

PLAN ANUAL DE COMEDOR.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

OBXECTIVOS DO COMEDOR

NORMAS XERAIS

1.-COLABORADORES

FUNCIÓN

PAUTAS DE FUNCIONAMENTO INTERNO

2.-COMENSAIS

NORMAS DE COMPORTAMENTO

ORGANIZACIÓN DO COMEDOR

O MENÚ

OS PROVEEDORES

INTRODUCCIÓN

Coa aprobación para o noso centro dun Programa Anual do Comedor pretendemos concretar aspectos organizativos e de funcionamento que contribúan a obter a máxima rentabilidade e eficacia na xestión dos recursos humanos, materiais e económicos do comedor.

Base legislativa a ter en conta:

-Orden do 21 de febreiro do 2007 pola que regula a organización, funcionamento e xestión do servizo de comedor escolar nos centros docentes públicos non universitarios dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.

-Decreto 10/2007, do 25 de xaneiro, polo que se regula o funcionamento dos comedores escolares nos centro docentes públicos non universitarios dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.

- Instrución 2/2021, da Secretaría Xeral Técnica da Consellería de Cultura, Educación e Universidade, do 1 de xuño de 2021 sobre o funcionamento dos comedores escolares de xestión directa no curso escolar 2021-2022.

-Decreto 132/2013, de 1 de agosto, polo que se regulan os comedores escolares dos centros docentes públicos no universitarios dependentes da consellería con competencias en materia de educación.

OBXECTIVOS DO COMEDOR

- 1.- Concienciar da importancia dunha alimentación axeitada para un boa saúde.
- 2.- Educar en hábitos alimentarios saudables.
- 3.- Aprender a comer correctamente en grupo, seguindo unhas normas básicas de educación e convivencia.

NORMAS XERAIS

-A comida transcorrerá nun clima de orde e tranquilidade. As conversas tanto dos comensais como dos colaboradores e axudantes desenrolaranse en orde e tono tranquilo.

-Todos deberán comer ben sentados ó iniciar o xantar.

- No momento do xantar haberá sempre 2 colaboradores na quenda de infantil e unh. A colaboradora, a directora e a encargada do comedor coa quenda de primaria.

1.-COLABORADORES

Colaboran entre persoal docente e pais contando cada día con 3 según corresponde polo número de usuarios.

Funcións dos profesores e colaboradores:

- a) Cumprir co labor de coidado, atención educativa ao alumnado e apoio ás actividades establecidas.
- b) Coordinar tarefas relativas á educación para a saúde, adquisición de hábitos sociais e unha correcta utilización e conservación da menaxe, aplicando as normas e indicacións da encargada do comedor escolar e dirección para o correcto desenvolvemento das actividades e tarefas propias do servizo.
- c) Axudar os alumnos e as alumnas que, por idade ou necesidades asociadas a condicións persoais específicas de discapacidade, necesiten a colaboración e soporte dun adulto nas actividades de alimentación e aseo.
- d) Informar ao equipo directivo do centro no impreso (anexo I) de calquera incidencia relacionada co desenvolvemento do servizo para poñela en coñecemento das familias.
- e) Atención ao alumnado nos períodos de antes e despois do xantar, basicamente no exercicio e desenvolvemento de actividades programadas para eses períodos, atendendo ás orientacións da encargada do servizo de comedor escolar.
- f) Ditas actividades serán que o alumnado xogue de forma autónoma e libre para favorecer a resolución de conflitos e fomentar o desenvolvemento da súa personalidade. O persoal responsable do seu coidado vivirá en todo momento o bo discurrir destas actividades.

Pautas de funcionamento interno

- 1.- Cada colaborador terá asignada una quenda.
- 2.- No caso de ausencia dalgún colaborador, comunicaráse á encargada, que se fará cargo da súa substitución por outro colaborador.
- 3.- Organizaránse as entradas e as saídas ordeadas dos alumnos.
- 4.- Observará se está completo o servizo das mesas e animará a comer ós nenos inapetentes.
- 5.- As incidencias anotaránse na "Folla de Incidencias" do comedor. En caso de accidente, facerse cargo do accidentado e avisará á encargada ou á directora se non están presentes.

6.- Despois de xantar ,o alumnado que non marche coas familias esperará ata as 16:30 para marchar no autobús. Este tempo ocuparáse con actividades de divertimento e de xogo libre. Se non chove sairán todos ao patio exterior. Se chove ao patio interior.

2. COMENSAIS

O número de usuarios é o seguinte:

48 nenos e nenas

7 profesores

2 nais

1 cociñeiro

En total, 58 usuarios, das 63 plazas disponibles.

Facendo uso do comedor nunha soa quenda de 15:00 a 15:35.

Normas de comportamento dos alumnos/as:

- 1.- Os alumnos terán en todas as circunstancias un comportamento axeitado e acatarán as instrucións dos colaboradores.
- 2.- Sairán das clases e un colaborador os acercará ao comedor. Antes de entrar, todos deben asearse e procurar facer uso do servizo, para evitar así levantarse da mesa mentres se come.
- 3.- As entradas ao comedor faránse do xeito máis ordeado posible.
- 4.- Cada alumno debe ocupar o sitio asignado
- 5.- Una vez no seu sitio, os alumnos deben permanecer sentados. Ante calquera necesidade, levantarase a man para que os colaboradores poidan atendela.
- 6.- Os alumnos non teñen permitida a entrada na cociña.
- 7.- É obrigatorio probar cada plato do menú, procurando comer todo o que se serve, e non pedindo máis do que se vaia xantar.
- 8.- Non se tirará comida nin desperdicios ao chan.
- 9.- Procurarán falar o máis baixo posible, evitando dar voces.

10.- Esgotado o tempo de xantar, os nenos que aínda non remataran permanecerán no seu sitio.

11.- Ao saír do comedor os comensais de Educación Primaria deixarán as cadeiras colocadas encima da mesa.

Organización no comedor:

No comedor haberá mesas individuais , co nome do usuario.

O MENÚ

Os menús serán variados e adaptados ós comensais seguindo a liña do curso anterior e incluíndo cantidades axeitadas de peixe, verdura e froita, tendo prioridade polos alimentos frescos, facendo habitual as froitas e as verduras, limitando o contido en sal, en graxas e o abuso de fritos.

O menú será único para todos os usuarios, tendo en conta a posibilidade de cambialo cando se trate dun comensal que sufra algunha alerxia ou intolerancia a determinados alimentos (sempre acreditado polo médico). Nestes casos os menús proporcionaránlos os pais e serviránse antes que aos demais usuarios.

O menú pode ser consultado polas familias na páxina web do centro para que poidan facer unha dieta equilibrada no resto das comidas da casa.

OS PROVEEDORES

FRUTAS ALFRE.-Froitas , verduras e patacas.

LARSA.- logures, natillas,flan..

MATADEIRO CANTALARRANA.-A carne de pavo, polo e tenreira, embutido...

AVÍCOLA.-Ovos.

PILAR LÓPEZ FREIRE.- Verdura conxelada, gambas,paos de cangrexo...

COOPERATIVA DA BARQUEIRA.-Productos que precisamos no momento.

PANADERÍA VILELA.-Pan ,masa, empanada.

DISTRIBUCIÓN FROIZ.-Conservas, pasta, aceite...

PESCADERÍA CASTELO.- Peixe fresco.

CARBALLEIRA.-Material de limpeza.