

PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

CURSO 2026 / 2027

1. NORMATIVA DEL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR

Con el objetivo de garantizar el adecuado funcionamiento del servicio de comedor escolar durante el curso 2026/2027, se establece la siguiente normativa que deberá tenerse en cuenta.

- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. (BOE nº 57, de 8 de marzo de 2011).
- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. (BOE nº 92, de 16/04/2025).
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. (BOE nº 160, de 6 de julio de 2011).
- Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

Adaptación a la normativa vigente

La planificación y elaboración de los menús del servicio de comedor escolar se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. En particular, se tendrán en cuenta los criterios establecidos en dicha norma respecto a la variedad y frecuencia de los distintos grupos de alimentos, la oferta de frutas y hortalizas, el consumo de alimentos integrales, la utilización de agua como única bebida, la limitación de determinados productos y técnicas culinarias y la atención a las necesidades alimentarias especiales del alumnado.

2. FUNCIONAMIENTO GENERAL

HORARIOS

MESES	COMEDOR INFANTIL/PRIMARIA	COMEDOR ESO/ BACHILLERATO
Septiembre y junio	13:00-14:30 horas.	14:30 - 15:00 horas
De octubre a mayo	12:30-14:15 horas	13:45-15:00 horas

RECOGIDA DE ALUMNOS

Las familias que no hagan uso del servicio de comedor podrán recoger a los alumnos a las 12:30 y traerlos a las 14:15 de octubre a mayo y los meses de septiembre y junio que hay reducción de la jornada escolar, el horario de recogida será a la 13h sin tener que volver a traerlos.

Es responsabilidad de las familias el ser puntuales en la recogida. Las personas que recojan a los alumnos y que no sean sus tutores legales, deberán estar autorizadas por éstos debiendo dejar en el centro una autorización previamente firmada. Los encargados de comedor serán avisados, a través de secretaría y o Jefatura/ Dirección con antelación, de los cambios que se produzcan en la recogida de los alumnos.

USUARIOS DE COMEDOR

Hay dos tipos de usuario, cuya consideración afectará tanto a los precios del servicio como a la solicitud.

- ➢ USUARIOS HABITUALES: aquellos que utilicen el servicio de comedor durante todo el curso escolar.
- ➢ USUARIOS PUNTUALES: aquellos que utilicen el servicio de comedor en días puntuales.

SOLICITUDES

El servicio de comedor empezará el primer día de clase y finalizará el último día de curso.

La solicitud de plaza se registrará al inicio del curso mediante el formulario enviado por la Dirección de Servicios Escolares Complementarios. Este formulario deberá ser cumplimentado y entregado con la firma de ambos progenitores, en caso de que existan, lo antes posible.

Si no se realiza la baja durante el último mes del curso anterior (junio), se entenderá que el alumno continuará asistiendo al servicio de comedor el mes de septiembre del curso siguiente.

Los usuarios puntuales no necesitan formalizar la solicitud; deberán comunicar su asistencia al centro el día que necesiten hacer uso del servicio.

A lo largo del curso, los usuarios habituales podrán solicitar modificaciones del servicio, siempre que se realicen antes del día 20 del mes correspondiente. No se podrán realizar altas o bajas en meses alternos.

PRECIO

El precio habitual del servicio es de **140€ mensuales**, y el precio para usuarios puntuales será de **9€ por día**. Si no se comunica la baja durante el último mes del curso, se entenderá que el alumno continuará inscrito en el comedor.

Las cuotas de pago serán mensuales, de septiembre a junio, manteniendo el mismo importe cada mes.

El pago del servicio se efectuará mediante domiciliación bancaria durante la primera semana de cada mes, junto con la mensualidad de los demás servicios complementarios contratados.

Cuando los usuarios habituales del comedor participen en alguna salida programada que coincida con el horario de la comida, se les proporcionará una comida fría tipo picnic.

BECAS DE COMEDOR

La solicitud de ayuda para el comedor se realizará dentro del plazo establecido por la Consejería de Educación.

Una vez concedidas las becas de comedor escolar de la Comunidad de Madrid, y en caso de que las familias hayan abonado el importe total de la cuota, se regularizará de la siguiente manera, en el mes de octubre se descontará la parte proporcional correspondiente a los meses de septiembre y octubre, y a partir de noviembre, el descuento mensual será de 44,50€.

El importe a abonar por las familias tras recibir la beca será de 6,65€ por cada día lectivo de uso del servicio de comedor escolar.

Las familias podrán causar baja en el comedor incluso después de haber recibido la beca. No obstante, deberán notificarlo a la Comunidad de Madrid para que se regularice la beca y se descuente la parte proporcional de los meses en los que no se utilice el servicio de comedor.

3. CRITERIOS DE PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

La planificación de los menús del servicio de comedor escolar se realizará atendiendo a los principios de una alimentación saludable y sostenible establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, y teniendo en cuenta las necesidades nutricionales de los diferentes grupos de edad.

Los menús deberán:

- Ser **equilibrados, variados y adecuados a las necesidades nutricionales** del alumnado según su edad.
- Contar con la **supervisión de profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética**.
- Ofrecer **agua como única bebida** durante el servicio de comedor.
- Respetar las **frecuencias establecidas para los distintos grupos de alimentos**, incluyendo hortalizas, legumbres, arroz, pasta, pescado, huevos, carnes, proteínas de origen vegetal, ensaladas y fruta.
- Incluir **pan integral al menos dos veces por semana**.
- Incorporar **arroz o pasta integral al menos cuatro veces al mes**.
- Limitar la utilización de **frituras y productos precocinados**, de acuerdo con los criterios establecidos en la normativa vigente.
- Garantizar la elaboración de **menús específicos para el alumnado con alergias o intolerancias alimentarias**, así como para quienes, por motivos éticos o religiosos, requieran una alimentación específica.
- Facilitar a las familias **información mensual sobre los menús**, incluyendo los platos ofrecidos, las técnicas culinarias empleadas, las salsas y guarniciones y los alérgenos presentes.

La planificación de los menús y su adecuación a la normativa vigente será objeto de seguimiento durante el curso, garantizando asimismo la correcta información a las familias y la atención a las necesidades alimentarias específicas del alumnado.

4. OBJETIVOS GENERALES DEL PROGRAMA DEL SERVICIO COMEDOR

El presente programa de comedor se fundamenta en la educación para la alimentación y la salud, promoviendo hábitos positivos y responsables entre el alumnado. Sus objetivos generales son:

- **Fomentar la convivencia y el respeto mutuo** durante los momentos de comida y en la vida diaria del comedor.
- **Promover hábitos de higiene y alimentación saludable**, enseñando a los niños a elegir y consumir alimentos de manera equilibrada y consciente.
- **Desarrollar la responsabilidad y la autonomía**, implicando a los niños en el cuidado del comedor y en tareas como la limpieza y el orden, fomentando así hábitos de colaboración y respeto por los espacios comunes.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Se establecen los siguientes objetivos específicos:

- **Promover hábitos de alimentación saludable y cuidado personal**, enseñando a los alumnos a consumir los alimentos de manera equilibrada dentro del comedor escolar. Fomentando hábitos de higiene.
- **Fomentar la autonomía y la responsabilidad**, involucrando a los alumnos en tareas del comedor que fomenten la autonomía, la cooperación y el cumplimiento de las normas básicas de comportamiento.
- **Desarrollar habilidades sociales y de convivencia**, incentivando el respeto mutuo, la cooperación, la empatía y el cumplimiento de normas básicas de comportamiento en el entorno del comedor.

6. EJES EDUCATIVOS



7. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES

- **Recreos activos**

Durante los recreos activos se realizan actividades y juegos guiados, incluyendo ligas deportivas, con el objetivo de fomentar la participación de todos los alumnos. Se proporcionan los materiales necesarios y se asegura que cada niño pueda participar y disfrutar del juego de manera inclusiva.

- **Día sin gluten**

En esta jornada especial, la enfermera del centro imparte charlas sobre la alimentación sin gluten, y el menú del día se adapta completamente, garantizando que todos los alimentos estén

libres de gluten.

- **Thanksgiving**

Durante esta celebración se ofrece a los alumnos un menú típico de esta festividad, incluyendo platos como puré de calabaza y pavo, para acercarles nuevas culturas gastronómicas de manera lúdica y educativa.

- **Servicios complementarios de la Comunidad de Madrid**

Desde marzo, dos días a la semana se ofrece fruta en los patios y otros dos días se entrega un brick de leche, fomentando hábitos saludables y una alimentación equilibrada durante el recreo.

- **Actividades extraescolares de pago**

Durante los recreos del comedor, las familias que lo deseen pueden apuntar a sus hijos a actividades extraescolares de pago, permitiendo que los alumnos realicen actividades curriculares o formativas durante esa hora de forma organizada y supervisada.

8. DERECHOS Y DEBERES DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR

- **Una alimentación saludable y adaptada:** Recibir menús variados, equilibrados y saludables, que contemplen necesidades especiales en caso de intolerancias, alergias alimentarias u otras condiciones médicas que lo requieran.

- **Educación en hábitos saludables:** Recibir orientación y apoyo para fomentar hábitos alimentarios adecuados, así como buenas prácticas de higiene y convivencia social durante las comidas.

- **Participación en actividades educativas y de ocio:** Acceder a actividades programadas en el tiempo previo y posterior a la comida, contribuyendo a un desarrollo integral y a la diversión en un entorno seguro.

- **Disfrutar del tiempo de comida:** Contar con el tiempo necesario para comer de manera tranquila y relajada, favoreciendo una correcta digestión y experiencia positiva durante la comida.

- **Trato respetuoso y cercano:** Ser atendidos con respeto y cordialidad por todo el personal que interviene en el servicio de comedor.

- **Atención inmediata ante incidencias:** Recibir asistencia rápida y adecuada ante cualquier problema o situación inesperada que pueda surgir durante la prestación del servicio.

El alumnado que utiliza el servicio de comedor estará obligado a:

- **Mantener un comportamiento adecuado:** Cumplir con las normas durante el servicio de comedor y en los periodos previos y posteriores al mismo.

- **Respetar al personal:** Atender y seguir las indicaciones del personal responsable del

comedor, mostrando respeto y colaboración.

- **Cumplir normas de higiene:** Lavarse las manos antes y después de las comidas y mantener hábitos de higiene personal adecuados**.**

- **Mostrar respeto y cooperación:** Actuar con solidaridad, respeto y colaboración hacia sus compañeros.

- **Colaborar en tareas sencillas:** Participar en la recogida de bandejas y o las tareas asignadas según su capacidad y nivel de desarrollo, fomentando la responsabilidad y el trabajo en equipo.

- **Cuidar las instalaciones:** Respetar las instalaciones del comedor, haciendo un uso responsable del mobiliario y material disponible.

- **Comunicación de alergias e intolerancias:** Las familias deberán notificar al centro, antes del inicio del servicio de comedor, cualquier condición personal del alumnado, como dietas especiales, alergias, intolerancias alimentarias u otras necesidades especiales, que sea relevante para garantizar la seguridad y el correcto funcionamiento del servicio.

9. NORMAS DE USO DEL COMEDOR

Relativas al alumnado

- Mantener un comportamiento respetuoso y adecuado en todo momento, tanto durante el servicio de comedor como en los periodos previos y posteriores.

- Respetar al personal del comedor, atendiendo sus indicaciones y colaborando en las tareas que se les soliciten según su edad y capacidad.

- Cumplir con las normas de higiene, lavándose las manos antes y después de las comidas.

- Evitar juegos con los útiles de la comida: cubiertos, platos, jarras, etc.

- Usar un tono de voz adecuado durante las comidas.

- Respetar a sus compañeros, mostrando cooperación, solidaridad y buen trato.

- Participar de forma activa y responsable en las actividades educativas y de ocio programadas antes y después de las comidas.

- Hacer un uso correcto del mobiliario, utensilios e instalaciones del comedor.

- Informar al personal del comedor ante cualquier incidencia o necesidad especial durante el servicio.

Relativas a las familias

- Conocer la normativa de organización y funcionamiento del servicio de comedor
- Respetar al personal del servicio, así como los horarios y normas de inscripción y asistencia al comedor, comunicando con antelación cualquier ausencia o cambio.
- Evitar entrar en el recinto del comedor
- Mantener al día el pago del servicio
- Informar y entregar la autorización correspondiente de la persona que va a recoger a su hijo/hija.
- Informar al centro sobre alergias, intolerancias alimentarias u otras necesidades especiales de sus hijos antes del inicio del curso o del servicio de comedor.
- Colaborar en la educación de los hijos respecto a hábitos alimentarios saludables, higiene y respeto hacia compañeros y personal.
- Participar en la comunicación con el centro ante cualquier incidencia relacionada con el comedor o la alimentación de sus hijos.

Relativas al personal que atiende el servicio de comedor

- Tratar al alumnado con respeto, amabilidad y atención, garantizando un ambiente seguro y saludable.
- Estar informados de alergias, intolerancias o dietas especiales del alumnado.
- Velar por el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria en todo momento.
- Supervisar el comportamiento del alumnado, ofreciendo orientación y apoyo para el desarrollo de buenos hábitos sociales y alimentarios.
- Enseñar un uso correcto de los utensilios empleados en la comida y unos hábitos adecuados en la mesa
- Informar al equipo directivo o a las familias de cualquier incidencia relevante que ocurra durante el servicio.
- Organizar y coordinar las actividades de ocio y educativas durante el tiempo libre que queda antes y después de las comidas.

10. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PLAN ANUAL DEL COMEDOR

En la Memoria Final de curso se incluirá la evaluación del funcionamiento del servicio de comedor escolar según lo aprobado en la PGA.