

# PROTOCOLO DE COMEDOR

**CURSO 2023/2024**  
**CPI DE XANCEDA**  
**MESÍA**

## 1 – NORMATIVA

O servizo de comedor regularase polo **Decreto 132/2013, do 1 de agosto**, polo que se regulan os comedores escolares dos centros docentes públicos non universitarios, dependentes da Consellería con competencias en materia de educación.

Cada ano a Secretaría Xeral Técnica da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria publica unha Instrución na que se define de forma máis detallada o funcionamento dos comedores escolares de xestión directa para cada curso escolar.

## 2 – INTRODUCCIÓN

O Proxecto de comedor foi realizado co obxectivo xeral de desenvolver a actividade de servizo de comedor que abarca os servizos de xantar e de atención dos usuarios nos períodos de tempo anteriores e posteriores á comida..

O servizo de comedor escolar ademais de cumprir unha función de alimentación e nutrición, ten unha función de carácter educativo: empezando por crear hábitos alimenticios, normas de comportamento na mesa..... e rematando polas actividades a realizar nos tempos de lecer, atopándonos cun amplo abano de aspectos nos que é moi importante ter planificadas actuacións e estratexias de índole educativo.

## 3 – ORGANIZACIÓN DO SERVIZO DE COMEDOR

A organización, administración e xestión económica do comedor escolar corresponde á comunidade educativa do centro, representada polo Consello Escolar.

### 3.1 – Modalidade

O servizo de comedor do CPI de Xanceda corresponde á xestión directa polo centro, por medio de persoal funcionario, docente e non docente, e por persoal laboral, dependentes da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional

Segundo o número de comensais, o comedor do centro está clasificado como de tipo C-151 a 250 comensais ( capacidade para 212 prazas). Terán a consideración de comensais todas aquelas persoas que fagan uso do servizo de comedor.

### 3.2 – Persoas con responsabilidade na organización do comedor

As persoas responsables do comedor son:

- A Directora do centro, que cumpre coas funcións de responsable de comedor
- Persoal laboral de cociña, que está integrado por un cociñeiro e dúas auxiliares, cun horario presencial de 9:00 ata as 16:30 horas.
- Profesorado colaborador, en infantil e primaria colaboran un ou varios días á semana
- encargado do comedor: esta función ofértase cada curso no claustro, non habendo profesorado interesado en desenvolver esta función, o conserxe do centro accede a desempeñala, cun horario presencial que vai dende as 13:30 ata as 15:30h.
- Existen nais colaboradoras de comedor, segundo corresponde pola ratio fixada por lei son catorce desde o curso 20/21, autorizado o incremento pola situación sanitaria excepcional dos cursos pasados, da COVID 19. Dependendo das que soliciten ser colaboradoras, establece os turnos, tendo en conta a normativa vixente, as que fan a función por primeira vez ou con menos de 36 días no curso anterior, virán todos os días, as demais rotan . O seu horario presencial vai dende as 13:30 h ata as 16:00 h, agás os luns que é de 13:30 a 16:30.

As funcións que deben realizar cada unha destas persoas están definidas na lexislación vixente: **Decreto 132/2013 do 1 de agosto**.

### 3.3 – Calendario e horario de funcionamento.

A duración do servizo de comedor escolar axustarase ao disposto na **Orde** pola que se aproba o calendario escolar para cada curso escolar nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia. As datas coincidirán co comezo e o final do período lectivo

O servizo de comedor escolar do CPI de Xanceda, unha vez recuperada a normalidade tras a pandemia, retoma as dúas quendas:

-1ª quenda- de 13:30 a 15:00- para infantil e primaria, comprendendo este tempo o período de comida e o de lecer ao rematar a comida.

