



Comedor escolar

El servicio de comedor está pensado para las familias que por motivos de trabajo lo necesitan. Para nosotros la hora de la comida es muy importante y debemos continuar con nuestra labor educativa: debemos enseñar a comer y reforzar los hábitos saludables.

Nuestra tarea educativa en el comedor supone una continuidad con lo que los padres hacéis en casa y se concreta en conseguir que los niños, además de alimentarse, aprendan a hacerlo saludablemente, interiorizando las normas de comportamiento básicas en la mesa y colaborando en el funcionamiento del comedor asumiendo pequeñas responsabilidades.

Los objetivos del comedor escolar son los siguientes:

- Promover y desarrollar hábitos alimenticios saludables.
- Promover hábitos correctos de comportamiento e higiene.
- Favorecer el compañerismo, el respeto y el sentido de la responsabilidad.
- Comer en un entorno físico y social agradable y acogedor. Este curso tomando todas las medidas de seguridad.

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El servicio de comedor escolar lo presta la empresa que designa el centro. Dicha empresa (Iberia Vitae) se ocupa tanto del suministro de alimentos, elaboración de la comida y limpieza, como de proporcionar el personal encargado de la atención de los alumnos. Sin embargo, estas labores estarán supervisadas en todo momento por el personal propio del centro. Disponemos de un doble sistema de control e inspección, el de Sanidad y el de una empresa auditora ajena al Centro que controla la idoneidad y limpieza de las instalaciones y del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos implantado para asegurar la seguridad alimentaria de nuestros menús.

CALENDARIO

El comedor escolar funciona todos los días lectivos del curso y se iniciará el lunes 21 de septiembre. Los alumnos de 3 años no empezarán en el comedor hasta que hayan superado el período de adaptación al Centro, por esa razón para ellos dará comienzo en el mes de octubre.



ACTIVIDADES

- Los alumnos de 1º Educación Infantil después de comer en su aula, dormirán la siesta en la misma.
- Los grupos de 2º y 3º de Educación Infantil comerán cada grupo en su aula y después del momento de la comida se dirigirán a un espacio limitado al aire libre donde poder explayarse. Los alumnos permanecerán en todo momento con su mismo monitor/a.
- Los alumnos de Educación Primaria comerán por turnos en el comedor (cumpliendo todas las medidas de seguridad y distanciamiento establecidas en la normativa vigente). En caso de que fuese necesario, debido a una alta demanda, tenemos preparados otros espacios habilitados para este servicio. Una vez finalizado su turno de comida, los alumnos saldrán con su grupo de convivencia acompañados del mismo monitor que ha estado con ellos durante la comida y permanecerán en una zona predeterminada para ellos solos.

PERSONAL DE COMEDOR

Contamos con un personal estable, que atiende a los alumnos en el comedor desde hace muchos años y que tiene la formación y experiencia necesaria para atender correctamente a nuestros alumnos.

El personal de comedor está compuesto por los siguientes miembros:

- Cocinera.
- Ayudante de cocina o pinche.
- Monitores.
- Coordinadores de comedor, que son personal docente del centro.

MENÚS

Los menús están elaborados por nosotros y valorados y supervisados por especialistas en nutrición de la UCAM. En la confección de dichos menús perseguimos la variedad, calidad y equilibrio, basándonos en el consumo variado de cada grupo de alimentos que se cocinan de forma tradicional en el centro.

Características de los menús:

Destacamos la ausencia de precocinados y servimos ensalada, fruta diaria (excepto el viernes que se ofrece un postre lácteo), y pan y pasta integral. Las legumbres y el pescado también se ofrecen dos veces por semana. Desde hace varios cursos servimos



en la medida de lo posible, fruta de cultivo ecológico y ensalada con lechuga y tomate de cultivo ecológico.

La dieta blanda deberá solicitarse en la Secretaría de manera telefónica sobre las 10 de la mañana y siempre bajo prescripción médica. En el caso de menús especiales por alergias o intolerancias alimentarias, los padres del alumno deberán enviar por correo electrónico smrico@colegiovicentepaul.es una copia de la prescripción médica y solicitar una reunión telemática con el director del centro y el responsable del comedor. El menú del trimestre se publicará en la web, para que los padres lo conozcan con antelación y así poder complementarlo con la alimentación en casa.

NORMAS DE CONVIVENCIA

Como ya hemos dicho, en el comedor seguimos educando y reforzamos las normas básicas de comportamiento e higiene.

Es condición indispensable para hacer uso del comedor escolar que el alumno/a pueda acomodarse a su funcionamiento y no dificulte la marcha del mismo.

Los alumnos/as se comportarán de forma adecuada, de acuerdo con lo recogido en el Plan de Convivencia y Conducta del Centro, siguiendo en todo momento las indicaciones de los monitores. Todas las incidencias serán registradas en un diario de comedor y serán comunicadas a las familias de los afectados.

Para hacer uso del servicio de comedor es indispensable que el alumno/a posea unos hábitos alimenticios básicos. Deben comer de todo y sin triturar. Esto es imprescindible para que su aparato fonador se desarrolle normalmente y para tratar al alumno de acuerdo a su edad.

Se comunicará a las familias por escrito las faltas de los alumnos/as contra las normas de convivencia y las medidas correctoras impuestas.

INSCRIPCIÓN

Por las circunstancias en las que nos encontramos, el comedor no podrá utilizarse de forma eventual por un tema organizativo y de espacios. Solamente aquellos alumnos que vayan a hacer uso del mismo de forma continuada podrán rellenar el formulario de inscripción que se enviará por correo electrónico.

Para estos días de septiembre, el precio del comedor sigue siendo de 6,25€ por día y se girará un recibo a principios del mes de octubre con los días que se haya hecho uso del servicio.