



PROGRAMA DE ACTUACIÓN DEL COMEDOR

SEPTIEMBRE 2025



ÍNDICE

<u>INTRODUCCIÓN: Base legal</u>	5
<u>1-Gestión del servicio de comedor</u>	5
<u>2-Datos de identificación del servicio de comedor</u>	7
<u>3-Descripción del proceso de elaboración del programa anual del servicio de comedor escolar: participantes, tiempos de realización, procedimientos de trabajo, etc.</u>	8
<u>4-Objetivos educativos del programa del servicio de comedor por etapa y ciclo</u>	8
<u>5-Ámbitos educativos del programa anual del servicio de comedor</u>	10
<u>6-Medidas organizativas que aseguren la atención educativa al alumno</u>	13
<u>7-Criterios y momentos para la evaluación de los principios y finalidades del programa anual del servicio de comedor</u>	15
<u>8-Fecha de la última modificación</u>	15

INTRODUCCIÓN: BASE LEGAL

- Ley 37/1992, de 28 de diciembre, del Impuesto sobre el Valor Añadido, modificada por la Ley 28/2014, de 27 de noviembre (BOE del 28).

- Artículos 57 y 58 del Capítulo II de la Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia.

- Decreto 77/2021, de 23 de junio, del Consejo de Gobierno, por el que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid (BOCM de 25).

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. (BOE del 8 de marzo).

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. (BOE de 6 de julio).

- Documento de consenso sobre la alimentación en Centros Educativos aprobado el 21 de julio 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

- Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Pliego de Prescripciones Técnicas del Acuerdo Marco para la prestación del Servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones inherentes al mismo, dividido en 267 lotes.

- Orden 1977/2023, de 5 de junio, del Vicepresidente, Consejero de Educación y Universidades, por la que se establece el precio del menú escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.

- Plan incluye del centro.

- Toda la normativa aplicable sobre el funcionamiento del servicio de comedores escolares que establezca la Administración cada Curso.

- El comedor es un espacio más dentro del Centro, y es, a su vez, un momento educativo dentro del horario del Centro. Por lo tanto, en él regirán las mismas normas de comportamiento y tendrán cabida los mismos planes de actuación: Plan de Convivencia. Esto quiere decir que el horario del comedor es un momento educativo más, por lo tanto la atención que brindarán las cuidadoras tendrá como principal objetivo el que l@s alumn@s coman, pero dentro de un marco pedagógico. La programación de actividades y las sanciones que se impongan a las infracciones que puedan ocurrir también tendrán un carácter pedagógico recogidas en el plan de convivencia según Decreto 32/2019 de 9 de abril.

1-GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.

1.1-Precio del menú y cobro a las familias.

-El precio del menú lo establecerá la Comunidad de Madrid al comienzo de cada curso escolar, sobre el cual no se aplicará ni descuento ni aumento por parte del centro a los usuarios fijos. El precio de los usuarios discontinuos lo fijará el consejo escolar cada curso escolar.

-Existen dos formas de asistir al comedor: eventual o fijo. El usuario eventual avisará de la necesidad de usar el servicio del comedor con la mayor prontitud posible, se le aceptará siempre y cuando la ratio de alumnos por monitora lo permita y siempre que haya comida suficiente para todos. Según especifica la normativa, se debe prever hasta un 10% más de comida para estos casos.

-Se entenderá que los usuarios fijos asistirán desde el primero hasta el último día del mes. En caso de querer darse de baja se tendrá que avisar con al menos 7 días de antelación. En caso de falta de un día o días concretos se reembolsará el 50 % siempre que se avise con 7 días de antelación.

-Según se aprobó en Consejo Escolar, al principio de cada mes desde octubre, se procederá al cobro de ocho mensualidades a través de domiciliación bancaria. El cobro de cada mes se realizará calculando una misma cuota mensual resultante entre todos los días lectivos que se quede en el servicio de comedor repartidos en 8 mensualidades.. Los comensales discontinuos pagarán en el momento de inscribirse. Actualmente, la devolución de los recibos por parte del banco no supondrá una penalización para pagadores.

