Reglamento de Régimen Interior del Centro ya que deben ser aprobadas por el Consejo Escolar (ANEXO II). En dicho anexo se incluirán las medidas correctoras.

El servicio se ofrecerá en la jornada continua de septiembre mediante un sondeo previo a las familias para concretar en número de comensales (ANEXO III).

Los alumnos de transporte escolar se incorporarán al servicio al iniciarse la jornada partida, cuyo horario será de 13:30 a 15:00 horas, exceptuando los miércoles que será de 13:00 a 14:30 horas. (ANEXO IV)

Se garantizará la prestación gratuita a todos los alumnos de Infantil y Primaria que deban desplazarse a otra localidad por no disponer de oferta educativa en su localidad de origen, es decir, alumnos transportados.

También extenderemos este servicio complementario a aquellos alumnos de Secundaria de la Sección "Biello Aragón" que lo necesiten mediante pago del cubierto y firma de condiciones. (ANEXO V)

La Dirección General de Ordenación Académica dicta que para prestar el servicio en este periodo de jornada partida, se necesitan, al menos, un mínimo de 11 alumnos. No obstante, como el Ayuntamiento contrata el personal laboral, es él quien decide en última instancia, junto con el Equipo Directivo, la fecha de apertura y cierre.

En la jornada continua de junio se volverá a hacer un sondeo para computar el número de comensales de ese mes. (ANEXO VI)

El ANEXO VII se utilizará para saber el número de cuenta de cada familia para poder realizar el cobro.

Se atenderán las necesidades de los alumnos que por motivos de salud requieran una dieta específica, debidamente acreditada con certificado médico, siempre que la tipología de la enfermedad lo permita y no haga necesaria la aplicación de un control médico específico.

### **3.- Contratación, seguimiento y evaluación**

El Gobierno de Aragón delega en el Ayuntamiento de Biescas la gestión directa del Servicio de Comedor Escolar mediante Convenio de Cooperación suscrito en Huesca el 21 de enero de 1998, quién además contratará el personal laboral preciso para la atención de este servicio.

Se debe garantizar una prestación del servicio con adecuadas condiciones de calidad y cumplimiento de las normas vigentes en manipulación de alimentos. Para ello, es obligación asegurarse que la prestación de este servicio cuente con el personal debidamente cualificado. Es competencia del Director del centro docente la comprobación de que todo el personal al servicio del comedor escolar posea las acreditaciones y la formación necesaria para el desempeño de sus funciones: personal de cocina, personal de limpieza y personal de atención y cuidado de los alumnos. Deberán tener la formación en manipulación de alimentos necesaria de acuerdo con las disposiciones legales establecidas al respecto.

Se atribuye al Director del Centro y a su Equipo Directivo las funciones, competencias y responsabilidades propias de la prestación de este servicio educativo, incluida la jefatura del personal adscrito al mismo, sin perjuicio de las relaciones laborales que por razón de dependencia contractual que existan entre las empresas o entidades y los trabajadores dependientes de ellas.

## 4. El menú escolar

El menú debe suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales de la población escolar.

Los menús estarán siempre supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición, de manera que se garantice que son variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad.

El colegio proporcionará a las familias la programación mensual de los menús y orientará para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

## 5.- Criterios nutricionales

Los menús programados deberán ser equilibrados, variados y adaptados a las necesidades de cada edad.

La comida del mediodía deberá aportar alrededor del 30-35% de las necesidades energéticas diarias.

Los menús deberán incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos:

- Cereales y derivados: arroz, pasta, pan.
- Hortalizas, verduras y tubérculos: es recomendable consumir a diario alimentos de este grupo
- Legumbres: Es recomendable consumir una ración de legumbres entre una y dos veces a la semana, procurando fomentar la variedad (garbanzos, lentejas, alubias...). Hay que intentar alcanzar la oferta de seis raciones mensuales.
- Carnes: se recomienda consumir de una a tres raciones a la semana, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, cerdo o cordero. Las preparaciones con mayor contenido en grasa (salchichas, hamburguesas, albóndigas) se podrán incluir con una frecuencia máxima de una vez a la semana.
- Pescados y mariscos: se recomienda la inclusión del pescado de una a tres veces por semana. Para impulsar el consumo se procurará una oferta de seis raciones al mes, fomentando la variedad y alternando entre pescados azules y blancos.
- Huevo: Este servicio de comedor no ofrecerá en su menú el huevo como segundo plato (sólo una vez al mes) puesto que considera que es un buen recurso para compaginar con las cenas, ayudando así con esta medida a las familias a complementar correctamente la dieta.
- Fruta: La mejor manera de aprovechar las propiedades nutritivas de la fruta, y de que ésta sea mejor aceptada por el alumnado es consumir a fruta de temporada, madura y preferiblemente en crudo. También se tendrá que tener en cuenta fomentar la variedad en el consumo para evitar la monotonía. Sería conveniente cuatro o más raciones a la semana.
- Lácteos: La leche y sus derivados (yogur, quesos, cuajadas) son una importante fuente de proteínas y calcio. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos lácteos (flan, natillas...). Como máximo se ofrecerá una vez a la semana.

