



C.E.I.P. JOSÉ ITURZAETA

Código del Centro: 28069194



Dirección del Área Territorial
de Madrid - Este
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTE

Comunidad de Madrid

PROYECTO EDUCATIVO DE COMEDOR

C.E.I.P. "JOSÉ ITURZAETA"

Aprobado en sesión de Consejo Escolar el 29 de JUNIO de 2010



1. Definición y análisis del servicio de Comedor Escolar en el Centro.

1.1. Definición.

El comedor escolar es un servicio escolar complementario de la enseñanza cuya regulación legal está contenida en:

- Orden del Ministerio de Educación y Ciencia de fecha 24 de noviembre de 1992 (B.O.E. del 8 de diciembre), modificada por la Orden de 30 de septiembre de 1993 (B.O.E. del 12 de octubre),
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. (BOE de 6 de julio).
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero. sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. (BOE del 8 de marzo). Modifica el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre.
- Orden 917/2002, de 14 de marzo (BOCM de 2 de abril), de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid. Dicha Orden ha sido modificada posteriormente por las siguientes Órdenes:
 - ♣ Orden 3028/2005, de 3 de junio (BOCM del 16).
 - ♣ Orden 4212/2006, de 26 de julio (BOCM de 17 de agosto).
 - ♣ Orden 9954/2012, 30 de agosto de 2012 (BOCM de 3 de septiembre).
- Orden 1574/2013, de 20 de mayo (BOCM de 4 de junio) de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establece el precio del menú escolar a aplicar durante el curso 2013/14 en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.
- Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Pliego de Prescripciones Técnicas del “Acuerdo Marco para adopción de tipo del suministro de menús escolares a los centros educativos públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias al mismo”, vigente para los cursos 2013/14 y 2014/15.

Así como de diversas instrucciones tanto de la Dirección General de Centros Docentes como de la Dirección General de Educación Infantil y Primaria

Dicho servicio además de cumplir una función primaria de alimentación y nutrición, está inmerso en la vida del Centro, por lo que a su función primera ha de añadirse y cualificarse su función educativa.

El crecimiento personal y la integración social que comienza en la familia, pasa al centro educativo en gran medida a partir de los tres años, edad de escolarización en nuestro Colegio. De la calidad y riqueza de la interacción con sus iguales y adultos, dependen los caracteres fundamentales en cuanto a razonar, a relacionarse con los demás, al sentido de pertenencia al grupo, etc.

Los tiempos y espacios del comedor escolar constituyen una gran oportunidad para el desarrollo y socialización del alumno, por ser escenarios reales y próximos, que le permiten una relación en sintonía con los que están a su alrededor y en la misma organización. Espacios y tiempos muy válidos para el aprendizaje, ya que el alumno puede aprender con la seguridad y confianza que percibe de los demás y que aprende para sí mismo.

Esta importancia de estos espacios y tiempos debe ser recogida por el Centro, que intencionadamente planificará su aprovechamiento.

1.2. Análisis del servicio.

Los alumnos tienen entre la jornada de mañana y la de tarde un periodo de dos horas, de las cuales aproximadamente dedican la mitad a comer, el resto al ocio o al descanso.

En lo referente a la comida el Centro deberá garantizar que el alumno reciba un menú adecuado, y también deberá tener elaboradas unas normas de convivencia en el comedor que regulen el comportamiento de los alumnos en el mismo, y unos hábitos higiénicos que debe ser necesario practicar.



El tiempo de ocio deberá contemplar una oferta educativa a los alumnos a través de actividades, que reproduzcan, al menos, aquellas que el alumno que va a comer a su casa puede realizar. Esto es, juegos de mesa, actividades al aire libre, estudio, descanso... Y todo esto teniendo en cuenta las diferentes edades de los alumnos.

2. Gestión del Servicio de Comedor en el Centro.

De entre todas las modalidades de gestión que la Comunidad Autónoma de Madrid ofrece, en nuestro Centro hemos optado por la concesión del servicio a una empresa especializada en la producción de alimentos de Quinta Gama que elabora los menús en cocinas centrales distribuyéndola periódicamente al Colegio mediante un sistema denominado como “línea fría”.

