

# Plan de Comedor

CURSO 2022-2023



Nombre del centro

CREAMOS COMEDORES SALUDABLES Y SOSTENIBLES,  
A TRAVÉS DE LA "Educación para la salud"  
Y LA CONSECUCCIÓN DE LOS "Objetivos de Desarrollo Sostenible".

# Índice

## Objetivos

del tiempo de comedor

## Actividades

educativas del tiempo de comedor

## Objetivos

que promueven nuestro programa educativo

## Plan Pedagógico

de actividades

## Maletas Pedagógicas

de actividades

## Programa educativo

en horario lectivo

## Evaluación del programa

control del servicio de comedor

## Evaluación del programa

Comunicación de evaluación de servicio  
de comedor con el centro

## Plan de comunicación

con las familias





# Objetivos

## del tiempo de comedor

### OBJETIVOS GENERALES EN EL TIEMPO DE COMEDOR:

1. **Adquirir hábitos** relacionados con la alimentación y la higiene, adaptándose a los cambios alimenticios y aceptando progresivamente diferentes texturas, temperaturas y sabores.
2. Aumentar progresivamente la **autonomía** en la alimentación, aprendiendo a comer solo, a controlar la ingestión de alimentos y a aceptar una dieta variada.
3. Participar en la elaboración de **pautas de conducta** relacionadas con la comida, conociendo y aceptando las normas establecidas dentro de nuestro medio socio-cultural.
4. Utilizar las posibilidades motrices y sensitivas del propio cuerpo para utilizar los utensilios de comida con eficacia.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LOS/AS MONITORES/AS EN EL TIEMPO DE OCIO:

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LOS/AS MONITORES/AS EN EL TIEMPO DE COMEDOR:

1. Enseñarles la importancia de **lavarse las manos** antes de empezar a comer y después de ir al lavabo haciendo hincapié en no malgastar el agua y en dejar el lugar limpio y ordenado.
2. Acostumbrarlos a hablar con un **tono de voz moderado**.
3. Enseñarles a **utilizar los cubiertos correctamente**.
4. Fomentar un **comportamiento correcto** al entrar y salir del comedor, enseñando a hacerlo sin alborotar, correr o gritar.
5. Favorecer una **dieta variada** procurando que coman de todo, sin desaprovechar la comida ni tirarla. Haciendo entender la importancia de la alimentación para un buen desarrollo físico e intelectual.
6. Potenciar **conductas positivas** que deriven en un comportamiento respetuoso hacia sus compañeros/as, monitores/as y personal de cocina, haciendo especial énfasis en que pidan las cosas con educación intentando inculcar la utilización de las consignas de gracias y por favor .
7. Enseñarles a tomar conciencia del **carácter común del menaje y material** que se utiliza para que lo cuiden y lo mantengan en buen estado.
1. Facilitar actitudes que faciliten el **desarrollo del niño/a** a nivel cognitivo, afectivo y social.
2. Favorecer una **buena organización** y utilización de su tiempo libre dotándoles de alternativas de ocio.
3. Potenciar el **trabajo en equipo y las relaciones interpersonales** para una mejor convivencia entre todos.
4. Lograr un espacio de encuentros fuera del horario escolar reglado destinado al juego, al aprendizaje y al conocimiento de otros compañeros.
5. Potenciar y reforzar **conductas positivas de respeto y correcta utilización del entorno y el material a utilizar**.
6. Velar por la **integración** de todos los/as niños/as prestando especial atención a aquellos socialmente más desfavorecidos y a los alumnos con necesidades educativas especiales.
7. Fomentar valores sociales y culturales que potencien el **respeto y la tolerancia** entre todos.
8. Estimular la motivación y receptividad de los niños/as intentando mantener un **ritmo constante** en la realización de actividades e inculcando un compromiso de acabar todo aquello que se empieza.
9. Aprender a **escuchar y a participar** durante las actividades, respetando las reglas del juego y aprendiendo de los propios errores.
10. Realizar actividades que pongan en **juego estrategias** que faciliten al niño la resolución de conflictos y la **toma de decisiones**.
11. Potenciar el desarrollo intelectual, físico y social de los/as niños/as a través de juegos y dinámicas que desarrollen su **creatividad e imaginación**.



