

REGLAMENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

**C.R.A. ALTO GÁLLEGO
(Panticosa)**

Regulación del servicio del comedor:

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

- LOE 2/2006 del 3 de mayo: Ley Orgánica de Educación
- LOMLOE La Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la LOE de 2006.
- ORDEN ECD/1112/2022, de 18 de julio, por la que se aprueban el currículo y las características de la evaluación de la Educación Primaria y se autoriza su aplicación en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Orden Ministerial de 24 de noviembre de 1992 que regulan los comedores escolares en los centros docentes públicos dependientes del MEC.
- Orden ministerial de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares en los centros educativos.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- 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
- Orden de 12 de junio de 2000 por el que se dictan instrucciones para la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en Aragón.
- 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
- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Resolución de 26 de julio de 2016 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 16/17.
- Orden ECD/666/2016, de 17 de junio por la que se establecen las condiciones de atención y cuidado del alumnado en el servicio de comedor en los centros educativos de Aragón.

- Guía de comedores escolares y alimentación en los centros educativos de la Comunidad de Aragón.

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.

Características del servicio:

El comedor escolar desempeña dos funciones, nutricional y educativa. Intenta que los usuarios/as del servicio aprendan a comer y alimentarse adquiriendo hábitos adecuados que les permita mantener una alimentación correcta a lo largo de su vida adulta; siendo, además, un espacio de sociabilización y convivencia.

Los objetivos son educar para:

- La salud, higiene y alimentación
- La responsabilidad haciendo al alumnado partícipe, en función a su edad y nivel educativo, en las tareas, intervenciones y proyectos del comedor.
- La convivencia, fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia, en un ambiente emocional y social adecuado.
- El ocio, planificando actividades de tiempo libre que contribuyan a desarrollar la personalidad y a fomentar la sociabilización.

Tipo de comedor:

Se trata de un comedor asistencial cuya gestión recae en la AMPyPA contando con la supervisión del equipo directivo.

Se trata de un servicio de catering de línea caliente que mantiene la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación y transporte.

Planificación inicial:

ÚLTIMA SEMANA DE AGOSTO: Mediante sondeo sabremos el número de comensales fijos y esporádicos de la jornada reducida de septiembre y del resto de curso. Los datos determinarán la contratación del personal laboral. También tendrá que quedar claro la empresa que suministrará el servicio y las cuotas a abonar por los usuarios (fijos y ocasionales).

SEPTIEMBRE: Preguntar a las familias usuarias si hay necesidad de dietas específicas acreditadas con certificado médico.

PRIMERA QUINCENA DE SEPTIEMBRE: Reunión de la AMyPA, un miembro del equipo directivo y el personal al servicio del comedor para tratar los siguientes asuntos:

- Revisión de las medidas para garantizar la seguridad: ANEXO I.
- Las normas generales y sus medidas correctoras: ANEXO II.
- Revisión de los datos del alumnado con beca o derecho a comedor gratuito por ser transportado.

SEGUNDA QUINCENA DE SEPTIEMBRE: difusión entre las familias este reglamento.

Horario:

- Jornada reducida: 13.00 a 14:30h.
- Jornada continua: 14.00 a 15:30h.

Contratación, seguimiento y evaluación

Se debe garantizar una prestación del servicio con adecuadas condiciones de calidad y cumplimiento de las normas vigentes.

Debemos asegurarnos que el personal esté debidamente cualificado y posea las acreditaciones y la formación necesaria para el desempeño de sus funciones: manipulador/a de alimentos y monitor/a de tiempo libre.

El menú escolar

El menú debe suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad Suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del alumnado.

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.

La AMyPA proporcionará a las familias la programación mensual de los menús incluyendo:

- Nombre de los platos, proceso culinario de elaboración, salsas y guarniciones, así como el tipo de postre servido.
- Valoración nutricional del menú incluido el pan y el postre.
- Listado de alérgenos que contengan los platos.
- Ejemplos de menús complementarios para las cenas

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.