-En aquellos casos que las familias de los usuarios del comedor no paguen el servicio del comedor dejarán automáticamente de disfrutar del mismo. Excepcionalmente se podrá permitir el uso del comedor y posponer su pago, tan sólo en aquellos casos que el Equipo Directivo haya estudiado junto con las familias las causas y las formas de aplazamiento en el pago. Nunca se permitirá que se mantengan deudas sin saldar.

- A los alumnos que reciban un precio reducido de comedor por parte de la Administración se les reducirá del precio fijado por la Comunidad de Madrid.

-Aquellas familias que tengan a sus hijos en Instituto o CEIPSO cercanos al Centro pueden hacer uso del comedor del Centro siempre y cuando el Consejo Escolar dé el visto bueno y haya medios para atender al alumno (llegue a tiempo al comedor y haya sitio para él/ella).

1.2-Menús, alergias, etc.

-Tal y como establece la normativa, el menú que se oferta en el comedor del Centro será el mismo para todos los alumnos y profesores, con las distintas adaptaciones en el caso de alergias , intolerancias o religión musulmán. Este menú será programado por la empresa del Comedor y elaborado en la cocina que dispone el Centro.

- La empresa de Comedor Cocinas Centrales tendrá disponible un protocolo de cómo actuar en una situación de alarma con algún niño con algún tipo de alergia o en algún tipo de accidente.

-Según la normativa referente a los alumnos alérgicos, el Centro y la empresa del Comedor están obligados a atender a los alumnos celíacos. Además, se dará respuesta a todas aquellas alergias alimenticias que hayan presentado un informe médico, donde se explicita el tipo y grado de la alergia y los alimentos que no y que sí pueden comer. Marcando el sitio de los alérgicos para tener un especial cuidado con ellos.

1.3 Recogidas de los alumnos

Se establecerán tres turnos de recogidas de alumnos:

Primer turno: a las 15:00 horas

Segundo turno : 15:30 horas

Tercer turno de 15:55 a 16:00 horas

2-DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.

-El servicio del comedor es de gestión directa. El Centro cuenta con una cocina completamente equipada, por lo que se elaborará la comida en ella.

2.1-Número de comensales por etapa y ciclo educativo.

-Según la normativa actual, en cuanto a la dotación del personal, la ratio cuidadora/niño en cada etapa es la siguiente:

GRUPO	Nº MÁX COMENSALES	FRACCIÓN
3 AÑOS	15	8
4 Y 5 AÑOS	20	10
PRIMARIA	30	15

-En el presente curso, 2025-2026, hemos empezado disponiendo de la siguiente cantidad de personal del comedor: una cocinera, una cuidadora para el grupo de 3 años, otra para el grupo de 4 años y 5 años, otra para el grupo formado Primaria.

2.2-Adscripción de profesionales/responsabilidades.

- El Director, la Secretaria y el Jefe de Estudios se encargarán de la gestión del servicio de comedor, controlar la asistencia de los comensales, realizar los cobros a las familias y los pagos a la

empresa prestataria. También supervisarán la atención que reciben los alumnos, así como la organización y desarrollo de las normas y actividades.

- La cocinera será la encargada de realizar todos los días la comida de los comensales.

- La atención a los alumnos durante la comida y durante el tiempo de actividad posterior, será llevada a cabo por las monitoras/es que destine la empresa. El reparto de los grupos de alumnos será llevado a cabo por el Equipo Directivo al principio de cada curso escolar.

- Cada monitor/a será responsable cuidado, aseo y normas de su grupo.

2.3-Instalaciones disponibles.

- Comedor, baños del comedor, patio, techado, pasillos edificio principal, aula de Infantil 3 años y aula de psicomotricidad.

3- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR: PARTICIPANTES, TIEMPOS DE REALIZACIÓN, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, ETC.

- Los participantes en la elaboración del Programa de Actuación del Comedor serán el coordinador pedagógico de la empresa, Equipo Directivo y la comisión del comedor del Consejo Escolar..

