



Junta de
Castilla y León

**PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL
COMEDOR ESCOLAR
CPEE VIRGEN DEL CASTILLO
CURSO 2025/2026**



ÍNDICE

1. JUSTIFICACIÓN	3
2. NORMATIVA DE APLICACIÓN	4
3. OBJETIVOS	5
4. MENÚS	6
5. UBICACIÓN DEL COMEDOR.....	10
6. PERIODO Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO	12
7. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.....	13
8. ÓRGANOS DE GESTIÓN	13
8.1. FUNCIONES ATEs	16
8.2. FUNCIONES ENFERMEROS/AS	17
8.3. FUNCIONES FISIOTERAPEUTAS	19
8.4. FUNCIONES CONSERJERÍA	19
8.5. FUNCIONES GOBERNANTE	20
9. PERSONAL DE VIGILANCIA Y ATENCIÓN AL ALUMNADO	20
10. USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR	27
11. COSTE DEL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR	28
12. PRESTACIÓN GRATUITA DEL SERVICIO DE COMEDOR	29
13. TIEMPO POSTERIOR A LA COMIDA. ACTIVIDADES.....	30
14. RRI COMEDOR.....	30
14.1. DERECHOS DE LOS USUARIOS.....	30
14.2. OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS	31
14.3. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR DE CARÁCTER GENERAL.....	31
14.4. FALTAS Y SANCIONES	35
15. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE COMEDOR	38

1. JUSTIFICACIÓN

El comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo, previsto en el artículo 82.2 de la *Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación*, para garantizar la calidad de la enseñanza de los alumnos de enseñanza obligatoria que hayan de estar escolarizados en un municipio próximo al de su residencia o a una distancia que lo justifique.

Este servicio, además de servir a la Administración educativa como factor importante para garantizar la escolarización, también desempeña una destacada función social a través de las ayudas previstas para compensar posibles carencias de tipo familiar o económico, facilitando asimismo la conciliación de la vida familiar y laboral.

El Servicio de Comedor se presta desde nuestro Centro a la Escuela Hogar “Río Duero” de Zamora, aneja al propio centro.

Tal como recoge el *Decreto 20/2008*, en el *art. 15*, el Consejo Escolar aprobará el Plan Anual de Funcionamiento del Servicio de Comedor, que pasará a ser parte integrante de la Programación General Anual del centro. El mismo recoge que la aprobación del plan de funcionamiento del servicio de comedor se entenderá otorgada para el curso escolar y renovada automáticamente si no varían las circunstancias determinantes de aquélla.

Durante el curso 2024-2025, el servicio de comedor del centro se organizaba en un único turno, acogiendo diariamente a aproximadamente 60 alumnos y alumnas. Esta estructura, si bien funcional, presentaba importantes limitaciones derivadas del espacio físico disponible, así como de la necesaria ratio de profesionales que intervienen en este servicio complementario, imprescindible para el correcto desarrollo de la actividad.

Con el objetivo de mejorar la calidad del servicio, optimizar la atención al alumnado y garantizar un entorno más adecuado en términos de seguridad, autonomía y aprendizaje, para el curso 2025-2026 se ha decidido reorganizar el comedor en **dos turnos diferenciados**.

El **primer turno** estará destinado exclusivamente al alumnado de la **etapa de Transición a la Vida Adulta y Laboral (TVA)**. Esta decisión responde no solo a una necesidad organizativa, sino también a una fundamentación pedagógica. La **Resolución de 20 de mayo de 1999** de la Secretaría General de Educación y Formación Profesional, por la que se establece un modelo de programas formativos

para esta etapa educativa, destaca que el módulo de **alimentación** debe ser considerado un componente prioritario en el desarrollo curricular del alumnado con necesidades educativas especiales escolarizado en centros de Educación Especial en la etapa posobligatoria.

En este sentido, la actividad de comedor, además de cumplir una función asistencial, adquiere un carácter claramente educativo y funcional para este grupo de alumnado, que trabaja competencias de autonomía personal, hábitos de vida saludable, habilidades sociales y rutinas básicas en un contexto real y significativo. Por este motivo, **el servicio de comedor para el alumnado de TVA quedará integrado dentro del horario lectivo**, considerándose parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Como consecuencia de esta nueva distribución, el alumnado de TVA dispondrá de **un único recreo durante la jornada escolar**, ya que el tiempo destinado anteriormente a un segundo recreo será ocupado por la actividad de comedor, enmarcada dentro de su programación educativa.

Esta reorganización se ha diseñado teniendo en cuenta criterios pedagógicos, organizativos y funcionales, buscando siempre el beneficio del alumnado y la mejora en la prestación del servicio. Como así han sido presentados y aprobados en Claustro y Consejo Escolar

La dirección del centro docente informará a los padres y madres del plan de funcionamiento. El Colegio es, ante todo, un CENTRO DE ENSEÑANZA y el COMEDOR escolar, un SERVICIO COMPLEMENTARIO, en el que también se lleva a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

2. NORMATIVA DE APLICACIÓN

- ORDEN EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.
 - ORDEN EDU/551/2005, de 26 de abril, por la que se modifica la Orden EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.

- ORDEN EDU/524/2006, de 29 de marzo, por la que se modifica la Orden EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.
- ORDEN EDU/509/2007, de 19 de marzo, por la que se modifica la Orden EDU/1752/2003, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.
- DECRETO 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León.
- ORDEN EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por la que se regula el servicio público de comedor escolar.
 - ORDEN EDU/288/2015, de 7 de abril, por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar.
 - ORDEN EDU/748/2016, de 19 de agosto, por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor.
 - ORDEN EDU/1054/2022, de 16 de agosto, por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar
 - ORDEN EDU/727/2023, de 29 de mayo, por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar

3. OBJETIVOS

- ✚ Atender la demanda derivada del propio sistema educativo, para aquellos alumnos que por distancia u otras razones necesitan comer en el centro escolar.
- ✚ Aportar una dieta con garantías higiénicas y nutricionales adecuadas a las necesidades del grupo de edad a las que va dirigida.
- ✚ Servir de marco para la educación nutricional, promocionando hábitos alimentarios favorables.
- ✚ Influir positivamente en el desarrollo de habilidades, compostura, convivencia y socialización.

- + Que nuestro alumnado usuario del comedor reciba una alimentación adecuada a través de una dieta saludable y equilibrada.
- + Cuidar la higiene personal: lavado de manos antes y después de las comidas, correcta manipulación de los alimentos, cepillado de dientes después de las comidas...
- + Realizar actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene y buen comportamiento en la mesa.
- + Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas educación y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- + Fomentar la colaboración, solidaridad y convivencia, llevando a cabo actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros, prestando especial atención a los más pequeños.
- + Realizar actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo del alumnado.
- + Practicar actividades de libre elección y lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
- + Para lograr estos objetivos pretendemos ayudarnos de una correcta organización de procesos, y para ello ponemos en marcha el presente Reglamento.

4. MENÚS

Los menús se adecúan a las necesidades de los alumnos y alumnas buscando alcanzar el correcto equilibrio dietético, cuidando la variedad y la presentación de los alimentos, y siguen las directrices generales desarrolladas en la Guía Alimentaria para Comedores escolares de Castilla y León aprobada por la Dirección General de Planificación y Ordenación Educativa.

A la hora de elaborar los menús se ha tenido en cuenta que la alimentación sea saludable y equilibrada, cumpliendo una serie de condiciones:

- Adecuada a las características del alumnado y sus circunstancias personales.
Debido a las necesidades específicas del alumnado del centro, se realizarán todos aquellos menús individualizados que sean necesarios para satisfacer las necesidades de los alumnos/as usuarios.
Será necesario informe médico en enfermería para justificar dichas necesidades específicas.

Entre las adaptaciones que se llevan a cabo por necesidades específicas del alumnado están:

- Dietas por problemas de salud (diabetes, cetogénicas ...)
 - Alumnado con problemas de deglución masticación.
 - Alumnado que puede iniciar la masticación.
 - Alergias o intolerancias a alimentos.
 - Dietas por sobrepeso.
 - Dietas astringentes.
- Así mismo se tendrán en cuenta, en su caso, diferentes religiones (Ramadán islámico) que no permiten la ingesta de determinados alimentos. Previo aviso de padres o tutores legales.
 - Práctica y atractiva para el alumnado.
 - Variada aportando los nutrientes necesarios.
 - Suficiente cubriendo las necesidades del organismo.
 - Completa conteniendo todos los grupos de alimentos.
 - Equilibrada incorporando las cantidades apropiadas de alimentos.

A comienzo de curso se hará entrega a las familias de una copia del menú para su conocimiento.

El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sean alumnos, profesores o personal no docente, salvo menú especial o de régimen para atender a los alumnos u otro personal que, mediante los correspondientes certificados médicos, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudiquen su salud.

Los Menús son elaborados al inicio del curso por Cocina y Enfermería, con la supervisión del Gobernante y directora, para dar respuesta así a las necesidades del alumnado en cuanto a Nutrición y dietas se refiere.

Se revisarán al inicio y final de curso, así como en el momento en que se detecte cualquier aspecto que se pueda mejorar o necesidad que pueda surgir.

