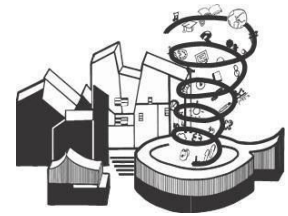


ÍNDICE

1. **Introducción**
2. **Normativa**
3. **El colegio**
4. **El comedor**
5. **La comida**
6. **Objetivos**
 - 1) Generales
 - 2) Específicos
1. **Metodología**
2. **Organización**
3. **Planning de organización**
4. **Actividades**
5. **Materiales**
6. **Evaluación**
7. **Elaboración del proyecto**
8. **Cuadrantes Aulas**



INTRODUCCIÓN

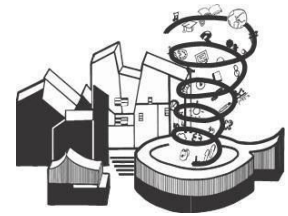
Este proyecto va dirigido, al alumnado de Educación Infantil, Educación Primaria y Secundaria que durante el curso 2020/21 hacen uso del servicio complementario del comedor escolar y al tiempo que compartimos con ellos, durante dos horas a mediodía.

Este es un servicio complementario, integrado en el Centro, que responde a una necesidad social que cubre las necesidades de asistencia de los niños y niñas durante la franja horaria de la comida y que, por tanto, forma parte de la labor educativa.

El comedor, como servicio complementario, es un espacio de tiempo dedicado a la educación integral del alumnado. Durante este periodo de tiempo no solamente se cubren las necesidades de asistencia de los comensales en el ámbito alimentario, sino que también contribuye como labor educativa, ya que el equipo de monitoras ayuda a que adquieran unos hábitos adecuados tanto en la mesa como de higiene, así como a marcar los tiempos y el ritmo adecuados. Se gestiona como una actividad educativa más.

El equipo de monitoras debe hacer un seguimiento de los hábitos nutricionales de cada uno de los niños y niñas teniendo en cuenta las posibles dietas especiales, así como, conocer qué cantidad de comida pueden ingerir cada uno de ellos, qué comidas no les gustan, el estado de ánimo y su razón, sus ritmos,... Con toda esta información tratarán de que coman de todos los alimentos que se les sirve y en la cantidad adecuada.. A su vez, cada inicio de mes se facilita a las familias el menú escolar mensual para que puedan complementar la dieta diaria en sus casas.

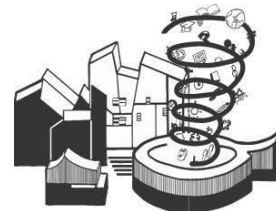
Durante esta franja horaria el alumnado, además de relacionarse con el resto del grupo durante la comida, convive y se socializa con otros alumnos y alumnas del centro durante el rato que permanecen en el patio. En ambos lugares, el equipo de monitoras procura inculcarles valores tan importantes como el respeto, la igualdad y el compañerismo. Por otro lado, cada niño y cada niña son diferentes a los demás, por lo que cada una de las monitoras se esfuerza en conocer de manera individual a su alumnado. A su vez, dan prioridad al diálogo como herramienta para compartir con los demás ideas y problemas, así como para solucionar aquellos conflictos que pudieran generarse, tratando siempre de tener un ambiente de cordialidad y comprensión entre todos. Para ello, el equipo de monitoras desarrollan un programa de actividades que permiten garantizar el buen funcionamiento del servicio.



NORMATIVA

La normativa que rige nuestro trabajo y en la que nos basamos para la realización de este proyecto es la siguiente:

