



Plan de Funcionamiento del Comedor PFC

CEIP COMUNIDAD DE APRENDIZAJE CABALLERO DE LA ROSA



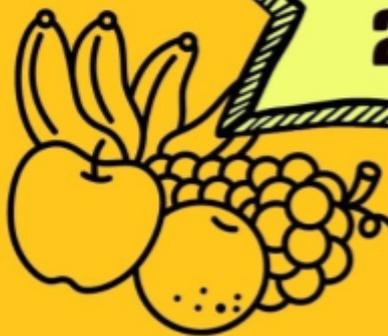
SCHOOL
FOOD PLAN

اسکول میں کھانے
کا منصوبہ

PLAN تدابير مطعم المدرسة
DE FUNCIONAMIENTO DE
COMEDOR



2022 - 2023





ÍNDICE

1. Introducción

2. Objetivos

3. Características, organización y funcionamiento

3.1. Características del servicio de comedor en nuestro centro

3.2. Organización y funcionamiento del comedor

3.2.1. Marco genérico

3.2.2. Rutina diaria

3.2.3. Prestaciones de la empresa adjudicataria

3.2.4. Funciones del personal de atención a los alumnos/as

4. La convivencia en el comedor

4.1. Normas de convivencia en el comedor

4.2. Pautas para actuar en caso de actitudes contrarias a la convivencia

4.3. Hacia el modelo dialógico, respetuoso y participativo en el comedor

5. Actividades pedagógicas a desarrollar

5.1. Actividades con los alumnos

5.2. Actividades con las monitoras del comedor

5.3. Actividades con la empresa adjudicataria

6. Divulgación del plan de Comedor

7. Evaluación del plan de Comedor

8. El Plan de Comedor en el contexto comunitario de salud nutricional

8.1. Actividades nutricionales en el centro

8.2. Actividades nutricionales en el barrio

9. Referencias legislativas y bibliográficas



1. Introducción

Tal y como se menciona en la Orden 27/2006 de 28 de Septiembre del BOR, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos; este servicio es una prestación educativa que quedará recogido en la Programación General Anual del Centro; por este motivo consideramos que éste debe ser acorde a los objetivos y programas de convivencia desarrollados en el CEIP Comunidad de Aprendizaje Caballero de la Rosa, así como a la normativa de su Reglamento de Organización y Funcionamiento,

Este Plan de Funcionamiento del Comedor pretende ser un instrumento útil que recoja algunas de las directrices básicas a seguir en el periodo de comedor del curso 2022-2023.

Además, tal y como marca la ley, ha sido aprobado por el Consejo Escolar y reflejado en la Programación General Anual del Centro, así como informado a las familias de su entrada en vigor.

2. Objetivos

Los objetivos operativos que el servicio de comedor de nuestro colegio pretende son:

1. Proporcionar a los niños una comida de calidad, tanto desde el punto de vista nutricional como en relación con criterios higiénicos y sensoriales, en un espacio acogedor.
2. Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos higiénicos y alimentarios saludables (Educación para la Salud).
3. Fomentar el comportamiento y la utilización adecuada del material y de los utensilios del comedor.
4. Promover los aspectos sociales y de convivencia de las comidas, en coordinación con las familias (Educación para la Convivencia y la Responsabilidad).
5. Planificar actividades de ocio que equilibren el juego activo y la relajación, y que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales sobre alimentación (Educación para el ocio).

3. Características, organización y funcionamiento

Las características del servicio de nuestro comedor reflejan las señales de identidad de nuestro colegio y las líneas de actuación que nos gustaría abordar en el presente y en el futuro.

La organización y funcionamiento del mismo es flexible y está abierto a nuevas propuestas de la Comunidad Educativa que impliquen una mejora práctica y educativa del mismo.

A tal efecto, se crea la Comisión de Comedor en el Consejo Escolar —integrada por el Director, el Jefe de Estudios, dos familiares y un representante del personal de comedor— la cual facilitará los medios adecuados para que las familias conozcan el servicio y puedan realizar las observaciones que estimen oportunas en cuanto a su funcionamiento y organización.



Del mismo modo, mantendrá un contacto asiduo con el personal del comedor para atender a cualquier necesidad o propuesta.

3.1.

Características del Servicio de Comedor en nuestro Centro

La gestión del servicio de comedor en nuestro Centro, se viene realizando con la modalidad denominada *catering*; es decir, mediante contratación del servicio con una empresa del sector, la cual proporciona al Centro Escolar la comida y el personal necesario para el servicio: Auxiliar de cocina y Monitoras/es.

Esta contratación la realiza la Consejería de Educación, Cultura y Juventud del Gobierno de La Rioja para todos los centros públicos, bajo un pliego que recoge las prescripciones técnicas a cumplir por la empresa contratada, así como los incumplimientos y penalidades si se dieran al no cumplirlas.

El director del centro es el responsable del seguimiento y control de este contrato.

Actualmente, desde marzo de 2022, es SERUNION la empresa contratada para un año, con posibilidad de prórroga de 2 años más.

Por su parte, FAPA RIOJA (Federación de AMPAS de La Rioja) revisa desde este nuevo contrato y de manera mensual la comida servida u ofrecida, a través de familiares que se turnan para catarla, con el objetivo de velar por el cumplimiento del pliego y aportar de manera constructiva propuestas de mejora a la empresa y a la Consejería de Educación.

Para contextualizar este servicio hay que considerar que el CEIP Comunidad de Aprendizaje Caballero de la Rosa es un centro pequeño de gran diversidad cultural, entre los que se encuentran una gran población de personas musulmanas. La no disposición de comida halal o vegetariana en la oferta de comedor de la Consejería de Educación, al ser rechazada la petición de las familias, conlleva la no utilización de este servicio por estos alumnos y alumnas. El alumnado que hace uso de este servicio es más reducido de lo esperado.

