

PLAN DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

**CEIP Valverde y Perales
Baena**



22



ÍNDICE

1.- JUSTIFICACIÓN

2.- MODALIDAD DE GESTIÓN

3.- HORARIO Y CALENDARIO DE FUNCIONAMIENTO

4.- CAPACIDAD DEL COMEDOR

5.- ZONAS DE VIGILANCIA

6.- NORMAS GENERALES

7.- PERSONAL COLABORADOR

8.- FUNCIONES DEL PERSONAL COLABORADOR

9. FUNCIONES DEL PERSONAL DE COCINA

10.-NORMATIVA

11.-ANEXOS



1.- Justificación

El Consejo Escolar del C.E.I.P. Valverde y Perales valora el Servicio de Comedor Escolar como un complemento a la labor educativa del Centro y, además, como una solución a los problemas graves de las familias en cuanto no pueden atender a sus hijos en ese tiempo dedicado a la comida diaria, tanto por razones de índice familiar y social como laboral.

Esta forma de entender el Comedor Escolar va en concordancia con la doble dimensión que desde la Junta de Andalucía se nos transmite:

El Comedor Escolar debe integrarse en el Plan de Centro y no convertirse en un servicio de comidas. Por ello debe desarrollar las siguientes funciones:

- Educar en hábitos alimentarios saludables utilizando el plan de alimentación ofertado por el Centro.
- Promover la adaptación del alumnado a una diversidad de menús y a una disciplina en el acto de comer que incluya la cortesía, la tolerancia, la solidaridad y la educación para la convivencia.
- Ofrecer una planificación alimentaria que aporte las sustancias nutritivas que los alumnos y las alumnas necesitan para su normal desarrollo.
- Contribuir a la integración de la familia en la medida que facilita a los padres y las madres el ejercicio de sus funciones laborales y sociales.
- Facilitar que mujeres y hombres andaluces puedan optar libremente a su proyecto de desarrollo personal y profesional.
- Interesar a la familia en los beneficios que pueden obtenerse de una colaboración conjunta con los responsables del Comedor Escolar, tanto en lo referido a la salud como en su educación nutricional.
- Concienciar a la familia en los patrones de conducta adquiridos en el Comedor del Centro escolar.



Todas estas funciones pueden desarrollarse mediante diferentes actividades, algunas de ellas realizadas en el aula y otras en el Comedor Escolar y en la propia familia. En este sentido se proponen las siguientes:

- Conocimiento del origen de los alimentos consumidos desde los procesos de producción, transformación y comercialización hasta su consumo.
- Programas y prácticas de higiene personal: aseo general, lavado de manos, cepillado de dientes, manipulación en el consumo de alimentos, etc.
- Prácticas en la relación social: fomento de la comunicación, la buena convivencia y las relaciones con los compañeros y compañeras de la mesa.
- Realización de desayunos mediterráneos y conocimiento de los productos básicos de la dieta mediterránea.

2. Modalidad de gestión

El servicio de comedor de nuestro es un servicio de gestión directa, es decir cuenta con personal de cocina para la elaboración de las comidas en la propia cocina del comedor.

El Comedor Escolar del C.E.I.P. Valverde y Perales viene funcionando desde hace muchos años con unas instalaciones propias de cocina, con personal de cocina propio y con la colaboración, en algunos cursos académicos, del personal docente del centro y monitores contratados por la Delegación Territorial de Educación.

El Consejo Escolar valora la importancia del Comedor Escolar con las justificaciones siguientes:

- El Comedor Escolar es un servicio de interés general para todos los sectores de nuestra Comunidad Educativa.
- Contamos con una infraestructura ya organizada de muchos años atrás.
- Queremos que se respeten los puestos de trabajo ya creados en torno a la cocina.



- Creemos que la calidad de la comida es mucho mejor si se hace desde el mismo centro.
- El número de plazas de comedor debe estar en consonancia con el número de solicitudes.

Este servicio estará organizado de forma que se haga compatible la alimentación con el descanso y la actividad lúdica.