# Actividades

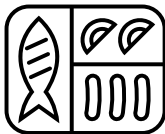
## educativas del tiempo de comedor

### ACTIVIDADES ANTES DE LA COMIDA:

- Lavarse las manos correctamente.
- Realizar las filas en orden y según grupo.
- Entrar en el comedor ordenadamente y utilizar el lugar asignado.



### ACTIVIDADES DURANTE EL SERVICIO DE COMEDOR:



- Respetar el espacio propio y el de los/as compañeros/as.
- No jugar con el menaje, utilizándolo correctamente.
- No tirar comida ni jugar con ella.
- Mantener un tono de voz moderado.
- Comer el menú del día, tomando todos sus componentes.
- Respetar a los/as monitores/as, utilizando un lenguaje de respeto.
- Salir en orden y según directrices de los/as monitores/as.

### ACTIVIDADES DESPUÉS DE LA COMIDA:

- Actividades de juego libre y juegos dirigidos.
- Talleres y cursos propuestos por los/as monitores/as y dirigidos por los/as mismos/as





# Objetivos

que promueven nuestro programa educativo



## OBJETIVOS GENERALES :

### En Educación para la Salud:

- ✓ La **ALIMENTACIÓN SALUDABLE** se logra cuando conseguimos poner en práctica unos hábitos que potencien la comida equilibrada, higiénica, suficiente y variada.
  - Equilibrada: cada comida debe contener alimentos en su proporción según la pirámide de la salud.
  - Higiénica: la comida debe tener calidad, ser fresca, con una preparación y manipulación higiénica.
  - Suficiente: debe cubrir las necesidades de nutrientes.
  - Variada: hay que comer de todo.
- ✓ La **ACTIVIDAD FÍSICA** ayuda a los niños/as a desarrollar destrezas psicomotrices, hacer ejercicios, socializarse, divertirse, aprender a jugar en equipo, aprender normas y a mejorar su autoestima.
- ✓ Los **HÁBITOS DE HIGIENE** evitan el contagio de enfermedades, y ayudan a los niños/as en su proceso de inserción social entre iguales y les brinda una sensación de seguridad e independencia.
- ✓ La **PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES** forma parte de la vida cotidiana de los niños/as. La adquisición de actitud preventiva y de atención ante pequeños accidentes fomentará un mayor desarrollo de su autonomía .

### En Educación para el Ocio:

- ✓ Realizar actividades que **desarrollen estrategias**.
- ✓ Desarrollar la **creatividad y la imaginación**.
- ✓ Lograr un espacio de encuentro para **jugar y aprender**.
- ✓ Potenciar el **trabajo en equipo**.

### En Educación para la Convivencia:

- ✓ Fomentar actitudes de **desarrollo**.
- ✓ Reforzar **conductas de respeto**.
- ✓ Velar por la **integración de todos**.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Adoptar **buenos hábitos de alimentación**.
- ✓ Conocer la variedad y diversidad de los alimentos y su origen.
- ✓ Hacer propio/interiorizar conceptos que configuran la **alimentación saludable, dieta variada, equilibrada, adecuada y suficiente**.
- ✓ Valorar la importancia que una dieta equilibrada tiene en el desarrollo físico/mental y emocional en los niños/as.
- ✓ Potenciar la **actividad física** en los alumnos/as.
- ✓ Promover los **buenos hábitos en la mesa**.
- ✓ Concienciar a los niños/as la importancia del **reciclaje**

Emociones  
Sostenibilidad  
Reciclaje  
EDUCACIÓN  
PARA LA SALUD  
Autonomía  
Prevención



# Programa educativo

## en el tiempo de ocio del comedor



### OBJETIVOS VIDA SALUDABLE

El proyecto educativo tiene como objetivo **crear comedores saludables y sostenibles** trabajando la **Educación para la Salud**, fomentando buenos hábitos y concienciando sobre los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible establecidos por las Naciones Unidas).

### NUESTROS EDUCADORES

Gracias a la labor diaria que desarrolla nuestro equipo de monitoraje, ofrecemos al alumnado **actividades lúdico-educativas** con el objetivo de acompañarlos en una formación integral, consiguiendo además que la hora de la comida se convierta en toda una experiencia.