Nuestro centro dispone de cocina y la infraestructura para poder abordar la comida in situ. No obstante, sería necesaria una actualización de la misma y la contratación de una cocinera por parte de la Consejería para llevar a cabo esta modalidad. Por otro lado, también podría ser transportada la comida de otros centros escolares adyacentes donde sí se realiza la comida in situ.

Ambas opciones se vienen estudiando en el seno del AMPA, dejando claro que la carga añadida que supondría esta gestión no podría ser asumida por la dirección del centro.

3.2.

Organización y funcionamiento del Comedor

3.2.1.

Marco genérico

El Colegio ofrece este servicio durante todo el curso, siempre y cuando haya más de 15 solicitudes en cada periodo.



El precio del Servicio de Comedor se hará público cada curso mediante circular al uso y exposición en la página web del centro. Las tarifas establecidas para este curso en concreto son:

COMENSALES FIJOS	Comen todos los días de la semana	4,59 €/día
COMENSALES DISCONTÍNUOS	Comen solo algunos días de la semana	4.59 €/día
COMENSALES ESPORÁDICOS	Comen días sueltos	4,59 €/día
BECAS TIPO I		1,40 €/día
BECAS TIPO II		2,50 €/día
BECAS TIPO III		3,80 €/día

A esta cuota se le sumará la comisión bancaria aplicada a la emisión de los recibos, a saber, 0,20 €/recibo. Dichos recibos se pasarán al cobro bancario dentro de los 5 primeros días del mes.

El impago, durante dos meses consecutivos, de las tasas del comedor supondrá la baja automática del alumno o alumna usuario. Los pagos se harán habitualmente a mes vencido. Si se devolviera algún recibo, la familia asumirá los costos bancarios de la misma. Si el error fuese del centro, es éste quien asume los costes.

Las familias que no hagan uso del servicio de comedor de manera diaria (discontinuos, esporádicos), deberán indicar al centro la organización de los días en los que se hace uso del servicio e informar con antelación de cualquier cambio.

Por si surgiera alguna incidencia, las familias dejarán en secretaría un teléfono de contacto, donde se pueda localizar en horario del comedor.

Si algún alumno o alumna tiene previsto faltar, la familia deberá avisar con al menos un día de antelación al centro y ese día no se cobrará. En caso contrario se pasará al cobro. Igualmente, si alguien esporádicamente desea quedarse en el comedor, debe avisar con un día de antelación.

Para casos excepcionales, como pudiera ser la petición de dietas especiales para usuarios habituales del servicio (necesidad sobrevenida de dieta blanda o astringente) se podrá realizar el mismo día del servicio siempre antes de las 9,30h y a través de larioja@serunion.com o vía whatsapp 648718739.

De igual manera, las bajas por enfermedad y otros motivos de los usuarios habituales se podrán avisar el mismo día de la prestación del servicio.

Actualmente el horario de comedor en el CEIP Caballero de la Rosa abarca desde las 14h hasta las 16h. Por seguridad, durante todo este tiempo la puerta principal de la valla de acceso al centro permanecerá cerrada con llave.

Comprende un periodo de comida y otro de actividades educativas hasta la recogida de los niños y niñas por parte de las familias, que debe realizarse puntualmente a las 15:30 o 16:00 horas.

Estas actividades educativas incluyen actividades de ocio y tiempo libre y actividades que buscan el desarrollo de hábitos de higiene y una alimentación saludable. Estas actividades se recogen en este Plan de Funcionamiento de Comedor, propuestas por la Comunidad de Aprendizaje del CEIP Caballero de la Rosa o por la empresa adjudicataria; y serán dinamizadas por los cuidadores/as aportados por la empresa adjudicataria y de manera puntual por el colegio.



Con el fin de fomentar los hábitos de higiene dental, fundamentalmente en Primaria, el alumnado comensal llevará al inicio de curso un estuche con pasta y cepillo de dientes, que se dejará en las dependencias del comedor durante todo el curso escolar. Como medida higiénica, los viernes se lo llevan a casa para su reposición.

En el caso de los más pequeños, pueden llevar también una bata (diferente a la que se usa en clase).

Es importante que figure el nombre del alumno claramente escrito en todo el material que se lleve al comedor.

3.2.2. Rutina diaria

La ratio de cuidadores-alumnos acordada en contrato es en Primaria de una cuidadora por cada 20 comensales o fracción igual o superior a 12; y en Infantil de 10 comensales o fracción igual o superior a 5. De entre ellos, habrá una responsable de comedor designada por parte de la empresa.

ORGANIZACIÓN DE LA RUTINA DIARIA

Al inicio del servicio de comida:

- Los alumnos mayores se lavarán las manos y a los comensales más pequeños se les ayudará. A los efectos, accederán al comedor por la puerta cercana a los baños.
- Los alumnos/as se sentarán cada día en el mismo sitio, pudiendo cambiar de lugar cada trimestre, con el consentimiento del monitor/a.
- Los alumnos/as se distribuyen en mesas por edades y bajo el criterio de los cuidadores/as.