Es responsabilidad del Director velar por unos criterios equilibrados en la elaboración de los menús, para ello revisará la confección y la estructura del menú escolar (ANEXO VIII)

La elaboración de los menús escolares en los centros donde se dispone de cocina propia requiere la presencia de un profesional con formación acreditada en nutrición. Se revisarán los menús, y se cumplimentará un documento mensual que quedará en poder del colegio: tabla de registros del programa nutricional (ANEXO IX)

Es responsabilidad del centro archivar durante todo el período lectivo los menús aprobados.

## **6.- Personas que pueden hacer uso del Servicio**

Puede ser utilizado por:

- Todos los alumnos del centro que deseen hacer uso del mismo, siempre que el horario de comida se encuentre incluido en el periodo lectivo diario y asumiendo el pago correspondiente.
- Alumnos beneficiarios del Servicio de Transporte escolar
- Profesorado y personal no docente mediante el pago del cubierto.
- Alumnos de Secundaria que lo soliciten, previa firma de condiciones y asumiendo el pago del cubierto.
- Alumnos beneficiarios de las Ayudas de Comedor concedidas por la DGA
- Alumnos beneficiarios de la Ayudas de Comedor concedidas por la Comarca.
- Cuidadoras del servicio de comedor
- El Director del centro periódicamente podrá autorizar su utilización a representantes de AMyPAs con objeto de comprobar el funcionamiento del servicio, abonando los importes correspondientes.

## **7.- Personal para atender al alumnado**

Se contará con el personal de atención y cuidado del alumnado necesario para un correcto funcionamiento del servicio, teniendo en cuenta el número de comensales y la etapa educativa, de acuerdo con las siguientes proporciones:

- Una cuidadora por cada 25 alumnos o fracción superior a 15 en Educación Primaria.
- Una cuidadora por cada 15 alumnos o fracción superior a 10 en Educación Infantil.

## **8.- Funciones de los monitores de comedor**

**(según Resolución de 4 de julio de 2005)**

Entendemos que el monitor del comedor es el personal asignado al servicio de comedores que estando en posesión del carnet de manipulador de alimentos y monitor de tiempo libre, debe vigilar y atender al alumnado en el período en el que se desarrolla la actividad del comedor escolar.

Tareas específicas:

- a) **EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y CONSUMO:** trabajar y concienciar a los alumnos en unos correctos hábitos alimentarios, higiénicos y ergonómicos.
1. Comprobar el lavado de manos antes y después de la comida y el lavado de dientes después de comer.
  2. Motivar para una alimentación variada y equilibrada.
  3. Orientación y corrección de malos hábitos posturales.
  4. Informar al Equipo Directivo de las conductas alimentarias erróneas.
  5. Llevar a cabo ocasionalmente la limpieza o cambio de ropa de los niños de 3 años, siempre y cuando no se encuentre en el centro de trabajo, la Auxiliar Técnico Educativo o Auxiliar Técnico Educación Especial.
  6. Atender a los niños en caso de accidente.
  7. Acompañar y vigilar a los alumnos hasta la dirección del centro, o persona designada para ello, con el fin de suministrar la medicación necesaria sólo en caso de consentimiento escrito por parte de los padres y bajo un protocolo médico firmado por el colegiado.
- b) **EDUCACIÓN PARA LA CONVIVENCIA:** velar por el cumplimiento de la normativa recogida en el reglamento.
1. Enseñar y ayudar a comer a los niños, con especial atención a los de E.Infantil.
  2. Trasladar a los niños a los diferentes espacios del centro para realizar actividades vigilando su conducta.
  3. Velar por el cumplimiento del orden informando al Equipo Directivo de la incidencias habidas durante la jornada.
  4. Informar a los padres que así lo soliciten sobre el comportamiento de sus hijos.
- c) **EDUCACIÓN PARA EL TIEMPO LIBRE:** dirigir actividades lúdicas en el tiempo de ocio y fomentar su socialización.
1. Vigilar los espacios utilizados, tanto cerrados como abiertos.



2. Elaborar junto al E.Directivo el Proyecto de Tiempo libre y la Memoria de final de curso,
3. Preparar actividades adecuadas a cada edad.
4. Participar en las actividades programadas.
5. Programación de talleres (ANEXO VIII)

## **9.- Gestión del servicio de comedor en el centro**

El Director del centro velará para que las garantías de prestación del servicio se extiendan a todo el alumnado.

El Ayuntamiento determinará cada curso las cuotas a abonar por los usuarios (fijos y ocasionales).

El Director hará público al comienzo de cada curso el precio diario.

El Equipo Directivo tiene funciones, competencias y responsabilidades propias de la prestación de este servicio educativo y, al menos uno de sus miembros permanecerá en el centro durante la prestación de dicho servicio.