### METODOLOGÍA ARAMARK

Nuestra metodología de trabajo se basa en dos grandes recursos; **el plan pedagógico anual y las maletas pedagógicas** que lo van complementado durante todo el curso mediante actividades especiales, concursos, etc.

## PLANES PEDAGÓGICOS

Manual compuesto de las fichas técnicas de actividades diarias educativas. Contamos con diferentes adaptaciones según niveles y ciclos educativos. contenido **se adapta según niveles y ciclos educativos**: infantil, primaria, y necesidades especiales.

Se



CONVIVENCIA



ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE



ACTIVIDAD  
FÍSICA

la trimestre:



Los contenidos de las actividades son propuestas de intervención educativa durante el servicio de comedor escolar, mediante las que se pretende **trabajar estas tres temáticas de manera lúdica** a través de cuentos, canciones infantiles, talleres, juegos tradicionales y realizando actividad física.

## MALETAS PEDAGÓGICAS

Recursos didácticos que ayudan a mejorar el aprendizaje del alumnado, interiorizando contenidos y competencias de una manera más práctica, atractiva e innovadora.

Cada maleta trabaja un proyecto clave en el desarrollo de los pequeños: **alimentación, actividad física, sostenibilidad y convivencia**. Estas maletas contienen cursos, concursos, talleres, actividades y materiales visuales para incentivar la creatividad.





# Plan Pedagógico

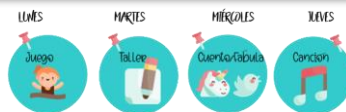
## de actividades

### CONTENIDO:

Contamos con dos propuestas generales de intervención educativa, **uno para infantil y otro para primaria**, además de la adaptación curricular para centros con alumnos/as con ACNEAE durante el servicio de comedor escolar, mediante la que se pretende trabajar una alimentación saludable **de manera lúdica y voluntaria** a través de juegos, talleres, cuentos, pasatiempos, etc. Esta propuesta está reforzada con orientación específica dirigida a los/as monitores/as.

### OBJETIVOS:

- Crear un **punto de encuentro** con los demás compañeros, donde compartir un tiempo, un espacio y un sentimiento.
- Divertirse**, distraerse y desarrollarse a través de las emociones.
- Trabajar el respeto** a la diversidad, la tolerancia, la amistad...
- Potenciar los temas transversales.
- Trabajar un ocio educativo y participativo.**



La organización de los planes consta de **fichas de trabajo diarias para todos los días lectivos del curso** y en cada ficha se describe la propuesta de actividad para ese día.

En cada ficha diaria de trabajo se describe: TIPO ACTIVIDAD, OBJETIVOS, TIEMPO Y ASISTENTES, MATERIALES NECESARIOS, DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD, CHECK-LIST DE SU REALIZACIÓN, PROPUESTA DE OTRA ACTIVIDAD.

Así mismo, a continuación de cada ficha, se incluyen **plantillas de trabajo o información adicional**, según la actividad propuesta.

Los **VIERNES** se dedicarán a realizar las actividades de **LAS MALETAS PEDAGÓGICAS** descritas en los Planes Pedagógicos.

Como **complemento de actividades DIARIAS** de los planes pedagógicos, se programa las **actividades de las MALETAS PEDAGÓGICAS**, englobadas en los cuatro proyectos de alimentación, medio ambiente, actividad física y convivencia con: actividades, cursos concursos, talleres, materiales.



# Maletas Pedagógicas

## de actividades



### CURSOS:

- Semáforo de los alimentos.
- Los alimentos a través de los sentidos.
- Desayuno Saludable
- La Pirámide de la Salud

### CONCURSOS:

- Receta de Navidad
- Mascotas con Superpoderes

### TALLERES:

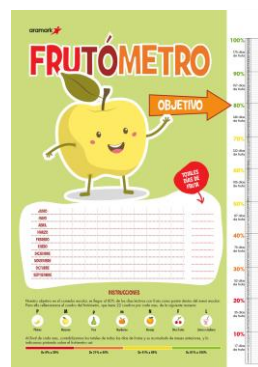
- Jornadas gastronómicas

### ACTIVIDADES:

- Frutas y verduras de temporada.
- Grupos de alimentos.
- Frutómetro
- Visita de la mascota.