- Se establecerá en la PGA del principio de curso la necesidad o no de reelaborar este Plan y se programarán las fechas para llevarlo a cabo.

- Los maestros, en el Claustro, realizarán propuestas para la mejora de este Plan. Éstas serán llevadas por el Equipo Directivo a la Comisión de Comedor para ser discutidas y elevadas al Consejo Escolar para su aprobación, si procede.

4-OBJETIVOS EDUCATIVOS DEL PROGRAMA DEL SERVICIO DE COMEDOR POR ETAPA Y CICLO.

<i>OBJETIVOS EDUCATIVOS QUE FOMENTEN ACTITUDES DE COLABORACIÓN, SOLIDARIDAD Y CONVIVENCIA</i>	
<u>EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA</u>	- Elaborar y conocer las normas de uso y disfrute del comedor escolar (colgadas y elaboradas por todos). - Aprender a comer de todo, - Fomentar su autonomía (comer sólo, masticación, probar alimentos, usar la servilleta,...) -Identificar el horario de comedor como extensión del horario

	educativo en el que se siguen las mismas normas que durante el horario lectivo. -Respetar y ayudar a los compañeros en todas las situaciones que se puedan dar, tanto en el tiempo de comida como en los anteriores y posteriores. -Utilizar un volumen de voz adecuado para hablar con compañeros, monitores, cocinera. - Utilizar fórmulas de cortesía: por favor, gracias, buenas tardes,... Respetar las normas de uso y desplazamientos de pasillos, patios, salas, baños, comedor. -Respetar las indicaciones de los monitores durante el horario del comedor. - Usar, utilizar y recoger el material utilizado en las actividades que se realicen. - No compartir alimentos, por el riesgo a los alumnos alérgicos, intolerantes.
<u>EDUCACIÓN PRIMARIA</u>	-Colaborar en la recogida de su menaje (bandeja, vaso, servilleta...), rotando las responsabilidades.

<i>OBJETIVOS EDUCATIVOS RELATIVOS A LA EDUCACIÓN PARA LA SALUD (HIGIENE Y NUTRICIÓN)</i>	
<u>NUTRICIÓN</u>	- Familiarizar a los alumnos con la ingesta de todos los tipos de alimentos motivándoles a probarlos. - Comerse su comida correspondiente del menú, aunque no todos sean alimentos del gusto del alumno, respetando sus necesidades, - Probar nuevos alimentos. - Conocer la importancia de una dieta equilibrada. - Adoptar posturas adecuadas: Sentarse bien, aprender a no levantarse. - Aprender a manejar y utilizar correctamente el menaje.
<u>HIGIENE</u>	- Promover hábitos de higiene personal. -Lavarse las manos y la cara antes y después de comer. - Lavarse los dientes después de comer. - Pedir ir al baño cuando sientan necesidad y limpiarse correctamente una vez utilizado el servicio, en la medida de sus posibilidades.

5-ÁMBITOS EDUCATIVOS DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR.

5.1.-Líneas de actuación con el alumnado:

a) Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.

-Educación Infantil:

1-Lavado de manos y uso del baño inmediatamente al terminar las clases (13:55 h). en las aulas de infantil.

2-Sentarse en el sitio correspondiente y mantener una postura correcta con su clase. No cambiar de sitio ni compartir comida por los alumnos con algún tipo de alergia.

3-Utilización correcta de los cubiertos.

4-Mantener una actitud positiva ante la comida.

5.- Desarrollo de su autonomía: comer sólo, masticar, aprender a usar la servilleta,...

5-Expresa sus necesidades básicas: sed, hambre, ir al baño, dolor, sueño, que ha finalizado de comer,...

6-Uso del baño y lavado de manos, dientes y cara después de comer.

-Educación Primaria:

1-Lavado de manos, cara e ir al servicio al finalizar el horario lectivo de la mañana en el baño del centro. De primero a cuarto en la planta inferior y quinto- sexto en el superior.

2-Sentarse en el sitio correspondiente y mantener una postura correcta.