El Ayuntamiento, al finalizar cada curso, propondrá al Director del Servicio Provincial lo siguiente:

1. El proyecto de presupuesto anual teniendo en cuenta el precio de los alimentos, el gasto del personal de cocina, el gasto del personal que atiende al alumnado, los artículos de limpieza, la reposición del material inventariable, mobiliario del comedor, material fungible para tiempo libre
2. La forma de abono de los usuarios realizada mensualmente antes del día 5 de cada mes mediante el recibo que se facturará al número de cuenta y a la entidad bancaria que los padres hayan comunicado a la Secretaría del centro.

## **10.- Causas de baja temporal como usuario del comedor**

El Consejo Escolar acuerda que serán motivo de baja temporal determinadas conductas contrarias a las normas o por circunstancias que incidan en la salud o la organización:

- No atender las indicaciones del personal de comedor de forma reiterada.
- Falta de respeto a compañeros o personal del comedor.
- Deterioro voluntario de las instalaciones, material o mobiliario.
- Ausencia del recinto escolar sin autorización.

- Padecer enfermedad que puede suponer riesgo para los demás usuarios del servicio.
- La inapetencia habitual y continuada.
- El no controlar habitualmente los esfínteres.

El personal encargado del comedor llevará un registro de incidencias que comunicará al Director.

El Consejo Escolar acordó en su día que los usuarios que no hayan hecho efectivo el pago antes del 15 de cada mes, se les avisará por escrito para que lo hagan, en un plazo máximo de tres días.

Si no justifican las causas del retraso del cobro, se procederá a darles de baja en el servicio.

## **11.- Medidas correctoras de actitudes contrarias a las normas del comedor escolar**

El presente Reglamento recoge las pautas de actuación educativa destinadas a corregir actitudes de los alumnos que no respeten las normas del comedor.

Es importante que exista una comunicación fluida entre monitores y tutores, ya que éstos últimos pueden ayudar a reforzar las acciones llevadas a cabo por los primeros.

Cuando la situación conflictiva lo requiera, se cumplimentará por escrito una llamada de atención que se dirigirá a los padres o tutores legales. Esta medida se acordará conjuntamente con el Director.

A continuación se enumeran las medidas correctoras por orden:

1. Advertir al alumno para que no se repita la falta
2. Cambiarlo de mesa durante un día o dos.
3. Realizar tareas de limpieza de su mesa.
4. Agotadas las medidas anteriores, hablar con el tutor.
5. Comunicación por escrito a los padres.
6. Avisar por segunda vez a los padres si no se observa un cambio en la conducta.

Comunicación a la familia (ANEXO IX)

## **12.- Funcionamiento del servicio de comedor**

a) INFORMACIÓN SOBRE EL SERVICIO:

- Al comienzo de cada curso es conveniente que se realice una reunión general con los padres para dar a conocer este reglamento, presentar a los cuidadores, recordar normas, aclarar dudas...

- Repartir a las familias el folleto de “Información del comedor escolar para padres y alumnos” (ANEXO X)
- Enviar trimestralmente un boletín informativo a las familias en el cual se valore aspectos relativos a la alimentación y actitud del alumno (ANEXO XI)
- Los alumnos no podrán salir del recinto escolar solos bajo ninguna circunstancia, excepto si algún familiar viene a buscarlos previa comunicación a la Dirección del centro.
- Los miércoles, como no hay clase por la tarde, los padres que así lo acrediten, podrán permitir a sus hijos a volver solos a casa mediante autorización escrita. (ANEXO XI)
- Los alumnos de Secundaria que quieran hacer uso del servicio deberán firmar las condiciones reseñadas en el (ANEXO XII)
- Los monitores de comedor recogerán a los alumnos de Infantil 3 años en su aula.

b) COMIDA:

- Se repartirá a todos los comensales una hoja mensual con el menú diario para que las familias dispongan de esa información con antelación.
- Si un niño por motivos de salud necesita una dieta blanda, deberá comunicarlo en la cocina o en Secretaría antes de las 11 horas.
- Cada año se recogerá información sobre los alumnos alérgicos o con intolerancias alimenticias.
- De cada uno de ellos se deberá recoger toda la información necesaria sobre su alergia o intolerancia bajo un certificado médico. En caso de producirse algún incidente al respecto, se debe comunicar inmediatamente a la familia, a la Dirección del centro y éstos al Servicio Provincial.
- Sólo con certificado médico se atenderán las excepciones al menú establecido. También se tendrán en cuenta razones de tipo religioso.
- Dado el carácter educativo de este servicio todos los comensales, salvo las excepciones debidamente justificadas, deberán probar y comer de todos los alimentos en las cantidades adecuadas a su edad.
- La comida será repartida y servida por los monitores.
- Los monitores vigilarán siempre al mismo grupo de alumnos durante el horario del comedor.
- Además de cuidarlos y vigilarlos, tendrán la labor de fomentar los hábitos de respeto y las normas de educación en el acto social de comer: estar bien sentado, utilizar bien los cubiertos, comer con la boca cerrada, no sacar los alimentos del plato ni tirarlos, limpiarse la boca y las manos con la servilleta, hablar en voz baja, atender las indicaciones de los cuidadores, no levantarse de la mesa hasta haber acabado la comida o cuando se le indique...

c) ASEO PERSONAL:

- Los alumnos se lavarán las manos antes de comer y procurará hacer sus necesidades antes de bajar al comedor. Los maestros serán los encargados de que así se haga. Esta medida paliará en parte el

problema de espacio que hay en el baño lindante con el comedor, puesto que no tiene capacidad para tanto alumno y además son de tamaño reducido, de E.Infantil.

