

## **NORMAS DE CENTRO DE COMEDOR (Normativa del Reglamento de Régimen Interno)**

Artículo 55.- La programación del servicio de comedor escolar comprenderá los requisitos esenciales para la elaboración y/o suministro de las comidas, la organización del personal y la gestión del servicio. Además, contendrá los elementos fundamentales de educación para la salud, educación para la convivencia y educación para el ocio y tiempo libre durante el periodo correspondiente, mediante el desarrollo de las actividades previamente planificadas.

Artículo 56.- Las cuotas, que comprenderán el conjunto del curso escolar, se abonarán mediante recibo emitido por el propio centro, en la forma y plazos que se determine. El impago de la cuota podrá suponer la pérdida del derecho a la utilización del servicio, mediante decisión expresa y motivada del Consejo Escolar. En tal caso, el Consejo Escolar deberá notificarlo al Director del Servicio Provincial.

Artículo 57.- El personal que realice las tareas de cuidado y atención del alumnado deberá reunir el perfil y la formación adecuada para esta finalidad. En todo caso, será requisito imprescindible la acreditación ante el Director del centro del Carnet de Manipulador de Alimentos y del Título de Monitor-Animador de Tiempo Libre.

Artículo 58.- La prestación del servicio de comedor requerirá la presencia efectiva de al menos un miembro del equipo directivo en el Centro durante el horario correspondiente. En nuestro centro dada la gran cantidad de comensales, se autoriza la presencia de un segundo miembro del equipo directivo del Centro por la Directora del Servicio Provincial del Departamento de Educación.

Artículo 59.- Se atribuye al Director del Centro Docente, y a su equipo directivo, las funciones, competencias y responsabilidades propias de la prestación de este servicio educativo, incluida la jefatura del personal adscrito al mismo, sin perjuicio de las relaciones laborales por razón de dependencia contractual que existan entre las empresas o entidades y los trabajadores dependientes de ellas.

Artículo 60.- Todos los alumnos tienen derecho al uso del Comedor Escolar del Centro mediante el pago correspondiente. No obstante, para compensar las desigualdades sociales podrán ser beneficiarios de la gratuidad total o parcial del servicio otros alumnos/as de los referidos niveles de enseñanza, de acuerdo con lo que estipulen los acuerdos o convenios de colaboración que establezca el Departamento de Educación y Ciencia con otras Instituciones Públicas, Ayuntamientos o Entes Locales y Organizaciones Sociales.

Artículo 61.- El precio de Comedor será único para todos los alumnos del Centro teniendo en cuenta lo que estipule la DGA cada curso escolar.

-Artículo 62.- Por razones organizativas y de coordinación del comedor escolar, no se autorizará a los alumnos la utilización del servicio en forma ocasional más de 7 días cada mes, salvo en aquellas situaciones en que la Dirección del Centro, ante circunstancias debidamente valoradas, resuelva conceder excepciones a esta norma.

Artículo 63.- Quienes llegado el día 15 del mes a que corresponda el servicio, no hubieran abonado la cuota correspondiente, salvo causa justificada, razonadamente apreciada por el Consejo Escolar, serán dados de baja automáticamente por la Dirección del Centro, notificándose al Servicio Provincial.

Artículo 64.- Si el número de peticiones sobrepasara la capacidad de los turnos establecidos, la selección será realizada por el Consejo Escolar del Centro.

Artículo 65.- Una vez admitido un escolar en el comedor, se compromete a respetar y cumplir las normas de Reglamento Interno del mismo.

Artículo 66.- Podrán ser usuarios del servicio de comedor el profesorado y el personal no docente con destino en el centro mediante el pago del cubierto, salvo que desempeñen labores de atención y vigilancia del alumnado, previamente autorizadas, en el periodo correspondiente, en cuyo caso el servicio será gratuito.

Artículo 67.- Cuando algún comensal cometa alguna infracción a las normas de convivencia en este periodo, su sanción se derivará hacia actividades colaborativas dentro del comedor escolar, en beneficio de la comunidad educativa bajo la supervisión del monitor responsable y del equipo directivo.

Artículo 68.- Los menús serán elaborados de forma esmerada teniendo en cuenta que ofrecerán una dieta sana, equilibrada y completa. La aprobación de los menús se hará a través del consejo escolar y el responsable de sanidad.

Artículo 69.- Los accesos al comedor serán por la puerta de entrada principal, sin que sea permitida la entrada por otro lugar.

Artículo 70.- Antes de acceder a las salas del comedor, deberán asearse los comensales usando lavabos de la planta baja. Podrá ser negada la entrada al comedor por los responsables del mismo si el escolar no se presenta convenientemente aseado.

