

## CURSO 07/08 PLAN DE FUNCIONAMIENTO

El CEIP San Miguel oferta el comedor como Servicio Complementario en instalaciones apropiadas-cocina y comedor-, con personal propio-cocinera, ayudante de cocina, y personal colaborador- respondiendo al **modelo de gestión directa**.

A partir del año en curso, se incluye en el servicio complementario Plan de Apoyo a las familias, lo cual supone algunos cambios respecto a otros años:

En primer lugar, **el periodo de funcionamiento** deberá coincidir-en base a la reglamentación vigente- con los días de clase: comenzar el primer día lectivo y finalizar el último día de clases; para el curso 07/08, debido a las obras de remodelación en los locales de cocina y comedor del centro, iniciamos la puesta en marcha del servicio el martes 3 de octubre, y finalizará el 20 de junio.

Como consecuencia de la remodelación, decir que los locales, las instalaciones- eléctricas, gas..-la maquinaria y menaje de cocina se han renovado y/o sustituido.

En segundo lugar, **podrán hacer uso del comedor** todo aquel alumnado de centro—o de otros—que lo soliciten y cumplan los requisitos normativos; en base a ello, se han admitido sesenta y nueve (69) solicitudes, de las cuales veinte y nueve (29) corresponden a comensales que cursan infantil, y cuarenta (40) a primaria.

Para este curso, se prevé un máximo de ochenta (80) comensales, lo cual permite establecer un solo turno de comedor —de 2 a 3 de la tarde-- , con un mínimo de tres (3) personas de atención directa al alumnado durante las comidas, aún cuando se prevé la presencia de cuatro (4) adultos en esta tareas:

- Isabel Bustamante: monitora de educación especial
- Isabel M<sup>a</sup> Guerrero Jiménez: monitora escolar
- Luis Miguel Pérez : profesor colaborador.
- Laura Alba : profesora colaboradora.

Y en la cocina prestarán servicios dos (2) trabajadoras :

- Fernanda Flores : cocinera
- Agustina Roldán : ayudante de Cocina,

las encargadas de preparar los almuerzos; respecto al personal de cocina, señalar que la ausencia de uno de ellos obligaría a suspender el servicio, circunstancia posible y probable de la cual se informa al Negociado de Servicios Complementarios de la Delegación Provincial de Educación.

No obstante, desde la cocina hay un compromiso por mantener los niveles de calidad y de adecuar los platos a los nuevos comensales; para ello, se confecciona una distribución semanal de menús, atendiendo criterios varios como pueden ser la presencia de pescado o fruta fresca, o la distribución de los diferentes alimentos a lo largo de la semana permitiendo una dieta equilibrada, al igual que ofrece la oportunidad a las familias de preparar las restantes comidas teniendo en cuenta el aporte calórico o productos consumidos.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Días
<b>Octubre</b>	4	5	5	4	3	21
<b>Noviembre</b>	4	4	4	4	4	20
<b>Diciembre</b>	3	3	3	2	2	13
<b>Enero</b>	3	4	4	4	3	18
<b>Febrero</b>	4	4	4	3	4	19
<b>Marzo</b>	4	3	3	3	3	16
<b>Abril</b>	4	5	5	4	4	22
<b>Mayo</b>	4	4	4	4	4	20
<b>Junio</b>	3	3	3	3	3	15
<b>Días</b>	33	35	35	31	30	<b>164</b>

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Arroz Pastas	Legumbres	Sopas Patatas	Legumbres	Cremas
Carne Precocinado	Pescado	Revuelto Tortilla Huevo	Pescado	Carne
Fruta	Lácteo	Fruta	Fruta	Fruta

En relación a las sugerencias de los padres, y propuestas de mejora de la memoria del curso anterior (05/06), se proponen como objetivos a conseguir para el año escolar 07/08:

- Prepara menús teniendo en cuenta la edad de los nuevos comensales.
- Adecuar la presentación de carnes y pescados a las habilidades de los comensales.

- Consolidar la presencia de verduras y hortalizas como guarniciones.
- Ofrecer platos ecológicos: para ello, será necesario cambiar el tipo de género, lo cual obliga a buscar proveedores que comercialicen “ productos ecológicos”.
- Elaborar un solo menú mensual, en el cual se tenga en cuenta las peculiaridades gastronómicas de las diferentes estaciones.
- Continuar trabajando “los buenos modales y hábitos alimenticios” con las familias.
- Una redistribución del alumnado, incluyendo en las mesas de los pequeños a comensales de los cursos superiores para que les muestren las “ buenas maneras” a la hora de comer, y les atiendan según las necesidades.
- Seguir colaborando con la comunidad educativa en todas aquellas actividades y proyectos dónde el el comedor pueda ser útil:
  - Actividades relacionadas con el Proyecto Escuela Espacio de Paz..
  - Actividades planteadas por el claustro
  - Actividades relacionadas con el programa Alimentación Saludable
- Consolidar la pagina web del Comedor Escolar