### MATERIALES VISUALES:

- Mensajes cartelería sobre los alimentos.





# Maletas Pedagógicas

## de actividades



### CURSOS:

- Las 3 "RRR": reduce, reutiliza y recicla

### CONCURSO:

- RRR en mi comedor escolar

### TALLERES:

- Cultivo y alimentos ecológicos
- Consumo responsable y compras de cercanía

### ACTIVIDADES:

- Día amarillo.
- Patrullero ecológico.
- Desperdicio 0
- Compostaje
- Huerto

### MATERIALES VISUALES:

- Cubos RRR.
- Cartel RRR.
- Carteles Medio Ambiente





# Maletas Pedagógicas

## de actividades



### TALLERES:

- Creación de medallas
- Construcción de pódium.
- Diseño de banderas.

### ACTIVIDADES:

- OLIMPIADAS, pruebas de:
  - Baloncesto.
  - Atletismo.
  - Tiro de precisión.
  - Gimnasia.
- TORNEOS individuales/grupales
- Patios inclusivos

### MATERIALES VISUALES:

- Carteles diplomas y carnets.... de Olimpiadas.



### CURSOS:

- Buenos hábitos en la mesa

### TALLERES:

- Dinámicas de autoconocimientos, empatía, asertividad, resiliencia y cooperación.

### ACTIVIDADES:

- Mesa especial de los Buenos Hábitos
- Responsable de mesa
- Mesa de 6º

### MATERIALES VISUALES:

- Carteles de normas de comedor
- Cartel decálogo de comedor



# Cursos educativos en tu centro escolar JORNADAS SALUDABLES

## Programa educativo

en horario lectivo



### QUÉ SON

Son sesiones formativas realizadas por ponentes especialistas de Aramark, basadas en la **Educación para la Salud**, donde se trabajan los **buenos hábitos y la alimentación saludable**.

**Complemento curricular para los centros escolares.**

### OBJETIVOS

- Aprender los buenos hábitos en buenas maneras de comportamiento en la mesa.
- Conocer qué es una alimentación saludable, junto con una buena hidratación y ejercicio físico, para ponerlo en práctica en su vida cotidiana.

### DESTINATARIOS

Alumnos/as de Educación Infantil y Primaria del centro.

### CUÁNDO

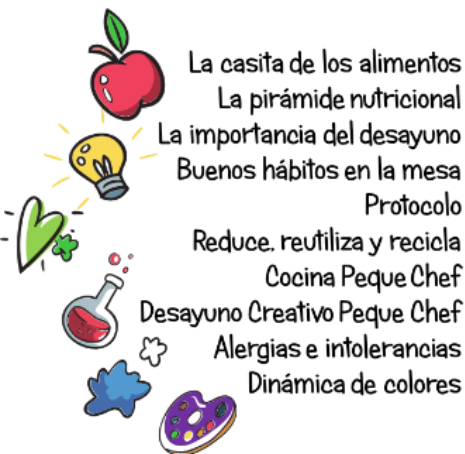
**En horario lectivo.**

### LUGAR

El centro determina el lugar de la actividad.

### CUÁNDO

Se temporaliza los grupos de alumnos/as según la actividad que van a realizar en consonancia con la programación del centro. Los/as formadores/as o ponentes son personal cualificado de Aramark.



ALIMENTACIÓN	BUENOS HÁBITOS
Cursos basados en la pirámide nutricional, y en una alimentación sana, suficiente y variada.	Cursos sobre el buen comportamiento social e higiénico, en la mesa y en espacios compartidos
COCINA	ALERGIAS E INTOLERANCIAS
Cursos manipulativos sobre seguridad alimentaria y primeros pasos en el arte de preparar y cocinar.	Curso explicativo sobre qué son las alergias e intolerancias, la seguridad en la compra, manipulación y cocinado y el respeto a los espacios compartidos.
EL MEDIO AMBIENTE	EMOCIONES
Cursos con los conceptos de reduce, reutiliza y recicla	Dinámica de colores para trabajar conflictos y emociones en situaciones cotidianas entre niños/as.