**TOTAL 1ª QUENDA: 111 alumnos e alumnas**

-2ª quenda- de 15:00 a 16:00- alumnado de ESO

**TOTAL 2ª QUENDA: 55 alumnos e alumnas**

### XUÑO E SETEMBRO

- Educación Infantil e Primaria: de 14:20 a 15:00
- Secundaria: de 15:00 a 16:00

### 3.4 – QUENDAS DE COMIDA

- **Quendas de Infantil e Primaria** – E infantil e primaria. Estarán atendidas por nais colaboradoras e persoal de cociña no momento da comida, e por profesorado de garda e nais colaboradoras no tempo de lecer. Por motivos de espazo no comedor, o alumnado de infantil come dentro da aula, onde ten mesas adaptadas á súa idade e aseos dentro da aula. O resto do alumnado no comedor. Nos tempos de lecer en infantil e primaria, o alumnado estará atendido por nais-pais colaboradores e profesorado de infantil e primaria colaborador de comedor.
- **Quendas de ESO-** Estarán atendidos por persoal de cociña, nais colaboradoras e a dirección do centro, ou profesorado no que poida delegar.

### 3.5 – Usuarios de comedor

Poderán ser usuarios do servizo de comedor todos aqueles que veñen determinados na lexislación vixente:

- Todo o alumnado do centro, correspondendo ao consello escolar do centro a selección e admisión nos casos en que o número de solicitudes supere o de prazas dispoñibles, ao tempo que se procurará a ampliación do comedor consonte as demandas existentes.

No taboleiro de anuncios se expoñerá a listaxe provisoria de admitidos e de suplentes, respectando estritamente a seguinte orde de preferencia:

- Alumnado usuario do servizo de comedor no curso escolar anterior, salvo que variase substancialmente o criterio polo cal fose admitido.
- Alumnado beneficiario do servizo de transporte escolar.
- Alumnado en situación socioeconómica desfavorable ou que teña unha discapacidade igual ou superior ao 33%, acreditado con informe da asistente social do concello que corresponda.
- Alumnado membro de familias numerosas.
- Alumnado, fillos de pais e nais traballadores con incompatibilidade demostrada dos seus horarios laborais co horario de saída do seu fillo/a ao mediodía.
- Outro alumnado do centro.
  - Persoal docente e non docente que preste servizos no centro.

persoal encargado da atención ao alumnado usuario do comedor, independentemente da súa categoría e relación de emprego.

- O profesorado e persoal non docente do centro que soliciten o servizo, sempre que existan prazas vacantes, e se dispoña de persoal colaborador suficiente para a atención do alumnado.

Aquel alumnado con alerxias ou intolerancias alimentarias deberán ser admitido nas mesmas condicións de igualdade que todos os demais no que atinxe aos criterios de preferencia anteriormente descritos.

Os centros docentes poderán atender solicitudes de praza ao servizo de comedor escolar presentada fóra do prazo establecido, sempre que dispoñan de vacantes e nas condicións anteriormente reflectidas.

En relación coas listaxes provisorias de admitidos e suplentes, os/as interesados/as poderán presentar as alegacións que coiden oportunas ante o consello escolar do centro no prazo de cinco días hábiles, contados a partir da data de publicación da citada listaxe.

**Usuarios puntuais.** Sempre que as necesidades do servizo o permitan e se solicite con antelación poderán facer uso do comedor, por días soltos, alumnos e persoal do centro. As solicitudes entregaranse en secretaría antes das 9:45 horas do día solicitado.

### 3.6 – Pagamento do servizo de comedor

Existen diferentes modalidades de usuarios recollidos no Decreto 132/2013, do 1 de agosto, e que pode resumirse:

- ✓ **Usuarios gratuítos**, que son aqueles que determina a lexislación vixente.
- ✓ **Persoas beneficiarias de bonificación segundo renda**, fixadas na lexislación vixente:
  - Beneficiarios de bonificación para comedor, agás na contía de 1 € que se aboará por día de servizo de comedor.
  - Beneficiarios de bonificación para comedor, agás na contía de 2,50 € que se aboarán por día de servizo de comedor.
- ✓ **Usuarios sen bonificación** que aboarán 4,50 € por día de servizo de comedor. Neste apartado estarían incluídos o persoal docente e non docente que non realiza tarefas de colaboración no comedor.

