

PROTOCOLO DE FUNCIONAMENTO DO COMEDOR ESCOLAR CEIP CABADA VÁZQUEZ CURSO 2023 - 2024

A VIXENCIA DESTE PROTOCOLO SERÁ DESDE O LUNS 11 DE SETEMBRO DO 2023, DATA DE COMEZO DO CURSO, ATA FINAIS DO MESMO O VINDEIRO VENRES 21 DE XUÑO.

DANDO CONTINUIDADE ÁS MEDIDAS ADOPTADAS NO CURSO PASADO, AS MEDIDAS QUE AQUÍ SE CONTEMPLAN HAN DE SERVIR DE GUÍA E OBRIGADO CUMPRIMENTO POLOS USUARIOS DO COMEDOR ESCOLAR PARA O CORRECTO DESENVOLVEMENTO DO MESMO AO LONGO DO CURSO.

DARASE A COÑECER A TODO O PROFESORADO E PERSOAL DO CENTRO PARA QUE POIDA PROCEDER Á SÚA DIFUSIÓN DENTRO DAS TITORÍAS CORRESPONDENTES. ADEMAIS ESTARÁ EXPOSTO NO TABOLEIRO DE ANUNCIOS DO COMEDOR E NA WEB DO CENTRO.

1º O horario de funcionamento comprende desde as 14:40 horas ata as 15:35, tempo que se lle adicará á comida e á posterior recollida do local habilitado como comedor escolar.

2º A volta á normalidade do funcionamento deste servizo logo das restricións doutros cursos, leva consigo que se retome a organización básica que se contemplaba nos protocolos prepandemia mais segue considerándose recomendable unha axeitada ventilación do local.

3º Dada esta situación, o alumnado do centro distribuirase por catro mesas colocadas no comedor e con capacidade para 20 comensais cada unha delas. Poderán ser **responsables dunha mesa unha mestra ou mestre do centro ou ben o conserxe do mesmo**, que cada día se encargará de comprobar que todos os comensais teñan a súa ración axeitada así como de axudar naqueles casos que por idade ou dificultades no manexo dos cubertos precisen dalgún apoio para o desenvolvemento normal da comida.

As mesas estarán compostas por alumnado de diferentes idades e niveis do centro, garantíndose sempre que **alumnado de sexto nivel de primaria, dous polo menos**, se encarguen diariamente de servir e recoller a comida e o enxoval de cociña do primeiro, segundo prato e sobremesa.

Queda a decisión do/a responsable da mesa, mover ou colocar en lugares que estime máis axeitados a aquel comensal da súa mesa que considere máis idóneo para o normal desenvolvemento do comedor. Esta decisión debe comunicarse á persoa encargada do comedor.

4º Para poder comezar con puntualidade e que todo o alumnado estea dentro do comedor ás 14:40, soará un timbre 5 minutos antes para recordar todo o proceso que se esixe:

- Se é preciso, ir ao baño, pois baixo ningún concepto se permite a mobilidade unha vez dentro do comedor. Será a persoa encargada de cada mesa a que tome a decisión de deixar ir ou non a un comensal nun caso de máxima urxencia, indicándolle que debe ir ao baño antes de comer e entrar no comedor coas mans lavadas e unha vez na entrada usar o dispensador de xel, se fose preciso, para mellorar aínda máis a desinfección das mans.

- A baixada ao comedor irán sempre coa supervisión do profesorado que imparta clase nesa última hora, seguindo as normas de mobilidade polo centro, en fila, e de xeito ordenado para evitar carreiras, xogos innecesarios e nun volume axeitado, sen berros.

5º Unha vez sentados todos os comensais e cando o/a responsable o estime, o alumnado encargado dese día comezará a servir a todos de xeito ordenado, garantíndose que todos os comensais teñan a súa ración axeitada. Segue sendo moi importante colaborar cos encargados de servir sen levantarse nin tocar o enxoval de cociña e a comida dos outros comensais en ningún momento. Por suposto segue a ser unha norma básica do comedor manter un volume axeitado de voz só cos compañeiros e compañeiras que temos ao lado ou en fronte.

6º Se algún comensal desexase repetir, indicalo levantando a man e esperar a que a persoa responsable da mesa decida autorizar ao alumnado encargado dese día para poder facelo, procurando sempre, na medida do posible non deixar restos de comida no prato para facilitar a recollida do mesmo.

7º Ao remate de cada prato cada comensal colocará o seu ao centro da mesa, destinándose o primeiro para os cubertos que se recollen, o segundo, para os restos e os demais, todos amontoados xuntos para facilitar a súa recollida por parte do persoal de cociña ou do alumnado de 6º. Cada comensal varrerá o seu prato co seu propio cuberto procurando non tocar a nada nese proceso e listo para amontoar. O amontoado dos pratos farase aproveitando a distribución das mesas en grupos de catro comensais, que serán os que se amontoarán.

8º Unha vez rematado o xantar, antes de esperar a orde de saída, o seu vaso debe quedar baleiro (beber todo ou devolver a auga que non se queira ás xerras cando xa non se vaia volver usar), e saír ordenadamente cando a persoa responsable da mesa nolo indique.