La frecuencia semanal de consumo de alimentos deberá confeccionarse teniendo en cuenta los diferentes grupos de alimentos.

Es responsabilidad del gestor de este servicio (AMyPA) velar por unos criterios equilibrados en la elaboración de los menús, para ello revisará la confección y la estructura del menú escolar (ANEXO III)

El ANEXO IV recoge la tabla de registros del programa nutricional.

Personas que pueden hacer uso del Servicio

- El alumnado del colegio asumiendo el pago correspondiente.
- Alumnado beneficiario del Servicio de Transporte escolar (El Pueyo).
- Profesorado y personal no docente mediante el pago del cubierto.
- Alumnado beneficiario de las Ayudas de Comedor concedidas por la DGA
- Alumnado beneficiario de las Ayudas de Comedor concedidas por la Comarca o Ayuntamiento.

- Monitores/as del servicio.
- Se podrá autorizar su utilización a representantes de AMyPAs con objeto de comprobar el funcionamiento del servicio, abonando los importes correspondientes.

Personal para atender al alumnado

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

- Un monitor/a por cada 22 alumnos o fracción superior a 13 en Educación Primaria.
- Un monitor/a por cada 13 alumnos o fracción superior a 9 en Educación Infantil.

Funciones de los monitores de comedor

Según la Resolución de 4 de julio de 2005 el monitor/a 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.
 - Comprobar el lavado de manos antes y después de la comida y el lavado de dientes después de comer.
 - Motivar para una alimentación variada y equilibrada.
 - Orientación y corrección de malos hábitos posturales.
 - Informar a las familias de las conductas alimentarias erróneas.
 - Llevar a cabo ocasionalmente la limpieza o cambio de ropa de los niños de 3 años.
 - Atender a los niños en caso de accidente.
 - Acompañar y vigilar a los alumnos hasta la 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.
 - Enseñar y ayudar a comer a los niños, con especial atención a los de E. Infantil.
 - Trasladar a los niños a los diferentes espacios del centro para realizar actividades vigilando su conducta.
 - Velar por el cumplimiento del orden informando a las familias de las incidencias habidas durante la jornada.
 - Informar a las familias que así lo soliciten sobre el comportamiento de sus hijos.

c) EDUCUACIÓN PARA EL TIEMPO LIBRE: dirigir actividades lúdicas en el tiempo de ocio y fomentar su socialización.

- Vigilar los espacios utilizados, tanto cerrados como abiertos.
- Velar para que las actividades sean adecuadas a cada edad.
- Participar en las actividades programadas.
- No dejar a ningún niño solo en el exterior (recreo o cubierto).
- Vigilar que ningún alumno/a se suba a las espalderas o haga uso del rocódromo sin la vigilancia de un adulto.
- Seguir las normas comunes, y de obligado cumplimiento, ofrecidas por el centro escolar.

Causas de baja temporal como usuario del comedor

Podrán ser 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.

Los usuarios que no hayan hecho efectivo el pago, si no justifican las causas del retraso del cobro, se procederá a darles de baja en el servicio.

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 las familias. Esta medida se acordará conjuntamente con el Director/a.

A continuación, se enumeran las medidas correctoras por orden:

1. Advertir al alumno de la falta cometida para que no se repita

2. Cambio de mesa durante un día o dos
3. Realizar tareas de limpieza en las mesas
4. Registro escrito de la incidencia (nº1)
5. Registro escrito de la incidencia (nº2)
6. Agotadas las medidas anteriores hablar con el director/a.
7. Registro escrito de la incidencia (nº3)
8. El equipo directivo se pone en contacto con la familia
9. Registro escrito de la incidencia (nº4)
10. Si no hay cambio de conducta, se realizará un segundo aviso a las familias aplicándose el Reglamento del comedor

Registro de la incidencia (ANEXO VII)

Comunicación de la incidencia a la familia (ANEXO VIII)

Funcionamiento del servicio de comedor

a) INFORMACIÓN SOBRE EL SERVICIO:

- Al comienzo de cada curso es conveniente informar a las familias para dar a conocer este reglamento, recordar normas, aclarar dudas...
- Difundir a las familias el folleto de "Información del comedor escolar para padres y alumnos" (ANEXO VI)
- Enviar trimestralmente un boletín informativo a las familias en el cual se valore aspectos relativos a la alimentación y actitud del alumno (ANEXO IX)
- Los alumnos no podrán salir del recinto escolar solos bajo ninguna circunstancia, excepto si algún familiar viene a buscarlos previa comunicación.
- Las familias que así lo acrediten, podrán permitir a sus hijos a volver solos a casa mediante autorización escrita. (ANEXO V)
- Los monitores de comedor recogerán a los alumnos de Infantil en el pasillo.

b) COMIDA:

- Se enviará a todos los comensales el menú mensual para que las familias dispongan de esa información con antelación.
- Si un niño por motivos de salud necesita una dieta blanda, deberá comunicarlo antes de las 9 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 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 estará permanentemente vigilado por el monitor. nunca podrá haber niños solos en él.
- Si por cuestiones meteorológicas no se puede salir al recreo los alumnos/as permanecerán en el interior del edificio o en el cubierto vigilando especialmente el uso responsable de espalderas y rocódromo.
- Ningún niño puede subir solo a las clases.

Aprobación del reglamento

La base del presente Reglamento fue consensuada con la AMyPA en noviembre de 2022

ANEXOS

ANEXO I	Medidas que garanticen la seguridad de los alumnos
ANEXO II	Normas generales, medidas correctoras y causas de baja
ANEXO III	Criterio para la elaboración de menús
ANEXO IV	Tabla de registros mensual para el control nutricional
ANEXO V	Permiso para abandonar el comedor escolar
ANEXO VI	Folleto de información a las familias
ANEXO VII	registro de incidencia
ANEXO VIII	Parte información a las familias sobre el comportamiento
ANEXO IX	Boletín trimestral a las familias

ANEXO I

Medidas que garantizan la seguridad de los alumnos de comedor

- 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 de los menús mensualmente.
- Boletín informativo a las familias trimestral.
- 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 LAS FAMILIAS:

- 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 LAS FAMILIAS:

- 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 - Comedor de Panticosa

Estimadas familias:

Solicitamos vuestra colaboración para que desde casa nos ayudéis a fomentar la adquisición de correctos hábitos de alimentación, higiene y comportamiento.

Os informamos sobre las **normas** establecidas cuyo objetivo es conseguir un tiempo y un espacio de comedor agradable para todos.



- Bajamos con puntualidad.
- Vamos al servicio antes de comer.
- Nos lavamos las manos antes y después de comer.
- Nos cepillamos los dientes después de comer.
- Nos tratamos con respeto.
- Valoramos y apreciamos el trabajo del personal laboral.
- Pedimos lo que necesitamos “por favor” e intentamos dar las “gracias”.
- Nos sentamos bien.
- Al marcharnos dejamos la silla junto a la mesa.
- Controlamos los gestos y el tono de 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
- Registro escrito de la incidencia (nº1)
- Registro escrito de la incidencia (nº2)
- Agotadas las medidas anteriores hablar con el jefe de estudios
- Registro escrito de la incidencia (nº3)
El equipo directivo se pone en contacto con la familia
- Registro escrito de la incidencia (nº4)
- Si no hay cambio de conducta, se realizará un segundo aviso a las familias aplicándose el Reglamento del comedor.

Incidencias

- No atender las indicaciones de los monitores/as
- Falta de respeto
- Desobediencia en el uso de espacios no autorizados
- Deterioro de material
- Inapetencia habitual

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

CRITERIO PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS

PRIMEROS PLATOS SEMANALES:

- arroz 1 vez semanal
- pasta 1 vez semanal
- legumbres 1-2 veces semanales
- hortalizas y verduras 1-2 veces semanales

SEGUNDOS PLATOS SEMANALES:

- carnes no más de 3 a la semana
- pescados no más de 3 a la semana
- huevos 1- 2 veces semanales

GUARNICIONES:

- ensaladas variadas 3-4 veces a la semana
- otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres...)