- Los niños de E.Infantil serán aseados por los monitores antes de comenzar las clases de la tarde.
- Los alumnos de E.Primaria se cepillarán los dientes después de comer, cada uno en el baño correspondiente al piso donde se encuentra ubicada su clase. Se peinarán y se asearán bajo la supervisión de los cuidadores.
- Cada niño, a principio de curso, traerá marcada una bolsa de aseo con asa y que contenga los útiles necesarios, reponiéndolos cada vez que sea necesario.

d) **UTILIZACIÓN DE LOS ESPACIOS PARA REALIZAR OTRAS ACTIVIDADES**

- Los monitores acompañarán a los alumnos en el horario establecido y realizarán actividades recogidas en la Programación de Servicio Escolar.
- El espacio del recreo se dividirá habitualmente en dos zonas; aunque ocasionalmente se puede modificar esta distribución:
  - la norte para 4º, 5º y 6º
  - La sur para el resto
- Si por cuestiones meteorológicas no se puede salir al recreo los alumnos podrán utilizar la biblioteca, el aula de música, un aula en el primer piso y otra en el segundo.
- Para los días de inclemencia meteorológica el comedor dispone de juegos de interior comprados en octubre de 2015.
- Ningún niño puede subir solo a las clases.

## **13.- Aprobación del reglamento**

La base del presente Reglamento fue aprobado por unanimidad en el Consejo Escolar celebrado el 28 de junio de 2013. El actual documento ha adaptado el anteriormente citado a los cambios que se han ido produciendo con el paso del tiempo y bajo el consenso del personal laboral del comedor junto con el Equipo Directivo.

Ha sido aprobado en la sesión del Consejo Escolar celebrada el de diciembre de 2015

## ANEXO I (PGA)

| COMEDOR       | INFANTIL | PRIMARIA | E.S.O. | TOTAL |
|---------------|----------|----------|--------|-------|
| TRANSPORTADOS |          |          |        |       |
| RESIDENTES    |          |          |        |       |
| <b>TOTAL</b>  |          |          |        |       |

### **PERSONAL DE COMEDOR (CONCIERTO D.G.A. - AYUNTAMIENTO)**

- Cocinera:
  - Dña. Ana García Martínez
- P.E.S.D. Personal Especializado en Servicios Domésticos
  - Dña. Teresa Maza Bandrés (D.G.A.)
- Cuidadoras de comedor y limpieza de cocina:
  - Dña. M<sup>a</sup> Dolores Allué Maza
  - Dña. Elena Rodríguez Cajal
  - Dña. Rut Alonso Burillo
  - Dña. Natividad Morales Ramón
  - Dña. M<sup>a</sup> Dolores Fanlo Ainsa

### **HORARIO:**

- Jornada continua: de 13,30 – 15,00 horas.
- Jornada partida: de 13,30 – 15,00 horas. Excepto miércoles, de 13,00 – 14,30 horas.

### **PROGRAMACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR:**

El comedor escolar es una prestación educativa y por ello durante su servicio, desarrollamos un plan específico que contiene actividades para el desarrollo de la educación para la salud, la convivencia, el tiempo libre...

Nos regimos por unas normas generales de obligado cumplimiento, elaboradas y aprobadas por el Consejo escolar con fecha 30 de enero de 2001.

Este año haremos una revisión del Reglamento y procederemos a su adaptación.

Teniendo en cuenta que el número de alumnos que hacen uso del comedor es elevado y que el tiempo del servicio es solamente de una hora y media, resulta difícil programar actividades diarias para los alumnos durante este periodo. No obstante, nos proponemos:

- La realización de talleres.
- Fomentar los hábitos de salud e higiene mediante
  - Lavado de manos antes de comer.
  - Lavado de dientes y manos y, peinado después de comer.

Trimestralmente se dará información a las familias respecto al comportamiento y a los hábitos de alimentación de los niños y niñas.