- En general, tiene derecho a utilizar el servicio del comedor todo el alumnado que desee hacer uso del mismo y tenga plaza, pagando el correspondiente precio con sus bonificaciones concedidas.
- Tendrá derecho a comer gratuitamente el personal de cocina, los monitores escolares, el profesorado colaborador y el Director y la Secretaria.
- También podrá utilizarlo el profesorado del Centro pagando el 100% del precio fijado.
- La utilización de este servicio podrá solicitarse para meses completos o días sueltos. No obstante, a lo largo del curso podrá optarse por la baja en el servicio, solicitándolo con una antelación de, al menos, una semana antes al inicio del mes en que se pretenda materializar la baja.
- El impago o no utilización injustificada del servicio podrá derivar en la pérdida del derecho de uso, según establezca la normativa vigente establecida por la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.
- Los usuarios habituales podrán ser objeto de bonificación parcial o total con arreglo a lo previsto en la normativa de Ayudas a la Familia de la Junta de Andalucía, vigente en cada momento.
- El precio del servicio de comedor irá en función de lo establecido, a tal fin, por la Consejería de Educación para todos los comedores escolares, así como de la bonificación que pudiera corresponder al usuario en base de la situación económica y familiar declarada.
- El importe variará en función del número de días de servicio.



- El pago de los recibos generados mensualmente se realizará mediante transferencia bancaria en la cuenta del centro.
- El impago de varios meses en el servicio dará lugar a la baja del usuario como tal, situación que será comunicada a la familia con antelación.

3. Horario y calendario de funcionamiento

El comedor iniciará su actividad el primer día lectivo del mes de septiembre (comienzo del curso escolar). La finalización tendrá lugar el último día lectivo del mes de junio.

- El horario de funcionamiento será de 14:00 a 16:00 horas.
- El tiempo del comedor se organizará en tres períodos:
 - El primer periodo tendrá una duración aproximada de diez minutos. En él los niños/as se asearán para comer.
 - El segundo período será el de la comida que durará aproximadamente una hora
 - El tercer período será para el aseo después de la comida y juegos de exterior o interior, siempre bajo la vigilancia de los monitores/as.
- Hay **un solo turno de comida de alumnos**, que se organizan dentro del siguiente horario:
 - El alumnado de Educación Infantil saldrá para el comedor a las 13:50 h para así evitar la salida del alumnado de Educación Primaria.
 - De 14:00 a 14:45 h: comida de todos los alumnos/as de Educación Infantil.
 - De 14:00 a 14:10 horas: aseo de los niños/as de Educación Primaria y entrada al comedor.



- De 14:10 a 14:45 horas: comida de todos los niños/as de Educación Primaria. Los que no han terminado siguen en el comedor.
- De 15:00 a 15:30 horas: comida del personal colaborador y del personal de cocina.
- Hasta las 16:00 horas: entrega de alumnos/as a sus familiares.

4. Capacidad del comedor

El número de plazas autorizadas para el comedor escolar de 145. Sin embargo, este número suele siempre superior debido a los usuarios que se van adheriendo nuevos usuarios al servicio debido a causas laborales de sus progenitores.

Contamos con un espacio amplio que se encuentra dividido en dos zonas: una para Educación Infantil y otra para Educación Primaria. Dentro de estas zonas las mesas se encuentran organizadas por clases.

5. Zonas de vigilancia

Una vez los alumnos salgan del comedor escolar permanecerán en el centro hasta que sus familiares vengan a recogerlos en el patio de Educación Infantil bajo vigilancia de las monitoras o bien hasta el inicio de las actividades extraescolares.

Los días de lluvia los alumnos permanecerán en el interior del edificio en las clases cercanas a la puerta de salida.

6. Normas generales

- ✚ Todos los alumnos/as tomarán la comida de cada uno de los platos de cada día, no pudiendo abandonar la mesa sin haber comido lo suficiente de cada uno de ellos.
- ✚ Ningún niño/a se irá a casa sin comer nada, si es usuario del comedor.
- ✚ La comida transcurrirá en un clima de orden y tranquilidad. Las conversaciones que se desarrollen durante ella se realizarán en un tono habitual y sin gritos.



