

PLAN COMEDOR ESCOLAR 2025-2026



SETEMBRO 2026

**CEE Nosa Señora do Rosario
15005336**



NORMATIVA	3
ORGANIZACIÓN E FUNCIONAMENTO	4
Xestión	4
Equipo do comedor	4
O Consello escolar	4
Comisión do comedor	5
Comensais	5
Regulamento de funcionamento interno	9
O Director	9
A Encargada do comedor escolar	9
Persoal laboral do servizo de comedor	10
Persoal de atención educativa, apoio e vixilancia do servizo de comedor	11
Pais/nais ou titores/as	11
Alumnos/as	12
Réxime sancionador dos comensais no uso do servizo	13
PLAN DE COMEDOR	14
Organización do tempo de comedor e plan para a educación alimentaria e fomento da socialización e das actividades de tempo libre	14
Obxectivos a alcanzar co alumnado	14
Actividades e organización do período de comida e tempo libre	15
Menús	15
Horario	16
Instalacións e recursos do centro para o desenvolvemento do plan	17
Medidas de seguridade	17
Instalacións	17
Recursos do centro para o desenvolvemento do plan	17
Alerxias e intolerancias alimentarias	18
Detección de alumnado con alerxias/ intolerancias alimentarias	18
Medidas a seguir no caso de alerxias/ intolerancias alimentarias	18
Actuación en caso de que o alumno manifeste unha reacción alérxica	18
Incidencias que se poidan producir na cociña ou no comedor	19
ANEXO I:	
MENÚS	20



NORMATIVA

O Comedor Escolar é un servizo complementario de axuda á escolarización e de educación alimentaria ao mesmo tempo que se rixe pola seguinte lexislación.

- ✓ DECRETO 132/2013, do 1 de agosto, polo que se regulan os comedores escolares dos centros docentes públicos non universitarios dependentes da consellería con competencias en materia de educación.
- ✓ Decreto 10/2007, do 25 de xaneiro, polol que se regula o funcionamento dos comedores escolares nos centros docentes públicos non universitarios dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria (DOG 6 de febreiro).
- ✓ ORDE do 13 de xuño de 2008 pola que se modifica a do 21 de febreiro de 2007 pola que se regula a organización, o funcionamento e a xestión do servizo de comedor escolar nos centros docentes públicos non universitarios dependentes desta consellería. (DOG Nº 118 Xoves, 19 de xuño de 2008)
- ✓ DECRETO 439/2009, do 11 de decembro, polo que se modifica o Decreto 374/2009, do 6 de agosto, polo que se aproban os prezos públicos pola utilización dos comedores escolares nos centros docentes públicos non universitarios dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria. (DOG Nº 250 Xoves, 24 de decembro de 2009)
- ✓ Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desenvolvemento 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.
- ✓ Instrución 1/2025, da secretaría xeral técnica da consellería de educación, ciencia, universidades e formación profesional, do 1 de xuño, sobre funcionamento dos comedores escolares de xestión directa no curso escolar 2025-2026



ORGANIZACIÓN E FUNCIONAMENTO

Xestión

O servizo do Comedor escolar, non terapéutico, do centro préstase na modalidade de Xestión Directa dependente da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.

Equipo do comedor

Dacordo co número de comensais e as súas especiais características dispoñemos do seguinte persoal:

- Directora: Noelia López López
- Encargada: Raquel García Sánchez
- 1 oficial 2ª de cociña: Dionisio Gómez Lesta
- 1 axudante de cociña: Rosa María Rebouras Abalo
- 7 persoal auxiliar coidador:
 - María Fátima Toral Pérez
 - Ángeles Martínez Suárez
 - Patricia Pérez Poncio
 - Concepción Piñeiro Andón
 - Isabel Ramos Palleiro
 - Mª Rosario Insua Brea
 - Mª Carmen Parada Monelos
- 3 colaboradoras:
 - Begoña Currás Barreiro
 - Victoria García Álvarez
 - Silvia Andión García
 - Substitutas: Mª de los Ángeles Barreiro Sabajanes, María Bodega Pedreira e Sabela Pastoriza Infante