Durante el horario de comida:

- Cada monitor/a tendrá a su cargo un grupo de comensales, orientándolos en el uso correcto del cubierto, repartiendo entre los comensales la comida, ayudándoles a partir carne, pescado, frutas etc., tomando nota de aquellos alumnos/as que sistemáticamente no coman, y, en general, resolviendo las incidencias que se presenten. En el comedor la labor de los monitores es fundamentalmente educadora.
- Para fomentar su autonomía responsable, se nombrará un *chef de mesa* semanal que asumirá pequeñas tareas como ir a por el pan, animar a probar y terminar el plato, llamar a la monitora en caso de conflicto...
- La administración de medicamentos se hará exclusivamente por las familias; aunque en la imposibilidad de acudir ante una urgencia hipotética será el mayor responsable del centro presente quien la administre, previa autorización de la familia.
- No se permitirá el acceso al aula-escenario y la mesa de conexiones, ya que no forman parte del comedor a efectos de limpieza.

Posteriormente al tiempo de comida:

- Se ayudará a los más pequeños, quizás con el apadrinamiento de los mayores, en el lavado de manos y cepillado de dientes y a los alumnos de Primaria se les irá llamando poco a poco para que realicen esta tarea.



4.2. Pautas de actuación ante actitudes contrarias a la convivencia

4.2.1 GESTIÓN EDUCATIVA DE LAS ACTITUDES CONTRARIAS

En relación a la manera de abordar las actitudes contrarias a las normas de convivencia proponemos acciones, que quedan reflejadas en nuestro plan de convivencia :

- ★ Separar al alumno o alumna del grupo, de manera tranquila, sin usar la bronca o el castigo inmediato.
- ★ Buscar la calma para hablar con él o ella y denunciar su actitud o comportamiento; nunca su persona.
- ★ En caso de que la actitud haya sido en contra de otro compañero/a:
 - Dar en primer lugar la voz y la atención a la víctima para que nos diga cómo está y explique lo sucedido. No dar voz ni atención a la persona agresora: invisibilizar en un primer momento para hablar después a solas.
 - Agradecer a la víctima y a los compañeros que denuncian el hecho su valentía y empoderar al alumnado para que diga “Quiero estar con quien me trata bien”.
 - No trivializar nunca la violencia en las relaciones de poder (empujo porque creo que tengo derecho), aunque sea porque no me he dado cuenta... hay que ser muy cortante con las excusas.
 - Trabajar para que se diga la verdad y que cuando cambie su actitud el agresor, solo entonces reciba la atención de los cuidadores.
 - Si la actitud se diera durante el transcurso de la comida, se le separaría a comer en otra mesa, y si fuera reiterativo podríamos privarle de jugar en el exterior o de elegir ese día el juego a usar en su tiempo libre, mientras reflexiona (pensamiento consecuencial).

No obstante, estas consecuencias deberán ir acompañadas de una reflexión escrita sobre la actitud a mejorar y si es posible de una propuesta de reparación. Por ejemplo, podemos proponerle una carta de disculpa si es más mayor o una tarea que contribuya al buen clima del comedor.

- Cualquier cambio o mejora del alumno/a en su actitud se reforzará positivamente con atención.
- Cuando se configure el *club de valientes comesano* (apartado 4.3.3), será el propio grupo el que reflexione sobre lo ocurrido y tome partido en la resolución del mismo.
- Por otro lado, cada día de comedor cada alumno/a y adulto resetea su convivencia, proyectando altas expectativas en su comportamiento positivo y una mentalidad de crecimiento.

4.2.2 COMUNICACIÓN, COORDINACIÓN Y REGISTRO DE LAS ACTITUDES CONTRARIAS EN EL PERIODO DEL COMEDOR

Este conjunto de acciones tienen como finalidad registrar todas las actitudes contrarias a la convivencia que se den en el periodo del comedor para darles solución lo antes posible; así como mejorar la coordinación con las familias y el personal al cuidado de los alumnos/as en la gestión de las mismas.



A continuación exponemos el procedimiento a seguir en caso de que se produzca una actitud contraria a la convivencia por parte del alumnado:

- ★ El personal al cuidado de los alumnos/as anotará diariamente los alumnos/as que tienen actitudes contrarias a la convivencia y lo comunicarán al final de la semana al responsable del centro a cargo del servicio.
- ★ **Las incidencias contrarias a las normas de convivencia graves o de especial atención se comunicarán de inmediato a la dirección del centro.**
- ★ El equipo directivo se lo comunicará al tutor/a, con el fin de buscar soluciones conjuntas e informar a la familia de las conductas a mejorar en este periodo.
- ★ La comunicación de actitudes contrarias en el comedor pueden también ser denunciadas por el alumnado que las padece o sus familias. Para ello podrán dirigirse a la dirección del centro o realizarlo a través del AMPA del CEIP Caballero de la Rosa.
- ★ Tras un periodo prudencial, el personal al cuidado de los alumnos/as y las familias afectadas valorarán si el comportamiento persiste o ha sido corregido.

4.3. Hacia un modelo dialógico, respetuoso y participativo en el comedor

A continuación se exponen las propuestas susceptibles de sentar las bases para que el periodo de comedor sea más acorde con las líneas de trabajo del centro en horario lectivo.

Para desarrollar estas propuestas será necesaria en una primera fase la implicación, el apoyo y el asesoramiento de la Comisión Mixta de Convivencia y la Comisión de Comedor de nuestra Comunidad de Aprendizaje del CEIP Caballero de la Rosa.

Las propuestas son:

4.3.1. Uso del diálogo como herramienta de prevención y resolución de conflictos

4.3.2. Decálogo de normas de convivencia consensuadas

Crear para ello un **espacio de reflexión y debate** entre el Equipo Directivo, las monitoras del comedor y los niños y niñas usuarios, dotando de significado las normas y su cumplimiento por parte de todos; en la misma línea de creación comunitaria de todas las normas del centro.



4.3.3.

El club de valientes comesano

Al igual que en el CEIP Caballero de la Rosa, el objetivo principal del Club es que nuestro alumnado interiorice y actúe siguiendo unas normas de convivencia basadas en el respeto y la igualdad.