La Quinta Gama se compone de platos preparados de gran calidad, que se elaboran con las mejores materias primas y que son termosellados y envasados al vacío una vez elaborados. Son platos naturales cuyo único conservante es el mantenimiento del plato en refrigeración hasta su consumo. De esta forma, se puede mantener el plato fresco, sin congelar, hasta un periodo de 45 días. Para su consumo solo es necesario calentar el envase en un horno regenerador o en un microondas, emplatar y servir, conservando el plato toda la calidad y estando como recién salido de los fogones. Sin merma en la calidad, sin pérdida de sabores o aromas, sin ninguna falta de nutrientes y, lo que es mejor, sin aditivos, conservantes o colorantes.

Se denomina LINEA FRÍA a todo proceso en el cual la producción de un alimento y su distribución hasta el lugar del consumo no es necesario que se realice de forma continua o inmediata. En una distribución mediante línea fría el alimento se puede almacenar y distribuir de forma periódica, una o dos veces por semana o quincenalmente, siempre y cuando la cadena de frío del alimento no se rompa. Estas características lo diferencian del catering o distribución en caliente.

Una vez terminado el plato, debe minimizarse el tiempo que éste permanezca a temperatura ambiente, lo cual que favorece la rápida multiplicación de las bacterias y formación de toxinas en los alimentos. Por ello, inmediatamente después del cocinado, los alimentos se envasan en barquetas de plástico alimentario, al vacío y con atmósfera protectora, y se introducen en abatidores de temperatura que consiguen el enfriamiento rápido de los platos (aprox. 90 minutos) por debajo de 10 °C. Este proceso evita la proliferación de bacterias y esporas resistentes a la temperatura de cocinado en los alimentos, y se asegura una duración de la calidad de los platos de 21 días.

El producto envasado y etiquetado se debe mantener en cámaras de refrigeración a temperaturas que oscilan entre 2 y 5 ° C y distribuir en vehículos refrigerados debidamente equipados de manera que no se rompa la cadena del frío. Una vez en su destino deben mantenerse refrigerados hasta que vayan a ser consumidos, y los platos que deban consumirse en caliente podrán ser calentados en hornos regeneradores en el mismo envase.

Corresponde al Consejo Escolar la decisión de renovar o no la contratación de la empresa concesionaria del servicio al final de cada curso, en base a la evaluación de su funcionamiento.

Así mismo corresponde al Consejo Escolar aprobar el Plan de Actividades y funcionamiento del Comedor, plan incluido dentro de la Programación General Anual de cada curso escolar.

Corresponde a la empresa concesionaria del servicio, seleccionar y contratar al personal que reúna las capacidades y actitudes necesarias para llevar a cabo eficazmente este Plan de Comedor.



3. Funciones a desarrollar dentro del servicio de Comedor escolar

3.1. Por parte del Equipo Directivo

Dado el carácter del servicio de Comedor escolar, de la importancia de sus espacios y tiempos para el desarrollo, socialización y aprendizaje de los alumnos, se concluye la necesidad de la implicación de todo el equipo directivo en la planificación, organización y funcionamiento, seguimiento y evaluación de toda actividad referida a comedor.

Corresponde al Director/a:

- Dirigir el servicio.
- Supervisar los planes anuales de actividades, su desarrollo y evaluación como parte del Plan General de actividades del Centro integrado en la Programación General Anual del Centro (P.G.A.).
- Ejercer la jefatura de todo el personal adscrito a este servicio.
- Autorizar los gastos de acuerdo al presupuesto aprobado.
- Velar por el cumplimiento de las normas.

Además de todas aquellas funciones contempladas en la normativa vigente.

Corresponde al Jefe/a de Estudios:

- Elaborar junto con la comisión de comedor del Consejo Escolar los planes anuales de actividades de este servicio.
- Informar a las familias cuando lo precisen sobre el desarrollo educativo de sus hijos en el tiempo de comedor.
- Garantizar la calidad educativa del desarrollo de las actividades de este servicio.