1. [Ley 17/2011](#), de 5 de julio, de **seguridad alimentaria y nutrición**
2. [Orden de 24 de noviembre de 1992](#) del Ministerio de Educación y Ciencia por la que se **regulan los comedores escolares**. (BOE de 8 de diciembre), modificada por ORDEN de 30 de septiembre de 1993 (BOE de 12 de octubre).
3. [Orden de 12 de junio de 2000](#), del Departamento de Educación y Ciencia, por la que se dictan **instrucciones para la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar** en los Centros Docentes Públicos no universitarios. BOA nº 73, de 23 de junio de 2000.
4. [RESOLUCIÓN de 4 de septiembre de 2000](#), de la Dirección General de Renovación Pedagógica, sobre el **personal de cuidado y atención al alumnado en el servicio de comedor escolar**.
5. [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** escolar en los Centros Docentes Públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Aragón. (BOA de 8 de julio).
6. [Decreto 81/2005](#), de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el **Reglamento de los Manipuladores de Alimentos** en la Comunidad Autónoma de Aragón. BOA nº 50, de 25 de abril de 2005.
7. [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.
8. [Resolución de 16 de septiembre de 2013](#), de la Dirección General de Ordenación Académica del Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte y de la Dirección General de Salud Pública del Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia por la que se establecen **criterios y se dictan instrucciones sobre el servicio de comedor escolar** en los Centros Docentes Públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
9. [RESOLUCIÓN de 10 de julio de 2017](#), de la Directora General de Trabajo, por la que se dispone la inscripción, depósito y publicación del V **convenio colectivo del sector de Monitores de Comedores Escolares** Públicos de Aragón
10. [DECRETO 84/2018](#), de 8 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se regulan las **prestaciones** que faciliten la utilización del servicio de **comedor escolar** y el tiempo en el que se desarrolla el servicio por parte del alumnado de centros sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
11. [Guía de comedores escolares Comunidad Autónoma de Aragón \(3-Julio-2013\)](#).
12. [Documento de Consenso sobre Alimentación en los Centros Educativos](#)
13. [Protocolo Comedores Escolares](#)
14. [Plan de Contingencia CPI San Jorge](#)



EL COLEGIO

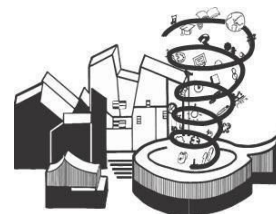
El C.P.I. "SAN JORGE" se inauguró en el curso 2013-2014. Está situado en la calle El tambor de hojalata, nº 6, del barrio de Valdespartera. Es un barrio de nueva construcción, las viviendas son mayoritariamente de protección oficial y cooperativas. Las familias que lo habitan son de nivel socio cultural y económico medio.

El colegio consta de tres edificios independientes. El primer edificio está dedicado a la enseñanza de infantil y consta de:

- 4 aulas para 1º de Infantil.
- 4 aulas para 2º de Infantil.
- 2 de las 4 aulas para 3º de Infantil.
- Sala de Psicomotricidad.
- Sala de Profesores.
- 2 Aseos.

El segundo edificio está dedicado a la enseñanza de primaria, además de a las diferentes aulas polivalentes y consta de:

- 2 de las 4 aulas de 3º de Infantil.
- 3 aulas para 1º de Primaria.
- 5 aulas para 2º de Primaria.
- 5 aulas para 3º de Primaria.
- 5 aulas para 4º de Primaria.
- 4 aulas para 5º de Primaria.
- 2 aulas para 6º de Primaria.
- 3 aulas para 1º de Secundaria.
- Gimnasio.
- Biblioteca.
- Salón de Actos/Sala Multiusos.
- Sala de Profesorado
- Secretaría.
- Despachos Equipo Directivo.
- Aseos.



El tercer edificio dedicado al servicio de comedor y consta de:

- Salón Comedor.
- Cocina.
- Aseos para el alumnado.
- 3 Vestuarios.
- 2 Aseos.
- 1 Cuarto de Limpieza.
- 2 Cuartos de Almacenaje.

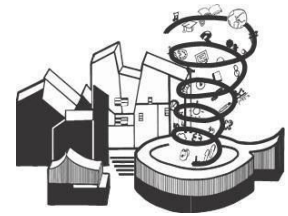
Los edificios se encuentran unidos por una rampa para eliminar cualquier barrera arquitectónica. Además, favorece el acceso a los alumnos y alumnas y elimina cualquier problema que pudiera surgir de movilidad reducida.

EL COMEDOR

Es una sala grande y luminosa, que se encuentra a nivel de calle. Al entrar, se encuentran cuatro aseos y 20 lavabos para el alumnado. Las mesas son de dos tamaños; las pequeñas son para los alumnos de 1º, 2º y 3º de infantil y las grandes para los seis cursos de primaria y secundaria.. Al fondo se encuentra el office y el autoservicio.

Las monitoras disponen de tres mesas que sirven para depositar las bandejas sucias (una vez echados los deshechos a la basura), los cubiertos y los vasos empleados por el alumnado conforme se vayan acabando toda la comida. Las auxiliares de cocina se encargarán de ir recogiendo todo este menaje, así como de su posterior limpieza. Una vez finalizado el servicio, estas mismas serán las responsables de recoger y limpiar el comedor dejándolo predispuesto para la próxima jornada.

