PLAN DE COMEDOR ESCOLAR

CEE PUERTA DE SANTA MARÍA (Ciudad Real)

ÍNDICE

1. JUSTIFICACIÓN 2
2. OBJETIVOS 2
2.1. DERECHOS Y DEBERES DE ALUMNADO USUARIO 3
3. MENÚS 4
4. METODOLOGÍA 6
4.1. NORMAS DE ORGANIZACIÓN DE COMEDOR 10
5. EVALUACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR 12
6. NCOF COMEDOR 13

1. JUSTIFICACIÓN

El comedor tiene unas características específicas que deberemos tener en cuenta a la hora de plantear las actividades de los usuarios y el personal que les atiende (ates, educadoras y jefa de residencia). Nuestros alumnos/as tienen unas necesidades concretas y diferentes, como ocurre en todo centro de Educación Especial. También haremos participes a las familias de los alumnos/as para que se impliquen y nos complementemos mutuamente mediante el menú mensual (que se le manda a casa) y la creación de hábitos. Además, incluirá una serie de normas que deben ser conocidas por los padres o tutores para darle continuidad en casa. Esperamos que, gracias a la colaboración de todos, se consiga un adecuado y satisfactorio ambiente, lo cual influirá en la armonía y las buenas formas, además de conseguir una adecuada alimentación. En definitiva, la finalidad primordial que el centro se plantea es la de crear las condiciones psicopedagógicas adecuadas para conseguir elevar al máximo la calidad de vida y el bienestar físico, psíquico y social de los alumnos, para, de este modo, facilitar su inserción en la vida adulta y laboral, dentro de sus posibilidades (PE).

2. OBJETIVOS

El objetivo básico del servicio de comedor es cubrir las necesidades nutritivas de los alumnos y la adquisición de hábitos sociales, alimentarios, de higiene y de salud en el marco de la convivencia ordinaria del centro; promoviendo la adaptación de los niñ@s a la diversidad de los menús y a la disciplina del acto de comer que incluye la cortesía, la tolerancia, la solidaridad y la educación por la convivencia.

Los objetivos en relación con:

- Educación para la salud, higiene y alimentación:

Desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.

- Educación para la responsabilidad:

El alumnado participará en función de su edad y nivel educativo en tareas que se desarrollen en el comedor.

- Educación para el ocio:

Programando actividades de ocio y tiempo libre que permitan un adecuado desarrollo de la personalidad y fomento de hábitos sociales y culturales.

- Educación para la convivencia:

Fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto, educación y tolerancia, en un ambiente emocional y social adecuado.

Los objetivos específicos que se plantean para el desarrollo de la rutina del comedor escolar son los siguientes:

- Conseguir que los niños tengan unos hábitos saludables de higiene y que el ambiente general del comedor sea afable y de respeto mutuo.
- Colaborar y respetar al personal encargado de su funcionamiento.
- Ofrecer una adecuada alimentación al alumnado.
- Motivar al alumnado para que adquiera una alimentación adecuada.
- Mantener al hábito de lavarse las manos antes y después de comer.
- Adquirir el hábito de lavarse los dientes después de comer.
- Masticar bien los alimentos, sin comer rápido.
- Hay que destacar el valor emocional que puede generarse con una adecuada convivencia de grupo y uso del comedor y acto de la comida en sí.

2.1. DERECHOS Y DEBERES DE ALUMNADO USUARIO

El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a:

- Recibir una dieta equilibrada y saludable.
- Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimenticios y sociales.
- Participar en las actividades educativas programadas.

- Recibir información mensual del plan de comidas, menú de comida, túrmix y cena.

El alumnado usuario del servicio de comedor escolar está obligado a:

- Aceptar y respetar el proyecto de comedor.
- Observar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
- Aceptar el momento de la comida como un aspecto de su aprendizaje en la medida de sus posibilidades.
- Respetar al personal que presta servicio y cumplir las orientaciones.
- Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario.

3. MENÚS

Los menús están adaptados a cada tipo de alimentación del alumnado, de acuerdo con un programa de alimentación sana y equilibrada. Todos los menús están revisados por la coordinación de comedor. Disponemos además del menú escolar de carácter general de menús adaptados a las características individuales del alumnado. El menú es elaborado por la jefa de residencia en coordinación con la encargada general de servicios, cociner@s y equipo de enfermería. Así se garantiza una alimentación variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y siempre teniendo presente cada recomendación nutricional específica para cada alumno o alumna.