Artículo 71.- En cada nivel/grupo el monitor-tutor será el responsable del buen orden y comportamiento de su grupo.

Artículo 72.- No está permitido levantarse del lugar ocupado, salvo por autorización expresa del monitor responsable.

Artículo 73.- Los comensales guardarán todo respeto y consideración al personal de servicio del comedor, y en caso contrario se aplicará el reglamento.

Artículo 74.- La inapetencia continuada de un comensal será objeto de comunicación a los padres.

Artículo 75.- Se tendrán en cuenta dietas especiales siempre que sean viables y cuando se comunique la situación del alumno a la Dirección del Centro.

Artículo 76.- Después de la comida, los comensales pueden hacer uso de los espacios libres del centro teniendo en cuenta que han de respetar las indicaciones de los monitores.

Artículo 77.- Periódicamente el Director del Centro podrá autorizar la utilización del servicio de comedor a padres y madres del alumnado, al objeto de comprobar el funcionamiento del servicio, abonando los importes correspondientes.

Artículo 78.- Serán causas de baja de comedor:

\*No estar al corriente del pago de la cuota establecida, o la demora reiterada en el pago de la misma.

\*La falta de higiene y ser portador de enfermedades infecto-contagiosas.

\* Tres faltas graves haciendo uso del mismo:

- Trato desconsiderado hacia monitores o compañeros.
- Actos que conlleven el deterioro voluntario de material.
- Ausentarse del recinto escolar.

Artículo 79.- La cuota por día y mes de la comida será fijada por D.G.A. cada curso escolar.

## **CAPÍTULO 2.- FUNCIONES DE MONITORES DE COMEDOR ESCOLAR**

Monitor de comedor: es el personal asignado al servicio de comedores que estando en posesión del carné de manipulador de alimentos, así como del título de monitor de tiempo libre, tendrá como actividad la vigilancia y atención del alumnado en el periodo intersecciones en el que se desarrolla la actividad de comedor escolar.

Artículo 80.- Son tareas específicas de los monitores:

a. Educación para la salud y consumo: trabajar y orientar a los alumnos en unos correctos hábitos alimentarios, higiénicos y ergonómicos.

1. Comprobar el lavado de manos antes y después de la comida; igualmente, después de la comida, el lavado de dientes.

2. Motivar para una alimentación variada y equilibrada.

3. Orientación y corrección de malos hábitos posturales.

4. Informar al equipo directivo de las conductas alimentarias erróneas.

5. Llevar a cabo, ocasionalmente, la limpieza y/o cambio de ropa de los niños de 3 años, siempre y cuando no se encuentre en el centro de trabajo, la Auxiliar Técnico Educativo o Auxiliar Técnico Educación Especial.

6. Atender a los niños en caso de accidente.

7. Acompañar y vigilar a los alumnos hasta la Dirección del Centro o persona designada al efecto, para que le sea suministrada al alumno la medicación oportuna, solicitada previamente por escrito por los padres.

b. Educación para la convivencia: Velar por el cumplimiento de la normativa de convivencia señalada en el reglamento de cada centro educativo, previamente dada a conocer a todas las trabajadoras del centro educativo.

1. Enseñará y ayudará a comer a los niños, con especial atención para el ciclo de Infantil, en lo que se refiere al menaje utilizado durante la comida y el depósito del mismo, en el lugar habilitado para ello.

2. Trasladará a los niños a los diferentes espacios de actividad, dentro del centro, vigilando su conducta durante los mismos.

3. Velará por el cumplimiento del orden señalado para el Centro durante toda su jornada, informando al equipo directivo del Centro de las incidencias habidas en la jornada.

4. Si los padres lo solicitasen, se les informará de la conducta y actitudes del niño, dentro del horario laboral de la monitora.

c. Educación para el tiempo libre: dirigir actividades lúdicas en el tiempo de ocio y fomentar la sociabilización entre todos los alumnos.

1. Vigilancia activa en los espacios utilizados, abiertos o cerrados,

2. Elaboración junto con la Dirección del Centro del Proyecto de Tiempo Libre y de la Memoria Fin de Curso.

3. Preparación de actividades, según edades, con el registro diario de las mismas.

#### 4. Dirección y participación en las actividades programadas.

Se trata de una misión autónoma y ajena a cualquier actividad de hostelería y a las funciones de los Auxiliares Técnicos Educativos (ATES) y a cualquier otra actividad extraescolar o extracurricular coincidente en el tiempo laboral.