O Consello escolar

O Consello Escolar terá as seguintes funcións:

- ✓ Aprobar dentro da normativa vixente un protocolo propio que recollerá as directrices de organización e funcionamento do servizo de comedor escolar, así como o seu seguimento e avaliación durante o curso escolar. Este protocolo será parte integrante do regulamento orgánico do centro.
- ✓ Aprobar o proxecto de orzamento de ingresos e gastos do servizo, como parte anual do orzamento do centro. Asemade, aprobará a súa xustificación de gastos.
- ✓ Decidir sobre a admisión do alumnado usuario, dacordo cos criterios de prioridade establecidos.



- ✓ Aprobar o plan de actividades educativas e recreativas que desenvolverá o alumnado que utilice o servizo de comedor escolar.
- ✓ Aprobar a creación da comisión do servizo de comedor escolar.
- ✓ Aprobar os menús dacordo coas necesidades de alimentación do alumnado, por proposta da comisión do servizo de comedor escolar.
- ✓ Propoñer a relación de alumnado do noso centro beneficiario total ou parcialmente do servizo de comedor escolar, dacordo cos criterios establecidos para tal fin.

Comisión do comedor

Na Comisión están representados todos os membros da comunidade educativa. Estará formada polos integrantes da Comisión Económica do Centro, así como pola encargada do comedor escolar.

As funcións desta comisión son:

- ✓ Propoñer dentro da normativa vixente un protocolo propio que recollerá as directrices de organización e funcionamento do servizo de comedor escolar, así como o seu seguimento e avaliación durante o curso escolar. Este protocolo será parte integrante do regulamento orgánico do centro.
- ✓ Propoñer o proxecto de orzamento de ingresos e gastos do servizo, como parte anual do orzamento do centro. Así mesmo, aprobará a súa xustificación de gastos.
- ✓ Propoñer o plan de actividades educativas e recreativas que desenvolverá o alumnado que utilice o servizo de comedor escolar.
- ✓ Propoñer a creación da comisión do servizo de comedor escolar.
- ✓ Propoñer os menús de acordo coas necesidades de alimentación do alumnado, por proposta da comisión do servizo de comedor escolar.
- ✓ Propoñer a relación de alumnado beneficiario total ou parcialmente do servizo de comedor escolar, dacordo cos criterios establecidos para tal fin.

Comensais

Poderán ser usuarios do servizo de comedor:

- Todo o alumnado do centro.
Nos casos nos que o número de solicitudes supere o de prazas dispoñibles corresponderalle ao Consello Escolar a selección e admisión, ao tempo que se procurará a ampliación do comedor segundo as demandas



existentes. En canto á orde de preferencia para a selección do alumnado con dereito a uso do servizo de comedor escolar, serán:

- Alumnado usuario do servizo de comedor no curso anterior.
- Alumnado beneficiario do servizo de transporte escolar.
- Alumnado en situación socioeconómica desfavorecida, acreditada con informe, ou que teña unha discapacidade igual ou superior ao 33%.
- Alumnado membro de familias numerosas.
- Alumnado, fillos de pais e nais traballadores con incompatibilidade demostradas dos seus horarios co horario de saída do seu/súa fillo/filla ao mediodía.
- Outro alumnado do centro.

➤ Persoal, docente ou non docente, que preste servizo no centro.

Actualmente temos autorizados un total de 76 comensais máximos por día (alumnado e persoal) que se distribúen como segue:

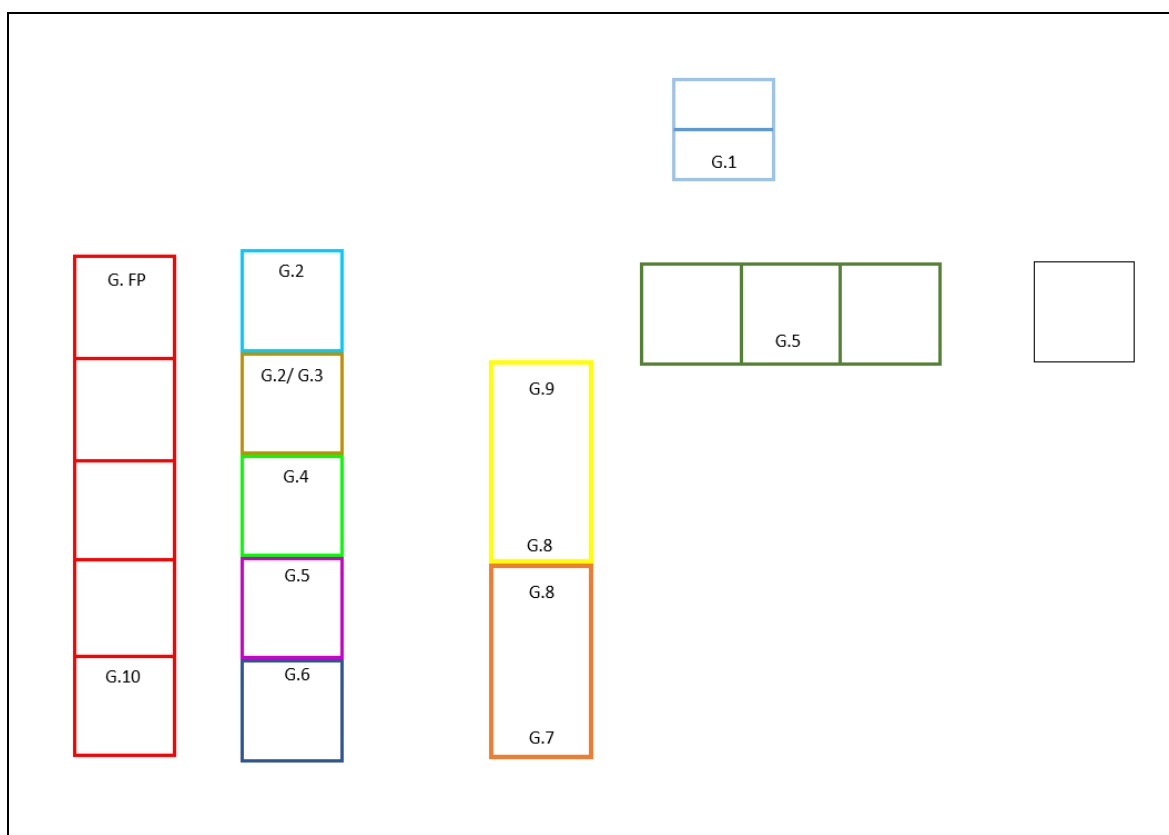
Comensais	Tipo de aportación	Nº de comensais
Comensais pertencentes ao Equipo de Comedor	Gratuidade 100%	14
Comensais CEE Nosa Sra. do Rosario	Gratuidade 100%	60
Comensais CEE Nosa Sra. do Rosario en combinada	Gratuidade 100%	9 (días alternos)
Persoal docente CEE Nosa Sra. Do Rosario	Sen axuda	5 (media diaria)
Persoal non docente CEE Nosa Sra. Do Rosario	Sen axuda	1



A relación de comensais por etapas e días é a seguinte:

	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
Educación Primaria	17 matriculados no CEE 8 matriculados en combinada	17 matriculados no CEE 7 matriculados en combinada	17 matriculados no CEE 9 matriculados en combinada	17 matriculados no CEE 6 matriculados en combinada	16 matriculados no CEE 5 matriculados en combinada
ESO	17 matriculados no CEE	17 matriculados no CEE 2 matriculados en combinada	17 matriculados no CEE	17 matriculados no CEE 1 matriculado en combinada	17 matriculados no CEE 1 matriculado en combinada
Programas Formativos FP	26 matriculados no CEE	26 matriculados no CEE	26 matriculados no CEE	26 matriculados no CEE	26 matriculados no CEE
Total alumnado matricula CEE	60	60	60	60	59
Total alumnado combinadas	8	9	9	7	6
TOTAIS	68	69	69	67	64

En canto á distribución do alumnado, este situarase preferentemente respectando os grupos nas mesas do comedor. O alumnado ocasional ou novas incorporacións ao longo do curso pode provocar a reorganización dos espazos propostos.