### 3.7 – Aboamento do servizo de comedor

O pagamento mensual dos prezos públicos pola utilización do comedor escolar producirase entre o 1 e o 20 do mes seguinte ao da prestación do servizo polos días que efectivamente fixo uso do servizo.

É necesario e de obrigado cumprimento avisar cando non se vaia facer uso do servizo de comedor antes das 9:45h do día en cuestión, chamando ao centro ou no correo, co fin de facilitar o traballo do persoal de cociña e borrar ao alumno/a da aplicación telemática para que non abone ese día o servizo de comedor.

Para facer o pago recibirán o recibo que se xera na aplicación de comedores da Xunta de Galicia por parte da secretaría do centro.

Unha vez realizado o pago devolverase á secretaría a copia para a administración selada e datada polo banco de ter efectuado o pago. Isto permitirá levar o control dos pagamentos do servizo de comedor. Tamén existe a posibilidade de facer o pago a

través da aplicación Abalar, e nese caso xa queda o pago rexistrado automaticamente na aplicación de Comedores.

Ao longo do curso escolar o impago dos prezos públicos e das tarifas correspondentes de cada mes, impedirán a utilización nos meses seguintes do comedor escolar, mentres non se proceda á oportuna regularización dos pagamentos.

### **3.8 – Réxime económico – financeiro**

Ao tratarse dun comedor de xestión directa finánciase coas achegas da Consellaría para cubrir o custo do servizo, ingresadas trimestralmente, atendendo a semana de cálculo que indican anteriormente.

A xestión do comedor escolar levarase a cabo desde a conta específica de comedor, de xeito exclusivo. Nela aparecerán a totalidade de ingresos e gastos relacionados co comedor escolar, non podendo mesturarse as sumas relacionadas con este servizo cos demais gastos de funcionamento do centro.

Os ingresos percibidos polo centro en concepto de comedor escolar, non poderán adiarse a fins distintos deste.

### **3.9 – Garantías de calidade do servizo**

A elaboración dos menús farase de xeito que proporcione ao alumnado unha dieta equilibrada adaptada ás necesidades nutricionais de cada grupo de idade, contribuíndo ao seu mellor desenvolvemento físico e favorecendo, á vez, a adquisición de hábitos saudables.

O menú será único para todos os usuarios do comedor escolar, agás nos casos dos alumnos/as que padezan calquera tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria, xustificada mediante un certificado médico. Nestes casos elaboraranse menús adaptados ás súas necesidades.

Coa finalidade de que as familias poidan completar o réxime alimenticio dos seus fillos e fillas, de acordo cos criterios dunha alimentación saudable e equilibrada, a programación dos menús expoñerase no taboleiro de anuncios do centro e na páxina web, así como unha copia do mesmo ao inicio de cada mes, incluíndo os alérxenos, tipo de preparación, así como a composición das gornicións e as sobremesas.

De xeito excepcional e debido a imprevistos ou causas de forza maior os menús poderán sufrir pequenas variacións. Neses casos tratarase de que a modificación ou substitución sexa por un alimento de características nutricionais semellantes ó orixinalmente programado.

## **4 – NORMAS DE FUNCIONAMENTO DO COMEDOR**

### **4.1 – Funcións e responsabilidades do persoal colaborador do comedor**

- Cumprir coa labor de coidado, atención educativa ao alumnado e apoio ás actividades establecidas de acordo co programa anual do servizo de comedor escolar.
- Tratar ao alumnado con moito agarimo e paciencia.
- Serán firmes nas condutas contrarias á convivencia.
- No caso de falta grave ou reiterada deberano comunicar ao encargado-a de comedor, no caso de que esta estea ausente, a algún membro do equipo directivo e cubrir o parte correspondente coa descrición de dita conducta.
- Atender ás mesas dos alumnos:
- Pasarase a repetir cando os alumnos así o soliciten, **se algún comensal non comeu o primeiro prato, non poderá repetir o segundo.**