#### Artículo 81.- faltas y sanciones de los monitores

##### **Régimen disciplinario.**

Faltas leves. Serán faltas leves:

1. Las de descuido, error o demora en la Ejecución de cualquier trabajo que no produzca perturbación importante en el servicio encomendado, en cuyo caso será calificada como falta grave.
2. De una a tres faltas de puntualidad injustificadas en la incorporación al trabajo, inferior a treinta minutos, durante el período de un mes, siempre que de estos retrasos no se deriven graves perjuicios para el trabajo u obligaciones que la empresa le tenga encomendada, en cuyo caso se calificará como falta grave.
3. No comunicar a la empresa, con la mayor celeridad posible, el hecho o motivo de la ausencia al trabajo cuando obedezca a razones de incapacidad temporal u otro motivo justificado, a no ser que se pruebe la imposibilidad de haberlo efectuado, sin perjuicio de presentar en tiempo oportuno los justificantes de tal ausencia.
4. El abandono sin causa justificada del trabajo, aunque sea por breve tiempo o terminar anticipadamente el mismo, con una antelación inferior a treinta minutos, siempre que de estas ausencias no se deriven graves perjuicios para el trabajo, en cuyo caso se considerará falta grave.
5. Pequeños descuidos en la conservación de los géneros o del material.
6. No comunicar a la empresa cualquier cambio de domicilio.
7. Las discusiones con otros trabajadores dentro de las dependencias de la empresa, siempre que no sean en presencia del público.
8. Llevar la uniformidad o ropa de trabajo exigida por la empresa de forma descuidada.
9. La falta de aseo ocasional durante el servicio.
10. Faltar un día al trabajo sin la debida autorización o causa justificada, siempre que de esta ausencia no se deriven graves perjuicios en la prestación del servicio.

Faltas graves. Serán faltas graves:

1. Más de tres faltas injustificadas de puntualidad en la incorporación al trabajo, cometidas en el período de un mes. O bien, una sola falta de puntualidad de la que se deriven graves perjuicios o trastornos para el trabajo, considerándose como tal, la que provoque retraso en el inicio de un servicio al público.
2. Faltar dos días al trabajo durante el período de un mes sin autorización o causa justificada, siempre que de estas ausencias no se deriven graves perjuicios en la prestación del servicio.
3. El abandono del trabajo o terminación anticipada, sin causa justificada, por tiempo superior a treinta minutos, entre una y tres ocasiones en un mes.
4. No comunicar con la puntualidad debida las modificaciones de los datos de los familiares a cargo, que puedan afectar a la empresa a efectos de retenciones fiscales u otras obligaciones empresariales. La mala fe en estos actos determinaría la calificación como falta muy grave.
5. La simulación de enfermedad o accidente alegada para justificar un retraso, abandono o falta de trabajo.
6. El incumplimiento de las órdenes e instrucciones de la empresa, o personal delegado de la misma, en el ejercicio regular de sus facultades directivas. Si este incumplimiento fuese reiterado, implicase quebranto manifiesto para el trabajo o del mismo se derivase perjuicio notorio para la empresa u otros trabajadores, podría ser calificada como falta muy grave.
7. Descuido importante en la conservación de los géneros o artículos y materiales del correspondiente establecimiento.
8. Provocar y/o mantener discusiones con otros trabajadores en presencia del público o que trascienda a éste.
9. Emplear para uso propio artículos, enseres y prendas de la empresa, o extraerlos de las dependencias de la misma, a no ser que exista autorización.
10. La embriaguez o consumo de drogas durante el horario de trabajo o fuera del mismo, vistiendo uniforme de la empresa. Si dichas circunstancias son reiteradas, podrá ser calificada de falta muy grave, siempre que haya mediado advertencia o sanción.
11. La inobservancia durante el servicio de la uniformidad o ropa de trabajo exigida por la empresa.
12. No atender a los alumnos, padres, dirección del centro, profesores, etc. con la corrección y diligencia debidas, siempre que de dicha conducta no se derive un especial perjuicio para la empresa o trabajadores, en cuyo caso se calificará como falta muy grave.

13. No cumplir con las instrucciones de la empresa en materia de servicio, forma de efectuarlo o no cumplimentar los partes de trabajo y otros impresos requeridos. La reiteración de esta conducta se considerará falta muy grave siempre que haya mediado advertencia o sanción.

14. La inobservancia de las obligaciones derivadas de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo, manipulación de alimentos u otras medidas administrativas que sean de aplicación al trabajo que se realiza, y en particular todas aquellas sobre protección y prevención de riesgos laborales.

15. La imprudencia durante el trabajo que pudiera implicar riesgo de accidente para sí, para otros trabajadores o terceras personas o riesgo de avería o daño material de las instalaciones de la empresa. La reiteración en tales imprudencias se podrá calificar como falta muy grave siempre que haya mediado advertencia o sanción.

16. El uso de palabras irrespetuosas o injuriosas de forma habitual durante el servicio.

17. La falta de aseo y limpieza, siempre que haya mediado advertencia o sanción y sea de tal índole que produzca queja justificada de los trabajadores o del público.

18. La reincidencia en faltas leves, aunque sean de distinta naturaleza, dentro de un trimestre y habiendo mediado advertencia o sanción.

Faltas muy graves.

Serán faltas muy graves: Tres o más faltas de asistencia al trabajo, sin justificar, en el período de mes, diez faltas de asistencia en el período de seis meses o veinte durante un año.

2. Fraude, deslealtad o abuso de confianza en las gestiones encomendadas, así como en el trato con los otros trabajadores o cualquiera otra persona al servicio de la empresa.

3. Hacer desaparecer, inutilizar o causar desperfectos en materiales, útiles, herramientas, aparatos, instalaciones, edificios, enseres y documentos de la empresa.

4. El robo, hurto o malversación cometidos dentro del centro de trabajo.

5. Violar el secreto de la correspondencia, documentos o datos reservados de la empresa, o revelar, a personas extrañas a la misma, el contenido de éstos.

6. Los malos tratos de palabra u obra, abuso de autoridad o falta grave al respeto y consideración al empresario, personas delegadas por éste, así como demás trabajadores y público en general.

7. Provocar u originar frecuentes riñas y pendencias con los demás trabajadores.

8. La simulación de enfermedad o accidente alegada por el trabajador para no asistir al trabajo, entendiéndose como tal cuando el trabajador en situación de incapacidad temporal realice trabajos de cualquier tipo por cuenta propia o ajena, así como toda manipulación, engaño o conducta personal inconsecuente que conlleve una prolongación de la situación de baja.

9. Los daños o perjuicios causados a las personas, incluyendo al propio trabajador, a la empresa o sus instalaciones, por la inobservancia de las medidas sobre prevención y protección de seguridad en el trabajo facilitadas por la empresa.

10. La reincidencia en falta grave, aunque sea de distinta naturaleza siempre que se cometa dentro de un período de seis meses desde la primera y hubiese sido advertida o sancionada.

11. Todo comportamiento o conducta, en el ámbito laboral, que atente al respeto de la intimidad y dignidad de la mujer o el hombre mediante la ofensa, física o verbal, de carácter sexual. Si tal conducta o comportamiento se lleva a cabo prevaleciendo de una posición jerárquica supondrá una circunstancia agravante de aquélla.

Clases de sanciones.

La empresa podrá aplicar a las faltas muy graves cualquiera de las sanciones previstas en este artículo y a las graves las previstas en los apartados A) y B).

Las sanciones máximas que podrán imponerse en cada caso, en función de la graduación de la falta cometida, serán las siguientes:

A. Por Faltas Leves:

1. Amonestación.
2. Suspensión de empleo y sueldo hasta dos días.

B. Por Faltas Graves:

Suspensión de empleo y sueldo de tres a quince días.

C. Por Faltas Muy Graves:

1. Suspensión de empleo y sueldo de dieciséis a sesenta días.
2. Despido disciplinario.

Prescripción. Las faltas leves prescribirán a los diez días, las graves, a los veinte y las muy graves a los sesenta, a partir de la fecha en que la empresa



tuvo conocimiento de su comisión, y en todo caso a los seis meses de haberse cometido.

Lo no regulado en el presente Capítulo se estará a lo dispuesto en el E.T. y demás normas de directa aplicación.

**Artículo 82.- Serán funciones de la Cocinera:**

- . La preparación, elaboración, coordinación y condimentación de los alimentos con sujeción al menú que se elabore, cuidando de su presentación y servicio en las debidas condiciones.
- . Coordinar, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito a la cocina.
- . Adoptar aquellas medidas de higiene necesarias, tanto en la transformación culinaria como en la distribución.
- . Organizar y supervisar los servicios de la despensa, almacén, cuidando de las perfectas condiciones de la misma y de los víveres en ellas depositados.
- . Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que presente la autorización correspondiente.
- . Vigilar y coordinar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y buen funcionamiento de las maquinarias, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
- . Cuidar del encendido de la cocina.
- . Supervisar los víveres que se suministran a la cocina.

Son competencias del **Ayudante de Cocina:**

- . Coordinarse con la cocinera, de quien recibe instrucciones precisas, ayuda a éste en sus funciones.
- . Atender la limpieza, mantenimiento y funcionamiento de la maquinaria, utensilios, menaje de mesa y dependencias de la cocina.
- . Colaborar en el despiece de carnes y pescados, así como en el tratamiento de alimentos en general.
- . Retirar y trasladar los residuos resultantes del tratamiento de alimentos al depósito con los medios adecuados.