



CEIP “San Nicolás”

Avda de la Onu s/n

Mérida

45930(Toledo)

Tel 918177281

SERVICIOS OFERTADOS POR EL CENTRO

SERVICIO DE COMEDOR.

El Servicio de Comedor se rige conforme a lo dispuesto en el Decreto 138/2012, por el que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en centros públicos de enseñanza no universitaria en Castilla-La Mancha.

La gestión del funcionamiento del Servicio de Comedor se lleva a cabo en la modalidad de contratación del citado servicio a la empresa MEDITERRÁNEA. Esta empresa se encarga de los provisión y reparto de los menús, así como de la contratación de personal. Debido a ser colegio de línea 1 y, aunque el centro dispone de espacio para cocina, el servicio es catering en frío. Todos los días, la empresa suministra al centro el menú correspondiente.

Calendario y horarios.

El Servicio de Comedor funcionará de septiembre a junio, ambos meses incluidos.

El horario del servicio es de 13:00 a 15:00 horas, durante los meses de septiembre y junio; y de 14:00 a 16:00 horas los meses restantes.

La comida se sirve en un único turno.

Se establecen dos turnos de recogida:

- Primer turno (previo aviso): 15.00 h.
- Segundo turno: de 15.45 a 16.00 h.

Menús.

Los menús se confeccionan por la empresa adjudicataria del servicio, siendo visados por la administración educativa provincial.



CEIP “San Nicolás”

Avda de la Onu s/n
Mérida
45930(Toledo)
Telf 918177281

A principio de cada mes, las familias de los alumnos comensales disponen de la relación de menús correspondientes al mes y se publican en la página web del centro, www.colegiosannicolas.es.

El precio del menú diario para los comensales habituales es de 4,65 euros y, para los comensales ocasionales, de 5,58 euros. El cobro se domicilia a través de banco, corriendo la gestión del mismo por cuenta de la empresa, tanto para los comensales habituales como para los esporádicos.

Comensales.

Actualmente en el Comedor están inscritos 70 alumnos comensales, aunque esta cifra oscilará a lo largo del curso.

En cuanto al usuario eventual, podrán hacer uso del servicio siempre y cuando avisen con, al menos, dos días de antelación y no confluyan un número elevado de alumnado esporádico en un mismo día (5-6 alumnos/as).

Los comensales habituales que padezcan alguna alergia o intolerancia alimenticia deberán entregar el informe médico que lo acredite a la Dirección del centro. En cuanto a los comensales esporádicos con algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia, deberán avisar como mínimo con dos días de antelación para que la empresa pueda preparar los menús y aportar el informe médico correspondiente.

Número de cuidadoras:

En este curso, contamos con dos cuidadoras y una cocinera- regeneradora tal y como dicta la normativa vigente, una se dedica a la vigilancia de los alumnos/as de Infantil y la otra a la vigilancia de los alumnos/as de Primaria. La cocinera- regeneradora, si puede, apoya fuera, siempre y cuando ha finalizado las tareas de recogida, limpieza y desinfección.

Información para los padres de alumnos.

Trimestralmente, junto con los boletines de evaluación, se entregará a las familias de los alumnos comensales un informe en el que se reflejan los hábitos de limpieza e higiene, hábitos de comida y de comportamiento durante el tiempo de comedor.



CEIP “San Nicolás”

Avda de la Onu s/n

Mérida

45930(Toledo)

Telf 918177281

Normas del Comedor

El comedor se rige por las Normas de Convivencia, Organización y Funcionamiento del Centro y el Plan Anual de organización del comedor escolar.

PROGRAMA EDUCATIVO DEL SERVICIO DE COMEDOR

El Servicio de Comedor tiene un carácter asistencial porque contribuye a la integración social de la familia, en la medida en que facilita a los padres el ejercicio de sus funciones laborales y sociales, al tiempo que posibilita, en determinados casos, una mejora en la nutrición de ciertos alumnos cuyo entorno socio-familiar es deficitario.

Pero, además, el Servicio de Comedor tiene un carácter educativo. En tal sentido, la actividad que en él se desarrolla responde a una planificación educativa, centrada básicamente en torno al plan de objetivos y actividades que a continuación se reseñan.

Objetivos

1. Desarrollar en los alumnos hábitos alimenticios y sociales idóneos que redunden en una mejor educación para la salud y la convivencia.
2. Formar a los alumnos en el desarrollo de actitudes positivas relacionadas con el hábito de comer, así como en el conocimiento de las bases de una dieta saludable.
3. Promover la adaptación del niño a una diversidad de menús y a una disciplina en el acto de comer que incluya la cortesía, la tolerancia, la solidaridad y la educación para la convivencia.
4. Estimular en los alumnos la realización de prácticas de relación social positiva, tales como fomento de la comunicación, la buena convivencia y las relaciones con los compañeros de comedor.

Actividades

Actividades formativas

Los alumnos comensales llevarán a cabo durante el tiempo que abarca el Servicio de Comedor un programa de actividades de carácter formativo, que girará en torno a los siguientes ámbitos y objetivos:



CEIP “San Nicolás”

Avda de la Onu s/n

Mérida

45930(Toledo)

Tel 918177281

Educación para la salud

- Antes de comer, los alumnos se lavarán las manos correctamente.

Uso de instrumentos

- Se instruirá al alumno de forma personalizada en el uso y utilización de cubiertos, servilletas, etc.

Adquisición de hábitos sociales

- Las entradas y salidas se realizarán ordenadamente y se evitará arrastrar la silla al sentarse o levantarse
- Durante la comida se evitarán ruidos y gritos.
- Los alumnos no se levantarán de sus asientos; cuando necesiten algo levantarán la mano para solicitar la atención de la cuidadora a quién pedirán las cosas educada y cortésmente.
- Los alumnos procurarán no hablar mientras tengan comida en la boca
- Durante la comida, no se podrá hacer uso del baño a no ser que sea una urgencia. Al baño irán antes y después de comer.

Plan de actividades

Los alumnos se encuentran en rincones diferenciados donde se dedican a la realización de deberes y manualidades. Una vez todos los alumnos han finalizado de comer, si las condiciones meteorológicas lo permiten, salen al patio donde se les facilita diversos materiales para jugar.