Este club de valientes servirá para que se auto-regulen los comportamientos y servir de apoyo a los monitores/as para defender las normas durante el periodo de comedor; así como motivar el hábito de una alimentación responsable.

Este club premia la buena actitud, convirtiéndose en responsables de mesa, accediendo a juegos especiales grupales, etc.

Con la creación de un club de valientes pretendemos conseguir:

- Crear un vínculo de unión y pertenencia entre alumnos de diferentes edades y que compartan el espacio de comedor en torno a una alimentación saludable.
- Ofrecer alternativas para construir un entorno de violencia 0.
- Fomentar las relaciones basadas en el buen trato y en el valor de la amistad.
- Visibilizar a la víctima.
- Conseguir que los compañeros/as de comedor se pongan de lado de la víctima y le manifiesten su apoyo.
- Dotar de atractivo al comportamiento basado en el buen trato.
- Potenciar que la actitud del agresor o agresora sea aislada y rechazada por el grupo de comedor.
- Continuar trabajando la norma del centro: “Sé Valiente, Actúa y Pide Ayuda” y secundar las que se vayan sucesivamente proponiendo.

4.3.4.

Apadrinamiento nutricional de alumnos mayores con pequeños

En el CEIP Comunidad de Aprendizaje Caballero de la Rosa existe el *apadrinamiento-amadrinamiento* como recurso didáctico por el que alumnos más mayores ayudan a otros más pequeños. Así tenemos el ama-apadrinamiento lector, el vial, etc... que aceleran sumamente los procesos por interacción con modelos cualificados. Esta organización también tiene efectos de mejora en la convivencia y el vínculo entre el alumnado de cursos superiores e inferiores; y es, por otra parte, el modelo natural convivencial familiar.

En el periodo de comedor se propone ofrecer de manera voluntaria este rol de monitorización a los alumnos y alumnas de Primaria que hayan finalizado su comida y que como buenos comedores deseen altruistamente ayudar a otros más pequeños de infantil.

4.3.5.

Participación del alumnado en las labores del comedor



Contribuye a la adquisición de la autonomía y responsabilidad del alumnado, en consonancia con su implicación en casa, el proponerles pequeñas tareas como poner sus cubiertos, recoger las cosas de su mesa, limpiar al acabar, etc..

Estas labores estarán coordinadas por el/la “*chef de mesa*”, figura que busca el refuerzo positivo de la responsabilidad del grupo y que será rotatoria entre los componentes de la mesa.

Estas actividades serán aquellas que el personal del comedor estime como aptas y educativas para cada alumno según su edad y características, al tiempo que sirvan de ayuda al funcionamiento y convivencia común.

4.3.6. Mejora de la salud nutricional responsable

Pensamos que, basándonos en los últimos estudios científicos, los comensales pueden mejorar su salud nutricional escogiendo la cantidad de comida a ingerir y respetando su deseo de probarla.

Muchos estudios señalan que los adultos inducen a menudo a los niños a comer más de lo que marcan las “señales de autorregulación innatas”, es decir, más de lo que indica su mecanismo de hambre-saciedad.

La Asociación Americana del Corazón y la Academia Americana de Pediatría recomiendan respetar la sensación de hambre de los niños, sin forzarlos a terminarse los platos si no tienen hambre, dado que son capaces de regular su ingesta calórica y que ésta varía de una comida a otra.

En el Manual de Nutrición Pediátrica de la Academia Americana de Pediatría, la Academia de Nutrición y Dietética de los Estados Unidos y la Asociación Americana del Corazón, divide las responsabilidades de adultos y niños a la hora de comer:

Responsabilidades de los adultos	Participación y responsabilidades de los niños
Escoger los alimentos disponibles para el niño, tanto en casa como en la escuela, cuáles se sirven en las comidas y cómo se presentan, así como los momentos de las comidas.	Participar, en la medida que sea posible, en la selección de los alimentos saludables que se han ofrecido en la comida o que formarán parte de los menús que el niño comerá.
Ofrecer una ración de alimento adaptada a la edad y a la sensación de hambre y saciedad expresada por el niño.	Comer la cantidad de alimento adaptada a su sensación de hambre y saciedad.
Promover un buen ambiente a la hora de comer, en familia o en compañía de adultos, ofreciendo un modelo que asegure la adquisición de hábitos saludables.	Contribuir a generar un ambiente armonioso, tranquilo y relajado.

En este sentido, el *Gobierno de La Rioja* en el documento “*Alimentación de 4-12 años. Orientaciones para padres y madres*” elaborado por la Dirección General de Salud pública, Consumo y Cuidados junto al Servicio de Promoción de la Salud revisado en 2020; recomiendan “No forzarle a que coma o coma más, ni felicitarle si come bien. No utilizar los alimentos o la comida para premiar, castigar o consolar porque si no hará que aprendan a utilizarla cuando se sientan tristes, enfadados, para castigarnos, para agradarnos... pudiendo favorecer la aparición de desórdenes alimentarios”



Por todo ello, se propone que el alumno y alumna se convierta en parte activa en el proceso de alimentación **escogiendo la cantidad de cacitos, trozos, etc. (mínimo una unidad de cada plato)**.

Esta forma de actuar, no sólo pensamos que mejora su responsabilidad hacia su salud física y emocional respetando sus señales naturales, sino que también previene la obesidad infantil y reduce el desperdicio de comida.

