

**PROTOCOLO**

**COMEDOR**

**ESCOLAR**

**CEIP PLURILINGÜE SAN XOÁN BAUTISTA**

**CURSO 2023 - 2024**

Este protocolo estará vixente desde o **luns 11 de setembro ata o xoves 21 de xuño**.

- ✓ Farase unha única quenda en horario de 14:45h a 15:30h.
- ✓ Haberá ventilación constante sempre que as condicións meteorolóxicas o permitan por ser unha zona de alta montaña con baixas temperaturas no inverno.

Para o bo desenvolvemento e funcionamento do servizo de comedor escolar debemos seguir as seguintes indicacións a cada nivel:

### **ALUMNADO:**

- ✓ Antes de acceder ao comedor, o alumnado deberá ir ao baño do andar que lle corresponda para realizar a hixiene de mans. Baixo ningún concepto se permite a mobilidade unha vez dentro do comedor. Serán os mestres ou as mestras colaboradores os que tomen a decisión de deixar ir ou non a un comensal en caso de urxencia.
- ✓ Entrarán por orden, o alumnado entrará unha vez que soe o timbre e se encontre no comedor algún colaborador ou a encargada.
- ✓ O alumnado sentarase no comedor agrupado en catro filas de tres mesas cada unha con capacidade para 12-13 comensais. O alumnado de 5º e 6º será o encargado de atender cada mesa e axudar naqueles casos que por idade ou dificultades no manexo dos cubertos precisen dalgún apoio para o desenvolvemento normal da comida. Servirán as racións dacordo a cada comensal. A profe de Ed. Infantil comerá na mesa do seu alumnado para colaborar na vixilancia e prestar a axuda necesaria.
- ✓ A saída será escalonada. Formaranse catro filas: unha para os que van andando, que serán os primeiros en saír e tres para os autobuses que sairán por orden de chegada das acompañantes.
- ✓ Queda eliminada a opción de cepillado dos dentes, que deberá adiarse á chegada ao fogar.

### **COLABORADORES:**

- ✓ Hai establecidos grupos de dous colaboradores cada día. Os colaboradores do comedor irán rotando as gardas según o calendario establecido para tal fin.

### **PROFESORADO:**

- ✓ O profesorado que teña clase a primeira hora co alumnado mandará unha nota á cociña co número de comensais dese día.

- ✓ O profesorado que ten clase antes do comedor acompañará aos distintos grupos ao comedor, non se entrará ata que toque o timbre.
- ✓ Para unha mellor previsión é aconsellable que o profesorado que fai uso do comedor, avise con antelación os días que non vaia quedar a comer.

### **PERSOAL DE COCIÑA:**

- ✓ Primordialmente encargaranse da recepción e comprobación da salubridade das materias primas requiridas, así como da súa axeitada conservación e da elaboración dos menús.
- ✓ O persoal de cociña ten a obriga de lavar e desinfectar todo o enxoval, electrodomésticos e utensilios que se utilicen no proceso de elaboración dos menús. Así como do comedor e corredor.
- ✓ Na ausencia de cociñeiro, servirase menú con comida fría ( friames, empanada....)

### **MENÚS**

- ✓ A elaboración dos menús realizaranse de tal xeito que proporcione aos usuarios unha dieta equilibrada, contribúa ao seu mellor desenvolvemento e favoreza a adquisición de hábitos alimentarios saudables. Ditos menús poranse en coñecemento do consello escolar. O alumnado encargado recollerá as bandexas na cociña e distribuirá a comida ao resto de compañeiros/as. O profesorado colaborador encargarse da repetición se alguén o desexa.
- ✓ Os menús serán os utilizados habitualmente segundo a tempada e de acordo cos informes de intolerancias e dietas especiais que o alumnado poida seguir. As intolerancias ou alerxias alimentarias deberán ser, documentadas cun informe médico.
- ✓ O menú será publicado cada mes na páxina web do centro.

### **NORMAS:**

- ✓ Durante a comida cumprir as **normas** que temos pegadas no corcho, entre elas:
  - ▼ Comer despacio e mastigar ben cada bocado.
  - ▼ Sentarse ben na cadeira.
  - ▼ Usar a servilleta para limparnos se nos manchamos e antes de beber

- ▼ Non xogar coa comida.
  - ▼ Non tirar comida ou pan o chan.
  - ▼ Usar correctamente os cubertos e non xogar con eles.
  - ▼ Probar de todo e non separar a comida.
- ✓ Dialogar durante a comida cos compañeiros nun ton agradable. Os colaboradores/as manterán en todo momento un ton de voz agradable e cordial cara ao alumnado incluso no caso de facer correccións ou advertencias.

**ESTE PROTOCOLO ESTARÁ EXPOSTO NO TABOLEIRO DE ANUNCIOS DO COMEDOR E NA WEB DO CENTRO.**