Los Menús elaborados se repiten periódicamente cada cuatro semanas (se adjunta copia)

Menú 1ª SEMANA curso 2025-26				
DÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
LUNES		Mini -bocadillo	-Crema de verdura - Filete de ternera con patatas fritas. - Fruta.	- Arroz blanco con salsa de tomate. - Huevos fritos. - Leche.
MARTES	Fruta + Leche + cacao+ galletas o pan con proteína o magdalenas o cereales.	Plátano	- Alubias blancas. - Bacalao con fritada - Fruta	-Sopa -Pechuga de pollo a la plancha con lechuga. - Batido de leche y fruta
MIÉRC.	Lo mismo	Mini -bocadillo	- Judías verdes con patata. - Morcillo de cerdo estofado - Fruta	-Merluza en salsa con guisantes y patata panadera -Ensalada de tomate -Cuajada con miel
JUEVES	Lo mismo	Yogur normal	-Sopa de cocido -Garbanzos con verdura y carne. -Fruta	-Puré de verdura - Empanada de atún +ensalada de lechuga -Fruta
VIERNES	Lo mismo	Mini -bocadillo	-Espaguetis a la boloñesa -Fletán con ensalada - Yogurt	

Menú 2ª SEMANA curso 2025-2026				
DÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
LUNES		Mini -bocadillo	- Patatas con carne - Croquetas y ensalada de lechuga y tomate. - Fruta	- Pollo con verduritas (champiñón, zanahoria, calabacín) al horno - Arroz con leche
MARTES	Fruta + Leche + cacao+ galletas o pan con proteína o magdalenas o cereales.	Plátano	- Lentejas estofadas con arroz - San Pedro con ensalada de tomate y maíz - Fruta	-Sopa de ave con fideos -Tortilla de patata con ensalada de lechuga - Fruta
MIÉRC.	Lo mismo	Mini -bocadillo	-Sopa Juliana con coliflor -Pechuga de pavo guisada con ensalada - Fruta	-Crema de calabacín -Atún en salsa. -Leche
JUEVES	Lo mismo	Yogur normal	-Alubias canela -Huevo cocido con pisto - Fruta.	- Acelgas con patatas -Sándwich de jamón york y queso y ensalada. - Batido de frutas
VIERNES	Lo mismo	Mini -bocadillo	-Menestra de hortalizas -Albóndigas con ensalada de tomate, lechuga y maíz. -Yogur	

Menú 3ª SEMANA curso 2025-2026

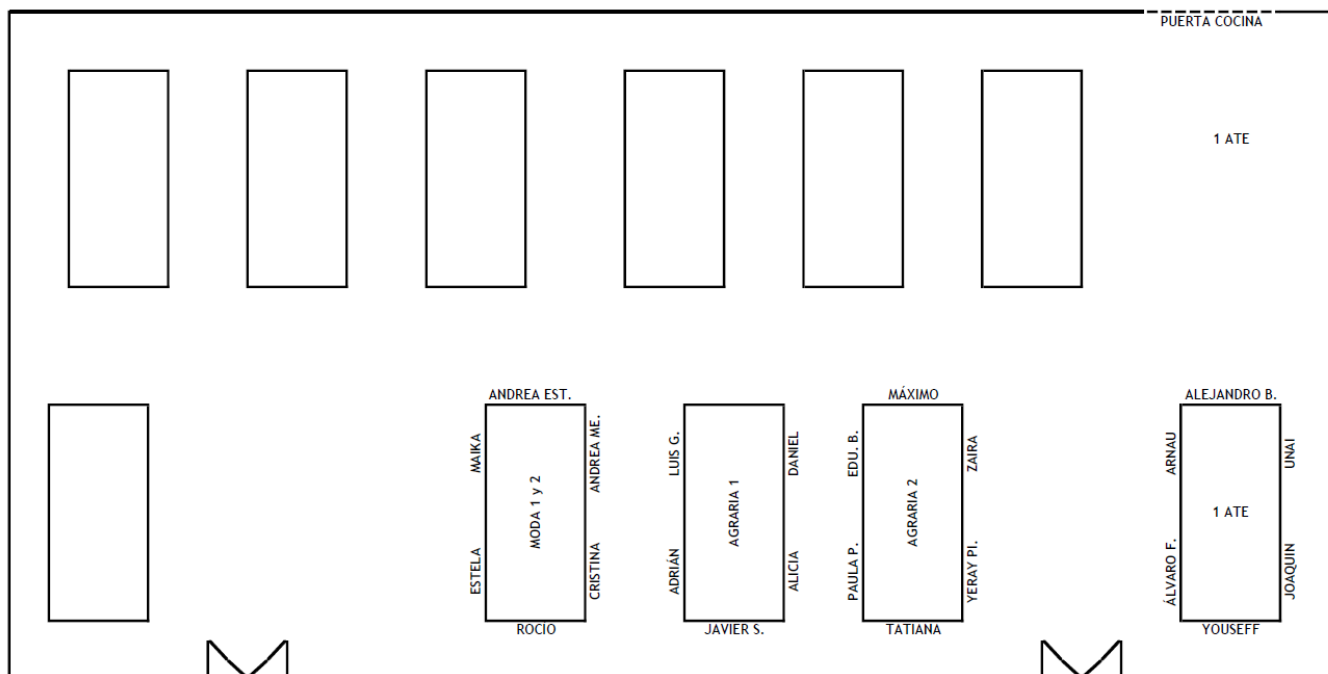
DÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
LUNES		Mini -bocadillo	- Porrusalda - Escalope de ternera con ensalada. - Fruta	- Ensalada de pasta con atún, tomate, huevo cocido, maíz... - Lomo a la plancha con lechuga - Leche
MARTES	Fruta + Leche + cacao+ galletas o pan con proteína o magdalenas o cereales.	Plátano	- Potaje con espinacas. - Bacalao en salsa. - Fruta	-Crema de calabaza -Huevos rellenos con ensalada -Batido de fruta y leche.
MIÉRC.	Lo mismo	Mini -bocadillo	-Paella de verduras -Muslo de pollo asado con ensalada. - Fruta	- Sopa de ave con fideos -Merluza con ensalada -Leche
JUEVES	Lo mismo	Yogur normal	- Judías blancas estofadas. -Revuelto de calabacín -Fruta	- Lasaña de verduras y carne de pavo. - Ensalada de lechuga/tomate. - Piña en su jugo.
VIERNES	Lo mismo	Mini-bocadillo	-Marmitako -Rollitos de queso, york y espárragos con ensalada de tomate	

Menú 4ª SEMANA curso 2025-2026

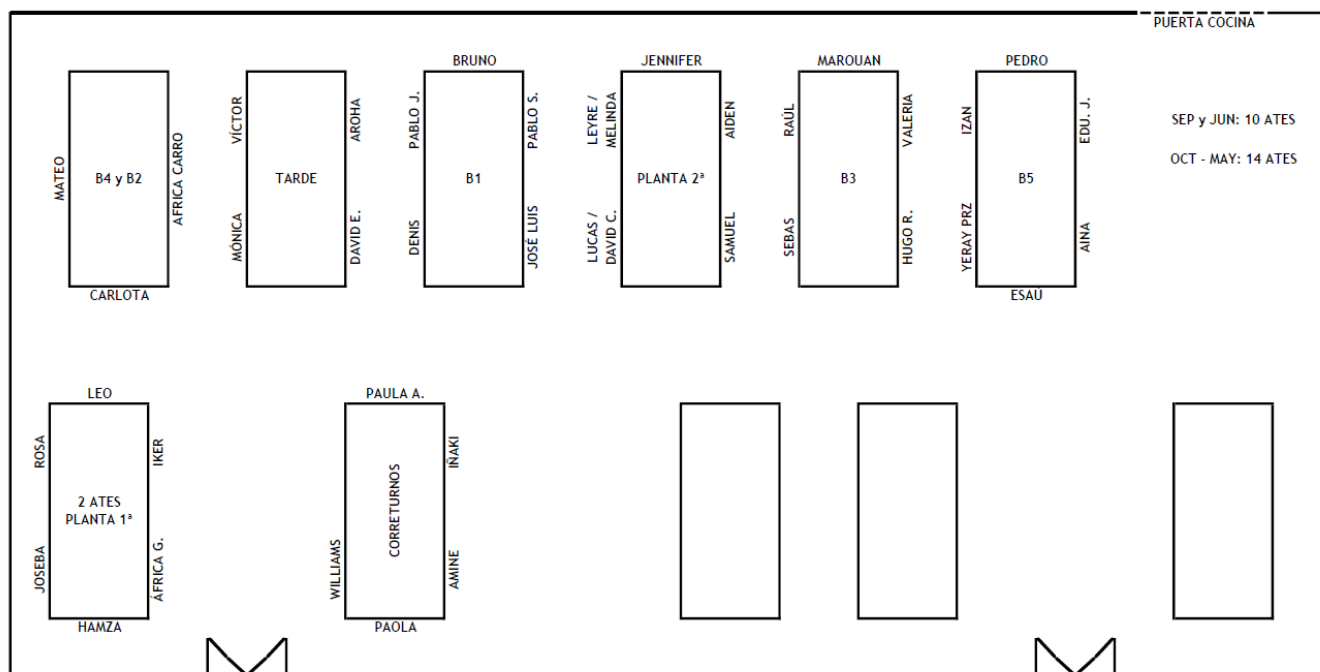
DÍA	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	CENA
LUNES		Mini -bocadillo	-Puré de calabacín -Ternera a la Jardinera - Fruta	- Ensalada mixta (lechuga, maíz, atún, espárragos, huevo cocido) -Pizza o pan pizza, vegetal -Leche
MARTES	Fruta + Leche + cacao+ galletas/ pan con proteína/magdalenas o cereales.	Plátano	- Guisantes con arroz. - Atún con ensalada - Fruta	-Judías verdes con salsa de tomate -Tortilla francesa y lechuga - Fruta
MIÉRC.	Lo mismo	Mini -bocadillo	-Patatas a la importancia -Pollo asado con ensalada. -Fruta	- Sopa juliana. - Bacalao a la romana con ensalada -Yogur
JUEVES	Lo mismo	Yogur normal	-Macarrones + atún -Lomo a la plancha con ensalada - Fruta	- Crema de zanahoria. -Jamón York a la plancha con ensalada -Leche
VIERN.	Lo mismo	Mini -bocadillo	-Lentejas -Merluza al horno con ensalada - Arroz con leche	

alumnado (mesas, utensilios) y para el personal encargado de dar de comer a los alumnos con mayor nivel de necesidades (sillas ergonómicas).