- A **sobremesa** é un complemento ao aporte de nutrientes da alimentación diaria, nunca un substituto dos pratos principais, por iso non é aconsellable tomar máis dunha ración.
- As coidadoras alternaranse na atención aos distintos niveis de alumnado.
- Tentarase que exista un clima agradable e que saiban gozar da comida e da compañía da súa mesa.
- Coidarase que a saída sexa ordenada:
- Coidarán do alumnado que se queda no patio ata o comezo do periodo lectivo da tarde ou ata a saída do autobús
- Non deixarán que o alumnado acceda ós pisos superiores, nin ás aulas da planta baixa, sen estar acompañados por un mestre ou unha colaboradora
- Non interferirán nas decisións tomadas pola persoa encargada do comedor, ante calquera dúbida consultarán con ela e faránlle chegar tódalas suxestións que estimen oportunas para o bo funcionamento do comedor.
- Non deben mostrar afinidade nin preferencia por ningún comensal. Son todos iguais.

### 4.2 – Funcións e responsabilidades do persoal laboral do comedor

- Elaborar as comidas de acordo cos menús aprobados polo Consello Escolar.
- Velar pola calidade e conservación dos alimentos, cumprindo as normas de sanidade e hixiene.
- Servizo de atención aos usuarios.
- Limpeza das instalacións e equipamentos do servizo de comedor escolar, coidando o seu uso e conservación.
- Informar ao encargado/a do servizo de comedor daquelas cuestións que afecten ao funcionamento do servizo.
- Colaborar no seguimento dos protocolos de seguridade e hixiene e de riscos laborais.

### 4.3 – Funcións e responsabilidades da persoa encargada do servizo de comedor

- Coordinar o plan de actividades que permita o desenvolvemento de aspectos e normas relacionadas co hábito de saber comer, e de relación social no contorno de servizo de comedor escolar.
- Potenciar o desenvolvemento de actividades de lecer e de tempo libre para dinamizar a atención e vixilancia do alumnado usuario.
- Executar as tarefas propias de coordinación e supervisión necesarias para o funcionamento do servizo de comedor.
- Organizar o funcionamento do servizo de comida de mediodía.
- Elaborar a actualización periódica do inventario do equipamento do servizo de comedor e a súa reposición.
- Elevar á dirección do centro propostas sobre o control e mellora de menús, así como da distribución do orzamento e control de gasto.

### 4.4 – Funcións e responsabilidades do Consello Escolar

- Aprobar dentro da normativa vixente o protocolo de comedor.
- Aprobar o proxecto de orzamento de ingresos e gastos do servizo, como parte anual do orzamento do centro e tamén aprobará a xustificación de gastos.

- Decidir sobre a admisión do alumnado usuario, segundo os criterios de prioridade establecidos.
- Aprobar os menús que se van servir durante o curso escolar.

### **4.5 – Funcións e responsabilidades do Director/a do centro**

- Elaborar o protocolo de funcionamento do comedor, que formará parte da PXA.
- Dirixir e coordinar o servizo de comedor e designar o persoal que participe nas tarefas de atención do alumnado.
- Supervisar o correcto funcionamento do comedor.
- Autorizar os gastos, e ordenar os pagamentos necesarios.
- Verificar o cobramento das cantidades correspondentes do servizo de comedor aos usuarios.
- Coordinar as tarefas do persoal que preste servizos no comedor.
- Velar polo cumprimento das normas sobre sanidade e hixiene.
- Calquera outra función necesario para o correcto funcionamento do servizo.

### **4.6 – Normas a seguir polo alumnado que asiste ao comedor.**

Os alumnos do centro teñen unha serie de dereitos e deberes que están regulados polo **Real Decreto 732/1995, do 5 de maio**, polo que se establecen os dereitos e deberes dos alumnos e as normas de convivencia nos centros (BOE nº 131,02/06/1995) e a **Lei 4/2011, do 30 de xuño**, de convivencia e participación da comunidade educativa /DOG nº 136, 15/07/2011)

#### **- Dereitos**

- Á orientación educativa na alimentación.
- A recibir menús equilibrados.
- A recibir a axuda necesaria tanto á hora de comer como durante o tempo de lecer.
- A formular aos responsables de comedor aquelas suxestións que crea convinte.