No obstante, hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones en relación al hecho de probar la comida:

Según la Agencia de Salud pública de Cataluña, se han realizado estudios en relación a descubrir cuál es la mejor manera para que los niños y niñas prueben o coman una determinada cantidad, con la voluntad de fomentar la diversificación y educación alimentarias y la inclusión de alimentos saludables (por ejemplo, la verdura) probando tácticas diferentes, como recompensarlos, servirles de ejemplo, insistir para que den sólo un mordisco, simplemente ofrecer y ponerla delante suyo y no hacer nada. Los resultados mostraron que ninguna técnica funcionó mejor que otra, que a veces es contraproducente y no conduce a una buena aceptación del alimento.

En este punto se debe considerar, también, la cuestión de la *neofobia alimentaria*, una característica importante del comportamiento alimentario de los omnívoros que en los seres humanos se manifiesta durante la infancia a través de una fuerte resistencia a probar alimentos nuevos, desconocidos o poco familiares. La neofobia tiende a disminuir con el tiempo, a partir de la exposición repetida a los alimentos y en la medida que se van familiarizando con ellos.

Por este motivo, **en el caso de que el alumno/a no acceda en ninguno de los platos a probar la comida y/o a escoger esta cantidad mínima que le propone el personal a su cuidado de manera reiterada, se registrará por este personal y se informará al responsable del comedor, el cual pondrá en marcha el protocolo de conductas contrarias a la convivencia (4.2.2)** para buscar la solución lo antes posible.

Teniendo en consideración los consejos prácticos que nos ofrece la Agencia de Salud pública de Cataluña pensamos que se debe tener en cuenta además los siguientes aspectos:

- Escuchar al niño sobre la cantidad de comida que pide que se le sirva.
- Es preferible servir poca cantidad de comida y dar la opción de repetir. Ésta también es una buena estrategia para reducir el despilfarro de los alimentos.
- Permitir que los niños puedan repetir el primer plato y de las frutas frescas, y limitar a una determinada cantidad el segundo plato, especialmente en el caso de las carnes.
- Asegurar que el agua sea de fácil acceso y que no se limite el consumo.
- Es conveniente que el pan acompañe sistemáticamente las comidas y se evite utilizarlo como elemento de recompensa o imposición. Nosotros aconsejamos servirlo tras probar el primer plato y que esta labor recaiga sobre el/la chef de mesa.
- Es habitual que la oferta alimentaria variada suponga el rechazo hacia determinados alimentos. Si bien hay que evitar coaccionar o forzar al niño para que tenga que comer, es conveniente que lo pruebe.
- Mostrar una actitud respetuosa y amorosa hacia los niños y entre los adultos es trascendental para hacer del momento de la comida un momento relajado y agradable, a la vez que facilita la ingesta y la aceptación de los alimentos.



4.3.7. Mejora de la comunicación y de la seguridad de las familias en el periodo del comedor

A) Información entre las familias y los cuidadores/as del comedor

El trabajo coordinado entre los cuidadores del comedor y las familias resulta clave para desarrollar buenos hábitos en la alimentación del alumno y la alumna.

Por ello pensamos que con la activación de los protocolos en caso de alumnos/as con conductas a mejorar en el periodo de comedor (4.2.2 y 4.3.6) ya se conseguiría mejorar esta coordinación.

No obstante, las familias pueden acudir a la empresa que dispone de la APP Colechef, donde se promete “alimentar la tranquilidad” de las familias: pudiendo consultar los mensajes de los monitores y la actividad de tus hijos en el comedor (los de infantil, a diario), disponer de un informe trimestral de los comensales, la petición de una dieta especial, informar de una ausencia, consultar el menú del comedor y las actividades que realizarán o conocer la información de alérgenos detallada por cada plato. Se ofrece además el contacto directo con la empresa para cualquier consulta.

En todo caso, será necesario, que familias y cuidadores/as del comedor, estimen la forma más eficaz de comunicación en los espacios de reflexión y propuestas que ofrece la Comunidad de Aprendizaje del CEIP Caballero de la Rosa.

B) Menús especiales

Por otro lado, tal y como se recoge en la Orden 27/2006, consideramos de especial relevancia la información mensual que deben recibir las familias cuyos hijos/as tienen un menú especial y la necesidad de velar para que no se vulnere la calidad y el contenido de los mismos, que a excepción de los ingredientes alérgenos, debe ser lo más aproximado al resto de comensales.

Este control lo realizan las familias que de manera voluntaria y rotativa entran a probar la comida (catadores) con la ayuda del personal del comedor y la dirección del centro.

C) Seguridad de los alumnos en el periodo del comedor en relación a casos de alergia e intolerancia

A continuación se exponen las responsabilidades de cada agente de la comunidad educativa en relación a estos casos:

Responsabilidades legales del centro

- Actualizar la información relativa a las enfermedades alérgicas del alumnado.
- Facilitar la formación voluntaria en el conocimiento de las reacciones alérgicas, su prevención, identificación y actuación inicial.
- Facilitar la designación voluntaria del personal responsable de la custodia, conservación y administración de la medicación de urgencia.

Responsabilidades legales de las familias



- Entregar y actualizar la medicación de urgencia al centro escolar.
- Aportar al centro educativo la información actualizada acerca de la alergia de su hijo o hija.
- Suscribir un documento al inicio del curso escolar sobre su autorización y consentimiento para que el profesorado administre, en caso de emergencia, la medicación, así como la exención de cualquier responsabilidad a la persona que la administre.
- Contactar frecuentemente con el centro educativo.

Responsabilidades legales de la empresa contratada

- Velar por la seguridad en el periodo del comedor, facilitando a los trabajadores la formación y el protocolo de actuación a llevar a cabo en caso de problemas, en especial con este alumnado alérgico/intolerante.

