Decálogo/Protocolo a cumplir y seguir por cualquier empresa que vaya a prestar sus servicios en el comedor escolar del CEIP _____ de Madrid

ACORDADO: El miércoles 07 de abril de 2021 con la presencia del Consejo Escolar

ELEMENTOS Y ASPECTOS DEL DECÁLOGO A CUMPLIR POR LA EMPRESA DE COMEDOR

1. PERSONAL CONTRATADO POR LA EMPRESA

Es indispensable que el compromiso de la empresa con la vida laboral y personal de los trabajadores del servicio de comedor escolar sea garantizarles estabilidad e igualdad en derechos. Para ello, deben ofrecer un contrato mínimo y consecuente a la importancia de su labor; primero, por ser una institución pública en la que se ejerce el servicio y que debe ofrecer unas garantías laborales mínimas y, segundo, porque las condiciones de este personal repercuten directamente en la mejor o peor atención al alumnado y a la convivencia en el entorno escolar.

a. COCINA:

La cantidad de personal mínima en cocina para atender adecuadamente el servicio consideramos es de 1 cocinero/a, 3 ayudantes de cocina y 2 auxiliares.

b. MONITORAJE:

La cantidad de monitoras será siempre la mínima marcada por la ratio oficial de la Comunidad de Madrid que exige que por cada grupo de edad debe haber un determinado número de personas a cargo, además de la figura del coordinador in situ, junto a dos monitores más por encima de la ratio: un monitor/a más por cada turno.

La persona que coordine el equipo queda eximida de la atención directa y por tanto también fuera de ratio como garantía de que pueda realizar su labor. Este número de personas garantizará el buen servicio y la dedicada atención a las comensales además de poder asumir las diferentes bajas por enfermedad o imprevistos dentro o fuera del comedor que no pudieran cubrirse debido a imprevistos excepcionales muy puntuales sin previo aviso.

Habrá personal para el control de esfínteres que cubra todo el horario lectivo.

En caso de no disponer de DUE el centro educativo, la empresa de comedor proveerá de uno que se encargará de llevar a cabo el plan estratégico del CEIP _____ denominado “Salud-A Tu Vida”.

Las monitoras podrán ser propuestas por parte del entorno educativo, aunque dichas propuestas habrán de pasar, siempre, por la coordinadora para asegurarse de que cumpla el perfil requerido y esté en línea con el proyecto y talante del centro y del servicio.

Será la coordinadora quien de petición a la empresa cuando haya necesidad del personal acordado según el presente documento y protocolo.

No se exceptuará a familiares en el caso de cumplir con la idoneidad del puesto y la necesidad de trabajo. En este caso el centro propondrá a la empresa a través de la coordinadora la contratación de la/s personas que cumplan este perfil.

c. **CALENDARIO:**

El personal contratado por la empresa para el servicio de comedor tendrá el mismo calendario que el profesorado y tendrá el derecho y la obligación de prestar sus servicios de septiembre a junio.
Su horario deberá cubrir tanto la recogida del alumnado al salir de sus aulas, como la entrega a sus familias o actividades extraescolares.

El personal de cocina, independientemente del cocinero/a que vendrá antes al servicio de desayunos, entrará a las 09:00 horas para asegurar que se puedan cocinar productos frescos y se preparen saludablemente todas las recetas.

La coordinadora también tendrá un horario total para cubrir y dar respuesta al programa escolar del servicio de comedor.
Se dará formación para monitoras y personal de cocina a través de una planificación compartida y consensuada con el colegio. También, se aprovecharán los horarios sin comensales, previos al servicio, para la preparación de materiales didácticos, talleres, días de lluvia, higiene y aseo, etc.

d. **Horario:**

El horario habrá de ser el mínimo para cubrir el servicio efectivo de cocina, higiene (lavado de manos), comidas, ocio/siesta y limpieza.
Será el personal de cocina quien marque sus necesidades para poder realizar con margen todo lo que conlleva la recepción de productos, preparación, elaboración, servicio y limpieza. El contrato deberá de

ceñirse a esas necesidades y contemplará el descanso necesario en la jornada laboral de las personas trabajadoras.

Respecto al equipo de monitoras tendrán un horario de 12:00 a 15:00 a excepción de la persona coordinadora que entrará antes. A las 12 las monitoras tendrán que preparar las actividades y juegos que posteriormente se realizarán en los patios. Llegarán con tiempo a las aulas para poder hacerse cargo de la higiene (lavado de manos), comprobando que ésta se efectúa correctamente.

e. **Requisitos**:

Las personas contratadas deberán tener titulación y experiencia demostrada en los ámbitos y tareas que les competen. Deben estar provistas de la necesaria actitud y aptitud para la resolución de conflictos, ser proactivas y demostrar, a diario, su compromiso con el alumnado y proyecto educativo del centro, ya que suponen un referente fundamental en un momento clave de la jornada escolar.

