

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBERÁN REGIR LOS CONTRATOS DE VIGILANCIA DEL ALUMNADO DE COMEDOR ESCOLAR EN VARIOS COLEGIOS PÚBLICOS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA EL PERÍODO DE SEPTIEMBRE/OCTUBRE DE 2018 A MAYO/JUNIO DE 2020.

Los contratos de vigilancia del alumnado en comedor escolar que se formalicen entre la Consejería de Educación y Cultura y las empresas de servicios, habrán de ajustarse a las siguientes prescripciones técnicas.

Servicio de vigilancia en comedor

Serán funciones del personal encargado de la vigilancia del alumnado en el comedor escolar y durante los períodos inmediatamente anterior a su entrada en él y posterior a la salida, además de la imprescindible presencia física en todos los periodos señalados, las relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje de comedor. Comprende, además todas aquellas que tiendan a la vigilancia, cuidado y atención de los escolares, con especial énfasis en la ayuda a aquellos alumnos y alumnas que por su edad o por necesidades asociadas a condiciones personales especiales de discapacidad necesiten la colaboración y ayuda de un adulto en las actividades de alimentación, aseo y demás actividades desarrolladas en los recreos anterior y posterior al comedor, las siguientes:

1.1 Preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebida y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada de los mismos después de la comida, y limpieza de mesas y sillas.

1.1. Recepción e introducción de los alumnos y alumnas en el comedor.

1.2. Cooperar en servir las mesas y distribución de los menús.

1.3. Educación para la salud y consumo:

- 1.3.1. Trabajar y orientar a los alumnos y alumnas en unos correctos hábitos nutricionales, higiénicos y ergonómicos. Velando por el adecuado comportamiento de los alumnos y alumnas en la mesa y en la forma de comer.
- 1.3.2. Transmitir hábitos de higiene personal: comprobar el lavado de manos antes y después de la comida, lavado de dientes con posterioridad a la comida.
- 1.3.3. Transmitir la importancia de llevar una dieta variada y equilibrada.
- 1.3.4. Orientación y corrección de malos hábitos posturales.
- 1.3.5. Proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud.
- 1.3.6. Supervisar la correcta ingesta de alimentos de los alumnos y alumnas, es necesario que los niños y niñas aprendan a comer despacio.
- 1.3.7. Informar al equipo directivo de las conductas alimentarias erróneas.
- 1.4. Educación para la convivencia: Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
- 1.5. Lograr una sana y agradable convivencia en los momentos que se produzcan los tiempos libres.
- 1.6. Desarrollar habilidad y destreza en la utilización de los cubiertos y también orientar y poner en práctica normas básicas de comportamiento en la mesa.
- 1.7. Fomento de las actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
- 1.8. Velar por el cumplimiento del orden, evitando y/o suprimiendo las actitudes agresivas como móvil de relación interpersonal.
- 1.9. Reducir, en la medida de lo posible el riesgo de accidentes.
- 1.10. Educación para el tiempo libre: dirigir actividades lúdicas en el tiempo de ocio y fomentar la socialización entre todo el alumnado.

1.10.1. Dirigir actividades educativas y de tiempo libre, a desarrollar en los períodos anterior/posterior al servicio de comedor. Organizando y promoviendo estas actividades según edades, para dinamizar los grupos, velando por la seguridad de los niños y niñas regulando la vida colectiva.

1.10.2. Entre las actividades idóneas para los tiempos que preceden a la comida o posteriores a la misma se pueden englobar juegos de mesa, juegos cooperativos, juegos didácticos, juegos para desarrollar la habilidad mental, juegos lingüísticos: trabalenguas, poesías, adivinanzas, etc., juegos simbólicos, juegos de desarrollo lógico, juegos tradicionales o canciones.

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

1.11. Cumplimentar diariamente un parte de control en el que se harán constar las incidencias producidas, entregándose a la dirección del Centro.

1.12. La empresa adjudicataria se comprometerá a desarrollar en estas tareas de vigilancia y atención, las actividades que se contengan en el "programa del servicio de comedor" que forma parte de la Programación General del centro, aprobada por el Consejo Escolar de cada centro docente para cada curso escolar.

Medidas de higiene de todo el personal que trabaja en el comedor escolar

En el desarrollo de las funciones propias de los trabajadores:

- Mantendrá una rigurosa higiene personal. Manos limpias y pelo recogido.
- No llevarán puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, como anillos, pulseras, relojes y otros objetos.
- Se lavarán con frecuencia las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de realizar actividades ajenas a su cometido específico y siempre después de hacer uso del servicio higiénico.

- En caso de heridas, las protegerán perfectamente con una cubierta impermeable.
- No fumarán ni masticarán goma de mascar durante el servicio de cocina y comedor.
- No toserán o estornudarán sobre los alimentos.
- No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

El empresario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

Oviedo, a 16 de abril de 2018

LA JEFA DE SERVICIO DE CENTROS

Violeta María García Fernández