D) Seguridad alimentaria de los alumnos/as en el periodo del comedor

Proponemos la elaboración de un *plan de actuación* que mejore la seguridad alimentaria en el periodo del comedor, facilitando a los trabajadores la formación periódica en primeros auxilios y el protocolo de actuación a llevar a cabo en caso de problemas durante la ingesta de alimentos, en especial con este alumnado alérgico/intolerante.

Cabe recordar que la empresa SERUNION se comprometió en el contrato de comedor a dar formación para todo el personal que trabaje en el comedor sobre alergias e intolerancias. Por lo que este curso se velará por su cumplimiento.

5.

Actividades pedagógicas a desarrollar

Las actividades pedagógicas sugeridas en este Plan de Funcionamiento del Comedor, no deberían limitarse al horario de comedor ni a los usuarios del mismo. Consideramos que se trata de un trabajo a corto-medio y largo plazo.

Desde un planteamiento global, el trabajo relacionado con una nutrición saludable debe incluirse en la PGA del centro y podría ser trabajada desde diferentes ámbitos que a continuación exponemos

5.1.

Actividades con los alumnos

Los objetivos específicos con el alumnado son:

- Promover la adquisición de hábitos saludables y su relación positiva con el acto de comer.
- Aprender y valorar el acto de comer, fomentando la actitud de cortesía, respeto, tolerancia, solidaridad y educación para la convivencia.
- Promover la práctica de actividad física regular.
- Promover prácticas de higiene personal como el aseo general, el lavado de manos, el cepillado de dientes, etc.

- Promover el ejercicio y la convivencia al aire libre del alumnado y de las familias, así como el juego activo.

5.2.

Actividades con el personal de atención del comedor

Las actividades pedagógicas a trabajar con el personal del comedor son las que se han mencionado a lo largo de este proyecto y que se resumen en:

- Crear un espacio de trabajo colaborativo y vías de comunicación fluidas entre los trabajadores/as y la Comunidad Educativa de nuestro centro en el seno de la Comisión de Comedor del Consejo Escolar
- Formar, apoyar y asesorar a los monitores/as del CEIP Caballero de la Rosa en el *Modelo Dialógico de Prevención y Resolución de conflictos* que usa el diálogo como herramienta para prevenir conflictos y superar desigualdades.
- Supervisar y controlar que la empresa SERUNION cumple su compromiso de dar formación a todo el personal que trabaje en el comedor sobre alergias e intolerancias, así como asegurar que éstos reciben la ayuda del coordinador pedagógico en las actividades de gestión de ocio y tiempo libre.

5.3.

Actividades de la empresa adjudicataria

En este punto, hay que considerar los compromisos que asumió durante este año la empresa SERUNION contratada por la Consejería de Educación, Cultura y Juventud del Gobierno de La Rioja como proyecto de gestión del ocio y tiempo de entretenimiento durante .

5.3.1.

Uso de proveedores de proximidad

En todos los grupos de alimentos, con preferencia de los productos de temporada en verduras, hortalizas y frutas.

5.3.2.

Proyecto Nutrifriends

Consiste en una vez al mes ofrecer un plato que busca la creatividad gastronómica y de sabores en los platos de legumbres, verduras y pescados. Persiguen la adquisición de hábitos alimentarios saludables de la mano del chef Sergio Fernández.

Proyecto Club Nutrifriends

En Serunion, como parte de nuestra misión educativa, **co-asumimos la responsabilidad de la educación alimentaria de los niños y niñas**, en cooperación con el colegio y las familias. Con este proyecto, queremos dotar a los alumnos de las **competencias** necesarias para que desarrollen su **sentido crítico** a la hora de elegir **qué comer a lo largo del día** (tanto en el **centro educativo** como **fuera** de este), siendo capaces de **desarrollar** y **trasmirir** en su entorno los valores de una **dieta sana y equilibrada**, de manera **constructiva** y **sostenible en el tiempo**.

20 nuevos platos ("nutriplatos") desarrollados por el chef **Sergio Fernández** especialmente para el menú escolar, con propuestas **atractivas** y **sabrosas** utilizando aquellos alimentos que suelen causar un mayor rechazo entre los niños: **pescados, legumbres y verduras**.

Promovemos el consumo de productos **ecológicos, de proximidad** y **superalimentos** en nuestros comedores, con actividades especiales para sensibilizar e informar los alumnos sobre sus **beneficios**.

Contamos con De la mano de personajes muy

Este proyecto de 2016 fue desarrollado a través de talleres gastronómicos para la etapa de educación infantil y primaria por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, el Centro Nacional de Innovación e Investigación Educativa (CNIIE), la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), la Real Academia de Gastronomía y la Fundación Española de la Nutrición. Sus materiales pueden consultarse en:

<https://sede.educacion.gob.es/publiventa/programa-de-alimentacion-nutricion-y-gastronomia-para-educacion-infantil-pangei-el-gusto-es-mio/alimentacion-educacion-infantil-y-primaria/20892>

5.3.4. Proyecto “Gust-a-Teca”

Con actividades, talleres, charlas sobre sostenibilidad, convivencia y salud.



La idea es disponer de un calendario mensual de actividades, adaptados a las etapas y edades del alumnado.

5.3.5. Contratación de un coordinador pedagógico

Dirigirá al equipo de monitores de los centros escolares en la implementación del proyecto de gestión de ocio y tiempo libre.

5.3.6. Plan de residuos

En él se promueve el reciclaje, la recuperación y reutilización de residuos para causar el mínimo impacto sobre el medio ambiente. Para ello realiza una recogida selectiva de residuos que incluye el aceite usado por una compañía especializada, los envases de vidrio se retornan a los proveedores y las bolsas de plástico son biodegradables, compostables y reciclables.