Distribución de alumnado por mesas. TURNO 1



Distribución de alumnado por mesas. TURNO 2



6. PERIODO Y HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

El **artículo 16** de la **Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar**, modificada por la **ORDEN EDU/748/2016, de 19 de agosto**, queda redactado como sigue:

«Artículo 16. Período de funcionamiento.

- 1. El período ordinario de funcionamiento del comedor escolar se extenderá desde el primer día lectivo del curso escolar, de acuerdo con el calendario aprobado por la Administración educativa, hasta el último día lectivo del curso.*
- 2. Cualquier variación en el período ordinario de funcionamiento del comedor escolar deberá aprobarse por el director del centro, previa comunicación al consejo escolar, y remitirse a la dirección provincial de educación correspondiente, que lo notificará al concesionario o titular del establecimiento adjudicatario, con una antelación mínima de dos meses al período en que deba aplicarse dicha variación.».*

Este servicio funciona bajo la modalidad de Gestión directa, es decir, la Consejería de Educación contrata al personal de cocina y de servicios necesario para su buen funcionamiento, y dota de los recursos económicos necesarios.

El centro dispone de una cocina con equipación completa donde son **elaborados diariamente los menús**. El personal de comedor lo forman: tres cocineras, tres ayudantes de cocina, un gobernante y personal de servicios.

Puesto que el centro cuenta con Residencia, los **espacios y periodos** de comedor para los alumnos son los siguientes:

Desayuno: Se realiza en el Comedor. De 9,00 a 9,30 horas.

Almuerzo: Se realiza en las aulas. A partir de las 11 horas.

Comida: Se realiza en el Comedor. El horario de comida diario, quedara distribuido en dos turnos (varía de hora en los meses de septiembre y junio, considerándolo periodo de reducción de jornada):

- **1º turno: Destinatarios:** alumnado de TVA. Horario de jornada lectiva reducida: 13:00 horas. Resto del periodo escolar será Horario: 14:00 horas.

- **2º turno: Destinatarios:** alumnado de EBO.1 y EBO. 2 horario de jornada lectiva reducida: 13:30 horas. Resto del periodo escolar será Horario: 14:30 horas

Merienda: Se realiza en el Comedor. De 17,00 a 17,30 horas.

Cena: Se realiza en el Comedor. De 20,00 a 20,30 horas.

7. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

El Servicio de Comedor del CPEE Virgen del Castillo es de Gestión Directa por parte del propio centro, que se contempla en el *Artículo 9.1.b* de la **ORDEN EDU/1752/2003**, de 19 de diciembre, por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.

Respecto al régimen económico del comedor, éste se regula en el **CAPÍTULO VI** del **Decreto 20/2008**. En el artículo 20, *financiación del servicio de comedor*, se establece que “*El servicio de comedor escolar se financiará principalmente con las cantidades procedentes de los Presupuestos Generales de la Comunidad de Castilla y León gestionados por la Consejería con competencias en materia de educación y las aportaciones pagadas por los usuarios del servicio*”.

8. ÓRGANOS DE GESTIÓN

Las competencias de los órganos de gestión y del personal están reguladas en el **CAPÍTULO III** del **Decreto 20/2008**, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor, donde se dice que: “*Son órganos competentes para garantizar el correcto funcionamiento del servicio de comedor escolar en cada centro: el director, el secretario y el consejo escolar.*”

Y en la **ORDEN EDU/693/2008**, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008 de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar.

Así mismo, las funciones del Personal Laboral en relación al comedor se recogen en el Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta.

Corresponde a los Consejos Escolares de los centros docentes públicos (D 20/2008):

- a. Aprobar el plan de funcionamiento del servicio al que se refiere el artículo 15.
- b. Proponer al director del centro la implantación de cuantas medidas contribuyan a mejorar la prestación global del servicio.

Corresponde al director del centro (D. 20/2008):

- a. Dirigir y coordinar el servicio.
- b. Elaborar, con el equipo directivo, el plan anual de funcionamiento del servicio al que se refiere el *artículo 15* de este *Decreto* como parte de la programación general anual del centro.
- c. Ejercer la jefatura de todo el personal adscrito al mismo, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes, en su caso, entre la empresa concesionaria del servicio o el titular del establecimiento adjudicatario y los responsables, cuidadores y el personal de atención a los alumnos, de acuerdo con lo establecido en los artículos 7 y 8 del presente Decreto.
- d. Velar por el cumplimiento de este Decreto y de las disposiciones que se dicten en su desarrollo, así como de las normas sobre sanidad, seguridad e higiene, sin perjuicio de las competencias que correspondan a la administración sanitaria.

Corresponde al secretario del centro (D. 20/2008):

- a. Ordenar el régimen económico del comedor escolar, conforme a las instrucciones del director, realizar la contabilidad y rendir cuentas ante las autoridades correspondientes.
- b. Ejercer cuantas funciones le delegue el director del centro.

Corresponden las funciones del responsable de comedor escolar (ORDEN EDU/693/2008)

No hay un responsable de comedor tal como se establece en el *artículo 2*, puesto que se atribuye dicho cargo a un cuidador, figura que no existe en este centro.

Corresponde al Personal de Cocina y Servicios:

El *artículo 9* del *Decreto 20/2008* dice: *En aquellos comedores en los que exista personal de cocina y de servicio con vinculación jurídico laboral con la Administración de la Comunidad de Castilla y León, como es el caso, éste se regirá por el Convenio Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta.*

Corresponde a los cuidadores y personal de atención a los alumnos:

El Centro cuenta con personal con vinculación jurídico laboral con la Administración de la Comunidad de Castilla y León, por lo que se rige por el Convenio Colectivo para

el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Órganos Autónomos dependientes de esta (ATEs, enfermeras y fisioterapeutas), estando dentro de sus funciones las especificadas para el cuidador de comedor en la *Orden EDU /693/2008 de 29 de abril*.

Consideramos que, en el funcionamiento de este servicio, gobernante, los ATEs, la enfermera y los fisioterapeutas son una figura esencial en la atención educativa, apoyo y vigilancia a los comensales. Todos estos perfiles estarán presentes en el 2º turno de comedor.

Aumentando la vigilancia del alumnado con la presencia de los tutores de la etapa de Transición a la Vida Adulta en el 1º turno establecido para este curso.

Los tutores, ATEs, la enfermera y los fisioterapeutas proporcionarán al director del centro **información sobre las incidencias significativas**, y en el caso de los ATEs, incluidas las acontecidas en los periodos de recreo anterior y posterior al almuerzo de mediodía. Y trasladarán al director del centro, cuando sea necesario **un informe** en el que se reflejen dichas incidencias y cuantas observaciones consideren adecuadas para el funcionamiento del comedor.

Cabe destacar que todo **el personal docente y no docente** que atiende el comedor, cuenta con el **certificado de manipulador de alimentos**.

Los ATEs tienen la cualificación necesaria para el desempeño de sus funciones que se establecen en el *artículo 11.4 de la Orden EDU/1752/2003*: “*Se consideran funciones de atención al alumnado, además de la imprescindible presencia física durante la prestación del servicio de comedor y los recreos citados, las relativas a la orientación en materia de Educación para la Salud, de adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor y cuantas otras actitudes tiendan a la vigilancia, cuidado y dinamización de los alumnos*”.

Asimismo, los ATEs realizarán sus funciones de acuerdo a lo establecido en el *punto 4.3.3.- Papel del cuidador*, de la “*Guía Alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León*”: “*El cuidador juega un papel fundamental en el control y supervisión de la ingesta, así como en aspectos relacionados con los correctos hábitos alimentarios, higiénicos y de comportamiento en la mesa*”.

La hora de la comida es un momento donde concurren diferentes necesidades: alimentarse, estar con otros, conversar y compartir experiencias.

Es importante que los escolares que vengan a nuestro comedor se sientan atendidos de manera cálida y afectuosa, transformando ese momento en una experiencia de aprendizaje y convivencia solidaria. Además de respetar el tiempo y ritmo en las comidas, condicionado por su autonomía.

8.1. FUNCIONES ATEs

- Atender a los alumnos en las necesidades básicas de alimentación, seguridad, higiene, vestido, atendiendo a sus características y peculiaridades individuales tan importantes en nuestro centro.
- Cuidado y control de los alumnos comensales tanto en el comedor, patio, aulas u otras instalaciones que puedan utilizarse a criterio del centro durante el tiempo transcurrido desde la finalización de las clases.
- El cuidado del comedor supone:
 - Controlar la entrada y salida de los alumnos comensales, cuidando especialmente que no salgan alimentos fuera del comedor.
 - Controlar las idas y venidas al baño.
 - Apoyar las actividades complementarias necesarias para la atención y cuidado de los alumnos antes y después de las comidas.
 - Velar por la higiene y la seguridad en el servicio. Los fallos detectados los transmitirá en aquellos casos que lo contemplen el reglamento de convivencia, el/la coordinadora del comedor es quien lo comunicará al equipo directivo para estudiar el caso y las medidas oportunas a tomar.
 - Acompañar a los alumnos al comedor escolar y posteriormente entregarán a los alumnos al responsable de cada taller o aula.
 - Promover la máxima autonomía en el comedor, en relación con la alimentación y aseo.
 - Desempeñar durante el tiempo de comida las actividades necesarias para que los alumnos adquieran hábitos saludables y correctos de alimentación, higiene y relación social, así como para que realicen adecuada y completamente la ingesta de alimentos.
 - Potenciar sus capacidades manipulativo-motóricas en el uso adecuado de los cubiertos.

- Los ATEs se coordinarán con los demás profesionales y la Dirección del centro, aportando sus conocimientos sobre higiene, alimentación, seguridad y otros temas de su competencia
- Cualquier otra función que encomiende la directora dentro del marco de su competencia en el ámbito escolar y de comedor.