Además de todas aquellas funciones contempladas en la normativa vigente.

Corresponde al Secretario/a:

- Ejercer las funciones de interlocutor con las empresas relacionadas con este servicio.
- Formular y supervisar el inventario de comedor.
- Elaborar el anteproyecto del presupuesto de comedor.
- Fijar los plazos para presentación de solicitudes de comedor, convocarlos y publicarlos.
- Supervisar el cobro de los recibos: informatizar las domiciliaciones, gestionar con el banco, control de impagados, efectuar los pagos a la empresa de comedor...

Además de todas aquellas funciones contempladas en la normativa vigente.

3.2. Por parte del Consejo Escolar

Compete a este órgano:

- Elaborar las directrices para la planificación y desarrollo del programa anual del servicio de comedor.
- Aprobar y evaluar el mencionado programa del servicio de comedor como parte de la programación general anual del centro educativo.
- Aprobar el proyecto del presupuesto del servicio de comedor, integrado en el presupuesto anual del centro.
- Seleccionar la empresa adjudicataria del correspondiente procedimiento de homologación que prestará el servicio de comedor escolar en el centro docente.
- Supervisar los aspectos administrativos y funcionales del servicio de comedor, recabando la información necesaria sobre cualquier incidencia en su funcionamiento.
- Supervisar los menús, en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos.
- Acordar, en su caso, el anticipo del servicio de comedor al primer día lectivo del curso escolar y su finalización al último día lectivo del mismo.
- Solicitar al Director de Área Territorial correspondiente la autorización del servicio de comedor escolar en su centro.



- Designar al profesor de apoyo en las tareas de elaboración, programación, desarrollo y evaluación del servicio de comedor, previa propuesta del Director, en aquellos centros que cuenten con más de trescientos comensales.

3.3. Por parte de la empresa concesionaria del servicio de comedor

- La contratación del personal que realice el servicio, entendiéndose por tales al personal encargado de la recepción y distribución de la comida y a las personas que cuidan a los alumnos de Comedor. Para la supervisión de las actividades, tanto de comedor como las posteriores a éste corresponde:
 - o una persona por cada grupo de 15 alumnos, o fracción superior a ocho, en educación infantil de 3 años,
 - o una persona por cada grupo de 20 alumnos, o fracción superior a diez, en Educación Infantil de 4 y 5 años,
 - o una persona por cada grupo de 30 alumnos, o fracción superior a quince, en Primaria
- El cumplimiento de las normas en cuanto a seguridad, higiene, salud y cuidado dentro del desarrollo del servicio
- Establecer la organización y ubicación de los alumnos en las mesas del comedor
- Control de los alumnos que comen cada día
- Control de los alumnos que no comen adecuadamente
- Control de los alumnos que no tienen un comportamiento adecuado a las normas establecidas.

3.4. Funciones de los monitores/as de las actividades posteriores a la comida:

- Llevar a cabo el plan periódico de seguimiento de las actividades programadas, en el que se contemplará: número y edades de los alumnos participantes, nivel de participación en las mismas, grado de adecuación y modificaciones pertinentes.

3.5. Funciones del coordinador del servicio de comedor:

- La información al equipo directivo de cualquier incidencia que se produzca. Para ello se elaborará un modelo de parte de incidencias (Anexo I)
- La coordinación con todos los monitores de actividades de comedor
- Realizar un seguimiento periódico del funcionamiento general del servicio de comedor, e informar a la Comisión de comedor del Consejo Escolar.

4. Utilización de este servicio:

4.1. Calendario de funcionamiento dentro del curso escolar

Con carácter general, el servicio de Comedor se inicia el primer día lectivo del curso, y concluye el último día lectivo del mismo.