En la zona de comedor también se colocarán contenedores de distintos colores y adaptados a la altura de los alumnos para facilitar una correcta educación de segregación según el tipo de residuo.

5.3.7.



Guía de buenas prácticas

Se pone a disposición de los centros y de los usuarios del servicio.

5.3.8.

Plan contra el desperdicio alimentario

Comprende actuaciones para adecuar las compras a la producción, sensibilizar a los alumnos con juegos y cartelería, analizar la satisfacción para aplicar mejoras, donar el excedente y valorizar el compostaje.

5.3.9.

Jornadas gastronómicas especiales

6.

Divulgación del Plan de Comedor

Este Plan de Funcionamiento del Comedor, una vez aprobado por el Consejo Escolar e incluido en la PGA del curso 2022-2023, se podrá consultar en la página web del CEIP Caballero de la Rosa, como el resto de documentos del centro <https://ceipcaballero.larioja.edu.es/>

Además, uno de los objetivos de este Plan de Funcionamiento del Comedor es dar soporte legal y un punto de partida desde el cual la Comunidad de Aprendizaje del CEIP Caballero de la Rosa pueda trabajar o reflexionar siguiendo sus motivaciones o atendiendo a sus necesidades en torno a la alimentación como acto educativo, a estilos de vida saludables y sostenibles con el entorno.

Por este motivo, el Plan de Funcionamiento del Comedor no debe ser un documento cerrado guardado en un cajón, sino un dinamizador de la Comunidad de Aprendizaje. Y para ello, la difusión del documento puede darse a conocer mostrándose en cada Comisión Mixta la parte del documento en la cual podrían ser partícipes y ser objeto de debate.

Además, el AMPA podría ser uno de los canalizadores entre el centro y las familias para dar a conocer cada una de las actuaciones que se vayan realizando relacionadas con este plan.

Por último, el documento podría compartirse con el grupo de comedor de FAPA Rioja (Federación de AMPAS de La Rioja) u otras entidades educativas pertinentes para servir de referencia a otros centros educativos, que supusiera a medio plazo una fuente de intercambio de experiencias y a futuro un altavoz que reivindique este espacio de comedor como una parte real del proceso educativo de los centros educativos de La Rioja.

7.

Evaluación del Plan de Comedor

Tal y como establece la ley, la Dirección del centro incluirá en la *Memoria de final de curso* la evaluación sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar según lo aprobado en la Programación General Anual, que será objeto de conocimiento y valoración por el Consejo Escolar.

Por otro lado, desde la Comisión de Comedor del Consejo Escolar se podría hacer una *encuesta de satisfacción a las familias y monitoras* al finalizar el curso con los aspectos a tratar en este Plan de Comedor pudiendo comparar, corregir y establecer nuevos retos para el curso siguiente.



A medio-largo plazo se podría valorar si el consumo de alimentos saludables y de temporada aumenta entre el alumnado y sus familias. Un indicador podrían ser los almuerzos que lleva el alumnado al colegio o el aumento del consumo de fruta, verdura y pescado por los usuarios del servicio de comedor.

También es importante valorar el qué medida la empresa de comedor SERUNION cumple las condiciones establecidas en el contrato, así como sus compromisos. En especial, en el desarrollo de los proyectos pedagógicos en el periodo de comedor, en la formación de sus trabajadores y en la relación con las familias desde el punto de vista informativo.

Para finalizar, este Plan de Funcionamiento del Comedor busca generar espacios de diálogo y consenso entre la Comunidad Educativa en relación a la alimentación, por lo que una mejora en el clima de convivencia en los espacios de comedor o en la participación de las familias y monitoras del comedor serán también aspectos a valorar como positivos.

8. El Plan de Comedor en el contexto comunitario de la salud nutricional

8.1. Actividades nutricionales en el centro

8.1.1. Frutisana

Esta actividad se viene desarrollando ya en el CEIP CdA Caballero de la Rosa y consiste en el reparto en Primaria de dos piezas de fruta los martes a cada alumno/a por una empresa de frutas. En este proyecto también colaboran los alumnos y alumnas de 5º y 6º como *ecopatrulla* de mantenimiento del recreo limpio, creando estilos de vida saludables y respetuosos con el medio ambiente.

8.1.2. Huerto Escolar

Tradicionalmente, en el CEIP CdA Caballero de la Rosa toda la comunidad educativa participa en su cuidado y mantenimiento. Destacamos que en esta actividad los alumnos y alumnas pueden manipular las verduras y frutas desde su origen, conocen a lo largo del curso aquellas que son de temporada y pone en valor el hecho de estar observando un ecosistema vivo que evoluciona y se interrelaciona.

8.1.3. Otras propuestas

Adhesión al Plan IAS

El Plan IAS (Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi), proyecto piloto desarrollado en 2019 por el Departamento de Salud y Educación del Gobierno Vasco, trata de incentivar el consumo de alimentos saludables mediante un sistema de recompensas para aumentar el consumo de fruta, verdura y pescado, tanto en el hogar como en el colegio. Esta actividad funciona sumando puntos a aquellos alumnos y alumnas que consuman fruta, verdura y pescado. A su vez, sus padres registran lo que comen

en casa. La suma de puntos les lleva a obtener un *diploma de "alumna/o saludable"*. De esta forma, se les motiva para que coman mejor, hasta que se convierta en un hábito.

Desde esta página web podemos consultar los materiales, tales como la agenda de objetivos, el registro de ingesta o diplomas:

<https://www.euskadi.eus/informacion/alumnos-saludable/web01-a2segali/es/>

Tareas a realizar por los monitores

Suministro de sellos para la agenda de objetivos

¡Ayuda a los niños/as a rellenar la agenda y conseguir sus objetivos y diplomas saludables!