8.2. FUNCIONES ENFERMEROS/AS

- Vigilancia y atención a los/as alumnos/as en las necesidades sanitarias propias de su nivel en el ámbito del comedor escolar y administración de la alimentación enteral (con sonda gástrica).
- Administración de medicamentos conforme a las oportunas prescripciones facultativas, cuidando que estas se cumplan.
- Control sobre los tratamientos médicos de cada alumno. Control de alergias
- Prestar asistencia sanitaria en accidentes dentro del comedor escolar y atendiendo las urgencias
- Colaborar y participar en programas de salud en relación al comedor.
- Control individual de cada alumno en el comedor: control dietético, control bucodental, higiene nasal para favorecer la deglución.
- Informar de aspectos relacionados con la salud y bienestar del alumno para que sean tenidos en cuenta durante el desarrollo del comedor.
- Colaborar en la elaboración de los Menús.
- Colaborar con los educadores/as y ATEs en las actividades propias del servicio de comedor.
- Cualquier otra función que encomiende la directora dentro del marco de su competencia en el ámbito escolar y de comedor

8.3. FUNCIONES DEL PERSONAL DOCENTE EN EL SERVICIO DE COMEDOR

En coherencia con el carácter educativo que adquiere el comedor escolar, especialmente para el alumnado de la etapa de Transición a la Vida Adulta y Laboral (TVA), el equipo docente implicado en este servicio durante el curso 2025-2026 asumirá una serie de funciones específicas orientadas a garantizar no solo la atención básica y la seguridad del alumnado, sino también la implementación de objetivos pedagógicos enmarcados en el currículo de dicha etapa.

Las funciones del personal docente en el servicio de comedor serán las siguientes:

1. Supervisión, acompañamiento y apoyo durante la ingesta:

- Asegurar que el alumnado coma en condiciones adecuadas de higiene, seguridad y bienestar.
- Apoyar, guiar y supervisar la manipulación de cubiertos, uso de servilletas, organización del espacio en la mesa, etc., promoviendo la autonomía progresiva.

2. Fomento de hábitos saludables y normas de comportamiento:

- Reforzar rutinas básicas como el lavado de manos antes y después de comer, el respeto por los turnos y las normas de convivencia en un contexto colectivo.
- Trabajar la adquisición de hábitos alimentarios saludables, la identificación de los distintos grupos de alimentos y la importancia de una dieta equilibrada.

3. Desarrollo de habilidades sociales y comunicativas:

- Favorecer la interacción con iguales y adultos en un contexto real de socialización.
- Fomentar el uso funcional del lenguaje (oral o alternativo/aumentativo) para hacer peticiones, expresar gustos o necesidades, pedir ayuda, etc.

4. Apoyo específico al alumnado con mayores necesidades de apoyo:

- Adaptar la intervención a las características individuales de cada alumno/a (dificultades motoras, sensoriales, conductuales, cognitivas, etc.).
- Ofrecer apoyos específicos como el uso de sistemas aumentativos y/o alternativos de comunicación (SAAC), adaptaciones de menaje o técnicas de alimentación segura en coordinación con los equipos especializados.

5. Observación sistemática y recogida de información:

- Registrar observaciones relevantes sobre el nivel de autonomía, interacción, comportamiento o posibles incidencias, que permitan evaluar el progreso del alumnado y ajustar las estrategias de intervención.

- Comunicar y coordinar dicha información con el equipo educativo y las familias, en el marco del seguimiento individualizado del alumno/a.

6. Colaboración en la planificación y evaluación del módulo de alimentación (para alumnado TVA):

- Integrar los objetivos del comedor dentro de las programaciones didácticas de aula y de los planes individuales del alumnado.
- Evaluar de forma continua el impacto de la intervención en el comedor en el desarrollo de las competencias personales y sociales del alumnado de TVA.

Esta redefinición de funciones docentes en el comedor responde a una visión integral de la educación, donde cada momento del día, incluidos los espacios no formales, se concibe como una oportunidad para el desarrollo personal, social y funcional del alumnado con necesidades educativas especiales.

8.4. FUNCIONES FISIOTERAPEUTAS

- Conseguir en el alumnado, una posición lo más funcional posible que facilite el desempeño de la tarea.
- Enseñanza en el manejo y utilización de las adaptaciones que precise el alumno en el comedor.
- Elaboración de material de posicionamiento y productos de apoyo, así como la colaboración y asesoramiento a los profesores que trabajen con los alumnos.
- Coordinación con el resto de profesionales.
- Cualquier otra función que encomiende el responsable de comedor dentro del marco de su competencia en el ámbito escolar.

8.5. FUNCIONES CONSERJERÍA

- Control de acceso al centro del alumnado y personal ajeno, identificando en su caso al personal visitante.
- Distribución de avisos de faltas de alumnado de comedor.
- Tomar nota y dar cuenta a sus superiores de cuantas anomalías o incidencias observe o le comuniquen el personal docente y laboral del centro.
- Vigilar la hora de recogida de los alumnos por el transporte y por cada una de las personas que vengán a recoger a los alumnos.

- Efectuar cualquier otra tarea propia de su categoría para la cual haya sido previamente instruido, así como cualquier otra que le fuera encomendada por el correspondiente responsable del centro.
- Cualquier otra función que encomiende la directora dentro del marco de su competencia en el ámbito escolar y de comedor.

8.6. FUNCIONES GOBERNANTE

- Supervisar los preparativos del servicio de comedor, garantizando la apertura del servicio.
- Controlar el acceso y la presencia en el comedor escolar de los comensales previstos.
- Controlar que el menú sea servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentre en un estado idóneo de utilización.
- Controlar que el menú servido se ajuste al previamente planificado e informado a padres y usuarios.
- Recepción y control de la calidad de los alimentos, una vez realizado el suministro.
- Custodiar los alimentos y utensilios domésticos.

9. PERSONAL DE VIGILANCIA Y ATENCIÓN AL ALUMNADO

El Comedor Escolar es un lugar donde se mantendrá el orden y se respetarán las normas. Los responsables de velar por el orden y la disciplina del Comedor Escolar son los ATEs.

Conforme al *Decreto 20/2008*, en el *Art. 8* se contempla que *“en todos los comedores escolares habrá cuidadores y, en su caso, personal de atención a los alumnos que bajo las directrices del director del centro, directamente o a través del responsable de comedor, atenderán a los usuarios del comedor, especialmente a los alumnos de educación infantil y velarán por el cumplimiento del plan de funcionamiento a que se refiere el artículo 15, sin perjuicio de las demás funciones que fije la Consejería competente en materia de educación”*.

En la *ORDEN EDU/693/2008, de 29 de abril*, por la que se desarrolla el servicio público de comedor escolar, en su *Artículo 4 (Número de cuidadores)*, establece que:

*“1.– En cuanto al número de cuidadores la ratio aplicable a comedores escolares con alumnos con necesidades educativas especiales, escolarizados en régimen ordinario, será de **un cuidador por cada seis alumnos** o fracción igual o superior a uno.*

Excepcionalmente podrá reducirse la ratio anterior por el titular de la Dirección Provincial de educación cuando se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado, analizado cada caso concreto con la dirección del centro.”

2.- **Las ratios aplicables** a comedores escolares en centros de educación especial se establecen en función de las necesidades de apoyo de los alumnos, distinguiendo el periodo de comida del recreo anterior y posterior:

a) Tiempo de comida:

1. Para **alumnos autistas** y con trastornos de la personalidad, **un monitor por cada dos niños.**
2. Para alumnos **plurideficientes**, **un monitor por cada dos niños.**
3. Para alumnos **con trastornos psíquicos**, **un monitor por cada nueve niños.**

b) Recreo anterior y posterior a la comida:

1. Para alumnos autistas y con trastornos de la personalidad, un monitor por cada tres niños.
2. Para alumnos plurideficientes, un monitor por cada cuatro niños.
3. Para alumnos con trastornos psíquicos, un monitor por cada quince niños”

Atendiendo a estas premisas, presentamos las siguientes nee acorde al alumnado matriculado en el curso 2025-2026:

ALUMNO/A	GRADO DE DISCAPAC.	CATEGORIZACIÓN	RESID	NECESIDADES
PAULA ALCALDE	68%	PLURIDEFICIENTE	.	ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. AGREDE CONTINUAMENTE, PELLIZCA, MUERDE, SE INTENTA LEVANTAR. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
MOHAMED AMINE	49%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. AYUDARLE A COMER. NECESITA AYUDA PARA IR AL BAÑO.
PAOLA ESTEBAN	85%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. MUY MOVIDA NO PARA, SE LEVANTA, PEGA. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.