- ✚ Todos los alumnos/as comerán bien sentados.
- ✚ El tiempo que media entre la finalización de la comida y la vuelta a casa o a las actividades extraescolares, deberá transcurrir de forma pacífica y tranquila, bajo la supervisión del monitor/a.
- ✚ En el caso de que alguno de los niños/as manifieste signos de estar enfermo o le haya sucedido algún percance que así lo aconseje, se llamará a sus padres para que pasen a recogerlo.
- ✚ Cualquier incidencia sucedida en el comedor con los alumnos/as, será comunicada a la Dirección del Centro en el plazo más breve posible.
- ✚ Se distribuirá a todas las familias el plan de comidas, de forma que los padres estén informados de lo que comen sus hijos y puedan programar sus cenas.
- ✚ Se elaborarán menús especiales adaptados a dietas:
 - ✚ Astringentes.
 - ✚ Celiaquía.
 - ✚ Intolerancia a la lactosa.
 - ✚ Alergia al pescado y/o marisco.
 - ✚ Alergia a las leguminosas.
 - ✚ Alergia a algún tipo de fruta puntual: melocotón, kiwis, fresas, etc...

Asimismo, en el caso de que el alumno necesitara algún tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, el dietista estudiará y valorará la elaboración de dicha dieta y la búsqueda de la solución dietética más adecuada.

Todas estas circunstancias serán comunicadas a la Dirección del Centro, mediante la correspondiente prescripción médica.

- Cuidar del mantenimiento de la limpieza diaria de las instalaciones, electrodomésticos y resto de los utensilios.



El papel **del personal de atención es 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.

Los monitores/as podrán ser indistintamente contratados por la empresa que presta el servicio de comedor o profesorado colaborador, propuesto por la dirección del Centro. En ambos casos las **funciones** que han de desarrollar serán idénticas y son las siguientes:

- ✚ El control de los alumnos/as y la supervisión de la ingesta.
- ✚ Cuidar y atender al alumnado durante la prestación del servicio de comedor y en los períodos que vayan entre la finalización de las comidas y la recogida de los alumnos/as por sus padres o su incorporación a las actividades de tarde.
- ✚ Colaborar con el niño/a en aquello que sea necesario para facilitar su alimentación en función de la edad o de circunstancias personales (pelar la fruta, partir la carne, eliminar espinas del pescado, etc.), sin que por ello se pierda de vista la necesidad de potenciar la autonomía en su alimentación.
- ✚ Enseñarle a desenvolverse con corrección en la mesa, a manejar debidamente los cubiertos y la servilleta, a mantener una postura adecuada...
- ✚ Hacer hincapié en la necesidad de comer todo aquello que se le sirve, ya que así conseguirá una alimentación equilibrada que contribuirá a su salud.
- ✚ Controlar la utilización de un tiempo adecuado para las comidas.
- ✚ No consentir que ningún niño/a finalice el servicio sin haber comido nada.
- ✚ Organizarse bien para que la comida no tarde en llegar a la mesa, una vez que los comensales estén listos para comer.



✚ Asegurarse de que los alumnos/as realicen los siguientes hábitos higiénicos:

- Lavarse las manos antes de sentarse a la mesa.
- No jugar con los alimentos para evitar contaminarlos.
- Llevar a cabo una buena higiene cuando termine de comer.

✚ Prestar especial atención a los niños/as que:

- Sistemáticamente no comen.
- Trocean y extienden la comida por el plato sin apenas probarla. Intercambian su comida con otros.
- Rechazan siempre el mismo tipo de alimentos. Se aíslan para comer.
- Engullen los alimentos y siempre terminan los primeros.
- Siempre terminan los últimos.
- Presentan algún tipo de patología declarada previamente al responsable del comedor y requieren alguna dieta especial.
- Resolver, en el momento, los problemas y discusiones que surjan.
- Informar a los padres en el caso de inapetencia continuada.
- Informar a los padres sobre cualquier asunto de interés relacionado con sus hijos/as. Esto se hará bien directamente, bien a través del Equipo Directivo.
- Organizar el tiempo de descanso y lúdico mediante la programación de actividades que eviten el cansancio excesivo de los alumnos/as, los gritos y el desorden.
- En ningún caso se podrán administrar medicamentos a los niños/as.



- Trasladar al comedor a los alumnos que haya de E. Infantil, y volverlos a su patio después de la comida.
- Trasladar a la Dirección cualquier incidencia que exceda de su responsabilidad.
- Informar a las familias y al personal directivo sobre conductas observadas a los alumnos que a su juicio deban corregirse.