4.2. Horario del servicio

- Personal encargado de la recepción y distribución de la comida: su horario dentro del Centro es de 9:30 a 15:30 horas
- Cuidadores/monitores: su horario de trabajo en el Centro es de 13 a 15 horas. En los planes anuales incluidos en las P.G.A., se estipulará un día a la semana en el que la coordinadora del servicio de comedor podrá atender a los padres que así lo soliciten.
- Alumnos:
 - Primer turno: Su horario de comida es de 13 a 14 horas, y el horario de actividades posteriores es de 14 a 15 horas.
 - Segundo turno: El horario de este segundo turno será el de comida de 14 a 15 horas, y las actividades se realizan de 13 a 14 horas. Este será utilizado por los alumnos más mayores



En los meses de Junio y Septiembre el horario se modifica para adaptarlo a la jornada intensiva, comenzando el servicio para los alumnos a las 13:30 horas para el primer turno y a las 14:30 horas para el segundo.

4.3. Instalaciones utilizadas durante el tiempo de desarrollo del servicio y recursos materiales.

- El comedor escolar, con una capacidad para 400 alumnos.
- El office y dependencias anexas, como la despensa y el vestuario del personal de comedor
- Los patios de Educación Infantil y de Educación Primaria, para las actividades posteriores a la comida. También se utiliza las aulas de Educación Infantil de 3 años para que los más pequeños puedan dormir la siesta.
- Los días de lluvia o de frío intenso, los alumnos de Educación Infantil utilizarán el aula de Psicomotricidad,. Los alumnos de Primaria podrán utilizar las dependencias del Centro que en los planes anuales de Comedor se estipulen al principio de cada curso para ver vídeo o realizar otras actividades, y también utilizan el Comedor para realizar actividades de juegos de mesa, con material específico destinado a este fin ubicado en estas dependencias.

4.4. Precio del servicio de Comedor.

El importe de la minuta diaria lo marca la Comunidad de Madrid en una circular que envía cada curso la Dirección General de Centros Docentes, sobre funcionamiento del servicio de comedores escolares.

4.5. Alumnos.

El servicio de Comedor podrá ser utilizado por todos los alumnos del Centro que deseen hacer uso del mismo y todo el personal que dependa funcional u orgánicamente del Director del Centro.

Todos los alumnos que deseen hacer uso del Comedor lo solicitarán al inicio de cada curso escolar, con arreglo a los deberes y derechos que se contemplan en el Plan de Comedor integrado en la Programación General Anual del Centro (P.G.A.).

En el caso de que no fuese posible atender a todas las solicitudes de comedor, se fijarán por parte del Consejo Escolar los criterios de admisión para el uso de este servicio.

Este servicio podrá ser utilizado por otros alumnos del Centro de forma esporádica, siempre y cuando queden plazas libres por parte de los alumnos fijos de Comedor. Dicho uso se regulará al principio de cada curso, en el plan anual de Comedor incluido en la Programación General Anual del Centro (P.G.A.)

En la distribución del alumnado de Comedor, en los periodos de comida y en el cuidado y atención educativa, se tendrán en cuenta las características singulares de cada edad, a efectos de adecuación de tiempos, mobiliario y menaje.

5. Medidas sanitarias, de higiene y seguridad del Comedor escolar.

La empresa concesionaria del servicio de Comedor del Centro deberá cumplir los requisitos necesarios de sanidad e higiene estipulados por la ley:

- Control dietético y bacteriológico de los alimentos.
- Confeción equilibrada de los menús
- Utilización de gorros para el pelo, guantes, carnet de manipulador actualizado...
- Las cuidadoras supervisarán la correcta higiene de los alumnos que utilizan este servicio, antes, durante y después de las comidas.

Por su parte el Ayuntamiento se encargará de:

- Desratización y desinsectación, al menos, 3 veces al año, y siempre que sea preciso.
- Las obras precisas para que exista una adecuada seguridad mientras se desarrolla el servicio de comedor.



Así mismo, Sanidad efectuará las visitas que considere necesarias para supervisar las medidas sanitarias y de higiene de este servicio.

Por último, el Centro:

- Supervisará el cumplimiento de las actuaciones de la empresa concesionaria y del Ayuntamiento, y tomará las medidas oportunas para resolver los posibles fallos que detecte Sanidad.
- Elaborará un proyecto de evacuación del Comedor para utilizar en caso necesario, que se incluirá en el plan anual de comedor, dentro de la P.G.A.
- Supervisará que el menaje sea el adecuado, y que se encuentre en buenas condiciones de uso, reponiendo el que sea preciso.