9º A saída farase mesa a mesa, cando a maioría dos comensais teña rematado e sempre acompañados pola persoa responsable desa mesa. Poderán quedar aínda sentados aquel alumnado que non rematara, dos que se fará cargo o encargado de comedor.

10º Tanto se chove como se non, para este recreo seguiremos as mesmas normas que para os recreos da mañá.

11º Antes de saír ao patio, o alumnado de 6º será o encargado de recoller todo o enxoval que quedou nas mesas, enrolar os manteis, limpalas ben e subir as cadeiras.

DURANTE A COMIDA, EMPREGAR BOS HÁBITOS:

- Débense **empregar os cubertos** que sexan necesarios en cada prato e usar **o pano de mesa**.
- Débese **facilitar o traballo das mestras/mestres ou do conserxe e respectalos** como responsables da mesa.
- **Non tocar coas mans** a comida.
 - **Dialogar** durante a comida cos compañeiros nun ton agradable, mantendo sempre un trato correcto.
 - **Non mastigar coa boca aberta nin falar coa boca chea.**
- **Probar de todo** (se non proban un prato, reservarllo ao lado e servir o seguinte e, ao remate, negociar e animar con el ou ela para que probe polo menos, sempre en ton agradable).
- Non encher demasiado os pratos de comida, podendo **repetir se se desexa**.

INDICACIÓNS A SEGUIR POLO ALUMNADO DE 6º

- Comezar a **servir cando a persoa responsable da mesa llo indique**, procurando que as racións sexan axeitadas a cada comensal. Deberá **preguntarlle a cada persoa que sirve se lle gusta ou non** o prato que sirve, e no caso de que non sexa do seu agrado, botaralle unha **ración mínima** que poida servir como proba do mesmo (1 ou dous bocados).
- **Seguir as mesmas instrucións que os demais comensais** durante toda a comida procurando non enredar e estar disposto para servir e recoller a súa mesa.
- **Lavar moi ben as mans** antes de saír.

INDICACIÓNS A SEGUIR POLOS COLABORADORES

1º Hai establecidos **dous grupos fixos de catro colaboradores** que rotarán nas gardas de comedor seguindo o calendario exposto na sala de mestres e mestras e no taboleiro do comedor.

2º Cada un debe adxudicarse unha mesa e **cada día irá rotando** de grupo.

3º É moi importante a **puntualidade** na entrada, pois hai alumnado que baixa con profesorado sen dedicación ao comedor.

4º É función de cada un transportar ata as súas mesas as sopeiras e bandexas para deixalas a disposición do alumnado responsable de servir nese día. Agradécese a axuda doutros colaboradores anque non teñan garda sobre todo cando o menú conte con varios pratos a servir.

5º Os colaboradores/as manterán en todo momento un **ton de voz agradable e cordial** cara ao alumnado, mesmo en caso de advertencias.

6º Esixiranlles que falen baixo durante a comida e indicarán cando se pode comezar a comer, así como a saída ordenada do comedor, sempre na súa compañía.

7º Unha vez no exterior do comedor manteranse sempre co seu grupo e controlarán a entrada ao centro ou ás aulas unha vez que soe o timbre.

INDICACIÓNS A SEGUIR POR TODO O PROFESORADO

NOTA IMPORTANTE: Pedimos que non se use a cociña como entrada e saída habitual ao centro.

1º Unha vez que o alumnado está na aula á primeira hora da mañá, o profesorado que imparta clase nesa hora aínda que non faga uso do comedor, debe facer un recoñecemento dos que faltan ou non van comer ese día para informar ao conserxe, encargado de pasar polas aulas a tomar estes datos.

2º Asemade, calquera membro do profesorado, con independencia de se fan uso do comedor ou non, encargarse de que o grupo ao que lle imparte clase á hora inmediatamente anterior ao comedor, estea preparado ás 14:40 horas no recinto destinado ao xantar, e por suposto despois de cumprir co protocolo que se esixe nos apartados anteriores, acompañando ao alumnado ata a chegada dos colaboradores do comedor.

3º Colaborar co encargado de comedor durante os primeiros días, axudando a adxudicar os lugares que lles asignarán a cada membro do grupo co que lles toque estar, no momento da súa organización.

4º Para unha mellor previsión é aconsellable que o profesorado que fai uso do comedor, avise na cociña con antelación os días que non vaia quedar a comer.

INDICACIÓNS A SEGUIR POLO CONSERXE

1º Seguir as directrices como colaborador os días que están marcados para tal fin e, polo tanto, cingirse ás normas dos colaboradores.

2º Recoller polas aulas á primeira hora da mañá a información do alumnado que falta, deixándoa no taboleiro de anuncios para a súa constatación.

3º Controlar cada día a falta do xel de limpeza nos dispensadores do comedor e da entrada do centro, co fin de ser usados polos comensais para a desinfección das mans.

4º Axudar, se fose preciso, nos labores de recollida adxudicados ao persoal de cociña, nos días nos que non teña garda (recollida do enxoval, colocación de camareiras...), facendo uso das normas.