Este año ningún alumno o alumna pasará a buscar su bandeja por el lineal ya que como consecuencia de la situación actual en la que nos encontramos COVID-19 serán las propias cocineras las que sirvan todas las bandejas del total del alumnado como se recoge en la normativa para la prevención del COVID- 19 de la que se derivan los planes de contingencia.



LA COMIDA

En el comedor se trabaja con “línea fría”. Este método consiste en elaborar la comida con anterioridad en una cocina central externa al centro. Una vez envasada se abate a una temperatura mínima de 4º, se le extrae el oxígeno y se sella la barqueta de envase. Se mantiene en cámara frigorífica a unos 3º hasta que se realiza su reparto a los centros en camión frigorífico.

Una vez en el centro escolar, con una temperatura mínima de 4º, se guarda en la cámara frigorífica hasta el momento de su regeneración. Este proceso se realiza en los hornos regeneradores durante el tiempo y temperatura adecuados. El alimento con este método de conservación no pierde ninguna de sus propiedades ni merma en sabor o calidad.

Las auxiliares de cocina sirven la ración según los gramajes orientativos marcados por la DGA. El equipo de monitoras intentamos animarlos a que se coman toda la ración que les ha sido servida, no obstante, según el menú que haya, tenemos que realizar un esfuerzo mayor para conseguir esto. Siendo la prescripción del Equipo Directivo que como mínimo coman de los tres platos que se les sirve.

La empresa que elabora y distribuye la comida es Aramark Catering S.L. situada en el barrio del Actur, en la calle Isla Gomera, Local 1 y su cocina central se ubica en el barrio de La Cartuja, en la calle Sisallo, nº 24 (Zaragoza).

Aramark Catering S.L. se encarga entre otras cosas, de ofrecer servicios de alimentación en diferentes centros educativos.

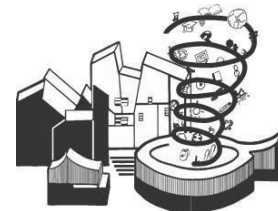
Beneficios

Cumpliendo con los requisitos de la OMS y la estrategia NAOS, todos nuestros menús son elaborados por el Departamento de Dietética y Nutrición quien asesora a los centros educativos.

- Servicios adaptados a cada edad y necesidad nutricional para incrementar la satisfacción y participación
- Menús elaborados por dietistas titulados
- Proyecto educativo avalado por un comité médico de prestigio

Capacidades

Nuestro programa de alimentación y nutrición apoya la misión pedagógica y educativa de los colegios y para ello ofrecemos:



- Servicio de alimentación para estudiantes y profesores
- Proyecto educativo
- Propuesta de menús para las cenas

Cada día, ayudan a aprender que comer de forma saludable no tiene por qué ser aburrido o poco apetitoso. Cuentan con dietistas titulados que colaboran con sus cocineros altamente cualificados ofreciendo una dieta sana y equilibrada con productos de primera calidad, otorgando la máxima importancia al origen y calidad de los alimentos, por eso sólo trabajan con proveedores de primeras marcas y productores locales. A la hora de elaborar las diferentes comidas dan muchísima importancia a que los alimentos sean tanto frescos como de temporada priorizando también en que las técnicas sean las más saludables como por ejemplo la cocción al vapor, hervido o a la plancha. Para todo esto, han desarrollado un Proyecto Educativo que fomenta unos buenos hábitos saludables entre los escolares.

Comidas a medida

Elaboramos una guía para confeccionar menús que atiendan alergias, intolerancias o dietas especiales. Además, Aramark es socio colaborador, entre otras, de la Asociación Celíaca Aragonesa.

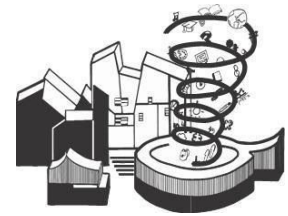
En la web [El Gusto de Crecer](#), las familias pueden encontrar información relativa a la alimentación infantil con artículos de temática variada, recursos pedagógicos, respuestas a las preguntas más frecuentes, recetas saludables, etc. Además pueden acceder a un apartado específico para ellos donde pueden consultar el menú diario del colegio y propuestas de cena para conseguir llevar una dieta equilibrada dentro y fuera del entorno escolar.