Corresponde a los alumnos/as:

- ✚ Comportarse de forma educada, respetando las instalaciones, los derechos de los demás y las recomendaciones de los monitores.
- ✚ Cuando sea la hora de entrar al comedor, agruparse ordenadamente para ir a los servicios a lavarse las manos, antes de entrar y ocupar su puesto en las mesas.
- ✚ Respetar las normas básicas de convivencia y buena conducta, no levantarse de la mesa sin permiso, no hablar a gritos y comer con corrección.
- ✚ Practicar las normas básicas de hábitos e higiene personal: lavado de manos, uso correcto del tenedor, cuchara, cuchillo, servilleta.
- ✚ Consumir la comida dentro del comedor
- ✚ Adaptarse a la minuta establecida y consumir, del menú establecido para cada día, la cantidad que se les sirva.
- ✚ En caso de no poder comer algún alimento se deberá traer un certificado médico que así lo manifieste.
- ✚ Antes y después de la comida, hacer uso de los espacios del centro que sean asignados para los alumnos/as del comedor, pero en ningún caso entrar en el resto de las dependencias y aulas.



- ✚ No salir del recinto escolar durante el período de comedor, salvo autorización expresa y escrita de sus padres. Las salidas sin autorización serán consideradas falta grave y podrán ser objeto de expulsión.
- ✚ El incumplimiento reiterado de estas normas supondrá, la expulsión temporal o definitiva del comedor.
- ✚ El Plan de Convivencia del Centro tendrá total validez y se aplicará también el período de 14:00 a 16:00 horas dentro del uso del Comedor.

Corresponde a las familias:

- ✚ Comunicar al Centro, por escrito, las posibles alergias y medicación de sus hijos/a.
- ✚ Comunicar al Director/a las incidencias más destacables que se produzcan en el servicio.
- ✚ Intercambiar información con los monitores/as cuando las necesidades lo requieran.
- ✚ Comunicar con antelación las asistencias al comedor, en el caso de asistencia esporádica, y las inasistencias al mismo, en el caso de asistencia regular.
- ✚ Acudir al Centro en el momento que se les avise, bien por enfermedad o tener que facilitar ropa para cambiar a algún niño/a.
- ✚ Estar al corriente de los pagos de cuotas, si los hubiere.
- ✚ Cooperar en el adecuado cumplimiento de las normas establecidas.

Corresponde al Director del Centro

- Elaborar el Plan de funcionamiento del comedor escolar, como parte del Plan de Centro.



- Dirigir y coordinar el servicio, comprobando su calidad y cantidad.
- Ejercer la jefatura de todo el personal adscrito al mismo, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes entre este personal y la empresa concesionaria.
- Velar por el cumplimiento de las normas sobre sanidad, seguridad e higiene.
- Controlar y supervisar que están correctos en Séneca todos los datos referentes al comedor, usuarios, usos, etc...

Corresponde al Secretario:

- Ejercer, de conformidad con las directrices del Director, las funciones de interlocutor con la Delegación, ISE .
- Formular el inventario de bienes, adscritos al comedor, que se utilicen en el servicio.
- Incluir la gestión económica del servicio de comedor, como parte de la gestión económica del Centro.

Corresponde al Consejo Escolar:

- Elaborar las directrices para la programación y desarrollo del servicio.
- Evaluar el Plan de funcionamiento, como parte del Plan de Centro.
- Supervisar los aspectos administrativos y funcionales del servicio.
- Aplicar el Plan de Convivencia del Centro para corregir algunas conductas, en caso de que sea necesario.



7.- Personal colaborador

Para la supervisión de entorno a 145 alumnos de nuestro centro cuenta con los siguientes recursos personales:

- El Director: tareas de gestión
- Monitores de Comedor. 8 horas diarias.
- Monitor Escolar: 1
- Ayudantes de cocina: 2

La normativa establece dos tramos horarios:

- Tramo de comida:

o1 monitor/25 alumnos/as en Educación Primaria

o1 monitor/15 alumnos/as en Educación Infantil.

- Tramo de vigilancia:

o1 monitor/50 alumnos tanto en Educación Infantil como en Primaria.

8.- FUNCIONES DEL PERSONAL COLABORADOR

8.1. Puntualidad y faltas de asistencia. Sustituciones y nuevas incorporaciones

Es muy importante que se llegue al Centro a la hora que a cada cual le será indicada. Igualmente, importante es la puntualidad en los cambios de turno de vigilancia de comedor a vigilancia en el patio.