# Evaluación del programa

## control del servicio de comedor

### CHECK LIST DE ACTIVIDADES:

El/la coordinador/a de monitores/as **rellena de forma trimestral un formulario a través de Google Forms**, en el que indicará qué actividades se han realizado y cuáles no. Con esto, además de conocer las actividades con mayor éxito entre el alumnado, podremos identificar y aplicar medidas de cara a próximos trimestres.

### CUADERNO DE COMEDOR

Aramark dotará el centro de un **“Cuaderno del comedor”**, a disposición del/de la coordinador/a de monitores/as, en el que **diariamente deberá registrar todas las incidencias** del día ocurridas durante el servicio de comedor, así como las **medidas correctoras adoptadas** (cuando proceda). Este cuaderno **estará también a disposición de la dirección del centro** para que pueda ser consultado en cualquier momento.

### MALETA BLANCA

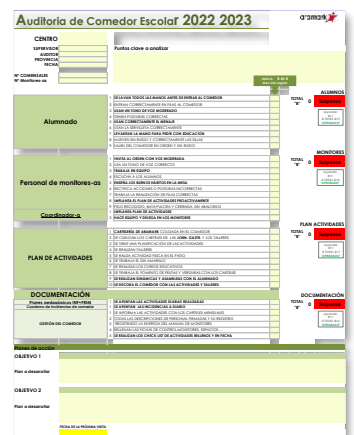
Es una **carpeta física disponible en el centro que recoge toda la documentación necesaria para la correcta prestación del servicio** :

- Organización del servicio de comedor
- Protocolos de seguridad y emergencias
- Protocolo de alergias e intolerancias alimentarias
- Normas de convivencia alumnado del comedor escolar
- Normas de convivencia del personal de Aramark
- No al acoso escolar
- Distribución de monitores-as de comedor
- Control espacios días de lluvia
- Control de espacios
- Descripción del puesto de coordinador
- Descripción de puesto de monitor
- Control entrega de documentación
- Control de compras de material

### AUDITORIA DE SERVICIO.

Se realizará una **auditoría anual completa del servicio de comedor** por parte de nuestro/a supervisor/a de operaciones del centro. Esta auditoría se realizará **durante el primer trimestre de actividad**.

En caso que se detecte algún **aspecto negativo**, éste se subsanará **conjuntamente con el coordinador/a de pedagogía de Aramark** en la Comunidad de Madrid.





# Evaluación del programa

## Comunicación de evaluación de servicio de comedor con el centro

### MEMORIA ANUAL

Aramark elaborará anualmente un informe de actividad recopilatorio con los datos más relevantes del año (alumnos, número de comidas, actividades...), así como los informes de encuestas, auditorías,... las incidencias más relevantes acaecidas a lo largo del año y todas las actividades realizadas (servicios especiales,...).

En la medida de lo posible, se incluirán imágenes de las actividades realizadas y exposición de los trabajos o creaciones desarrolladas por el alumnado.

### ENCUESTA DE SATISFACCIÓN:

Encuesta realizada a la dirección del centro. Propuesta de mejoras para el servicio.



Nombre del centro: \_\_\_\_\_

Localidad: \_\_\_\_\_

Provincia: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2022

### Test satisfacción

#### SERVICIO COMEDOR ESCOLAR

No nos gustaría que valorara algunos aspectos del SERVICIO QUE ARAMARK PRESTA EN SU CENTRO ESCOLAR. Según la experiencia que haya tenido en este curso escolar. Si hay algún aspecto que le resulta difícil de valorar o que carece de suficiente información, marque la casilla "NS/NC" en esta pregunta concreta.