Reglamento de funcionamento interno

A Directora

A Directora do centro terá as seguintes funcións relacionadas co Comedor Escolar:

- ✓ Elaborar co equipo directivo, e dacordo coa comisión do servizo de comedor, o protocolo de funcionamento do servizo de comedor escolar, como parte integrante da programación xeral anual do centro.
- ✓ Dirixir e coordinar o servizo de comedor escolar e designar o persoal docente que voluntariamente participe nas tarefas de atención ao alumnado.
- ✓ Supervisar o correcto funcionamento do servizo de comedor prestado polo centro.
- ✓ Estudar e elaborar o proxecto de orzamento do servizo de comedor escolar.
- ✓ Autorizar os gastos, e ordenar os pagamentos necesarios para o seu bo funcionamento.
- ✓ Verificar o cobramento das cantidades correspondentes do servizo de comedor aos usuarios del.
- ✓ Facer as contratacións de subministración, se for o caso, de acordo coa lexislación vixente.
- ✓ Coordinar as tarefas do persoal que preste servizos no comedor escolar.
- ✓ Presidir, se fose o caso, a comisión do servizo de comedor escolar.
- ✓ Velar polo cumprimento das normas sobre sanidade e hixiene, de acordo cos protocolos que para o efecto remitirá a Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.
- ✓ Calquera outra función necesaria para o correcto funcionamento do servizo.

A Encargada do comedor escolar

Son funcións da Encargada do Comedor Escolar:



- ✓ Coordinar un plan de actividades que permita o desenvolvemento de aspectos e normas relacionadas co hábito de saber comer, e de relación social no contorno do servizo de comedor escolar.
- ✓ Potenciar o desenvolvemento de actividades de lecer e tempo libre para dinamizar a atención e vixilancia do alumnado usuario.
- ✓ Executar as tarefas propias de coordinación e supervisión necesarios para o funcionamento do servizo de comedor.
- ✓ Organizar o funcionamento do servizo de comida de mediodía.
- ✓ Elaborar a actualización periódica do inventario do equipamento do servizo de comedor e a súa reposición.
- ✓ Elevar á dirección do centro propostas sobre control e mellora de menús, así como da distribución do orzamento e control do gasto, a través da comisión do servizo de comedor escolar.

Persoal laboral do servizo de comedor

Correspóndenlle ao persoal laboral do servizo do comedor as seguintes:

- ✓ Elaboración de comidas dacordo co menú aprobado polo Consello Escolar.
- ✓ Velar pola calidade e conservación dos alimentos, cumprindo as normas de sanidade e hixiene.
- ✓ Servizo de atención ás mesas dos usuarios.
- ✓ Limpeza e desinfección das instalacións e equipamentos do servizo de comedor escolar, coidando o seu uso e conservación.
- ✓ Lavar e desinfectar todo o enxoval, electrodomésticos e utensilios que se utilicen no proceso de elaboración dos menús.
- ✓ Informar á encargada do servizo de comedor escolar daquelas outras cuestións que afecten ao funcionamento do servizo.
- ✓ Colaborar no seguimento dos protocolos de seguranza e hixiene e de riscos laborais.
- ✓ Asistir, se é o caso, ás actividades específicas programadas dentro do Plan de formación continuada.