## Medidas que garantizan la seguridad de los alumnos de comedor

- Consideramos que es esencial apoyar, asesorar y sensibilizar a la comunidad educativa: familias, educadores y alumnos, en la adquisición de hábitos saludables.
- Colaborar y participar, junto a los profesionales, en la formación y educación para la salud relacionados con la dieta, hábitos y entornos saludables.
- Evaluar los menús de la dieta escolar vigilando que sea variado, equilibrado y adaptado a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad.
- Se servirá el mismo menú para todos (exceptuando los justificados). Los alumnos tienen la obligación de probar todos los platos.
- Informar a las familias mediante una reunión general llevada a cabo durante el primer trimestre: padres, personal laboral del comedor y Equipo Directivo.
- Informar de los menús mensualmente.
- Boletín informativo a las familias trimestral.
- Mantener contacto tutor-monitoras de comedor.
- Atender todas las necesidades especiales elaborando menús especiales adaptados a alumnos con alergias o intolerancias, mediante el correspondiente certificado médico.
- Se darán menús alternativos en el caso de enfermedad temporal, dieta blanda, si se informa con antelación
- Al comienzo de cada curso se asignará a cada niño un puesto en el comedor. Ningún alumno podrá cambiar de puesto sin causa justificada y sin autorización del personal de comedor.
- Una vez dentro del comedor cada alumno irá a su mesa y aguardará sentado hasta que se sirva la comida. Nadie debe levantarse hasta que haya acabado de comer.
- El personal del comedor puede disponer que los alumnos desarrollen pequeñas tareas que sirvan para fomentar los valores de responsabilidad y cooperación.
- El trato con los compañeros y hacia el personal del comedor será de respeto mutuo, dirigiéndose a todo el mundo con educación y nunca de forma exigente y desconsiderada.
- Se debe cuidar y conservar el material e instalaciones y procurar en todo momento mantener limpio el comedor.
- Durante el período de comedor escolar los alumnos deberán acudir a los monitores para resolver los conflictos puntuales que se produzcan y atender a sus indicaciones.
- Durante el horario del comedor nadie podrá salir del centro sin que un familiar se persone para acompañarlo.
- En caso de no cumplirse las normas, se adoptarán las medidas pertinentes.

#### OBLIGACIONES DE LOS PADRES:

- Adoptar un compromiso de responsabilidad y cooperar en el adecuado cumplimiento de las normas establecidas.
- Fomentar en sus hijos actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
- Estar al corriente de los pagos de las cuotas y efectuar el mismo mediante el sistema establecido por la titularidad del centro-ayuntamiento.
- Recoger con puntualidad a sus hijos.
- Comunicar al centro las alergias alimentarias, régimen especial por razón dietética o enfermedad y cualquier otra incidencia que pueda afectar a la correcta prestación del servicio.
- Comunicar con antelación suficiente la asistencia, sobre todo en caso de ser esporádicamente

#### DERECHOS DE LOS PADRES

- Conocer con debida antelación los menús
- Ser informados de las condiciones establecidas en este reglamento.
- Que sus hijos sean atendidos con corrección.

#### DEBERES DE LOS USUARIOS

- Comportarse según las normas recogidas en este reglamento y en el RRI
- Alimentarse correctamente y cantidad según indicaciones del adulto
- Comer en un clima de orden y tranquilidad
- Alimentarse solos una vez colocada la comida en la mesa. Serán ayudados sólo los más pequeños si se cree conveniente.
- Respetar las normas higiénicas básicas. Todos los alumnos asistentes al comedor deberán disponer de los utensilios necesarios que deberá estar guardado en el colegio.

## **ANEXO II**

### **NORMAS GENERALES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**

- Vamos al servicio antes de entrar a comer
- Nos lavamos las manos antes y después de comer
- Nos cepillamos los dientes después de comer
- Todos nos tratamos con respeto
- Valoramos y apreciamos el trabajo del personal laboral del comedor
- Pedimos lo que necesitamos “por favor”
- Nos sentamos bien
- Controlamos los gestos y la voz en la mesa
- Aprendemos a utilizar los cubiertos
- Nos esforzamos en probar todos los alimentos
- Al salir del comedor ocupamos solamente los espacios permitidos

### **MEDIDAS CORRECTORAS**

- Advertir al alumno de la falta cometida para que no se repita
- Cambio de mesa durante un día o dos
- Realizar tareas de limpieza en las mesas
- Agotadas las medidas anteriores, hablar con el tutor del alumno
- Comunicación escrita a los padres informándoles del comportamiento de su hijo
- Si no hay cambio de conducta, se realizará un segundo aviso a los padres, y éstos deberán contactar con la Dirección del Centro.

### **CAUSAS DE BAJA TEMPORAL**

- No atender las indicaciones del personal de comedor de forma reiterada.
- Falta de respeto a compañeros o personal del comedor.
- Deterioro voluntario de las instalaciones, material o mobiliario.
- Ausencia del recinto escolar sin autorización.
- Padecer enfermedad que puede suponer riesgo para los demás usuarios del servicio.
- La inapetencia habitual y continuada



### ANEXO III

## COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS - CURSO 201\_/1\_ ALUMNADO RESIDENTE

**El Servicio de Comedor Escolar en Biescas comienza el \_\_\_\_\_**

**y la jornada partida (de mañana y tarde) el \_\_\_\_\_**

**Precio del menú: 4,33€/día**

El alumno/a..... del curso .....de Educación ..... desea utilizar el servicio de Comedor Escolar de Biescas desde el (marcar con X):

\_\_\_\_\_: Jornada de mañana. (Horario: \_\_\_\_\_ h)

\_\_\_\_\_: Jornada de mañana y tarde. (Horario: \_\_\_\_\_ h)

Otra fecha (indicar cuándo): .....