P1. En una escala del 1 al 10 donde el 1 es "muy mal" y el 10 es "muy bien", por favor, indíquenos el valor cada uno de los siguientes aspectos sobre la comida y el servicio en su colegio:

		1-	2-	3-	4-	5-	6-	7-	8-	9-	10-	NS/NC
		Muy Mal									Muy Bien	
PERSONAL DE ARAMARK	La figura del supervisor del centro.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	La figura del coordinador del centro.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	La experiencia en Monitoraje y Actividades.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
CALIDAD	Personal de otros departamentos: pedagogía, calidad, nutrición.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Que la empresa aplique el Sistema A.P.P.C.C.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	La formación que la empresa imparte a sus trabajadores.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	La calidad de las materias primas, primeras marcas.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
PLAN DE ACTIVIDADES	Las medidas de aseguramiento de la higiene alimentaria.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Grado de implantación de las actividades.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
SERVICIO DE COMEDOR	Adecuación de las actividades a las edades del alumnado.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Tipo de actividades descritas en los planes pedagógicos y maletas.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
MENÚS	Organización del comedor.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Servicio complementario: (desayuno, meriendas, días no lectivos).	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
COMUNICACIÓN ARAMARK	Los menús están adecuados a los gustos de los alumnos.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Los menús son equilibrados y siguen las recomendaciones de la Guía y Estrategia NAOS.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
MEJORAS DEL SERVICIO	Comunicación de actividades con el centro.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Comunicación con las familias.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Atención personalizada al equipo de maestros.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

P2. Y en general, ¿Cómo valora el servicio que Aramark presta en su centro escolar? En una escala del 1 al 10 donde el 1 es "Muy Mal" y el 10 es "Muy Bien".

1-	2-	3-	4-	5-	6-	7-	8-	9-	10-
Muy Mal									Muy Bien
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

P3. ¿Hay algo que desee comentarnos sobre la comida o el servicio de comedor del colegio? Todos sus comentarios serán apreciados y se utilizarán para mejorar nuestros productos y/o servicios en el futuro.

¡Gracias por su colaboración!

# Plan de comunicación

## con las familias



### CARTA FAMILIAS

La carta de bienvenida se hará llegar a las familias de forma digital, a principio de curso, con información de actividades en el comedor escolar, beneficios de trabajar con Aramark, información de nuestra web y la APP de EGDC.



### PROGRAMA COME CONMIGO

En Aramark queremos que toda la familia sienta la experiencia del comedor escolar. Por eso, hemos diseñado un programa que consiste en una invitación a las familias para que prueben el menú escolar un día aleatorio. Se trata de que puedan tener la misma experiencia, utilizando el mismo menaje, cubertería y mobiliario, y sobre todo, degustando el “mismo menú” que les ofrecemos a los alumnos en el comedor.



### JORNADA ANUAL DE PUERTAS ABIERTAS

Siempre bajo la aprobación de la dirección del centro, Aramark ofrecerá a las familias la posibilidad de visitar el comedor escolar y las instalaciones de cocina en una jornada de puertas abiertas cuya fecha será consensuada con el centro.

El personal de Aramark en el centro realizará una visita guiada por el comedor y las instalaciones, con todos los protocolos higiénicos y de seguridad, explicando el servicio de comedor que se ofrece así como resolviendo todas las cuestiones que las familias planteen.



### CHARLA A FAMILIAS

Se programa sesión informativa para las familias sobre la alimentación en el comedor escolar informando del diseño del menú escolar, dietas especiales, materias y proveedores así como el proyecto educativo en el comedor escolar.



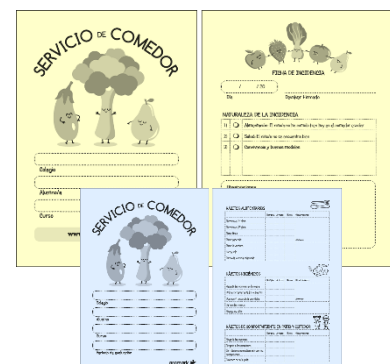
### REUNIONES COORDINADOR-A

Según las necesidades del centro en la comunicación, el coordinador/a atenderá dentro de su programación a las familias.

### APP El Gusto de Crecer y la Web

[www.elgustodecrecer.es](http://www.elgustodecrecer.es)

Información del menú mensual y zona de comunicación para las familias.



### BOLETINES INFORMATIVOS

Documento que informan a las familias de la evolución de hábitos alimentarios, higiénicos y de conducta de los alumnos/as, puntuales o periódicos según el centro.

aramark 

| *Siempre cerca*

el gusto  
de crecer