EBO	LUCÍA LORENZO	47%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. MUY MOVIDA NO PARA, SE LEVANTA, HAY QUE DARLE LA COMIDA Y CONTROLAR QUE NO SE ATRAGANTE. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO.
	AROHA BLANCO	95%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. HAY QUE DARLE LA COMIDA Y CONTROLAR QUE NO SE ATRAGANTE. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
	ÁFRICA CARRO	85%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. HAY QUE DARLE LA COMIDA, CONTROLAR QUE NO SE TRAGANTE Y VOMITE. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO. (SILLA DE RUEDAS)
	IKER GARCÍA	85%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. HAY QUE DARLE LA COMIDA, CONTROLAR QUE NO SE TRAGANTE. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
	HAMZA MOHAMAD	63%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. HAY QUE DARLE LA COMIDA, CONTROLAR QUE NO SE ATRAGANTE. ESTÁ SENTADO EN TRONA APARTADO DE LAS MESAS PORQUE COGE TODO PARA METERLO EN LA BOCA. NECESITA QUE LO LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
	AIDEN GALLEGO PERELLÓ		TEA	I	ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA HAY QUE DARLE DE COMER Y PROBAR NUEVAS CONSISTENCIAS DE ALIMENTOS. NECESITA QUE LO LLEVEN AL BAÑO PARA ASEO Y BAÑO

EBO	MELINDA MITKOVA STOYANOVA		DISCAPACIDAD INTELLECTUAL MODERADA		ATENCIÓN SUPERVISADA. AYUDA PARA CORTAR CARNE Y PELAR LA FRUTA.
	JOSEBA JIMÉNEZ JIMÉNEZ		TEA GRADO 3		ATENCIÓN SUPERVISADA, AYUDA PARA CORTAR CARNE Y PELAR FRUTA. MUY INQUIETO. NECESITA QUE LO LLEVEN AL BAÑO PARA ASEO Y CAMBIO
	DAVID CAÑIZARES BONET		TEA LEVE		ATENCIÓN SUPERVISADA, AYUDA PARA CORTAR CARNE Y PELAR FRUTA. SUPERVISIÓN PARA ASEO Y BAÑO
	DAVID ESTEBAN GONZÁLEZ		DISCAPACIDAD INTELLECTUAL MODERADA TDAH		ATENCIÓN SUPERVISADA, AYUDA PARA CORTAR CARNE Y PELAR FRUTA. SUPERVISIÓN PARA ASEO Y BAÑO
	HUGO RODRÍGUEZ GIL		TRASTORNO DEL DESARROLLO TIPO AUTISMO DISCAPACIDAD INTELLECTUAL LÍMITE		SUPERVISIÓN EN COMEDOR. AYUDA PARA CORRECTO ASEO EN BAÑO.
	PEDRO ENRIQUE	46%	PLURIDEFICIENTE	I	ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. TIENEN QUE ESTAR DOS ASES PARA DARLE LA COMIDA UNO SUJETANDO Y OTRO DÁNDOLE LA COMIDA. ESTÁ SENTADO EN TRONA. NECESITA QUE LO LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
	JENNIFER ESTEBAN	67%	TEA		ATENCIÓN SUPERVISADA. COME SOLA, AUNQUE HAY QUE AYUDARLA UN POCO. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
	JOSÉ LUIS SEOANE	65%	TEA	I	ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. HAY QUE DARLE LA COMIDA SUJETÁNDOLE, EN TRONA, CONTROLAR QUE NO SE TRAGANTE Y VOMITE. AGREDE. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y CAMBIO.

EBO	CARLOTA	66%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. HAY QUE DARLE LA COMIDA Y CONTROLAR QUE NO SE ATRAGANTE. EN TRONA PORQUE ES MUY MOVIDA. NECESITA QUE LA LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
	MATEO HUERTAS	59%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUALIZADA. AGREDE CONTINUAMENTE, PELLIZCA, MUERDE, TIRA DEL PELO. EN TRONA. DOS ASES PARA COMER, UNO LO SUJETA Y OTRO LE DA DE COMER. NECESITA QUE LO LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO.
	IÑAKI YASAURY	70%	PLURIDEFICIENTE		NO CONTROLA ESFINTERES, NECESITA QUE LO LLEVEN AL BAÑO PARA EL ASEO Y EL CAMBIO. SUPERVISIÓN EN EL COMEDOR, PARA AYUDARLE A COMER, NECESITA VIGILANCIA
	SEBASTIÁN ALEJANDRO	75%	TEA		ATENCIÓN INDIVIDUAL, HAY QUE ACOMPAÑARLE AL BAÑO PARA ASEO. EN LA COMIDA, VIGILANCIA, QUITA LA COMIDA A LOS COMPAÑEROS Y PEGA
	ÁFRICA GONZÁLEZ	75%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUAL. ACOMPAÑARLA AL ASEO. NO COME, HAY QUE OBLIGARLA PARA QUE COMA LA RACIÓN QUE SE LE PONE. TIRA LOS PLATOS, SI NO LE GUSTA LA COMIDA
	LUCAS PÉREZ	49%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL	I	ATENCIÓN INDIVIDUAL. INGESTA EN TROZOS PEQUEÑOS. VIGILAR QUE NO SE ATRAGANTE. ACOMPAÑARLO AL BAÑO PARA ASEO
	VÍCTOR ORLINOV	69%	TEA		ATENCIÓN INDIVIDUAL, SE LEVANTA, NO COME SOLO, PEGA, TIRA LOS PLATOS
	RAÚL RODRÍGUEZ	75%	PLURIDEFICIENTE	I	ATENCIÓN INDIVIDUAL, TIRA LA MESA, LOS PLATOS, PEGA, MUERDE, ARAÑA, CHILLA
	BRUNO	76%	TEA		ATENCIÓN INDIVIDUAL. NO COME SÓLO, SE LEVANTA, TIRA EL VASO, CHILLA, SE VA DEL COMEDOR

EBO	LEO MANZANO	76%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN INDIVIDUAL, SE TIRA LA COMIDA POR ENCIMA, SE PONE NERVIOSO Y TIRA TODO SI HAY MUCHO RUIDO EN EL COMEDOR
	LEYRE HERNÁNDEZ	40%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		ATENCIÓN INDIVIDUAL, TARDA MUCHO EN COMER, COME MAL, Y HAY QUE INSISTIRLE MUCHO
	SAMUEL MARTÍN	76%	TEA		ATENCIÓN INDIVIDUAL, COME MAL, TIRA LOS PLATOS CHILLA, RABIETAS
	PABLO JAVIER	73%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		SUPERVISAR, PARTIRLE LA COMIDA Y QUE NO SE LEVANTE
	WILLIAMS DANIEL	33%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		ATENCIÓN INDIVIDUAL, COME MUY LENTO, PONE LA COMIDA EN LOS PLATOS DE LOS DEMÁS
	DENIS VEGA	58%	PLURIDEFICIENTE		SUPERVISIÓN Y PARTIRLE LA COMIDA
	ESAÚ ALBARRÁN	51%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		SUPERVISIÓN
	MAIKA HUERTA	60%	PLURIDEFICIENTE		SUPERVISAR, QUITA LA COMIDA A LOS NIÑOS DE AL LADO
	AÍNA LÓPEZ MARTÍN	45%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		SUPERVISIÓN
	EDUARDO BORREGUERO	44%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		SUPERVISIÓN
	IZAN GARCÍA	PTE DISCAPAC.	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		SUPERVISAR (CRISIS)
	EDUARDO JIMÉNEZ	49%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		SUPERVISIÓN
	MÁXIMO EMILIANO	78%	PLURIDEFICIENTE		SUPERVISIÓN, LENTO, MAL COMEDOR, HAY QUE INSISTIRLE PARA QUE COMA Y MASTIQUE
	MARÍA ROSA	67%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		SUPERVISIÓN, LENTA, AYUDA A PARTIR LA COMIDA
	EBO	MAROUAN ABOUFARAS	49%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL	
	YERAY PÉREZ	48%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		ATENCIÓN INDIVIDUAL, RABIETAS, MAL COMEDOR
	ANDREA MONICA	90%	PLURIDEFICIENTE		SUPERVISIÓN, PARTIR COMIDA, PELAR FRUTA
	PABLO SÁNCHEZ	68%	PLURIDEFICIENTE	I	ATENCIÓN INDIVIDUAL, RUIDOS CON PLATOS Y CUBIERTOS SI ESTÁ SÓLO. RABIETAS, TIRA LOS

					PLATOS Y CUBIERTOS Y LA COMIDA
	VALERIA LOZANO PAZ		DISCAPACIDAD INTELLECTUAL MODERADA TEA	I	ATENCIÓN INDIVIDUAL, CONDUCTAS DISRUPTIVAS CONSTANTES CON TODO LO QUE LE RODEA.
TVA	ADRIÁN GONZÁLEZ	50%	DISCAPACIDAD INTELLECTUAL		AUTÓNOMO
	ZAIRA JUAN HERNÁNDEZ	43%	DISCAPACIDAD INTELLECTUAL		AUTONOMO
	ANGIE TATIANA ROSAS MURILLO		DISCAPACIDAD INTELLECTUAL SINDROME DOWN		SUPERVISIÓN. AYUDA PARA PARTIR LA COMIDA Y LA FRUTA.
	CRISTINA JUANES RODRIGUEZ	77%	DISCAPACIDAD INTELLECTUAL MODERADA		CONTROLAR QUE COMA, MUY LENTO, PARTIR LA COMIDA
	DANIEL GOROSABEL	39%	DISCAPACIDAD INTELLECTUAL		SUPERVISIÓN
	LUÍS GABRIEL	65%	TEA		SUPERVISIÓN. AYUDA PARA PARTIR LA COMIDA Y LA FRUTA.
	JAVIER SÁNCHEZ	75%	DISCAPACIDAD INTELLECTUAL		SUPERVISIÓN. AYUDA PARA PARTIR LA COMIDA Y LA FRUTA.
	ALEJANDRO BLANCO	85%	PLURIDEFICIENTE		CONTROLAR QUE COMA, MUY LENTO, PARTIR LA COMIDA
	ALICIA CARBAJO	76%	TEA		SUPERVISIÓN, CORTAR LA COMIDA, PELAR LA FRUTA
	PAULA PALLARES	49%	PLURIDEFICIENTE	I	SUPERVISAR PARA QUE COMA, LENTA
	YERAY PIORNO	77%	PLURIDEFICIENTE		MUY INQUIETO, RABIETAS, AGREDE A COMPAÑEROS, Y LE QUITA LA COMIDA A LOS NIÑOS DE AL LADO
	JUNIOR	67%	DISCAPACIDAD INTELLECTUAL		AUTÓNOMO
	UNAI FERNÁNDEZ SALAZAR	65%	DISCAPACIDAD INTELLECTUAL MODERADA TEA TDAH		ATENCIÓN SUPERVISADA, AYUDA PARA CORTAR CARNE Y PELAR FRUTA. SUPERVISIÓN PARA ASEO Y BAÑO
	YOUSSEF TAIRI	79%	PLURIDEFICIENTE		ATENCIÓN PERSONALIZADA. SILLA DE RUEDAS, CONTROLAR COMIDA, DIETA ISLÁMICA, MAL COMEDOR, PARTIR COMIDA Y PELAR FRUTA
	TVA	ANDREA ESTÉBANEZ	66%	PLURIDEFICIENTE	