3-Utilización correcta de los cubiertos.

4. Expresa sus necesidades básicas, usando normas de cortesía y un tono de voz adecuado: sed, hambre, ir al baño, dolor, sueño, finalizar la comida...

5-Uso del baño y lavado de manos, dientes y cara después de comer.

b)Actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo de los alumnos. En colaboración con la programación de actividades que disponga la empresa de comedor para cada curso escolar.

(Actividades que estén contempladas dentro del plan anual de la empresa de comedor cocinas centrales)

-Educación Infantil:

1.-Talleres de dibujo, manualidades, lectura y actividades para fomentar una alimentación sana, hábitos de alimentación e higiene.

2.-Los alumnos de infantil de 3 años se relajarán en clase un ratito después de la comida, con la lectura de un cuento.

3.-Cuentos.

4.-Arenero.

5.-Actividades de patio.

6.- Otras (Actividades navideñas, Otoño, concursos,...)

-Educación Primaria:

1-Talleres de dibujo, manualidades, lectura y actividades para fomentar una alimentación sana, hábitos de alimentación e higiene.

2-Realización de juegos de mesa.

3-Selección de actividades para cada día a lo largo de la semana que deberá ser variada a lo largo de la semana.

4-Juegos populares y deportes tradicionales, que no requieran demasiada actividad física.

5.- Juego libre.

6.- Otras. (Actividades navideñas, Otoño, Concursos,...)

d) Mesa de protocolo-restaurante (dónde los viernes podrán ir los alumnos que mejor hayan participado en todas las actividades del comedor). Todo el menaje es especial además de que tiene la posibilidad de elegir el postre e invitar a un amigo a disfrutar de la comida. Todos los alumnos disfrutarán a lo largo del curso.

5.2-Líneas de actuación con los monitores

- *La contratación del personal corresponde a la empresa Cocinas Centrales, que será la encargada de la formación de sus empleados.* No serán familiares de primer grado con los alumnos.

-Reuniones con el Equipo Directivo. Mínimo tres veces al año y siempre que se considere necesario.

-Dar a conocer tanto este plan de actuación como el plan de convivencia, para saber las normas, herramientas de convivencia, sanciones, uso de las instalaciones del centro, para llevar a cabo su labor desde una perspectiva pedagógica.

- Los monitores estarán en la zona de recogida a las 14:00 horas (asegurando que llevan sus pertenencias).

- Los monitores serán los encargados de elaborar y dar a conocer a los alumnos las normas del periodo de comedor.

- Durante el periodo de comedor los monitores se encargan de las heridas, caídas o conflictos que surjan, siendo los encargados de informar a las familias. Si se encuentra la enfermera del centro, podrá delegarse en ella la atención de algún alumno que precise su atención. En el caso de heridas o incidentes graves, se aplicará el protocolo de actuación para estos casos, avisando al Equipo Directivo.

- Los miembros del servicio conocen el protocolo de alergias del centro. Así como las necesidades educativas para dar la respuesta correcta a sus necesidades.

- Conocer la ley de protección de datos.

-La relación entre el personal del servicio de comedor y el alumnado será siempre positiva, fomentando la implicación de los mismos en las tareas propuestas por el personal del comedor, motivándoles a colaborar en la realización de actividades propuestas.

-Se procurará usar un tono de voz adecuado para no incitar a los alumnos a subir el volumen.

-Se prestará especial atención en todo momento a aquell@s alumn@s que más lo necesitan, no sólo en las comidas sino también en los momentos de higiene y en las actividades de extensión educativa, antes o después de la comida.

-En el caso de incidencias graves ocurridas durante el horario de comedor, el personal de vigilancia y atención educativa, lo registrará en un Libro de Incidencias y lo comunicará al Equipo Directivo, que llevará a cabo las actuaciones necesarias de acuerdo al Reglamento de Régimen Interior del Centro.

- La monitora coordinadora será la encargada de entregar a los alumnos a sus familias y explicará a las familias algún aspecto importante si fuera necesario sobre la alimentación, alguna caída en el patio o algún otro incidente relevante respetando la protección de datos.