Persoal de atención educativa, apoio e vixancia do servizo de comedor

Ademais da imprescindible presenza física durante a prestación do servizo no seu conxunto, desenvolverá as seguintes funcións:

- ✓ Cumprir coa labor de coidado, atención educativa ao alumnado e apoio ás actividades establecidas de acordo co programa anual do servizo de comedor escolar.
- ✓ Respectar as rateos que correspondan ao número de alumnos/as presentes en cada unha das quendas (o persoal colaborador será o mesmo en cada unha das quendas).
- ✓ Coordinar tarefas relativas á educación para a saúde, adquisición de hábitos sociais e unha correcta utilización e conservación da menaxe de comedor.
- ✓ Axudar aos alumnos e alumnas que, por idade ou necesidades asociadas a condicións persoais específicas de discapacidade, necesiten a colaboración e soporte dun adulto nas actividades de alimentación e aseo.
- ✓ Informar ao equipo directivo do centro, no modelo de impreso que este lles facilitará, de calquera incidencia relacionada co desenvolvemento do servizo de comedor, para que aquel o poña en coñecemento das familias.
- ✓ Atención ao alumnado nos períodos de antes e despois do xantar, basicamente no exercicio e desenvolvemento de actividades programadas para eses períodos, atendendo ás orientacións do encargado do servizo de comedor escolar.

Pais/nais ou titores/as

Corresponde ás familias:

- ✓ Entregar debidamente cumplimentados os documentos que se lle facilitarán ao principio do curso.
- ✓ Efectuar o pagamento da minuta nos prazos que estableza á lei.
- ✓ Atender á convocatoria de entrevistas que lle envíe o Equipo Directivo do centro.
- ✓ Recoller ao seu fillo/a no horario establecido.



- ✓ Informar das alerxias intolerancias alimentarias que presente o alumno/a ou proporcionar calquera información que resulte relevante para a atención dos nenos.

Alumnos/as

Corresponde aos alumnos e alumnas:

- ✓ Coidar a súa hixiene persoal.
- ✓ Antes e despois de acceder ao comedor, o alumnado, mantendo o grupo de convivencia estable, deberá ir ao baño do andar que lle corresponda para realizar a hixiene de mans. Para tal fin, garantirase a existencia de xabón e papel para secar as mans nos aseos, así como dispensadores de xel hidroalcohólico á entrada e saída do comedor.
- ✓ Utilizar os aseos de forma correcta, respectando as instalacións.
- ✓ Evitar acudir ao aseo durante as comidas, xa que poderá facelo antes de lavarse as mans.
- ✓ Procurar coidar as formas en comer, intentando usar correctamente os cubertos e utensilios, mastigar coa boca pechada, comer pan con moderación, utilizar o pano de mesa...
- ✓ Comer de todos os pratos do menú do día, na medida das súas posibilidades.
- ✓ Respectar os horarios e tempos establecidos para cada actividade.
- ✓ Colaborar no coidado do mobiliario e material de comedor.
- ✓ Respectar as instalacións postas á súa disposición.
- ✓ Evitar os xogos violentos, as agresións, insultos... Respectarán as pertenzas dos demais.
- ✓ Deben asumir o diálogo como medio fundamental para resolver os conflitos.
- ✓ Nos días de chuvia estar dentro do edificio, nas zonas dispostas para eles, respectando e atendendo ás posibilidades que lles ofrezan os educadores.
- ✓ Para ausentarse do Centro, durante o tempo de Comedor, deberán traer asinada a autorización dos seus pais ou titores.
- ✓ Manifestar un comportamento correcto. Ante a falta de respecto ao anteriormente exposto, o persoal de atención educativa, apoio e



vixiancia do servizo de comedor advertiranlles e reclamarán a súa rectificación.

- ✓ Informar ao persoal de atención educativa, apoio e vixiancia do servizo de comedor correspondente do momento no que abandona o servizo do comedor.

Réxime sancionador dos comensais no uso do servizo

Calquera incidencia que xurda no comedor escolar será anotada no libro de incidencias que para tal fin existe no comedor.

- ✓ O alumno/a que comete a incidencia será sancionado dacordo co NOF do noso centro.



PLAN DE COMEDOR

Organización do tempo de comedor e plan para a educación alimentaria e fomento da socialización e das actividades de tempo libre.