OBJETIVOS GENERALES

- **Desarrollar normas relacionadas con la higiene y la salud**
- **Iniciarse a comer todo tipo de alimentos; sin caprichos ni manías**
- **Mantener una postura correcta en la mesa**

- Educación para la Convivencia

- Respetar, a todas las personas que hacen uso del comedor, y en general a todo el personal del centro
- Comportarse correctamente
- Lograr un ambiente tranquilo en el comedor, sin gritos



- Respetar el mobiliario y utensilios
- Promover la comunicación mediante el diálogo
- Respetar la diversidad

- Educación para el Ocio

- Fomentar el buen comportamiento y compañerismo durante el tiempo de juego

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

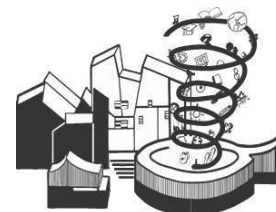
- Desarrollar el hábito de lavarse las manos antes y después de comer y de ir al servicio.
- Favorecer la adquisición de autonomía en todas sus necesidades y autocontrol de esfínteres, en los más pequeños
- Identificar algunos alimentos fundamentales, por su color, olor o sabor
- Utilizar el “gracias” y “por favor”
- Hacer un uso correcto de la mascarilla durante el horario de comedor .

Estos objetivos se alcanzarán con la necesaria colaboración y coordinación con las familias para conseguir unas pautas homogéneas de actuación.

METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta las características del alumnado vamos a adoptar las siguientes estrategias:

- La afectividad, creando un clima de confianza y respeto que proporcione seguridad.
- Ambiente cordial con el diálogo y la comunicación, intentando la mayor participación de los niños y niñas.
- La flexibilidad, el conocimiento de cada niño y niña nos permitirá saber qué esfuerzo podemos pedir a cada uno.
- El trabajo en equipo entre todas las monitoras unificando criterios y normas.
- La coordinación con el equipo de cocina y con el personal del centro.
- La persistencia para infundir hábitos y normas, la repetición día tras día de los mismos conceptos, manteniendo la firmeza en nuestros propósitos y apoyándonos en talleres puntuales para recordar las normas de comportamiento y convivencia.

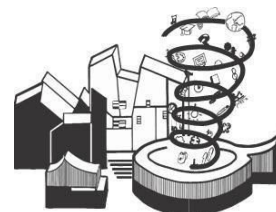


En el Reglamento de Régimen Interno del Centro, en su capítulo sobre comedor escolar, se especifican unas normas de uso del comedor escolar y unas normas generales de convivencia en el servicio de comedor. Recordamos que el alumnado tiene que cumplir la disciplina necesaria, siempre con respeto y cortesía, asumiendo nuestras indicaciones y considerándose como falta grave el incumplimiento reiterado de esta norma. **Para realizar este control recogeremos por escrito las incidencias notables de la conducta de los alumnos y alumnas derivando a la dirección del centro los casos que, con acuerdo a las normas de conducta del centro escolar, lo requiera para que se les aplique las medidas oportunas.**

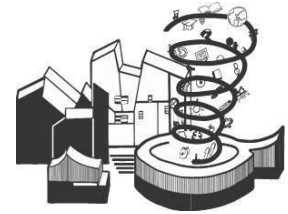
ORGANIZACIÓN

En el centro, hay un turno para comer, entrando el alumnado de Secundaria media hora más tarde.

| Curso | Nº Comensales | Monitora | Total |
|------------------|---------------|--|-------|
| 1º de Infantil A | 6 | Lidia Cattivilla | 6 |
| 1º de Infantil B | 8 | | 8 |
| 1º de Infantil C | 13 | Ana Cubero | 13 |
| 1º de Infantil D | 7 | Teresa García | 7 |
| | | | 34 |
| 2º de Infantil A | 2 | Pilar Monfort y Raquel Solana (Apoyo a la Integración) | 2 |
| 2º de Infantil B | 4 | | 4 |
| 2º de Infantil C | 8 | | 8 |
| 2º de Infantil D | 11 | Marisa Solanas | 11 |
| | | | 25 |
| 3º de Infantil A | 12 | Ana Gracia | 12 |