Esporádicamente.

SE QUEDARÁ A COMER LOS **MIÉRCOLES** (Horario: \_\_\_\_\_ h)

Escribir **SI** o **NO** en la casilla correspondiente:

**El alumno/a tiene alguna alergia alimentaria.**  
En caso afirmativo presentar un documento médico indicando los alimentos y las medidas a tomar.

**El alumno/a pertenece a familia numerosa** (descuento 15%).  
En caso afirmativo presentar fotocopia del libro de familia.

NOMBRE HERMANOS/AS QUE HACEN USO DEL COMEDOR: \_\_\_\_\_

**Completar** la autorización bancaria para realizar los correspondientes pagos:

TITULAR DE LA CUENTA.....

Nº de CUENTA .....

En Biescas, a..... de..... de 20.....

Fdo: .....

## ANEXO IV

### COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS - CURSO 201\_/1\_ ALUMNADO TRANSPORTADO

El Servicio de Comedor Escolar en Biescas para los alumnos transportados comienza el \_\_\_\_\_ y finaliza el \_\_\_\_\_.

NOMBRE ALUMNO/A:.....

CURSO:.....

LOCALIDAD DE RESIDENCIA:.....

Escribir **SI** o **NO** en la casilla correspondiente:

El alumno/a tiene alguna alergia alimentaria.

En caso de haber contestado afirmativamente, presentar un documento médico indicando los alimentos y las medidas a tomar.

En ....., a..... de..... de 20.....

Fdo: .....

## ANEXO V

### COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS - CURSO 201\_/1\_ SECUNDARIA

El Servicio de Comedor Escolar en Biescas comienza el \_\_\_\_\_  
y la jornada partida (de mañana y tarde) el \_\_\_\_\_  
**Precio del menú: 4,33€/día**

El alumno/a.....del curso .....de Ed.  
Secundaria desea utilizar el servicio de Comedor Escolar de Biescas desde (marcar  
con **X**):

- Todo el curso, desde ..... (Horario: \_\_\_\_\_ h)
- Esporádicamente.
- Otras opciones: .....

Escribir **SI** o **NO** en la casilla correspondiente:

- El alumno/a tiene alguna alergia alimentaria.**  
En caso afirmativo presentar un documento médico indicando los alimentos y las medidas a  
tomar.

**Completar** la autorización bancaria para realizar los correspondientes pagos:

TITULAR DE LA CUENTA.....

Nº de CUENTA .....

En Biescas, a..... de ..... de 20.....

Fdo: .....

## ANEXO VI

### COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS - CURSO 201\_/1\_

El alumno/a..... del curso.....

(marcar con **X**)

**Utilizará** el comedor escolar desde.....**MAYO** y el mes de **JUNIO**

Horario: \_\_\_\_\_ h

**NO utilizará** el comedor escolar desde...**MAYO** y el mes de **JUNIO**

Transportado

**NO** Transportado

#### NOTA:

A los alumnos transportados que quieran utilizar el servicio de comedor en junio, deberán venir a buscarlos ya que no se duplicará el transporte.

En....., a ..... de ..... de 201\_

Fdo: .....

## ANEXO VII

### COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS

TITULAR DE LA CUENTA.....

Nº de CUENTA .....

D./Dña. ....

por la presente autorizo a vds. a que sean cargados, a la entidad y número de cuenta arriba indicados, los recibos del COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS

En Biescas, a ..... de ..... de 20.....

Fdo: .....

## ANEXO VIII

### CRITERIO PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS

#### PRIMEROS PLATOS SEMANALES:

- pasta
- crema o puré
- legumbre
- verdura
- sopa o arroz

#### SEGUNDOS PLATOS SEMANALES:

- 2 días a la semana pescado, uno frito y otro al horno
- Procurar no más de dos fritos a la semana
- 3 días carne: pollo, cerdo y ternera-varios ( uno frito y las otras dos asado/guisado...)