#### **-Deberes**

- Respetar e obedecer aos responsables do comedor, persoal de cociña e coidadoras.
- Respetar e colaborar cos seus compañeiros.
- Cooperar seguindo o previsto (poñer e recoller mesas, limpeza...) para o bo funcionamento do comedor.
- Colaborar na convivencia a través dunha conducta correcta mediante a aportación de suxestións e iniciativas.
- Respetar e coidar os utensilios de cociña que se utilizan no comedor.

### **4.7 - Normas internas do comedor**

- As mesas para o servizo de Infantil e Primaria son postas pola mañá polas auxiliares de cociña, con bandexas, servilletas, cubertería, vasos, pan. Á hora da comida, o persoal de cociña prepara as fontes para cada mesa, que as nais colaboradoras van distribuindo polas mesas que lle toca atender cada día. A sobremesa repártese ao final da comida.
- Ao rematar a comida de Infantil e Primaria, xa antes de abandonar o comedor, límpanse as mesas, e ponse o necesario para o servizo de Secundaria.
- Tanto no turno de Infantil e Primaria, como no de Secundaria, os país-nais e profesorado colaborador serve a comida ao alumnado, procurando que coman



de todos os pratos, e se o desexan que poidan repetir, dando o tempo suficiente para que a comida se desenvolva con calma.

- O alumnado de de Primaria e ESO sentaranse na mesa que se lles asigne o primeiro día de comedor, de maneira ordenada
- Ningún alumno/a se levantará da cadeira sen permiso, cando necesiten algo, levantarán a man e esperaran a que o persoal coidador lles atenda.
- Deberán comer todo o que se serviron, e non se pode lanzar comida, así como sacar ou introducir ningún tipo de alimento, do comedor.
- O alumnado que presente algún tipo de alerxia alimentaria, debe comunicalo tanto á hora de formalizar a matrícula, como á persoa encargada do comedor, para que se teña en contra á hora de confeccionar os seus menús.
- O alumnado usuario do comedor permanecerá dentro do recinto escolar baixo a responsabilidade do persoal coidador. No caso de que algún alumno necesite saír do centro, os pais/nais/titores legais virán persoalmente recollelos e asinarán o permiso de saída correspondente.

#### 4.8 – Normas específicas do comedor.

- O comedor é o lugar onde se leva a cabo a actividade alimenticia e esta se poderá desenvolver positivamente se se fai en orde e se respecta aos demais.
- O comedor non é un lugar para xogar e só se utilizará o tempo preciso e necesario.
- As instalacións e o material son de uso común de todos os comensais, por iso todos teñen que axudar para a súa conservación.
- Os desperfectos causados no material ou nos utensilios de cociña que se produzan de maneira intencionada ou por non ter coidado, teranos que pagar os comensais.
- A limpeza será norma esencial no comedor, colaborarase non tirando a comida fóra dos pratos ou no chan.

### 5 – ESTRUCTURA BÁSICA DOS MENÚS

Os menús contarán con:

- Un primeiro prato alternante a base de legumes con verdura, variados tipos de verdura con patacas, arroz ou pasta, purés, caldo, sopa
- Un segundo prato alternante a base de peixe variado, carne magra ou ovos; acompañado sempre dun suplemento de ensalada ou gornición de verduras.
- A sobremesa, estará formada a base de lácteos ou froita. Os produtos doces so se servirán en ocasións moi especiais.

ESTRUTURA BÁSICA DOS NÓSOS MENÚS ESCOLARES		
PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Legumes con verduras	Carne	Lácteos
Verduras con patacas	Peixe	Froita
Arroz ou pasta	Ovo	Ocasionalmente algún doce
Caldos ou sopas	Sempre suplemento de ensalada, gornición de verdura, patacas, arroz, pasta	
Ensaladas		
Purés		



En casos excepcionais, por necesidades do servizo, deixase aberta a posibilidade de ofrecer un prato único que aportará todos os nutrientes necesarios.