6. Objetivos a desarrollar.

- Que los niños coman todo y de todo, y que respeten las normas de comportamiento recogidas en el reglamento de régimen interno.
- Motivar a los niños para que asuman responsabilidades concretas, tanto en el tiempo de la comida como en los momentos posteriores de descanso o de juego, haciendo un uso adecuado de todo aquello que vayan a utilizar.
- Fomentar que en todo momento los niños mantengan relaciones cordiales y abiertas, tanto entre ellos como con los adultos, que sean respetuosos, tolerantes y colaboradores.

7. Actividades a desarrollar.

7.1. Planificación de actividades.

7.1.1. Actividades en tiempo de comedor.

Básicamente se fomentará la adquisición de normas de comportamiento adecuadas a las diferentes actividades desarrolladas en el tiempo de comedor escolar.

Así mismo se cultivará en los niños y niñas el hábito de una alimentación variada, procurando ir cambiando los menús en función de una mayor diversidad.

En función del carácter educativo del comedor escolar se impulsará la colaboración de los alumnos de Primaria en las labores de puesta y recogida del servicio de mesas.

7.1.2. Actividades anteriores y posteriores al tiempo de comedor.

En los distintos planes anuales de Comedor reflejados en las correspondientes P.G.A. del Centro se establecerá el desarrollo de las actividades posteriores al tiempo de comida, que en todo caso serán lúdicas y/o de descanso, incidiendo en su carácter educativo para el tiempo libre. La Dirección del Centro facilitará los espacios adecuados de modo que se garantice la seguridad y confortabilidad, recurriendo si fuese necesario al uso múltiple de salas de lectura, aulas, etc.

Dichas actividades se desarrollarán básicamente en el patio cuando las condiciones climatológicas así lo permitan: juego libre con gomas, cuerdas, pelotas..., ligas deportivas, juegos dirigidos (balón prisionero, pañuelo, etc). Los alumnos más pequeños dispondrán de sus aulas para poder descansar después de la comida.

Los días que haya que permanecer dentro del Centro, los alumnos dispondrán de una sala para vídeo, otra con juegos de mesa y los alumnos de 2º y 3er ciclo de Primaria también tendrán la posibilidad de desarrollar talleres, que variarán dependiendo del momento del curso en que nos encontremos. Dichos talleres deberán aparecer especificados en cada plan anual de comedor (dentro de la P.G.A.)



7.2. Seguimiento de las actividades.

Por parte del equipo de cuidadores/monitores del comedor, se efectuará un seguimiento de todas las actividades señaladas anteriormente.

Se facilitará a los padres un informe trimestral que recogerá los aspectos más significativos a tener en cuenta, referidos a la alimentación del niño y también a su actitud, tanto en el comedor como en el tiempo libre.

La relación entre el equipo directivo y los cuidadores/monitores será fluida y diaria, notificando éstos cualquier incidencia que deba ser tenida en cuenta por la dirección a través de un parte de incidencias (modelo en el anexo I)

Por su parte el equipo directivo informará al tutor de los alumnos que presenten incidencias reseñables en el tiempo de comedor.

Los padres que así lo soliciten, a través de la Dirección del centro, serán recibidos por la coordinadora de los cuidadores del comedor que atiendan a sus hijos, en la sesión previamente estipulada a principio de curso en el plan anual de comedor (dentro de la P.G.A.).

Los padres que así lo soliciten, a través de la Dirección del centro, podrán acudir , como “papa/mama comensal”, pudiendo degustar el menú y hacer un seguimiento del funcionamiento del servicio.

8. Derechos y deberes de los alumnos que utilizan el servicio de Comedor.

8.1. Derechos.

Los alumnos del Centro tendrán derecho a utilizar el servicio de Comedor escolar, siempre que cumplan con las normas establecidas por el Centro.

En el caso de que no fuese posible atender a todas las solicitudes de comedor, se fijarán por parte del Consejo Escolar los criterios de admisión para el uso de este servicio.