	ESTELA FERNÁNDEZ	44%	TEA		COME MUY LENTA, CONTROLAR COMIDA, AYUDAR A PARTIR LA COMIDA Y PELAR LA FRUTA
	ROCÍO GALENDE	48%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		AYUDA. CORTAR LA COMIDA, PELAR LA FRUTA, SUPERVISIÓN
	ANDREA MEDINA	54%	DISCAPACIDAD INTELECTUAL		CONTROLAR COMIDA
	ARNAU SANZ GUERRERO	66%	SÍNDROME DE LUSCAN- LUMISH		SUPERVISIÓN EN COMEDOR POR RIESGO DE ATRAGANTAMIENTO POR ANSIEDAD POR LA COMIDA
	ALVARO FIDALGO	85%	PLURIDEFICIENTE	I	INCONTINENCIA ESFINTERES. INGESTA ASISTIDA. ATENCIÓN PERSONALIZADA
	ADARA HANGAN	96%	PLURIDEFICIENTE		DEPENDIENTE TOTAL. SILLA DE RUEDAS. COMIDA POR SONDA. CAMBIOS POSTURALES

La vigilancia, atención y cuidado del alumnado en el comedor por parte del personal del centro consiste en:

- **DESAYUNO:** 6/8 ATEs, personal de servicios, gobernante y enfermera.
- **COMIDA:**
 - 1º Turno: 4 docentes, 2 Ates, 1 miembro del Equipo Directivo
 - 2º Turno: 14 ATEs, 2 fisioterapeutas, 1 enfermera, gobernante y personal de servicios.
- **MERIENDA:** 6 ATEs
- **CENA:** 6 ATEs

Responsable del comedor: directora del Centro.

10. USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR

Todo el alumnado usuario del servicio de comedor escolar del centro son alumnos con necesidades educativas especiales.

Todos los alumnos que tienen derecho a la prestación gratuita del servicio de comedor, de acuerdo con lo establecido por la ley.

El Personal que tenga derecho al servicio de comedor será considerado como tal, así como aquel personal laboral o docente que, no teniendo dicho derecho, solicite la prestación del servicio.

En el Decreto 20/2008, en el CAPÍTULO V (Derechos y obligaciones de los usuarios), en el Artículo 16 (Usuarios de comedor escolar), se especifica:

“1.– Tendrán la condición de usuarios de comedor escolar, los alumnos de centros docentes públicos dependientes de la Consejería con competencias en materia de educación y el personal docente y no docente vinculado al centro, que estén autorizados para el uso del servicio.

2.– La autorización se entiende concedida de forma implícita a los siguientes colectivos:

a) A los alumnos escolarizados en centros públicos en los niveles de enseñanza básica y educación infantil que estén obligados a desplazarse fuera de su municipio de residencia, por inexistencia de la etapa educativa correspondiente y sean beneficiarios del servicio de transporte escolar en cualquiera de sus modalidades de prestación, siempre que no dispongan de servicio de transporte escolar a mediodía.

b) Al personal docente que tenga la condición de cuidador.

3.– El resto de los colectivos no incluidos en el apartado anterior requerirá, para el uso del comedor, autorización del director del centro. En el caso de que existiese mayor número de solicitudes que plazas de comedor, se atenderá en la concesión de las autorizaciones el siguiente orden de prioridad:

a) Alumnos miembros de familias numerosas.

b) Alumnos beneficiarios de las ayudas previstas en el artículo 19 de este Decreto.

c) El resto del alumnado del centro, con preferencia de los alumnos de etapas educativas básicas respecto a los de etapas no básicas y de entre los primeros, los que cursen educación primaria respecto a los de educación secundaria.

d) Personal docente y no docente que preste servicios en el centro y no ejerza funciones de cuidador en el comedor escolar.”

11. COSTE DEL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR

El Servicio de Comedor Escolar es gratuito para todo nuestro alumnado.

También es gratuito para los profesionales que prestan su servicio en el mismo, así como para aquellos que tienen derecho por convenio.

Cualquier otro profesional, previa autorización del director, puede utilizar este servicio abonando la cuota del menú establecida por la Dirección Provincial de Educación,

quien fija, al inicio del curso escolar, el precio diario del cubierto que debe ser hecho público por los centros escolares.

El pago se efectuará mensualmente. Para ello los usuarios que se queden a comer y no tengan derecho a la prestación gratuita (personal laboral o docente que autorice el consejo Escolar en la reunión de inicio de curso) realizarán un ingreso dentro de los cinco primeros días del mes siguiente a su uso en la cuenta bancaria del centro, que se indicará en Secretaría cuando soliciten el servicio.

En caso de no realizar el ingreso en el periodo señalado, se procederá a comunicárselo al interesado que deberá abonarlo de inmediato, antes del siguiente mes. De no ser así se iniciará el proceso para su baja del servicio.

El impago de las cuotas será causa de pérdida del derecho a la utilización del servicio de comedor. Este hecho será decidido por el Consejo Escolar.

El precio para los usuarios de comedor, cuyo uso se apruebe por parte del Consejo Escolar, se fijará en el primer Consejo Escolar del curso, equiparándose a lo establecido para los comedores escolares de la Junta de Castilla y León.

12. PRESTACIÓN GRATUITA DEL SERVICIO DE COMEDOR

Según el *Artículo 20* de la *ORDEN EDU/748/2016, de 19 de agosto, por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar*, se beneficiarán de la gratuidad total del servicio de comedor los alumnos con grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento.

Por tanto, tendrán derecho a la prestación gratuita del servicio de comedor todos los alumnos escolarizados en el centro.

Los padres o tutores interesados en solicitar la prestación del servicio de comedor deberán comunicarlo al centro al inicio del curso escolar. Los alumnos que con carácter extraordinario se hayan incorporado tardíamente al centro podrán solicitarlo en ese momento.

Una vez determinado el número de comensales por la Secretaría del centro, se enviará relación de los alumnos a la Dirección Provincial de Educación.

El personal que tiene derecho a la prestación gratuita de comedor es el personal laboral regulado en el *Artículo 102 (servicio de cocina y comedor)*, del *Convenio*

Colectivo para el Personal Laboral de la Administración General de la Comunidad de Castilla y León y Organismos Autónomos dependientes de ésta.

Como el caso de los centros de Educación Especial no aparece en dicho convenio, se aprobó por parte de la Dirección del centro tramitar a través de la Dirección Provincial, tanto con la Secretaria Provincial como con el Director Provincial, en reunión de fecha 22-1-2015, que el personal Laboral que presta servicio al alumnado en el tiempo de comedor en el CPEE Virgen del Castillo, lo pueda hacer gratuitamente.

Los comensales esporádicos o habituales que no tengan derecho a la gratuidad y deseen hacer uso de él, deben comunicarlo en la Secretaría del Centro antes de finalizar el mes de septiembre, debiendo ser aprobado su uso por el Consejo Escolar. En el momento que surja la necesidad de comedor por parte de personal sin derecho a comedor gratuito, podrá solicitarlo en la Secretaría con la antelación suficiente.

13. TIEMPO POSTERIOR A LA COMIDA. ACTIVIDADES.

Tras la comida, los alumnos pasarán a Tiempo de Recreo, en los diversos espacios habilitados, bajo la vigilancia de los ATEs y 2 de los educadores, y en el caso de los alumnos de residencia, bajo la vigilancia de las 2 educadoras restantes:

1. Alumnos con mayor nivel de discapacidad: Solarium, Patio interior (en el buen tiempo).
2. Resto de Alumnos: Patio exterior, juegos y pista deportiva.

En caso de días de lluvia o frío excesivo, los alumnos se repartirán en el Gimnasio y zona de pasillo de TVA.

En caso de que el césped esté húmedo, se priorizará que los alumnos más autónomos puedan hacer uso de la pista deportiva.

14. RRI COMEDOR

14.1. DERECHOS DE LOS USUARIOS

Según se especifica en el *Artículo 17 (derechos de los usuarios)* del *Decreto 20/2008* son:

“Cualquiera que sea la modalidad de gestión del servicio de comedor escolar, los usuarios tendrán derecho a:

- a) Recibir una alimentación en condiciones saludables de higiene.*
- b) Recibir una alimentación especial en el caso de los alumnos que así lo requieran.*

- c) *Recibir una alimentación equilibrada desde la perspectiva dietético nutricional de acuerdo con las pautas nutricionales fijadas por la Administración.*
- d) *Recibir la debida atención por parte del personal de comedor.*
- e) *Participar en las actividades realizadas en los períodos de tiempo libre anteriores y posteriores a la hora de la alimentación.*
- f) *Recibir información anual del plan de comidas.”*

14.2.OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS




Según se especifica en el *Artículo 18 (obligaciones de los usuarios)* del *Decreto 20/2008* son:

Cualquiera que sea la modalidad de gestión del comedor los usuarios del servicio de comedor escolar tendrán las siguientes obligaciones:

- a) *Asistir al comedor escolar, salvo justificación expresa.*
- b) *Respetar Inhtwhyey2eyos horarios establecidos para las comidas.*
- c) *Cumplir las normas higiénicas.*
- d) *Cuidar del material del comedor escolar.*
- e) *Permanecer en el centro durante el horario de comida.*
- f) *Respetar las normas de funcionamiento establecidas por el centro para el servicio de comedor.*
- g) *Abonar, en su caso, la tarifa por menú establecido anualmente por la Administración.*

14.3.NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR.