## 6 – PLAN DE ACTIVIDADES EDUCATIVAS E RECREATIVAS NO TEMPO DE LECER

O alumnado que utilice o servizo de comedor escolar poderá participar nas distintas actividades programadas para eles. Estas actividades terán como obxectivo fundamental encher o tempo de lecer que teñen os nenos antes e despois de comer:

- Xogo libre no patio de recreo baixo a vixilancia de persoal colaborador e no pavillón do Concello que está no recinto escolar. Este curso cada grupo estable de convivencia de infantil e primaria ocupará o mesmo espazo que no recreo de clase.
- Asistencia ás actividades programadas desde o inicio de curso polo Concello, catro días á semana para alumnado que previamente se anote no Concello para participar nas mesmas.

## 7 - DATOS DO CURSO ACTUAL

Segundo o disposto nestes documentos o comedor deste centro é de tipo C (151-250 comensais), este curso temos 166 prazas de alumnado. Desde o curso 2020/2021, co gallo da situación creada pola pandemia, solicitarase a ampliación do número de colaboradores. Concederon ter 14 colaboradores diarios cos que continuamos este curso. Temos 6 colaboradores do colectivo de pais e nais, e o resto é profesorado que colabora un ou varios días á semana. Todos desenvolven as tarefas de atención dentro e fóra do comedor. Completan estas tarefas a dirección do centro e membros do equipo directivo.

### 7.1- Persoal e colaboradores

<b>Persoal de cociña</b>	Adrián Orge Vecino M <sup>a</sup> Dolores García Rey Trinidad Botana Mosquera
<b>Encargado de comedor</b>	José Manuel Quindimil Núñez
<b>Directora</b>	María Sanjurjo Moar
<b>Nais colaboradoras</b>	Begoña López Rodríguez Ana Cabana Vigo Sonia Bascoy Sánchez Alejandra M <sup>a</sup> Barreiro Casal Kelly Johana Vásquez Ramírez Lucía Suárez Suárez

### 7.2 – Usuarios do comedor

INFANTIL	PRIMARIA	ESO
28	83	55

### **7.3 – Proxectos a realizar**

Continuaremos coa participación no plan FOGGA, seguindo a nosa máxima de hábitos saudables na alimentación. Intentarase dar continuidade ao reparto de froita nos recreos, suspendida o curso pasado debido a situación sanitaria. Este curso farase o reparto a cada aula. Este curso solicitamos a participación dentro dos contratos programa Innova a modalidade: “O centro como dinamizador de hábitos de vida saudables (EDUsaúde)”, co obxectivo de traballar co alumnado a importancia dunha alimentación e de hábitos de vida que redunden nun beneficio para a saúde.

Tamén se promocionará a participación do alumnado nas elaboracións de menús saudables, dende as titorías orientarase aos alumnos na elaboración deses menús. Así mesmo colocaremos na entrada do comedor unha caixa de suxestións, para que o alumnado, de forma individual, tamén poida facer as súas propias aportacións, que serán aceptadas sempre e cando cumbran cos criterios de menús equilibrados e saudables.

### **7 – AVALIACIÓN DO PLAN DE COMEDOR**

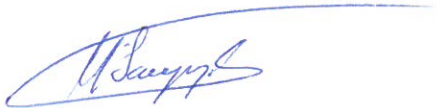
Cada curso académico farase unha avaliación do plan de comedor por parte de todos os membros que fan uso do mesmo e as conclusións que se obteñan servirán para modificar e mellorar, na medida do posible, o plan do curso seguinte.

Ao longo do curso levarase a cabo un seguimento das pautas establecidas neste protocolo, así mesmo, analizaranse as dificultades que vaian xurdindo, para poder resolvelas da forma mais inmediata posible.

**8 – CERTIFICACIÓN**

Este Protocolo de Comedor do CPI de Xanceda foi presentado ao Consello Escolar, e aprobado polo mesmo, na súa reunión do 23 de outubro de 2023 .

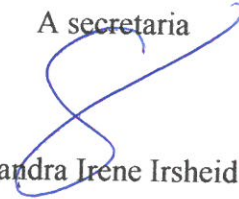
A Directora



Asdo: María Sanjurjo Moar



A secretaria



Asdo: Sandra Irene Irsheid Barros