En el caso de que no se pueda asistir por enfermedad u otros motivos justificados, será comunicado a vuestra empresa con la máxima antelación posible, con el fin de que vuestra plaza pueda ser cubierta por otra persona. La empresa notificará al Centro cualquier modificación que se produzca. Cuando otra persona venga a hacer una sustitución, o se incorpore por primera vez, debe pasar por la Dirección del centro.



8.2. Recogida de los alumnos

El Personal Colaborador a quienes se les asignen comedores de Infantil recogerán a los alumnos/as en su edificio, en el tiempo y forma que le sea indicado específicamente.

El Personal Colaborador del comedor de Primaria procurarán que los alumnos/as que les hayan sido encomendados dejen sus mochilas en el lugar indicado, tengan las manos limpias para comer, controlen la asistencia en las filas y entren al comedor en orden, sin correr ni gritar.

8.3. Vigilancia en el comedor

Debemos tener presente que estamos en un comedor escolar, donde se debe prestar una especial atención a la labor educativa a través de la adquisición de hábitos sociales e higiénicos-sanitarios, así como la correcta utilización del menaje. Esto lo podemos lograr con las instrucciones siguientes:

- Hay que **atender** y **custodiar** al alumnado durante las comidas, interviniendo para resolver las incidencias que pudieran presentarse.
- El Personal Colaborador debe **repartir la comida a los alumnos**, procurando que todos **coman de todo**, y controlando que coman en cantidad razonable de cada uno de los platos.
- Por razones de higiene, el Personal Colaborador no debe comer a la vez que los alumnos y debe evitar tocar los alimentos con las manos.

La Dirección del centro informará al Personal Colaborador sobre los alumnos que por **alergias, dietas o problemas puntuales** necesiten alimentación especial. En dichos casos se pedirá al Personal de Cocina, que habrá sido informado de antemano, el **menú correspondiente**. Ningún niño por su cuenta puede pedir una dieta.

- Debemos procurar que el **menaje** se use de forma adecuada.
- Ayudaremos a los alumnos menos autónomos a comer, a partir la comida o pelar la fruta. También debemos vigilar que **no falte nada del menaje** al empezar y al terminar de comer.
- Hay que controlar que los alumnos adopten **posturas** correctas en la mesa, que no se levanten durante la comida (hay que ir al servicio antes de ir al comedor) y que el nivel de **ruido** sea lo menor posible.



- **Nadie sale del comedor** hasta que lo indique el responsable. Al salir, asegurarse de que el alumnado vaya lo más limpio posible, que no saquen comida del comedor y que baje de forma ordenada.

8.4. Vigilancia en el patio

Una vez que los alumnos han comido y en espera a ser recogidos por sus familias o se van en el transporte, existen zonas de vigilancia en los patios. Para llevarla a cabo de una forma efectiva tendremos en cuenta las siguientes indicaciones:

- Acudir **puntualmente** al puesto que nos haya sido encomendado, según la relación de puestos acordados a principio de curso y que puede ser modificada atendiendo a las necesidades del momento.
- En el patio hay que estar perfectamente **identificado/a** con la indumentaria aportada
- por la empresa (bata, gorra,...).
- Durante la vigilancia, con excepción de algunos puestos singulares, hay que **recorrer permanentemente** la zona asignada (no se puede estar siempre en el mismo sitio), con el fin de prevenir y resolver posibles conflictos o accidentes.
- Tampoco se debe **hacer grupos con otros compañeros**.
- **Limitar el uso del móvil** al propio del servicio, pues nuestra misión es la de vigilar.
- **Evitar cualquier tipo de enfrentamiento**, especialmente con padres o madres de alumnos.

9. Funciones del personal de cocina.

Según lo recogido en el VI Convenio Colectivo del Personal Laboral al servicio de la Junta de Andalucía, respecto a las funciones del cocinero o cocinera y del resto del personal de cocina son las siguientes:

9.1. Cocinero

Son los trabajadores que tienen como cometido la elaboración y condimentación de los servicios, con sujeción a las instrucciones facilitadas por el Jefe de Cocina, en el



caso que lo hubiese.