El personal docente podrá hacer uso del comedor escolar cuando así lo requiera, debiendo cumplir las siguientes indicaciones; por sostenibilidad, responsabilidad y una mejor convivencia:

-  Notificar el día en que hará uso de este servicio con antelación, a través del tablero del comedor y antes del jueves de la semana precedente.
-  El personal de cocina gestionará esta solicitud y preparará las raciones de menú necesarias. Se evita de esta manera el desperdicio de alimentos.
-  En caso de cancelación se debe avisar directamente a cocina con antelación suficiente, sino ese menú deberá ser abonado por parte del docente, aunque no lo disfrute.

- ✚ Se pide al profesorado que colabore en el orden y limpieza del comedor cuando haya hecho uso de éste; evitando la sobrecarga de trabajo del personal de servicios y dejando así su puesto limpio y la vajilla usada en el lugar indicado.
- ✚ El coste del menú diario del comedor escolar será el acordado según Orden O Instrucción. y se abonará en la secretaría del colegio al hacer la reserva.

14.3.1 NORMAS GENERALES DE FUNCIONAMIENTO DESTINADAS AL ALUMNADO

Higiene

- ✚ Lavarse las manos antes (se realizará como actividad de aula) y después de comer (con supervisión de los ATEs en los casos que sea necesario).

Organización y comportamiento

- ✚ El alumnado se situará siempre en el mismo sitio del comedor. Estos podrán ser cambiados en función de las necesidades concretas del alumno en cada momento, siendo el ATE en coordinación con enfermera y gobernante serán los encargados de realizar los cambios y comunicándolo al equipo directivo.
- ✚ Al abrirse el comedor cuando las personas responsables del comedor lo ordenen, los alumnos entrarán de manera ordenada, sin alboroto y ocupando sus respectivos lugares en las mesas, acompañados por sus tutores o ATEs de Planta hasta el sitio del comedor
- ✚ No levantarse de la mesa hasta que lo indique algún responsable.
- ✚ No jugar en la mesa ni molestar a los compañeros en ella sentados.
- ✚ Colaborar, en la medida de lo posible, en la recogida de las mesas.
- ✚ No tirar la comida debajo de la mesa, ni en ningún otro sitio del recinto del comedor. No sacar comida fuera del comedor.
- ✚ Está prohibido acceder al resto de dependencias en tiempo de comedor.
- ✚ Respetar el menaje y mobiliario del comedor, así como todas las instalaciones del centro.
- ✚ Usar adecuadamente los cubiertos y vajilla.
- ✚ Ser respetuoso, pidiendo lo que se necesite por favor, en un tono adecuado y sin levantarse de la silla.
- ✚ Levantar la mano para pedir lo que se necesita y esperar a ser atendido.
- ✚ Para salir del comedor al baño es necesario pedir y obtener permiso.
- ✚ Masticar correctamente con la boca cerrada.

- ✚ No está permitida la entrada de los alumnos en la cocina

Alimentación

- ✚ Los alumnos deberán adaptarse al menú establecido, comiendo la cantidad que se les sirva y en caso de no poder comer algún tipo de alimento, se deberá aportar un Certificado Médico que lo acredite.
- ✚ No introducir al comedor alimentos diferentes a los del menú diario.

Tiempo libre

- ✚ Está prohibido colgarse y subirse a las canastas y porterías.
- ✚ Está prohibido entrar en las clases y salir del recinto sin permiso justificado.
- ✚ En el supuesto caso de tener que entrar en alguna de las aulas, se hará en compañía de algún responsable.
- ✚ Si se incumplieran estas normas, sistemáticamente, o no se respetasen las indicaciones de los ATES o demás personal, se informará puntualmente a las familias. Y, si fuera necesario, se acordarán las medidas a tomar.
- ✚ En los días en los que el tiempo no permita la realización de actividades al aire libre, los ATES podrán organizar actividades, en otras dependencias del centro acondicionadas para la actividad prevista (salas de juego, gimnasio, audiovisuales, biblioteca del centro), así como programar el visionado de películas de vídeo o DVD.

14.3.2 NORMAS ESPECIFICAS DE FUNCIONAMIENTO EN EL COMEDOR DEL ALUMANDO DE TVA,

- ✚ El horario de septiembre y junio es: A las 12:50 el alumnado de la clase encargada tiene que estar en el comedor poniendo la mesa. A las 12:55 el resto de alumnado de TVA tiene que estar sentado. A las 13:00 empiezan a comer. A las 13:25 tienen que haber terminado y salen del comedor.
- ✚ El horario de octubre a mayo se atrasa una hora: 13:50 poner la mesa, 13:55 todos sentados, 14:00 empiezan a comer y 14:25 salen del comedor.
- ✚ Cada semana habrá una clase encargada de poner la mesa (calendario adjunto). [Si los cajones de los cubiertos están cerrados, la llave está sobre el enchufe a la izquierda del armario de los platos]. ¡

- ✚ El profesorado se encarga de servir al alumnado de su mesa (que debe corresponder con los de su tutoría).
- ✚ El alumnado, cuando acabe, dejará el plato en el centro de la mesa. Se nombrará 1 encargado por mesa (a juicio del tutor o tutora), que llevará los platos, cubertería y vasos sucios de su propia mesa al carro.
- ✚ La organización del comedor debe servir para realizar la evaluación de la programación de TVA, por lo que es importante que las tutorías apoyen en la mesa de su alumnado, observen y registren la información relevante.
- ✚ Una vez que el alumnado ha terminado, a y 25, sale por la puerta que está frente a la casita, para no cruzarse con el alumnado de planta baja. Salen a patio y desde y media, estarán una educadora y directora hasta que llamen a cada alumno.
- ✚ Deberían haber terminado todos a y 25. Si alguno no ha terminado, se quedará un ATE para vigilar.

14.3.3. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DESTINADAS AL PERSONAL DEL CENTRO

El personal docente y no docente podrá hacer uso del comedor escolar cuando así lo requiera, debiendo cumplir las siguientes indicaciones; por sostenibilidad, responsabilidad y una mejor convivencia:

- Notificar el día en que hará uso de este servicio con antelación, a través del tablero del comedor y antes del jueves de la semana precedente.
- El personal de cocina gestionará esta solicitud y preparará las raciones de menú necesarias. Se evita de esta manera el desperdicio de alimentos.
- En caso de cancelación se debe avisar directamente a cocina con antelación suficiente, sino ese menú deberá ser abonado por parte del docente, aunque no lo disfrute.
- Se pide al profesorado que colabore en el orden y limpieza del comedor cuando haya hecho uso de éste; evitando la sobrecarga de trabajo del personal de servicios y dejando así su puesto limpio y la vajilla usada en el lugar indicado.
- El coste del menú diario del comedor escolar será el acordado según Orden/ Instrucción. y se abonará en la secretaría del colegio al hacer la reserva.

14.4. FALTAS Y SANCIONES

En el servicio de comedor escolar, se establecen los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes sostenidos con fondos públicos de la Comunidad de Castilla y León. También serán de aplicación cuanto se recoja en los distintos documentos instituciones del centro, especialmente en **el Plan de Convivencia y Reglamento de Régimen Interior**. Teniendo en cuenta con carácter específico para este servicio, se considerarán las faltas reiteradas e injustificadas en la utilización del servicio, así como el incumplimiento de las normas de funcionamiento y convivencia las recogidas en este Plan.

Los alumnos deberán cumplir con sus deberes. El incumplimiento de los mismos podrá derivar en una falta que será catalogada, de menor a mayor grado, como leve, grave o muy grave, y las sanciones irán en función de la gravedad con que se consideren los hechos. Cuando se produzca alguna falta deberá ser recogida en el documento de notificación de conducta, en el que se especificarán las medidas adoptadas para corregir dicha acción. La persona que esté presente en el acto será quien cumplimente la notificación y establezca las sanciones, y se la entregará al responsable del comedor que la hará llegar a Jefatura de Estudios y le podrá comunicar al tutor del aula las medidas adoptadas.

1) Faltas leves

a) Se consideran faltas leves:

- Desobedecer las indicaciones del Personal de Cocina y Comedor.
- No lavarse las manos.
- Entrar o salir del Comedor desordenadamente.
- Cambiarse de sitio sin permiso o levantarse del sitio sin causa justificada.
- No comer con corrección o no hacer uso adecuado de los utensilios (cubiertos, servilletas ...)
- Permanecer mal sentados o columpiarse en la silla.
- Hacer ruido o gritar de forma intencionada.
- Cualquier otra conducta que afecte levemente al respeto, a la integridad o a la salud de las personas.

b) Sanciones:

- Realización de trabajos

- No jugar o salir más tarde
- Amonestación verbal al alumno y en caso de reiteración, comunicación por escrito a los padres.
- Separación temporal del grupo de referencia (o de su mesa de comedor) e integración en otro.
- Pérdida del derecho a participar en juegos o actividades de ocio.
- Realización de tareas relacionadas con la falta cometida. Estas sanciones podrán ser impuestas por el Personal del Comedor que esté presente.

2) Faltas graves

a) Se consideran faltas graves:

- Acumulación de cinco faltas leves.
- Desobedecer gravemente las indicaciones del Personal de Cocina y Comedor
- Salir del Comedor sin permiso de los responsables.
- Entrar en la cocina
- Deteriorar a propósito o por mal uso el material propio de Comedor (**en cuyo caso se responsabilizarán del pago las familias**).
- Tirar intencionadamente comida al suelo o a otros compañeros.
- Cualquier otra conducta que afecte gravemente al respeto, a la integridad o a la salud de las personas.

b) **Sanciones:** Cualquiera de las contempladas para las faltas leves. Además:

- Amonestación por escrito al alumno. Comunicación a los padres.
- Separación permanente del grupo de referencia o de su mesa de Comedor.
- Comer aislado de los compañeros (hasta 5 días)
- Suspender alguna actividad complementaria según el Reglamento de Régimen Interior.