En el caso de comprobarse que alguna de las personas no cuente con los requisitos descritos anteriormente, así como ausencia de la capacidad y/o de las herramientas para desempeñar su correcta labor, o porque demuestre un trato incorrecto durante el servicio, serán apercibidas y se deberá levantar un informe por parte de la coordinadora del servicio que pondrá en conocimiento del equipo directivo. Será el equipo directivo, dentro de sus competencias y funciones, o el consejo escolar si fuera requerido para ello, quienes se encargarían de realizar las actuaciones correspondientes para solventar la situación, requiriéndole a la empresa que aplique su reglamento de régimen interno con la mayor firmeza para evitar que se pueda volver a producir cualquier incidente de esta índole.

2. COMUNICACIONES

Las familias necesitan poder recibir la información suficiente acerca de los posibles problemas que puedan tener l@s niñ@s durante el período de la comida (si tienen problemas para comer habitualmente, si puntualmente no comen lo suficiente) o durante el tiempo de ocio (si han tenido un comportamiento inadecuado, etc).

Por esta razón, consideramos que es necesario establecer un canal de comunicación bidireccional, en el que también las familias puedan solicitar información adicional si lo consideran necesario.

Se marcarán claramente los canales para esta comunicación siendo interlocutoras principalmente las monitoras que atienden a cada alumno/a con las familias. De haber situaciones complicadas que trasciendan el tiempo de comedor será comunicado al tutor/a y al equipo directivo del centro por cualquiera de ambas partes.

Se incluirá un registro de incidencias que llevará la coordinadora y que pondrá en común en la reunión mensual con la comisión, que elevará al consejo escolar y a la comisión de convivencia lo analizado.

3 VISITAS AL ESPACIO DE COMEDOR

El Centro, AFA y la Comisión de Comedor tienen establecidas que las visitas al servicio de comedor se den sin previo aviso, al igual que las inspecciones de sanidad. Se contempla una visita mensual por parte de cualquier persona interesada que utilice el servicio (gestión en la que colaborará la comisión de comedor e informará al equipo directivo) y pueda comprobar que este contrato de mínimos se está cumpliendo por parte de la empresa. Cada visita se reflejará en un informe tipo, a través de la herramienta consensuada a tal efecto.

4 INFORMES

De cada visita se realizará un informe por parte de las participantes que posteriormente se enviará a través de la Comisión de Comedor a AFA, a Dirección y a la Empresa. Con estos informes la intención es comprobar la calidad del servicio y ver qué posibilidades de mejora hay en cuanto al resto de ámbitos; higiene, seguridad, espacios, atención y alimentación.

Posteriormente, y en base a estos informes, la comisión elaborará a final de curso una valoración de la correspondiente idoneidad de la empresa para con el servicio que presta y los mínimos exigidos. Esta valoración se presentará al consejo escolar de cara a la renovación o no del contrato.

5 MENÚ

El menú mensual ha de ser consensuado en una reunión previa con el equipo directivo, Cocina y Comisión de Comedor. Se contará con el apoyo y valoración de

nutricionistas externos independientes si se considera oportuno. Una vez alcanzada una conformidad en los productos y elaboración entre las partes, los menús podrán ser dados como válidos a través de los medios acordados. Cuando se vuelva a considerar oportuno se pedirá reunión por cualquiera de las partes.

Los menús deberán ceñirse a lo acordado en dicha reunión en un plazo de un mes.

Los menús, sea cual sea la dieta, se enviarán a través de correo electrónico a las familias inscritas en el comedor y se expondrá en el tablón de anuncios así como en la web del centro. De esta manera cualquier usuaria que no tenga costumbre de acceder electrónicamente podrá tener un lugar en el tablón donde poder consultar.

6 PRODUCTOS

Todos los lunes evitaremos comer proteína de origen animal. Uniéndonos así a la iniciativa mundial promovida, siendo conscientes de que este modelo actual no es compatible ni sostenible para luchar contra el cambio climático ni contra la degradación del planeta y de sus animales.

Seguir ofreciendo variedad y cantidad de legumbres, pastas y arroces ecológicos, además de incluir, bajo criterio de médicos y nutricionistas, alimentos integrales siempre que ello sea beneficioso para los menores usuarios del comedor escolar.

Favorecer los productos ecológicos, de temporada, cercanía y proximidad. Evitaremos los fritos, refinados y ultraprocesados. Incluir otros postres lácteos como el queso de calidad. Evitando, como para el resto de productos y alimentos, los envases innecesarios y plásticos.

Desaparición total de los pescados no permitidos y desaconsejados por las autoridades y expertos alimentarios, como son el cazón, el atún y el resto de pescados que acumulan y/o presentan altos niveles de metales pesados o contaminantes. Se atenderá a las directrices sanitarias de la unión europea y de la OMS.

Damos prioridad a la ingesta de legumbres, asegurando que en el menú escolar haya dos días a la semana de estos alimentos. De este modo seguiremos una correcta dieta mediterránea, saludable a la par que tradicionalmente geográfica.