#### GUARNICIONES:

- Patata frita
- verdura
- lechuga
- tomate

#### POSTRES:

- 4 días fruta
- 1 día lácteos: yogur, natillas y petit suisse

## ANEXO IX

## REGISTROS DEL PROGRAMA NUTRICIONAL - MES: .....

| <b>Frecuencia de control mínima: MENSUAL</b>                                                                                                                                                                                                | <b>SI</b> | <b>NO</b> | <b>Medidas correctoras</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------------------------|
| Los menús son supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética                                                                                                                                       |           |           |                            |
| Se informa de la programación mensual a las familias con suficiente antelación                                                                                                                                                              |           |           |                            |
| Se garantizan menús alternativos en el caso de intolerancias al gluten                                                                                                                                                                      |           |           |                            |
| En el caso de intolerancias alimentarias certificadas por especialistas se elaboran menús alternativos o se facilitan los medios de refrigeración y calentamiento exclusivos para el consumo del menú especial proporcionado por la familia |           |           |                            |
| El personal manipulador y los monitores del comedor tienen formación específica para la manipulación segura de los menús servidos a comensales con alergias o intolerancias alimentarias                                                    |           |           |                            |
| Correctas prácticas de manipulación, mantenimiento o servicio de los menús destinados a comensales con alergias o intolerancias alimentarias                                                                                                |           |           |                            |
| Se comprueba la concordancia entre los menús suministrados y los programados.                                                                                                                                                               |           |           |                            |
| En caso de no cumplirse el menú previsto ¿se valora sus repercusiones nutricionales?                                                                                                                                                        |           |           |                            |
| Los menús son acordes con las frecuencias de consumo recomendadas en la guía de comedores escolares de Aragón                                                                                                                               |           |           |                            |
| Las raciones son acordes con las necesidades calóricas de cada grupo de edad (3-8, 9-13, 14-18 años)                                                                                                                                        |           |           |                            |
| <b>Frecuencia de control: DIARIA</b>                                                                                                                                                                                                        | <b>SI</b> | <b>NO</b> | <b>Medidas correctoras</b> |
| Los menús diarios servidos son acordes con los programados                                                                                                                                                                                  |           |           |                            |

En Biescas, a ..... de ..... de .....

|                                           | <b>Nombre</b>                     | <b>Cargo</b>                        | <b>Firma</b> | <b>Sello del Centro</b> |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------|-------------------------|
| <b>Firma de las personas responsables</b> | M <sup>a</sup> Luisa Arnal Barrio | Directora CRA Alto Gállego          |              |                         |
|                                           | Ana García Martínez               | Responsable del Control Nutricional |              |                         |

## ANEXO X

### ACTIVIDADES PARA TALLERES

- Carteles con las normas del comedor
- Campeonato de parchís
- Actividades de Navidad: muñeco de nieve con algodón, dibujos de velas, papá Noel, árbol de Navidad...
- Mariquitas con piedras
- Caretas de Carnaval
- Títeres
- Palomas en el día de la Paz
- Dibujos de Halloween
- Figuras con papel de periódico
- Portalápices con rollos de papel higiénico
- Cuadros de hojas secas
- Marcapáginas
- Juguetes con objetos reciclados
- Monederos de cómic
- Juegos de interior
- Juegos de recreo; el pañuelo, la bomba, chocolate inglés...
- Molinillo de papel
- Mandalas
- Crucigramas
- Karaoke
- Cantajuegos
- Come-cocos
- Collages
- Pulseras
- Pompones
- Papiroflexia



## ANEXO XI

D./Dña \_\_\_\_\_ autorizo a que  
mi hijo \_\_\_\_\_ regrese solo a casa  
los miércoles, durante el curso 2015-16, una vez haya comido en el comedor  
escolar.

BIESCAS, \_\_\_\_\_ de septiembre de 20\_\_

Fdo: \_\_\_\_\_

## ANEXO XII

### COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS

#### SERVICIO PARA ALUMNOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Entendiendo que el cambio del período lectivo de los alumnos de la ESO en la Sección de jornada partida a continua pueda ocasionar alguna dificultad en cuanto a la conciliación laboral y familiar, el Ayuntamiento, el personal del comedor y el Equipo Directivo del colegio de Biescas acuerdan:

Que comedor escolar de Biescas ofrezca su servicio de comida a los alumnos de la Sección del Biello Aragón bajo las siguientes condiciones:

1. La familia se hace responsable del desplazamiento, tanto en la ruta del IES al colegio, como en su retorno a casa.
2. El alumno se compromete a comer en modo y cantidad adecuada a su edad ya que no contará con el servicio de las monitoras
3. El alumno se compromete a llegar al comedor al salir del IES a las 14.20h
4. Una vez finalizada su comida deberá salir del recinto escolar

D./Dña \_\_\_\_\_ con DNI \_\_\_\_\_

autorizo a mi hijo/a \_\_\_\_\_ del curso \_\_\_\_\_ de ESO en

la Sección de Biescas haga uso del comedor escolar de Biescas en las condiciones arriba