En el comedor con el fin de dar la respuesta más adecuada a nuestro alumnado disponemos de un menú escolar de carácter general totalmente adaptado a las características individuales del alumnado. Las tablas de comedor se indica cada tipo de alimentación junto al nombre de cada alumno.

MENÚS ADAPTADOS	
MENÚ INICIACIÓN	Destinado al alumnado que está en transición de los alimentos sólidos.
TÚRMIX	Destinado a alumnado con problemas graves de deglución y a alumnado que por manías alimenticias se encuentra en proceso de tolerancia a alimentos sólidos y con diversas texturas.
HIPOCALÓRICO	Destinada a aquel alumnado que por cuestión de sobrepeso o tendencia al mismo deben controlar la ingesta de calorías.
ALERGIAS ALIMENTICIAS DE DISTINTOS TIPO	Destinadas al alumnado que presenta diversos tipos de alergia alimenticia y que deben eliminar por completo determinados alimentos de su dieta.
SIN LACTOSA	Destinada al alumnado que presentan intolerancia a la lactosa.
DIETAS ESPECIALES RELIGIOSAS	Destinadas a alumnado que por cuestión religiosa no ingieren en su dieta productos como el cerdo o carne en todas sus variedades.
OTRAS ADAPTACIONES	Destinadas a alumnado que presentan un repertorio de comidas restringido como consecuencia directa de su discapacidad.

ALIMENTACIÓN POR BOTÓN GÁSTRICO	El botón, es una sonda de silicona que sirve para alimentar a la niña y darle la medicación.

- Aspectos importantes para considerar:
  - El menú del comedor escolar debe aportar entre un 30% y un 35% de las necesidades energéticas diarias y debe ajustarse a las necesidades de micronutrientes esenciales.
  - Al menos deben tener cinco comidas diarias.
  - Las familias conocerán los alimentos que componen los menús del comedor escolar, lo que les permitirá hacer un menú compensador para la cena.
  - La alimentación debe ser variada.
  - Se deben utilizar lo menos posible los dulces y la bollería industrial. Y evitar salsa y fritos.
  - Continuación en las aulas de los desayunos saludables del alumnado residente.
  - Por último, se debe insistir en que el comedor escolar puede y debe ser un marco donde los alumnos adquieran hábitos alimenticios y comprendan las normas para la buena práctica alimentaria durante toda la vida.

4. METODOLOGÍA

La comida es un momento adecuado para interiorizar normas de comportamiento social, para la adquisición de destrezas en el manejo de utensilios de comida, para el fomento de hábitos de higiene y para el refuerzo de temas transversales.

Características metodológicas:

- Creación de un ambiente relajado pero activo, en el que la motivación y el estímulo actúen como pilares para la integración social y el fortalecimiento de la autoestima.

- En la comida se fomentará la corrección, colaboración e higiene.
- La ingesta de nuevos alimentos o de platos que se rechazan será gradual, respetando las características de nuestros alumnos/as.
- Se partirá del conocimiento del chico para que éste vaya desarrollando poco a poco sus capacidades.
- Todas las actuaciones relativas a la organización del comedor responderán a los principios de flexibilidad y funcionalidad para lograr alcanzar los objetivos propuestos.
- Se debe tener en cuenta algunas situaciones que suelen presentar nuestro alumnado y que también se debe tener en cuenta para actuar todo el personal que forma parte del comedor de la misma manera como:
    - Si se levanta constantemente de la mesa, se invita al alumno o alumna a volver a sentarse y seguidamente se le premia verbalmente.
    - Cuando se come de manera compulsiva, no se sacia, enseñar al niño o niña a comer más despacio, asegurándonos de que mastica la comida.
    - No sabe manejar los cubiertos, situarse detrás del niño/a y guiarle físicamente con el cubierto. Cuando lo tenga cerca de boca, se retira la ayuda para que termine de llevarse la comida a la boca y así progresivamente.

ABORDAJE DE LAS DIFICULTADES MOTÓRICAS DE LA ALIMENTACIÓN

- Deglución atípica, las atipias de la deglución, pueden resultar de otros problemas como, por ejemplo. Alteraciones respiratorias, cambio de los dientes, diferentes tipos de oclusión y de mordida, alteraciones esqueléticas, tono muscular, hábitos orales como largo tiempo con succión de dedos o el uso del chupete.
- Dificultades del alumnado con parálisis cerebral cuando comen, como posición inhabitual de la cabeza, deglución más lenta, menor fuerza muscular y facial y musculatura de la masticación, no controlan el bolo alimenticio.