Este servicio podrá ser utilizado por otros alumnos del Centro de forma esporádica, siempre y cuando queden plazas libres por parte de los alumnos fijos de Comedor. Si hay pocas plazas libres que puedan ser utilizadas esporádicamente, se priorizará su uso para las familias que puntualmente más lo necesiten.

Los alumnos que utilicen el servicio de comedor tendrán derecho a recibir información de los menús previstos mensualmente. También recibirán información de las normas que rigen este servicio.

Los alumnos que utilicen el servicio de comedor tendrán derecho a participar en todas aquellas actividades que se organicen durante este espacio de tiempo, y a recibir la atención que requieran dependiendo de su edad y condiciones personales.

También tendrán derecho a recibir la información precisa para poder optar a las becas que para este servicio anualmente ofertan los organismos competentes.

8.2. Deberes.

Las familias de los alumnos que utilicen el servicio de comedor deberán abonar las cuotas correspondientes que mensualmente se les pasará por banco.

Los alumnos de comedor deberán cumplir las normas que para ellos específicamente aparecen en el Reglamento de Régimen Interno del Colegio, dentro del Proyecto Educativo de Centro. Al principio de cada curso se les informará convenientemente de ellas.



8.3. Normas del Comedor

Los alumnos que utilicen el Servicio de Comedor se registrarán por las normas de disciplina establecidas en este Reglamento, especificando las siguientes:

- 8.3.1. Al concluir la sesión de la mañana, a las 13 horas, (13:30 en septiembre y junio) los alumnos de comedor serán recogidos por el personal de vigilancia del servicio de comedor en sus aulas, dirigiéndose los más pequeños al comedor tras pasar por el aseo a lavarse las manos y los más mayores se dirigirán a la zona establecida por el personal de vigilancia.
- 8.3.2. Se puede pasar al servicio antes de entrar al Comedor, o inmediatamente después de comer. Una vez se sale al patio, no se puede volver a entrar en el edificio del Centro sin autorización expresa de las personas encargadas de este servicio.
- 8.3.3. Antes de comer, hay que lavarse las manos.
- 8.3.4. Los alumnos que utilicen el servicio de comedor, estarán obligados a cuidar y utilizar correctamente los bienes muebles y las instalaciones, y a respetar y obedecer a las personas encargadas de este servicio.
- 8.3.5. Se debe mantener el orden de entrada y mantener el mismo asiento y mesa en el Comedor durante el curso, salvo indicación expresa de las personas encargadas de este servicio.
- 8.3.6. Hay que comer todo y de todo.
- 8.3.7. Hay que comer con higiene y educación, manteniendo las normas de respeto hacia los demás.
- 8.3.8. Al ser muchos los alumnos que utilizan este servicio de Comedor, se debe hablar en un tono que no moleste a los demás.
- 8.3.9. Los alumnos procurarán dejar la mesa lo más limpia posible. No arrojarán comida al suelo, ni sacarán comida al patio.
- 8.3.10. Los alumnos colaborarán con sus compañeros y personal de comedor para que este servicio funcione lo mejor posible
- 8.3.11. Se facilitará a las familias el menú correspondiente al mes entrante al final del mes anterior, por medio de los alumnos de comedor.
- 8.3.12. Los alumnos no podrán salir del recinto escolar en horas de Comedor sin permiso del Equipo Directivo. Para ello, deberán traer una nota firmada por sus padres, y serán éstos quienes vengan a recogerlo, o una persona autorizada por ellos.
- 8.3.13. En los días lluviosos o muy fríos, se habilitarán en el Centro las dependencias correspondientes para acoger a los alumnos.
- 8.3.14. Las familias harán efectivos los pagos mensuales a primeros de mes, cuando el Centro tramite los recibos a través del Banco.