Dos raciones de pescado semanales. Uno azul (salmón, trucha, sardinas, boquerones, bonito, jurel, palometa, atún blanco o de aleta amarilla) y un pescado blanco (bacalao, merluza, lenguado, rape, "calamares", abadejo, semigraso como la dorada, lubina, etc.)

Disposición para la consulta del etiquetado de los productos en las visitas por parte del equipo de cocina.

7. ELABORACIÓN

Prioridad: elaboración propia, in situ, de la gran mayoría de los productos y alimentos. Cero ultraprocesados.

Incluir tubérculos, verduras y hortalizas no fritas, sino cocinadas al vapor, al horno o con otros métodos saludables. Por ejemplo; sustituir las patatas fritas por patatas panaderas.

Favoreceremos y priorizaremos la cocina al vapor y horno. A ello, queremos añadir que debemos ir reduciendo la ingesta de azúcares, por lo que se atenderá a proponer reducciones significativas a aquellos usuarios que lo precisen, mientras que se permitirá que aquellos que ya están acostumbrados a no tomarla sigan sin hacerlo.

En caso de cualquier imprevisto considerable, sustitución o falta de alimento se realizará el informe correspondiente. Informe marco de la Comunidad de Madrid.

8. HIGIENE

Es muy necesario que las niñas y niños se laven las manos con agua y jabón antes de comer, porque el lavado de manos es uno de los hábitos de higiene más importantes que pueden aprender para cuidar de su salud, y porque la desinfección que se lleva a cabo con soluciones como la que se emplea ahora es poco eficaz, ya que hace falta que las niñas/os se froten las manos correctamente.

Las alumnas/os se lavarán las manos en sus baños correspondientes (lo cual es especialmente necesario en el caso de Educación Infantil) bajo supervisión de sus monitoras/es de Comedor.

Las alumnas/os de Educación Infantil utilizarán siempre que sea posible los baños de sus aulas, aunque necesiten hacerlo durante este periodo.

Se permitirá a las alumnas/os ir al baño antes y después de la comida, y cuando sea necesario fuera de esos momentos de forma excepcional.

En el caso de las alumnas/os de Infantil tres años, dormirán la siesta sin los babies para evitar la falta de higiene que provoca la suciedad de la comida y la cantidad de arena que se queda en los bolsillos y zapatos.

9. TURNOS

La comida se servirá en turnos equilibrados de comensales que les permita comer tranquilos, atendiendo a sus necesidades, sin producir estrés y favoreciendo un ritmo saludable. Para reducir el ruido se pondrán en marcha medidas y actuaciones preventivas, evitando siempre los gritos.

Se evitará en lo posible hacer cambios de mesas a los menores que emplean más tiempo en comer. Siempre que ocurra de forma reiterada, el monitoraje hablará con el menor y con su familia para lograr un entendimiento y acordar una estrategia que mejore la actitud hacia su alimentación y nutrición.

La limpieza de mesas y suelo no podrá realizarse mientras el alumnado esté comiendo. Aunque pueda suponer agilizar la jornada no es compatible, ni seguro,ni resulta agradable.

10. PLAN DE JUEGOS Y ACTIVIDADES

Elaboración de un plan de juegos y actividades para los niñ@s en el recreo para todos los días, no solo para los días de lluvia, evitando a toda costa la **utilización de pantallas** y videos de Youtube. La comisión de comedor aportará una propuesta de materiales y recursos (también musicales) para que la empresa los ponga a disposición de monitores y coordinadora, independientemente de las actividades extraescolares deportivas, musicales o de otra índole que se pueden desarrollar dentro del propio programa.

Decálogo/Protocolo a cumplir y seguir por cualquier empresa que vaya a prestar sus servicios en el comedor escolar del CEIP _____ de Madrid

Dentro de las actividades se incluirán los talleres, cuentacuentos y la lectura, de forma periódica, priorizándolas en los días de lluvia.

EXTRAS

Queremos que la empresa comparta con nosotras un proyecto vital, de largo alcance, que favorezca la mejora de la calidad de vida, presente y futura de las nuevas generaciones. Por ello, la empresa:

- Apoyará y pondrá los medios necesarios para la celebración de las efemérides y eventos importantes que el colegio y AFA celebren a lo largo del curso.
- Realizará la formación contínua del monitoraje y plantilla, extendiéndola a claustro, familias, alumnado y resto de la plantilla del centro involucrada.
- Utilizará nuestro recurso de "Mesa Restaurante" como vehículo de enseñanza y aprendizaje de los buenos y saludables hábitos alimenticios y nutricionales.
- Priorizará las actividades al aire libre y luchará contra la obesidad infantil de la mano de nuestro proyecto, premiado con el distintivo "Colegio con sello saludable" por el MECD; "Salud-A Tu Vida", coordinándose con el departamento de Educación Física del centro y el equipo directivo.
- Seguirá y demostrará un compromiso ético y social digno de dar ejemplo y participará activamente en las campañas de conservación medioambiental, igualdad de trato, cooperación y solidaridad con los más desfavorecidos.

Este decálogo ha sido aprobado por el Consejo Escolar el día ……. de …….. de 2021, contando para su aprobación con ……