- Los monitores son los encargados de la elaboración de los boletines informativos de comedor que se entregarán a los alumnos al final del trimestre.

- Formación alumnado NEE.

5.3.-Trabajo con familias.

- Las familias recibirán los menús escolares a principio de mes y se colgará en la web del centro (incluido menús alérgicos).

- Las familias deben aportar los informes médicos así como las medidas de actuación en caso de alumnos con alguna alergia.

- Las familias reservarán el servicio de comedor en el mes de junio y formalizarán el uso del comedor en septiembre con la documentación que se precise en secretaría.

- Las familias entregarán en el centro un documento con las personas responsables de la recogida de los alumnos. Bajo ningún concepto ninguna persona que no esté autorizada, podrá recoger al alumno.

- Las familias no entrarán en el comedor. Seguirán las indicaciones del monitor para la recogida.

- En caso de acudir a las actividades extraescolares se autorizará a los diferentes monitores, para que sean ellos los que realicen la recogida.

- Las familias se encargarán de proporcionar babis y bolsa de aseo. Todo el material debe venir con el nombre puesto para evitar confusiones. En caso de que la familia no traiga la bolsa de aseo los alumnos no podrán lavarse los dientes. Todo este material se traerá el lunes al colegio y el viernes se lleva a casa para lavarlo.

- Las familias que quieran que su hijo se quede en el comedor de manera discontinua tendrán que avisar en secretaría antes de las 12:00 horas.

-Se entregarán a las familias trimestralmente unos boletines informativos que se elaborarán en consenso junto con la empresa del comedor. En estos boletines se recogerán, entre otros, los siguientes puntos:

- 1-Come bien.
- 2-Cuida el material.
- 3-Tiene una buena actitud.
- 4-Se comporta correctamente.
- 5-Colabora con sus compañeros.
- 6-Sigue las pautas de higiene y aseo personal.

-Se utilizará la aplicación de Altalán para que la coordinadora del comedor informe a aquellas familias de Educación Infantil que estén dadas de alta, de la ingesta de sus hij@s.

- Las familias podrán participar en papá/mamá comensal, reservando sitio con antelación para poder hacer una correcta previsión.

6-MEDIDAS ORGANIZATIVAS QUE ASEGUREN LA ATENCIÓN EDUCATIVA AL ALUMNO.

6.1-Medios, recursos, espacios y tiempos:

-Se prepararán materiales exclusivos del comedor, a los que se adjudicará un espacio en el mismo.

-Los espacios en los que se desarrollarán las actividades de extensión educativa serán, principalmente el patio, el arenero, el aula de psicomotricidad y el aula de infantil 3 años. En los días de mal tiempo (lluvia, frío,...) se usarán: el aula de psicomotricidad y pasillo.

- Se dispondrá de un tiempo estipulado de aproximadamente 45-50 minutos para comer.
- 10 minutos para el aseo personal y lavado de dientes (aquellos que traigan la bolsa de aseo).
- 45-50 minutos diferentes actividades.
- 10 minutos de recogida de material y preparación para la salida.

La coordinadora del comedor será la encargada de entregar a l@s alumn@s.

Los alumnos a los que no hayan recogido a las 16:00 horas se informará al Equipo Directivo, que será el encargado custodiar y llamar a la familia del alumn@.

6.3-Modelo de trabajo para el desarrollo de los tiempos de comedor y de las actividades de extensión educativa.