POSTRES:

- 4 días fruta
- 1 día lácteos: yogur...

TÉCNICAS CULINARIAS.

- precocinados ocasionales y nunca más de 3 veces al mes (croquetas, pizza...)
- fritura 2º plato inferior o igual a 2 veces semanales (rebozados, enharinados...)
- fritura guarnición, inferior o menor a 1 vez semanal (patatas fritas...)

ANEXO IV

REGISTROS DEL PROGRAMA NUTRICIONAL - MES:

Frecuencia de control mínima: MENSUAL	SI	NO	Medidas correctoras
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)			
Frecuencia de control: DIARIA	SI	NO	Medidas correctoras
Los menús diarios servidos son acordes con los programados			

En Panticosa, a de de

	Nombre	Cargo	Firma
Firma de las personas responsables		AMyPA	
		Personal de la empresa	

ANEXO V

D./Dña _____ autorizo a que
mi hijo/a _____ regrese solo a casa
durante el curso 20____ - ____ una vez haya comido en el comedor escolar.

PANTICOSA, _____ de _____ de 20____

Fdo: _____

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
- Registro escrito de la incidencia (nº1)
- Registro escrito de la incidencia (nº2)
- Agotadas las medidas anteriores hablar con el jefe de estudios
- Registro escrito de la incidencia (nº3)
El equipo directivo se pone en contacto con la familia
- Registro escrito de la incidencia (nº4)
- Si no hay cambio de conducta, se realizará un segundo aviso a los padres aplicándose el Reglamento del comedor.

**YO EDUCO, TÚ EDUCAS, ÉL EDUCA...
¿NOSOTROS EDUCAMOS?**



INFORMACIÓN COMEDOR ESCOLAR PARA FAMILIAS Y ALUMNADO



ESTIMADAS FAMILIAS:

La AMyPA considera necesario que la comunidad educativa conozca el Reglamento de Comedor de la escuela de Panticosa.

Este documento está a vuestra disposición en la página web del C.R.A. para que podáis consultarlo. También hay una copia en formato papel en el colegio y, si fuera preciso, se puede solicitar a la dirección del centro.

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 en los niños que no son del todo adecuadas. Es misión de todo el personal laboral del comedor 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.

Solicitamos vuestra colaboración en esta importante tarea educativa, reforzando las pautas que se marcan en la escuela.

Para que podáis hacerlo, os entregamos este folleto que recoge las normas que deben tener presentes los alumnos y las medidas que se aplicarán en caso de incumplirlas.

Como podéis constatar, son medidas que, antes de sancionar, pretenden educar por 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

- Bajamos con puntualidad.
- Vamos al servicio antes de comer.
- Nos lavamos las manos antes y después de comer.
- Nos cepillamos los dientes después de comer.
- Nos tratamos con respeto.
- Valoramos y apreciamos el trabajo del personal laboral.
- Pedimos lo que necesitamos “por favor” e intentamos dar las “gracias”.
- Nos sentamos bien.
- Al marcharnos dejamos la silla junto a la mesa.
- Controlamos los gestos y el tono de 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.

ANEXO VII

REGISTRO DE INCIDENCIA nº _____

COMEDOR ESCOLAR DE PANTICOSA

NOMBRE DEL ALUMNO: _____

CURSO: _____FECHA:_____

¿QUÉ HA SUCEDIDO?

NOMBRE DE LA MONITORA: _____

FIRMA DEL ALUMNO

LA MONITORA

Fdo.....

Fdo.....

ANEXO VIII

**COMUNICACIÓN A LA FAMILIA DE INCIDENCIA nº _____
EN EL COMEDOR DE PANTICOSA**

NOMBRE DEL ALUMNO: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

MOTIVO DE LA COMUNICACIÓN:

NOMBRE DE LA MONITORA: _____

Vº Bº DE LA DIRECCIÓN

LA MONITORA

Fdo.....

Fdo.....

ANEXO IX

COMEDOR ESCOLAR DE PANTICOSA
CURSO 20____ / 20____

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:

