

¡BIENVENIDOS AL COMEDOR!!

Gracias a todas las familias por confiar en nosotros para que durante el mediodía escolar nos ocupemos de alimentar, educar y entretener mediante actividades lúdicas a vuestros hijos e hijas.

¿Cómo funciona el servicio de comedor que compartimos con vuestros hijos?

Alumnos de 1º de Educación Infantil:

- Los primeros días los alumnos de 1º de infantil van adaptándose a las monitoras que les atenderán durante todo el curso, a los espacios de comedor y sala de siesta.
- La Monitora de comedor va a recogerles al aula, les lleva al aseo y después al comedor, donde les enseña a colocarse el babero.
- En el comedor cada niño-a se sienta en su sitio y la monitora le enseña a comer de todo, así como a adquirir buenos hábitos de comportamiento en la mesa.
- Después de comer, vuelven a pasar por el aseo y a descansar un ratito en la siesta.
- Antes de volver al aula, la monitora se encarga de despertarles despacio, asearles y llevarlos al punto de encuentro acordado con su profesora.

Durante el primer mes, el objetivo fundamental es que se encuentren a gusto en el comedor.

Alumnos de 2º y 3º de Infantil

- La Monitora de comedor va a recogerles al aula, les lleva al aseo y después al comedor.
- En el comedor cada niño-a se sienta en su sitio y la monitora le enseña a comer de todo, así como a adquirir buenos hábitos de comportamiento en la mesa.
- Después de comer, vuelven a pasar por el aseo y van al patio si hace buen tiempo o a una sala los días de lluvia, donde harán actividades y juegos que contribuyan a su desarrollo social y emocional.

Alumnos de Primaria

- Vienen solos al comedor, pasan por el aseo y después al comedor.
- En el comedor cada alumno se sienta en su sitio con sus compañeros de clase y la monitora les apoya en su aprendizaje de adquirir buenos hábitos de comportamiento en la mesa, de autonomía y de convivencia.
- Colaboran en tareas que potencian la adquisición de autonomía, colaboración y responsabilidad.
- Después de comer van al patio si hace buen tiempo o a un gimnasio o zona cubierta los días de lluvia, donde harán actividades y juegos que contribuyan a su desarrollo social y emocional.

La Responsable de comedor:

- Se encarga de recoger los avisos de asistencia al comedor y ausencias puntuales. También para atender a los padre/madres ante cualquier duda, consulta o sugerencia que quieran plantear (vía telefónica o presencial)
- Es la encargada de supervisar el servicio, día a día.
- Coordina y hace cumplir los objetivos propuestos en el Proyecto Educativo de Centro.
- Informa de cualquier incidencia a su responsable, la Gestora de Centros de Ausolan-Jangarria y al cliente.
- Realiza Reuniones Trimestrales con la gestora y el cliente para el seguimiento del servicio.



Proyecto Educativo “COMEDORES SOSTENIBLES”



Nuestra línea de trabajo es priorizar en ofrecer materias primas de nuestro entorno cercano, posibilitando mayor frescura y calidad en los productos, teniendo en cuenta a las personas que se encargan de producir esos alimentos, al mismo tiempo que contribuimos a minimizar el impacto ambiental que genera el transporte, y apoyamos a los productores de las zonas de nuestro entorno.

Paralelamente a esta línea de actuación en nuestro Proyecto Educativo “COMEDORES SOSTENIBLES” las actividades reflejan esta filosofía, ya que queremos llegar a través de la educación de los niños a que valoren su entorno local/global desde una perspectiva sostenible y solidaria. Hacemos una programación de actividades que presentamos a los colegios y que trabajamos durante todo el curso.

VALOR AÑADIDO AL SERVICIO DE AUSOLAN-JANGARRIA

Equipo Alimentario y de Gestión de la Calidad:

- Diseña menús y dietas especiales bajo las directrices del Documento editado por el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación en 21 julio del 2010 sobre la alimentación en centros educativos.
- Realiza catas de platos y productos que introduce como novedad en el menú mensualmente.
- Trabaja la implantación de productos de cercanía y locales en nuestros menús.
- Tiene una línea de producción específica para Dietas especiales (alergias e intolerancias alimentarias), garantizando la seguridad también en los comedores mediante un sistema de manteles de colores adaptados a la especificación de cada tipo de alergia.
- Controla los sistemas de seguridad e higiene alimentaria a traves de la implantación del APPCC.
- Realiza controles Nutricionales en los comedores para garantizar que las cantidades son las adecuadas.

Equipo Pedagógico: (compuesto por 2 Psicólogas, 1 pedagoga y una Educadora Social)

- Coordina la puesta en marcha del Proyecto educativo “Comedores Sostenibles” en cada Centro.
- Facilita los materiales necesarios para llevarlo cabo y también para las actividades lúdico-educativas que se programan durante el curso: taller “Aprendiendo a cocinar”, Exaltación de la verdura, Frutifesta, comida campestre, etc.
- Se encarga de preparar y programar las Formaciones dirigidas a las Responsables y monitoras de comedor.

Gestión Administrativa de comedores escolares:

- Con una experiencia de más de 15 años y la confianza de 38 clientes que utilizan este servicio.
- Gestionamos las cuentas de comedor del cliente, haciendo un seguimiento mensual de ingresos-gastos y presentando Informes a los responsables Trimestralmente, o siempre que sea necesario.

Gestora de Ausolan-jangarria:

Está pendiente del desarrollo del servicio de comedor en todos sus aspectos, aportando continuamente ideas y mejoras, buscar soluciones y es la figura de contacto directo con el cliente que garantiza la cercanía con el comedor.

- Coordina con el cliente el modelo de servicio que solicita.
- Plantea la Organización previamente consensuada con la Responsable en función del número de usuarios, numero de monitoras, actividades, etc.
- Supervisa en funcionamiento de comedor: tanto el menú, el control sanitario y manipulación, la organización del trabajo, el trato del personal, etc.
- Se ocupa de la puesta en marcha del Proyecto Educativo de centro y de las actividades a desarrollar.
- Presenta el menú y servicio escolar a padres y madres con degustación de platos.
- Acompaña a las visitas que se realizan para conocer el funcionamiento de cocina central.

Gracias por depositar vuestra confianza en nosotros!!