	INFANTIL 3 AÑOS-4 AÑOS	INFANTIL 5 Y PRIMARO	SEGUNDO A CUARTO PRIMARIA	QUINTO-SEXTO PRIMARIA
13:50	Baño y lavado de manos y se preparan en fila en su aula. Con especial atención a l@s ANNEES.	Baño, se lavan las manos y la cara y se preparan en fila en su aula. Con especial atención a l@s ACNEES.		Se lavan las manos al entrar en los lavabos del comedor
14:00	Recogida de los monitores en el aula de infantil 3 años.	Recogida de los monitores por las puertas del patio de infantil. Entran a comer	Primero a cuarto: Van al baño, se lavan las manos y la cara en el baño del cole, de la planta baja.	Se lavan las manos al entrar en los lavabos del comedor y se sientan en sus sitios establecidos.
14:05	Se ponen babys	Se ponen babys	Entran a comer	
14:50	Una vez hayan terminado de comer, van a lavarse manos, cara y dientes y al baño de infantil 3 años. Con especial atención a l@s alumn@s de NEE. En el aula de infantil 3 años.	Una vez hayan terminado de comer, van a lavarse manos, cara y dientes y al baño. Con especial atención a l@s alumn@s de NEE.	Una vez hayan terminado de comer, van a lavarse manos, cara y dientes y van al baño. Con especial atención a l@s alumn@s de NEE, en los baños de comedor. Los que vayan acabando salen a las pistas.	Una vez hayan terminado de comer, van a lavarse manos, cara y dientes y van al baño. Con especial atención a l@s alumn@s de NEE, en los baños deL colegioLos que vayan acabando salen a las pistas.
15:00	Relajación de infantil 3 años en su aula con un cuento, canción,...	Realizan las actividades que tengan programadas con su monitor.	Realizan las actividades que tengan programadas con su monitor.	Realizan las actividades que tengan programadas con su monitor.
15:15	Actividades programadas con su monitor.			
15:50	Todos los alumnos que lo deseen irán al baño a beber agua, ir al baño, etc. Recoger material	Todos los alumnos que lo deseen irán al baño a beber agua, etc. Recoger material	Todos los alumnos que lo deseen irán al baño a beber agua, etc. Recoger material.	Todos los alumnos que lo deseen irán al baño a beber agua, etc. Recoger material.
15:55	Cada grupo hace su fila propia de comedor con su monitor.	Cada grupo hace su fila propia de comedor con su monitor.	Cada grupo hace su fila propia de comedor con su monitor.	Cada grupo hace su fila propia de comedor con su monitor.

- Ningún alumno de educación Infantil irá solo al baño y nunca acompañado de un compañero de infantil o primaria.

-En los días de lluvia, o de mal tiempo, se realizarán las actividades programadas en las aulas señaladas, para esos días concretos.

-Las actividades se concretarán en la Programación de actividades, que se desarrollarán junto con la empresa de comedor para cada curso escolar.

- Los alumnos con actividades de PROA + deben salir al patio con anterioridad (14:50 horas) para poder despejarse al menos 10 minutos.

- Introducir normas en positivo. Anteponer los premios a los castigos.

7-CRITERIOS Y MOMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y FINALIDADES DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR.

EMPRESA	MONITORES	C.OMISIÓN COMEDOR	CONSEJO ESCOLAR	FAMILIAS	ALUMNOS	EV DEL PROPIO PLAN
*Programación *Memoria	Trimestralemnte -Boletín alumnos - E. directivo	Trimestralmente	PGA MEMORIA	Encuesta final	Encuesta final proponer actividades, juegos..	Fin de curso

EVALUACIÓN DEL PROPIO PLAN	1	2	3	4	PROPUESTAS DE MEJORA
Se da a conocer el plan a Empresa, cocinera, monitores.					
Se realizan las reuniones con monitores del comedor					
Hay una coordinación y seguimiento fluido .con la Empresa					
La comisión de comedor se reúne trimestralmente.					
Se modifican actuaciones que mejoran el servicio					
Se reduce el número de conflictos en el registro de incidencia.					
Las familias responden a la encuesta de comedor					
Los alumnos promueven actividades y agrado por el servicio de comedor.					
Usan la mesa de protocolo todos los alumnos de primaria.					
Se cumple con la organización de entradas y salidas, aseo y resolución de conflictos.					
El C. Escolar conoce el Plan en la PGA y Memoria					
Se evalúa el plan y se establecen modificaciones.					

8-FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN

-El presente documento ha sido modificado durante septiembre de 2025.