| | | | |
|------------------|----|--------------------|----|
| 3º de Infantil B | 2 | Ana Belío | 2 |
| 3º de Infantil C | 4 | Ana Gracia | 4 |
| 3º de Infantil D | 11 | Ana Belío | 11 |
| | | | 29 |
| 1º de Primaria A | 9 | Gloria Provincial | 9 |
| 1º de Primaria B | 6 | | 6 |
| 1º de Primaria C | 9 | | 9 |
| | | | 24 |
| 2º de Primaria A | 9 | Pilar Plo | 9 |
| 2º de Primaria B | 10 | | 10 |
| 2º de Primaria C | 6 | | 6 |
| | | | 25 |
| 3º de Primaria A | 8 | Rosa Maria Peirona | 8 |
| 3º de Primaria B | 6 | | 6 |
| 3º de Primaria C | 9 | | 9 |
| 3º de Primaria D | 8 | Maribel Sánchez | 8 |
| 3º de Primaria E | 6 | | 6 |
| | | | 37 |
| 4º de Primaria A | 4 | Marisa Ramo | 4 |
| 4º de Primaria B | 7 | | 7 |
| 4º de Primaria C | 7 | Maria Jesús Latre | 7 |



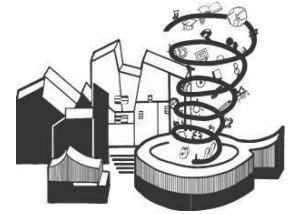
| | | | |
|--------------------|---|-----------------|----|
| 4º de Primaria D | 9 | | 9 |
| 4º de Primaria E | 5 | Maribel Sánchez | 5 |
| | | | 32 |
| 5º de Primaria A | 6 | Blanca Suárez | 6 |
| 5º de Primaria B | 9 | | 9 |
| 5º de Primaria C | 9 | | 9 |
| 5º de Primaria D | 3 | Fina Díaz | 3 |
| | | | 27 |
| 6º de Primaria A | 3 | Fina Díaz | 3 |
| 6º de Primaria B | 6 | | 6 |
| | | | 9 |
| 1º de Secundaria A | 1 | Marisa Ramo | 1 |
| 1º de Secundaria B | 1 | | 1 |
| | | | 2 |

Antes y durante el comedor; ciclo de Educación infantil:

• **CICLO DE INFANTIL Y PRIMARIA**

A las 14 horas, recogemos a los niños y niñas en las aulas, lavamos las manos en sus baños de referencia. Ambos, en su edificio correspondiente. Bajan al comedor donde ocupan sus asientos asignados, la comida ya está servida.

Una vez acomodados, cada monitora atiende la demanda de su grupo y, conforme acaban, se van retirando y limpiando las bandejas. Una vez acabada la comida, subimos de nuevo a las aulas para lavar manos y baño, recoger mochilas y salir al recreo.



En el patio, cada grupo tiene asignado su espacio en el patio. **En estos espacios, cada monitora supervisa juegos y actividades al aire libre con el alumnado.** Ejemplo: chocolate inglés, descansillo, cuentacuentos, la zapatilla por detrás, sigue el ritmo, Simón dice y otros.

Respecto a los horarios de entrega, el Centro ha considerado dos momentos de salida para reducir el número de contactos y facilitar la conciliación familiar. Como se recoge en las instrucciones que regulan las actuaciones para prevenir la COVID 19 en los comedores escolares, la última salida tiene que hacerse antes de las 16h.

- 1- **15.15h**
- 2- **15.45 a 16h**

En relación al ciclo de Secundaria, entran al comedor a las 14.30h con su monitora correspondiente. Al terminar de comer, suben a su espacio habilitado para estudio hasta la hora de salida.

TALLERES DE MANUALIDADES

Debido a la situación sanitaria actual y en cumplimiento de la normativa vigente, este curso han sido suspendidas estas actividades.

EVALUACIÓN

Por parte de las monitoras de Infantil y Primaria se llevará a cabo una evaluación continua de los objetivos que se pretenden conseguir con los niños y niñas a lo largo de todo el curso en el horario de comedor, así como las laborales educativas que sean necesarias según los casos.

Las monitoras comunicarán a los padres y madres mediante una nota cerrada cualquier asunto que consideren importante de manera puntual y se les entregará a los alumnos y alumnas un boletín de notas trimestral. Se ha realizado un cuaderno de incidencias, para todos los cursos, donde las monitoras anotarán las incidencias acaecidas por los alumnos y alumnas.

Elaborado por el conjunto de monitoras del comedor San Jorge.

Zaragoza, noviembre de 2020