ADAPTACIONES EN EL MATERIAL DEL COMEDOR

El modelo de cuchara debe adaptarse a las dimensiones de la boca. Los bordes deben ser romos, el mango redondeado y grueso. Se pueden realizar en los cubiertos sencillas adaptaciones con mangos engrosados para facilitar su uso. Cuchara ajustable hasta 90º, para ofrecer el mejor ángulo al alumno/a a la hora de comer. Cuchara diseñada para mejorar la independencia a la hora de comer y permite comer sin esfuerzos.

DISTRIBUCIÓN DE TIEMPO:

El servicio de comedor escolar se realiza como norma general desde el mes de septiembre al mes de junio, durante los días lectivos del curso escolar.

El horario del comedor escolar es de **lunes a viernes de 14.00 horas a 15.00 horas.**

De 13:50 a 14 h.: Aseo de manos

De 14 a 14:30 h.: Almuerzo

De 14:30 a 14.40 h.: Programa de Higiene

De 14.40 a 15: Actividades socioeducativas y salida a transportes.

DISTRIBUCIÓN COMEDOR:

- El comedor está distribuido por zonas, cada zona tiene un color correspondiente a cada ciclo, además otra zona para alumnado residente. Cada zona está atendida por los auxiliares técnicos educativos, educadoras y jefa de residencia.

ATES/MESAS POR CICLO

PUERTA

RESIDENCIA
6 alumn@s
1 ATE

RESIDENCIA
7 alumn@s
1 ATE

TERCER CICLO
EBO
25 alumn@s
2 o 3 ATES

E.I.
1º/2º EBO
24 alumn@s
4 ATES

TVA
CAPACITACIÓN
26 alumn@s
1 ATE

TVA
BÁSICA
13 alumn@s
2 o 3 ATES

ENTRADA COMEDOR

4.1. NORMAS DE ORGANIZACIÓN DE COMEDOR

❖ Antes de entrar al comedor:

- ☐ Antes de bajar al comedor lavado de manos.
- ☐ El alumnado irá bajando al comedor según el orden establecido a continuación:

EI y 1er - 2º Ciclo: 13:45, bajando por aulas comenzando por EI y por las aulas con más alumnado en silla de ruedas, bajando por escalera de comedor, dicho orden se establecerá en septiembre.

TVA Básica: 13:55, bajando por aulas empezando por el aula con más alumnado en silla de ruedas.

3er Ciclo: 13:50 bajando por aulas, utilizando la escalera y ascensor de residencia.

TVA Capacitación: 14:00 acudiendo al comedor por aulas.

- ✓ Tod@s l@s tutores/as, talleres y especialistas deberán acompañar a los alumnos/as al comedor, bajo ningún concepto podrán ir solos/as, pues los diferentes profesionales responsables de los alumnos/as son también responsables de que éstos cumplan las normas de higiene y seguridad.
- ✓ Dejar las mochilas y los abrigos en las perchas habilitadas para cada ciclo, con el nombre de cada uno de los alumnos y alumnas.
- ✓ Una vez en el comedor la tutora o tutor permanecerá en el comedor acompañando a sus alumnos/as hasta que toque la sirena/música.
- ✓ El alumnado andante entrará al comedor de forma ordenada y sin gritar.
- ✓ Una vez en el comedor el alumnado deberá esperar con paciencia y compostura a que se sirva la comida y en todo momento obedecerá y respetará las indicaciones dadas por Ates y educadoras.
- ✓ Respetar las instalaciones, el mobiliario y hacer un uso adecuado de los mismos.

- ✓ Respetar los lugares establecidos para cada comensal, salvo otras indicaciones de los responsables.
- ✓ Adquirir buenos hábitos de alimentación y comer de todo lo que se le ofrezca.
- ✓ Mantener la mesa limpia y en orden y no dejar caer la comida al suelo.
- ✓ Hablar en un tono de voz adecuado.

❖ **A la hora de comer:**

- ✓ Usar correctamente los utensilios de comedor.
- ✓ Utilizar las servilletas, masticar con la boca cerrada.
- ✓ No hablar con la boca llena.
- ✓ Pedir las cosas por favor y dar las gracias.
- ✓ Tratar con respeto y obedecer a los/las educadores, Ates y personal de cocina.
- ✓ No levantarse de la mesa durante la comida (excepcionalmente sólo alumnado que lo necesita por sus características).