8.4. Faltas y sanciones en cuanto a las normas de Comedor

Las normas anteriormente mencionadas han de ser cumplidas por todos, ya que el Comedor es un servicio que brinda el Colegio. En caso contrario, si se observan faltas de comportamiento a estas normas, se tomarán las siguientes medidas:

- 8.4.1. Amonestación privada
- 8.4.2. Aviso a la familia del alumno por escrito
- 8.4.3. Privación de las actividades anteriores o posteriores a la comida
- 8.4.4. Expulsión temporal del comedor si el comportamiento incide negativamente en el funcionamiento de este servicio
- 8.4.5. Será motivo de expulsión definitiva la acumulación de tres expulsiones temporales, o cualquier comportamiento que incida gravemente en el funcionamiento de este servicio. En cualquier caso, la expulsión temporal o definitiva será decidida por el Consejo Escolar, a través de su Comisión de Absentismo y Convivencia.



8.5. Circunstancias que se han de valorar para la aplicación de las normas.

La aplicación de las normas de convivencia y la valoración de su cumplimiento se habrá de realizar siempre teniendo en cuenta la edad, situación y condiciones personales del alumno, y aquellos otros factores del entorno que pudieran ser relevantes.

9. Abono servicios.

- Se solicitará plaza de comedor en los meses de junio y comienzos de septiembre si quedan plazas libres.
- Se contratará el servicio por cursos completos.
- El pago a la empresa será el estipulado por la C.M. por cada minuta de alumnos o maestros.
- Se harán devoluciones, según la normativa vigente, cuando la baja sea por un periodo superior a siete días lectivos.
 - Con un preaviso de 7 días el 100% de la minuta.
 - Con un preaviso de 3 días el 50% de la minuta.
 - Con un preaviso de menos de 3 días 0 euros del precio de la minuta.
- Se emitirán 8 recibos (de octubre a mayo). Los recibos están prorrateados, es decir se paga todos los meses la misma cantidad. Para el cálculo de la cuota de del recibo comedor se tendrán en cuenta la totalidad de los días de apertura del servicio. Este número de días se multiplicará por el precio del menú escolar que estable la Comunidad de Madrid y el resultado se dividirá entre los ocho recibos. Si un alumno solicita plaza en el servicio de comedor a lo largo del curso, se tendrá en cuenta esta circunstancia a la hora de calcular la cuota de su recibo mensual.
- Los alumnos que utilicen el servicio de comedor de forma esporádica abonarán, en el momento de solicitar dicho servicio, la cantidad que, dentro de la normativa vigente, establezca el Consejo Escolar.
- Los alumnos podrán adquirir un “bono de comedor” (5 comidas) por un precio más económico que el de la comida esporádica. Se adquieren en Secretaría en horario de atención al público. El valor del “bono de comedor” será establecido anualmente por el Consejo Escolar
- Los alumnos esporádicos que utilicen el servicio de comedor los días que se convoque Reunión General de Padres abonarán el mismo precio de la comida del “bono de comedor”.
- Por ser el comedor un servicio complementario, no obligatorio, un alumno/a podrá ser dado de baja automáticamente de este servicio en caso de:
 - Falta de respeto a las normas mínimas de funcionamiento y disciplina del comedor.
 - Impago de recibos.

10. Procedimientos para el seguimiento, evaluación y control de la actividad del Comedor Escolar.

Además del seguimiento que de forma constante se realizará por parte del personal de comedor, del equipo directivo y de los tutores, tal como se especifica en los puntos 5 y 7.2 de este proyecto, en el mes de Junio la comisión de Comedor del Consejo Escolar confeccionará la Memoria Anual de Comedor, que se incluirá en la Memoria Anual del Centro para someterla a conocimiento y aprobación del Consejo Escolar y la Administración educativa.



ANEXO I:

PARTE DE INCIDENCIAS DEL COMEDOR

(A rellenar por las monitoras de Comedor en el caso de incumplimiento de las normas por parte de alguno de los alumnos que hace uso de este servicio. Se entregará en Dirección)

NOTIFICACIÓN DE INCIDENCIA EN EL COMEDOR

Sobre el alumno/a del curso.....

Descripción del hecho:

Medida adoptada o propuesta:

Rivas Vaciamadrid, a de de 2.0.....

La monitora,

Vº Bº La Encargada

Enterado el padre/madre:

Fdo.

Devolver al Colegio una vez firmado.