indicadas.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_

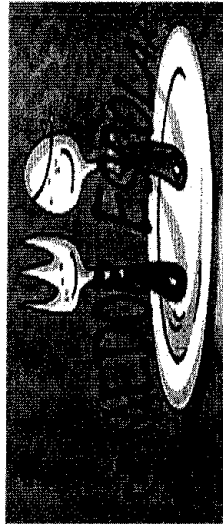
Fdo: \_\_\_\_\_

### MEDIDAS CORRECTORAS

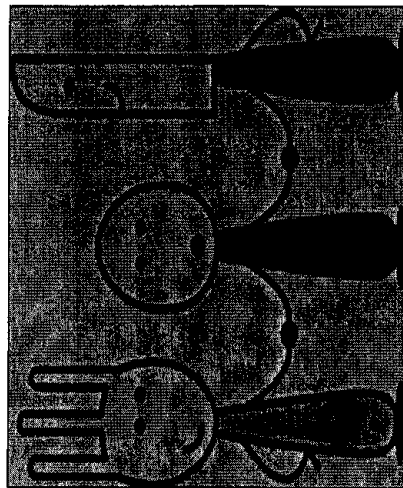
1. Advertir al alumno de su falta cometida para intentar que no se repita.
2. Cambio de mesa durante un día o dos.
3. Realizar tareas de limpieza de las mesas.
4. Agotadas las medidas anteriores, hablar con el tutor del alumno.
5. Comunicación escrita a los padres informándoles del comportamiento de su hijo.
6. Si no hay cambio de conducta, se realizará un segundo aviso a los padres y éstos deberán contactar con la Dirección del Centro.

**YO EDUCO, TÚ EDUCAS, ÉL EDUCA...**

**NOSOTROS EDUCAMOS**



# INFORMACIÓN COMEDOR ESCOLAR PARA PADRES Y ALUMNOS



C.R.A. "ALTO GÁLLEGO"  
ESCUELA DE BIESCAS

Estimadas familias:

El Equipo Directivo considera necesario que la Comunidad Educativa conozca el Reglamento del Comedor Escolar de la Escuela de Biescas.

Este documento está a vuestra disposición para consulta y podéis solicitarlo en el comedor o en el despacho de Dirección de la Escuela.

El Reglamento regula la organización y funcionamiento del comedor y, entre otros temas, recoge las normas que los alumnos deben cumplir y las medidas correctoras ante actitudes contrarias a la norma.

En ocasiones, observamos conductas que, por las características propias de la edad de los niños, no son del todo adecuadas. Es misión de todos los que en él trabajamos fomentar actitudes de respeto y compañerismo, así como buenos hábitos de alimentación, higiene y comportamiento en la mesa. Al mismo tiempo, es deber de los alumnos esforzarse en progresar en las adquisiciones de estos hábitos y cumplimiento de normas.

Estas normas son las mismas que, con total seguridad, las familias establecéis en vuestros hogares y que transmitís a vuestros hijos para educarlos en el adecuado comportamiento en diferentes lugares y situaciones sociales.

Solicitamos vuestra colaboración en esta importante tarea educativa, reforzando las pautas que se marcan en la escuela. Y para que podáis hacerlo, os entregamos este folleto que recoge las normas que deben tener presente los alumnos y las medidas que aplicaremos en caso de incumplirlas.

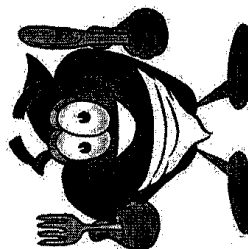
Como podéis constatar, son medidas que, antes de sancionar, pretenden educar por la vía del diálogo.

Vamos a procurar, entre todos, que el tiempo y espacio del comedor sea agradable para todos; al mismo tiempo que los niños y niñas evolucionen en su desarrollo personal y social.

Gracias por vuestra colaboración.

## NORMAS

- Vamos al servicio antes de entrar a comer.
- Nos lavamos las manos antes y después de comer.
- Nos cepillamos los dientes después de comer.
- Todos nos tratamos con respeto
- Valoramos y apreciamos el trabajo de la cocinera y de las monitoras.
- Pedimos lo que necesitamos "por favor".
- Nos sentamos bien.
- Controlamos los gestos y la voz en la mesa.
- Aprendemos a utilizar los cubiertos.
- Nos esforzamos en probar todos los alimentos.
- Al salir del comedor, ocupamos solamente los espacios permitidos.



**LA COLABORACIÓN NOS AYUDA A  
MEJORAR**

## ANEXO XIV

### COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS

NOMBRE DEL ALUMNO: \_\_\_\_\_

CURSO: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_

MOTIVO DE LA COMUNICACIÓN:

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

NOMBRE DE LA MONITORA: \_\_\_\_\_

Vº Bº DEL DIRECTOR

LA MONITORA

Fdo.....

Fdo.....

**ANEXO XV**

**COMEDOR ESCOLAR DE BIESCAS  
CURSO 2015/2016**

**INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS**

**NOMBRE DEL ALUMNO/A:**

.....

**CURSO..... TRIMESTRE.....**

**ALIMENTACIÓN:**

|                                                                           |         |              |         |       |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|---------|-------|
| • Come Bien:                                                              | Siempre | Regularmente | A veces | Nunca |
| • Aunque le cuesta comer, se esfuerza y come lo mínimo que se le propone: | Siempre | Regularmente | A veces | Nunca |

**ACTITUD:**

|                                         |         |              |         |       |
|-----------------------------------------|---------|--------------|---------|-------|
| • Se muestra respetuoso/a:              | Siempre | Regularmente | A veces | Nunca |
| • Muestra hábitos correctos en la mesa: | Siempre | Regularmente | A veces | Nunca |

**FIRMA MONITORA:**

**FIRMA PADRE/MADRE:**