❖ **Finalizada la comida:**

- ✓ Salir de forma ordenada para realizar el Programa de Higiene después de comer siguiendo el orden establecido: 1º TVA Capacitación. 2º Tercer ciclo EBO. 3º Primer ciclo y TVA Básica. Después se dirigen a sus respectos espacios comedor o porche.
- ✓ Cuando se nombre su transporte, recoger la mochila y abrigo, despedirse de los Ates y Educadoras y subir al transporte (para los alumnos externos).
- ✓ Para la salida del comedor se realizará por transportes a partir de las **14:45 h.** para el alumnado de taxis y recogido por los padres/madres, para continuar con los diferentes autobuses.
- ✓ El alumnado residente se va de forma ordenada con los Ates de tarde cada grupo a su respectiva ala.

5. EVALUACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

La dirección del centro establecerá los mecanismos de evaluación del servicio, por ello constituirá una comisión de comedor que revisará anualmente los aspectos mejorables del programa. Establecerá la figura de encargado de comedor, que recae sobre un miembro del equipo directivo junto con el personal de enfermería. Establecerá una reunión mensual para revisión del menú.

Evaluaremos esta programación para buscar información que nos ayude a mejorarla. Para ello, realizaremos una evaluación continua mediante la observación directa de los profesionales que atienden este servicio. Éste será el procedimiento que utilizaremos para la recogida de datos, que nos llevarán a la revisión y modificación de todo aquello que sea necesario: organización, menús, actividades, con el fin de llegar a conseguir los objetivos propuestos.

Se elabora una tabla con listado de alumnado donde se indica las características a tener en cuenta tanto en residencia como en el centro escolar.

NOMBRE ALUMNO/A	**SE DESPLAZA**	**EN LA COMIDA**	**ACTUACIÓN ANTE EL ALUMNO/A**	**MEDICACIÓN**
	Con autonomía	Tipo de dieta	Autónomo/a	Si, en el desayuno
	Andante, pero necesita ayuda	Normal Túrmix Iniciación	Supervisión	Si, en la comida
	Necesita ayuda, motórico	Sonda	Con ayuda total	Si, en la cena

6. NCOF COMEDOR

El servicio de comedor se regula por las siguientes normativas:

• Decreto 138/2012, de 11/10/2012, por el que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar de los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de Castilla-La Mancha.

• Orden de 25/07/2016. Organización y el funcionamiento de los centros y unidades de educación especial.

- Instrucciones de desarrollo de las anteriores órdenes para cada curso escolar.

En el comedor se atiende a la totalidad de los alumnos/as del Centro en el horario del almuerzo (de 14 a 15.00 horas) y a los alumnos/as residentes durante el desayuno y cena.

Este servicio se ha estructurado de tal manera que los alumnos/as disfruten de un ambiente lo más parecido posible al entorno familiar. En cada mesa de alumnos, dependiendo de la complejidad de estos, será supervisado por uno o dos ATE.

Existe una zona de alumnos/as con discapacidad motórica y muy escasa autonomía que es atendida por un mayor número de ATE, ya que estos alumnos/as no pueden comer por sí solos.

Las educadoras, ayudadas por los ATE, se encargarán de que los alumnos/as adquieran los hábitos necesarios para su autonomía personal.

La jefa de residencia será la encargada o responsable del comedor que velará por el buen funcionamiento de este y el respeto de las normas de convivencia.

El personal que no tenga dedicación directa a alumnos durante este horario podrá hacer uso del comedor a partir de las 15:00, siempre que los alumnos hayan terminado, y previo pago de la dieta estimulada por la administración.

El Encargado del Comedor lo ostenta la jefa de Residencia y tiene las siguientes funciones:

- Índole formativa o pedagógica: Coordina la programación del plan de actividades que recoja los siguientes aspectos:
- Desarrollo de hábitos y del uso de instrumentos y normas relacionadas con el hábito de comer, así como también conocimientos alimentarios, higiénico, de salud y de la realización social en el entorno del servicio de comedor.
- Desarrollo de actividades de ocio y tiempo libre para dinamizar la atención y vigilancia del alumnado.

Incumplimiento de normas

Cuando se incumpla la norma se utilizará la técnica del “tiempo fuera”. Para los alumnos /as residentes se irán a su ala o bien se quedarán en el espacio que hay entre el comedor y el hall de la residencia. Si se trata de un alumnos/as externos/as se situará en el espacio que hay entre el comedor y el hall de residencia.

Tanto con alumnado externo, como con alumnado de residencia estarán vigilados por una Educadora o jefa de Residencia. Cuando se cometa una falta leve o grave en coordinación con los tutores se aplicará las normas de convivencia estipuladas en el centro.

"Comer bien es una forma de respetarse a uno mismo"

"Los buenos hábitos alimentarios garantizan tú bienestar hoy y mañana"