Obxectivos a alcanzar co alumnado

- ✓ Concienciar ao alumnado os alumnos da necesidade de inxerir unha dieta variada.
- ✓ Comer de todos os tipos de alimentos nas súas diferentes preparacións.
- ✓ Aceptar tomar cantidades razoables de comida, evitando tanto o defecto como o exceso na inxesta.
- ✓ Respetar as normas de educación durante a comida (uso correcto dos cubertos, utilización da servilleta, mastigación axeitada. ...)
- ✓ Fomentar a autonomía.
- ✓ Poñer en práctica hábitos de hixiene persoal antes, durante e despois da comida.
- ✓ Mostrar respecto polos compañeiros e persoal do comedor.
- ✓ Coidar as instalacións, así como os materiais á súa disposición durante a comida e tempo libre.
- ✓ Fomentar actitudes de axuda e cooperación cos compañeiros, especialmente cos pequenos e os que presentan necesidades educativas especiais.
- ✓ Integrarse no grupo de alumnos, evitando o illamento e a non participación.
- ✓ Respetar as diferenzas sociais, culturais, relixiosas, etc. aceptando a diversidade.
- ✓ Practicar exercicio físico no exterior cando o tempo o permita.
- ✓ Participar en diferentes actividades de tempo libre utilizando material á súa disposición.
- ✓ Desenvolver actitudes de convivencia, utilizando o diálogo como medio de resolución de conflitos.

Actividades e organización do período de comida e tempo libre

- ✓ Ao inicio da utilización do comedor escolar, enviarase ás familias unha circular recordándolles ademais das normas, actividades e a organización do tempo de comedor.
- ✓ O mestre/a responsable de cada grupo de alumnos na última sesión, supervisará que todos os comensais realicen unha axeitada hixiene de mans antes da comida.
- ✓ Os usuarios de comedor sentaranse en postos fixos, previamente sinalizados e preferiblemente seguindo a distribución dos grupos.
- ✓ O alumnado dos grupos 2 a 10 e do programa formativo, collerá a bandexa e servizos e disporase en fila para que o persoal de cociña lles



sirva o menú correspondente, recuperándose o autoservizo e promovendo a autonomía. No caso dos comensais do G.1, o persoal de cociña será o encargado de preparar as bandexas cos servizos correspondentes e empratar e o persoal colaborador servirá aos diferentes comensais.

- ✓ O persoal colaborador responsable do alumno supervisará a cantidade de comida que se lle serve coidando que sexa proporcional á súa idade.
- ✓ Durante a comida, insistirase na necesidade de comer de todos os pratos e alimentos e vixiarase que se garden as normas de educación na mesa. Estas inclúen: sentarse axeitadamente, utilizar os cubertos con corrección (axudarse aos máis pequenos a aprender o uso correcto), limpase coa servilleta, mastigar coa boca pechada, non coller os alimentos coa man (coas excepcións oportunas).
- ✓ O responsable do alumno, utilizará reforzos positivos verbais ante a inxesta variada de comida, o comportamento axeitado, etc.
- ✓ O persoal colaborador será o encargado de recoller as bandexas do alumnado de primeiros cursos de primaria. Co resto do alumnado e, sempre que sexa posible, fomentarse que realicen esta tarefa baixo a supervisión do responsable de mesa. Posteriormente e cando así llo indiquen o alumnado realizará a hixiene de mans e cepillado de dentes.
- ✓ Cando remate a comida, o alumnado sairá á zona anexa ao comedor ou ximnasio (en caso de chuvia).
- ✓ Cando rematen as súas correspondentes quendas, as familias que así o desexen poderán recoller a seus fillos ou fillas.
- ✓ Ás 15,00 horas o alumnado será dirixido aos transportes correspondentes ou acudirán ás actividades extraescolares programadas pola ANPA.
- ✓ Durante a estanza no servizo de comedor os responsables da atención aos alumnos vixiarán e fomentarán: que se garde o respecto polas instalacións, persoal e resto do alumnado...

Menús

Os menús distribuiranse segundo a tempada e constarán de 2 pratos e un postre. Neste curso contratáronse os servizos dunha empresa especializada Nutricoles e os menús son supervisados por Natalia Hospido Dietista Nutricionista, Col N° GA00110. Concretamente, constarán de 2 propostas de menús, unha para os meses de primavera- verán (meses de setembro, outubro, maio e xuño) e outra para os de outono- inverno (de novembro a abril), cun total de 30 propostas de menús diferentes para cada unha das tempadas.

Poderanse incluír pequenas variacións seguindo as indicacións dos protocolos e guías da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, que previamente se presentaran ao Consello Escolar para o seu estudo e aprobación. Ademais, tamén se poderán incluír cambios en momentos puntuais como: problemas con provedores, ausencia imprevista de persoal de cociña...



O alumnado usuario do comedor que presente algún tipo de intolerancia alimentaria medicamente documentada, disporá dun menú adecuado ás súas necesidades.

En definitiva, ademais do menú basal, incluíranse os menú especiais por adaptación ás diferentes necesidades, así como propostas de ceas. Actualmente contamos cos seguintes menús adaptados:

- Triturados.
- Sen glute.
- Sen lácteos.
- Sen marisco.
- Alerxia proteína leite de vaca e sen legumes.
- Alerxia proteína leite de vaca e sen ovo.
- Baixo en fructosa.
- Musulmán.

Horario

Este curso, os comensais do comedor distribuiranse en 2 quendas:

- 1ª Quenda: dende as 14:00 a 15:00 horas.
- 2ª Quenda: de 14:30 a 15:00 horas.



Instalacións e recursos do centro para o desenvolvemento do plan. Medidas de seguridade

Instalacións

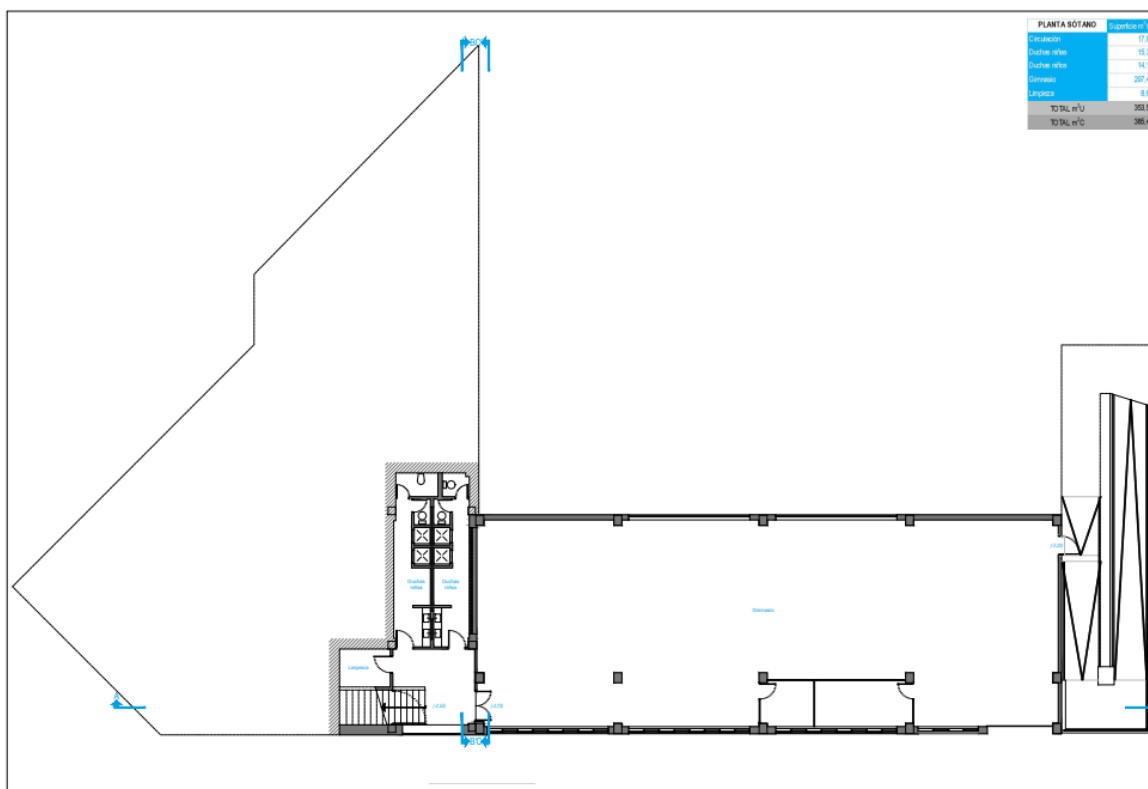
O comedor está ubicado na planta sótano do colexio. Ten unha superficie aproximada de 100 m², cunha ventilación axeitada e con tres vías de evacuación perfectamente sinaladas e con sistemas axeitados de apertura.

- ✓ **1ª vía de evacuación:** porta corredera de 4 metros de longo que comunica coa entrada principal do colexio.
- ✓ **2ª vía de evacuación:** porta con sistema antipánico e apertura no sentido da evacuación que comunica co patio compartido do CEIP María Pita.
- ✓ **3ª vía de evacuación:** porta con apertura no sentido da evacuación que está situada na cociña do comedor e que tamén comunica co patio compartido do CEIP María Pita.

Asemade, cumprindo cos protocolos, garantirase a existencia de xabón e papel para secar as mans, papeleiras de pedal, así como dispensadores de xel hidroalcohólico á entrada e saída do comedor.

Recursos do centro para o desenvolvemento do plan

Ademais dos recursos humanos, o comedor escolar conta con 2 extintores e con varias tomas de auga utilizables en caso de emerxencia.





Alerxias e intolerancias alimentarias

Detección de casos de alumnos con alerxias/ intolerancias alimentarias

No caso de que un alumno usuario do servizo de comedor escolar presente alerxias/intolerancias alimentarias:

- ✓ Os pais ou titores legais dos alumnos están obrigados a informar ao equipo directivo do CEE Nosa Sra do Rosario de que o alumno presenta alerxias/intolerancias alimentarias coa antelación suficiente para que se poidan tomar as medidas oportunas.
- ✓ Os pais ou titores deberán xustificar documentalmente a mencionada alerxia/intolerancia a través do pertinente informe médico. Neste informe explicaranse os alimentos que o alumno non pode inxerir, cuidados necesarios na elaboración das comidas, medicación a subministrar en caso de reacción alérxica e cantas cuestións poidan resultar de interese para a correcta atención do alumno no servizo de comedor.
- ✓ Os pais ou titores serán responsables de subministrar ao centro a medicación prescrita para o alumno en caso de reacción alérxica, así como da súa renovación antes da data de caducidade.

Medidas a seguir cando existan alumnos que presenten alerxias/ intolerancias alimentarias

- ✓ Recompilación de informes médicos e guías relacionadas publicadas pola Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.
 - Estes informes estarán custodiados pola secretaría do centro.
- ✓ Difusión desta información entre todos os membros do servizo de comedor escolar, especialmente o persoal de cociña e o colaborador responsable do alumno.
- ✓ Información aos alumnos que comparten mesa co afectado (adaptada ao seu nivel de desenvolvemento) para axudar á toma de conciencia colectiva sobre a alerxia/intolerancia.
- ✓ Adaptación de menú ás necesidades do alumno en colaboración cos seus pais ou titores.
- ✓ Información ao persoal de comedor sobre a actuación en caso de que o alumno presente unha reacción alérxica.
- ✓ Inclusión destes alumnos no programa de Alerta Escolar.

Actuación en caso de manifestación dunha reacción alérxica

- ✓ Actuar como prescriba o Informe médico do alumno en relación a proporcionarlle ou non medicación.
- ✓ Chamar ao servizo de urxencias sanitarias 061.
- ✓ Contactar cos seus pais ou titores en canto sexa posible.



Incidencias que se poidan producir na cociña ou no comedor

- ✓ En caso de obras no comedor ou avería de algún aparello fundamental para a elaboración da comida, garantírase igualmente o seu servizo.
- ✓ Calquera incidencia relacionada co cambio de menú, organización do servizo ou funcionamento do mesmo deberá quedar anotado nunha folla de rexistro de incidencias a disposición do persoal de cociña.