Para ello sigue los siguientes pasos durante el mes x (fecha de comienzo y fin):

- **Fijate** si hay fruta, verdura y/o pescado en el menú cada día.
- **Observa** si los niños/as se comen **TODA** la fruta, verdura y/o pescado los días que se sirvan.
- **Pon** en la mano de los niños/as los sellos correspondientes:
 - **Sello verde** a los niños que se comen toda la verdura servida.
 - **Sello naranja** a los niños que se comen toda la fruta servida.
 - **Sello azul** a los niños que se comen todo el pescado servido.

Evaluación del consumo real en una muestra representativa (durante x semanas)

→ Durante un periodo que se concretará, colaborará en la evaluación y registro de lo que los niños/as han comido de fruta, verdura y pescado en el comedor, empleando una sencilla planilla.

¡Motivar, animar y reforzar!

KONTSUMITUTAKO FRUTA, BARAZKI ETA ARRAINAREN ERREGISTRORAKO ARGIBIDEAK
begiraleei zuzenduta

Aukeratu osasuntsu jatea
Zu irabazle!

Elige comer sano
¡Tú ganas!

8.2.

Actividades nutricionales en el barrio

Las propuestas que a continuación se mencionan van en línea con el trabajo de la Comisión de Infancia y Juventud y de Salud Comunitaria del Barrio de San José y Madre de Dios, de la que el CEIP CdA Caballero de la Rosa forma parte y con la que se trabajaría de manera coordinada.

En cualquier caso, lo que busca este Plan de Funcionamiento del Comedor es potenciar la colaboración entre los diferentes agentes del entorno: comunidad educativa (familias, profesorado, alumnado, equipo educativo del comedor, responsables de cocina, otros agentes, etc.), servicios sanitarios, servicios sociales, asociaciones del barrio, etc.

Las propuestas a abordar podrían ser:



- Proporcionar recursos e instrumentos para extender la alimentación desde el entorno educativo y comunitario.
- Poner en valor la cocina y la práctica gastronómica tradicional y económica ligada a los recursos de temporada y a la salud.
- Aumentar la conciencia de consumo responsable y exigente, promoviendo el uso sostenible de recursos y consumo.
- Valorar el consumo de productos de “kilómetros cero” como nuevo modelo de consumo sostenible, de alto impacto social y bajo impacto ambiental.
- Facilitar pautas para combatir la presión mediática y publicitaria de productos y alimentos poco saludables, y contrarrestar los malos hábitos que por desinformación se dan en muchas familias.
- Potenciar la adherencia a la dieta mediterránea, recuperar y difundir tradiciones sabias de alimentación y elaboración de productos para su consumo.
- Proporcionar conocimientos sobre la trascendencia de este comportamiento en el consumo y los efectos positivos que conlleva para la salud familiar, el óptimo desarrollo infantil y juvenil, la responsabilidad social y la mejora de vínculos y relaciones interfamiliares.
- Conocer y aplicar técnicas de conservación de la materia a nivel familiar (transformación de alimentos).
- Promover la práctica de actividad física regular.
- Promover el ejercicio y la convivencia al aire libre de la infancia y las familias, así como el juego activo.

9.

Referencias legislativas y bibliográficas

- ★ Orden 27/2006, de 28 de septiembre, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los Centros Docentes Públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de La Rioja.
- ★ Contrato del Comedor Escolar (Fecha 01/03/2022 Expediente nº: 08-7-2.01-0029/2021) en centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura, Deporte y Juventud con la empresa adjudicataria SERUNION S.A.
- ★ ROF del CEIP Comunidad de Aprendizaje Caballero de la Rosa
- ★ Plan de Convivencia del CEIP Comunidad de Aprendizaje Caballero de la Rosa
- ★ M^a PURIFICACIÓN ECHEVERRÍA CUBILLAS Y M^a PILAR DÍEZ RIPOLLÉS (2017): *Alimentación de 4-12 años. Orientaciones para padres y madres*. Documento elaborado por la Dirección General de Salud Pública, Consumo y Cuidados Servicio de Promoción de la Salud. Gobierno de La Rioja.
- ★ SALVADOR CASTELL, GEMMA Y MANERA BASSOLS, MARIA (2015): *Acompañar las comidas de los niños. Consejos para comedores escolares y para las familias* Documento elaborado por la Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.
- ★ VVAA (2012) “Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex” Documento elaborado por un Grupo de Trabajo Mixto que se constituyó a propuesta de la Comisión General de Educación integrado por profesionales y expertos



de ambos sectores (Educación y Sanidad) tanto de la Administración central como de diversas CCAA y avalado por la Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex (AEPNAA), Sociedad Española de Inmunología Clínica y Alergia Pediátrica (SEICAP), Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) , Asociación Madrileña de Pediatría de Atención Primaria (AMPap) y Asociación Española de Pediatría (AEP).

- ★ VVAA (2016): *Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Educación Infantil (PANGEI). El gusto es mío.* Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad / Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
- ★ VVAA (2016): *Contenidos transversales y complementarios a los Programas de Alimentación, Nutrición y Gastronomía de Educación Infantil y Primaria. El gusto es mío.* Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad / Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
- ★ XIII Premios Estrategia NAOS (edición 2019) "*Proyecto educativo de eco-comedor del Gómez Moreno. "Comer sano, cercano y sostenible"*", presentado por AMPA. Amigos de una escuela mejor. Comunidad Autónoma de Andalucía.
- ★ XIII Premios Estrategia NAOS (edición 2019) proyecto "*Comedores escolares saludables*", presentado por Gobierno Vasco. Comunidad Autónoma del País Vasco.