3) Faltas muy graves

a) Se consideran faltas muy graves:

- La acumulación de tres faltas graves en un mismo trimestre.

- Agredir verbalmente de forma grave y reiteradamente con injurias, calumnias, ofensas, vejaciones, humillaciones o amenazas al personal del centro y/o compañeros.
- Agredir físicamente de forma grave al personal del centro, y/o compañeros.
- Desarrollar acciones que pongan en grave peligro su integridad física o la de las personas que lo rodean.
- Tirar objetos contundentes con efectos perjudiciales.
- Desobedecer a los responsables del comedor cuando esté en peligro muy grave la integridad física del alumno, de sus compañeros o de otras personas.
- Alterar gravemente el orden del comedor arrojando objetos, comida, agua, impidiendo comer al resto de sus compañeros o dificultando el trabajo de los responsables.
- Abandonar el recinto del colegio y salir a la calle sin la autorización de las monitoras.
- Tirar intencionadamente las bandejas de comida o comida de los compañeros

b) Sanciones: Estas conductas podrán ser sancionadas con:

- Privación de las actividades de recreo posteriores a la comida, determinando el tiempo en función de la edad del comensal, en un periodo comprendido entre 1 y 3 semanas según valoración.
- Apercibimiento escrito a la familia por el mal comportamiento.
- Traslado temporal del alumno a una mesa individual durante toda la semana y hasta un máximo de tres, según valoración.
- Colaboración del infractor en las tareas de recogida del comedor, en un periodo comprendido entre 1 y 3 semanas según valoración.
- Expulsión del comedor

Para la valoración de las faltas como leve, grave o muy grave se tendrán en cuenta:

 Como ATENUANTES:

- El reconocimiento espontáneo de la conducta incorrecta, y en su caso su reparación.
- La falta de intencionalidad.

- La petición de disculpas.
- El ofrecimiento de actividades compensatorias del daño causado.
- El hecho de no haber sido aplicadas medidas educativas con anterioridad.

 Como AGRAVANTES:

- La premeditación.
- La reiteración dentro del mismo curso de año académico de conductas graves.
- Las conductas que afecten negativamente a los compañeros de menor edad o en especial situación de fragilidad.
- La incitación o estímulo a la actuación colectiva lesiva de los derechos de los demás.

Además de las sanciones que se impongan será obligatorio SIEMPRE, independientemente de la magnitud de la falta, pedir perdón y realizar actuaciones compensatorias del daño físico, moral, material.

15. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN DE COMEDOR

Con el objetivo de mejorar de forma continua el funcionamiento del comedor escolar y asegurar una atención integral y de calidad al alumnado, desde la dirección del centro se plantea la implementación de un sistema de evaluación trimestral en el que participen todos los perfiles profesionales implicados: docentes, fisioterapeutas, personal cuidador, enfermería, cocina y limpieza/servicios. Esta evaluación permitirá recoger de manera sistemática las valoraciones, observaciones y propuestas de mejora de cada equipo, a través de encuestas breves y reuniones de análisis. El enfoque será colaborativo, centrado en la detección de buenas prácticas, la resolución de dificultades y la mejora del bienestar del alumnado durante este momento tan importante del día.

Con el fin de avanzar hacia una mejora continua en la calidad del servicio de comedor, se ha elaborado una encuesta interna dirigida a todos los perfiles profesionales del centro: docentes, fisioterapeutas, cuidadores/as, personal de enfermería, cocina y limpieza/servicios. La encuesta consta de un bloque común para todos los participantes, centrado en aspectos generales de la organización, coordinación, higiene y atención al alumnado, así como de bloques específicos adaptados a las funciones y responsabilidades de cada grupo profesional. Su finalidad es recoger información objetiva y subjetiva sobre el funcionamiento actual del comedor, identificar

fortalezas y áreas de mejora, y establecer líneas de acción compartidas. Esta herramienta se aplicará de forma trimestral y servirá como base para reflexionar, planificar y tomar decisiones conjuntas orientadas al bienestar del alumnado y la mejora del entorno educativo.

La estructura de la herramienta de evaluación será la siguiente encuesta Cuyo formato Google Forms:

BLOQUE COMÚN (para todos los perfiles)

Valoración del funcionamiento general del comedor

(Escala 1–5: 1 = Muy en desacuerdo / 5 = Muy de acuerdo)

1. El servicio de comedor está bien organizado y estructurado.
2. Se respetan adecuadamente los horarios establecidos.
3. El ambiente durante las comidas es tranquilo y favorece la convivencia.
4. Se aplican correctamente las medidas de higiene y seguridad.
5. Se respeta la individualidad y las necesidades específicas del alumnado.
6. La coordinación entre los diferentes profesionales durante el comedor es efectiva.
7. La comunicación ante incidencias o situaciones especiales es clara y rápida.

Pregunta abierta:

- ¿Qué aspectos destacarías como positivos del funcionamiento actual del comedor?
- ¿Qué sugerencias de mejora propones?

BLOQUE DOCENTES

Foco: Apoyos educativos, rutinas, autonomía del alumnado

1. Las rutinas del comedor refuerzan aprendizajes trabajados en el aula (hábitos, normas...).
2. El comedor es un espacio útil para fomentar la autonomía del alumnado.
3. Se respetan las pautas específicas indicadas para cada alumno/a (alimentación, conducta, comunicación, etc.).
4. Se colabora adecuadamente con el resto del personal en la atención al alumnado.

Pregunta abierta adicional:

- ¿Qué necesidades observas en el alumnado durante el comedor que deberían trabajarse en el aula?

BLOQUE FISIOTERAPEUTAS

Foco: Posturas, necesidades físicas, adaptaciones

1. El alumnado mantiene una postura adecuada durante la comida.
2. Se utilizan correctamente los dispositivos de ayuda o adaptaciones posturales.
3. El personal aplica adecuadamente las indicaciones físicas/posturales individuales.
4. Existe buena coordinación para garantizar la seguridad postural del alumnado.

Pregunta abierta adicional:

- ¿Detectas alguna necesidad de mejora en la gestión postural durante las comidas?

BLOQUE ATEs

Foco: Apoyos directos, alimentación, conducta, tiempos

1. El número de profesionales presentes permite una atención adecuada.
2. El alumnado recibe el apoyo necesario para alimentarse con seguridad.
3. Se respetan las pautas de conducta y comunicación individualizadas.
4. El tiempo destinado a la comida es suficiente para atender a todos con calma.
5. Existe buena coordinación con el resto de profesionales durante el servicio.

Pregunta abierta adicional:

- ¿Qué dificultades encuentras más habitualmente durante las comidas?

BLOQUE ENFERMERAS

Foco: Alimentación adaptada, alergias, medicamentos, salud

1. Las dietas especiales (alergias, texturas...) se aplican correctamente.
2. Se respetan los protocolos de administración de medicamentos, si aplica.
3. El personal está informado sobre las necesidades sanitarias de los alumnos/as.
4. Las incidencias de salud se comunican de manera clara y rápida.

Pregunta abierta adicional:

- ¿Qué aspectos mejorarías en la atención sanitaria durante el comedor?

BLOQUE PERSONAL DE COCINA

Foco: Preparación, adaptación, comunicación

1. Se reciben a tiempo y con claridad las indicaciones sobre dietas especiales.
2. El menú es adecuado para las necesidades del alumnado del centro.

3. Existe coordinación efectiva con el resto del personal para garantizar el servicio.
4. Se cuenta con los recursos materiales necesarios para realizar el servicio adecuadamente.

Pregunta abierta adicional:

- ¿Qué aspectos dificultan la preparación o servicio de comidas?

BLOQUE PERSONAL DE SERVICIOS

Foco: Condiciones del espacio, tiempos, incidencias

1. El comedor se mantiene en condiciones adecuadas de limpieza antes y después del servicio.
2. Se respetan los tiempos de limpieza establecidos.
3. Las incidencias (suciedad, derrames, residuos) se comunican adecuadamente.
4. Existe buena coordinación con el resto del personal.

Pregunta abierta adicional:

- ¿Qué mejoras propondrías en la gestión del espacio del comedor?

BLOQUE EDUCADORAS

Foco: Transición al comedor, organización previa, coordinación con otros profesionales, seguimiento de rutinas, bienestar del alumnado.

Escala tipo Likert (1 a 5): 1 = Muy en desacuerdo / 5 = Muy de acuerdo

1. La transición desde la residencia al comedor se realiza de forma fluida y sin incidencias.
2. El alumnado llega al comedor con la preparación adecuada (higiene, ayudas, posicionamiento, etc.).
3. Se respetan las rutinas y apoyos individualizados durante el trayecto y la entrada al comedor.
4. Existe buena coordinación con el personal de comedor y del centro para organizar la llegada del alumnado.
5. Las incidencias que surgen durante la transición o el acceso al comedor se gestionan adecuadamente.
6. El alumnado muestra un estado emocional adecuado al llegar al comedor.
7. Se reciben con antelación y claridad las pautas necesarias (cambios en dietas, estado de salud, etc.).

Preguntas abiertas:

- ¿Qué aspectos funcionan bien actualmente en la preparación y acompañamiento al comedor?
- ¿Qué mejoras consideras necesarias para facilitar este momento del día?

Las conclusiones de la evaluación se concretará en una reunión final entre todo el personal involucrado en el comedor y el Equipo Directivo y los resultados de la misma se recogerán en un informe descriptivo de la situación del Comedor para la memoria final de curso, que recogerá la valoración que merezca su funcionamiento y las propuestas que se estimen necesarias y la revisión de todos los aspectos del proyecto de Comedor, desde los objetivos, organización, metodología... a los elementos materiales y recursos.