- Tendrán a su cargo las provisiones para el consumo de las distintas partidas, comprobando el peso de las mercancías a su llegada. Su misión es la de proponer al Jefe de Cocina o persona responsable, la reposición de los artículos que se hayan consumido o la adquisición de los que crea necesarios. Hará los despieces de las carnes o pescados con el mayor cuidado, tratando de conseguir el mejor rendimiento.
- Colaborará en el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de la maquinaria propia del departamento, tal como: placas fuegos, hornos, freidoras, extractores, filtros, cortadoras, etc.
- Deberá estar en posesión del carnet de Manipulador de Alimentos, así como cumplir todos los requisitos higiénico-sanitarios que establezcan las disposiciones vigentes. Con objeto de cubrir el reajuste horario aquí contemplado, el personal de cocina que presta servicio en los comedores escolares de los Centros dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia y que están acogidos al Convenio Colectivo para el Personal Laboral al Servicio de la Junta de Andalucía, además de las funciones y tareas definidas anteriormente, tendrán las que a continuación se relacionan:
- Limpieza y mantenimiento de los medios y útiles del comedor, sin menoscabo de la limpieza ordinaria del local, que corresponde a la general del Edificio.
- Sin menoscabo de otro personal que tenga funciones en los Comedores Escolares, la atención, cuidado y vigilancia de los comensales (alumnado) en el comedor escolar correspondiente.

9.2. Ayudante de cocina

Es el trabajador que, a las órdenes del Jefe de Cocina o Cocinero, le ayuda en sus funciones, teniendo capacidad para sustituir ocasionalmente al Cocinero, preparando comidas sencillas, corriendo a su cargo la limpieza y el mantenimiento, para tenerle en perfectas condiciones, de la máquina y utensilios propios de su trabajo, poniendo todo cuidado en las labores que le fueren encomendadas.

Deberá estar en posesión del carnet de Manipulador de Alimentos, así como cumplir todos los requisitos higiénico-sanitarios que establezcan las disposiciones vigentes.



Con objeto de cubrir el desajuste horario el personal de cocina que presta servicio en los comedores escolares de los Centros dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia, además de las funciones y tareas definidas anteriormente, tendrán las que a continuación se relacionan:

- Limpieza y mantenimiento de los medios y útiles del comedor, sin menoscabo de la limpieza ordinaria del local, que corresponde a la general del Edificio.
- Sin menoscabo de otro personal que tenga funciones en los Comedores Escolares, la atención, cuidado y vigilancia de los comensales (alumnado) en el comedor escolar correspondiente.

10. Normativa

Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.

RESOLUCIÓN de 27 de febrero de 2017, de la Dirección General de Planificación y Centros, por la que se actualizan los centros docentes públicos que tienen autorizados y en funcionamiento los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares (BOJA 15-03-2017).

DECRETO 6/2017, de 16 de enero, por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar (BOJA 31-01-2017).

ORDEN de 5 de noviembre de 2014, por la que se modifica la de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario (BOJA 28-11-2014).

ORDEN de 31 de julio de 2012, por la que se modifica la Orden de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario (BOJA 09-08-2012).



ORDEN de 3-08-2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario (BOJA 12-08-2010). ORDEN de 28 de mayo de 2003, por la que se aprueban los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, modelos tipo, para la contratación del servicio de comedor escolar por concurso, procedimiento abierto y procedimiento negociado sin publicidad (BOJA 12-06-2003).

ORDEN de 28-5-2003, por la que se aprueban los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares, modelos tipo, para la contratación del servicio de comedor escolar por concurso, procedimiento abierto y procedimiento negociado sin publicidad. (BOJA 12-6-2003)

REAL DECRETO 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (BOE 12-1-2001)

ACUERDO de 7-7-2009, del Consejo de Gobierno, por el que se fija la cuantía de los precios públicos por los servicios prestados en los centros de Primer Ciclo de Educación Infantil, y por los servicios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos (BOJA 17-07-2009).

11. Anexos

I. INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS DE INCIDENCIAS EN EL COMEDOR ESCOLAR.

INFORMACIÓN A LAS FAMILIAS DE INCIDENCIAS EN EL COMEDOR ESCOLAR

FECHA:.....

ALUMNO:.....

CURSO:.....

	HA VOMITADO	NO HA COMIDO
PRIMER PLATO		
SEGUNDO PLATO		
POSTRE		
OBSERVACIONES/ CONDUCTAS CONTRARIAS		