



Universitat d'Alacant



500305064

*El*

**COMEDOR ESCOLAR**



DP 371.2/PRA/COM

EDUCACION EN ALIMENTACION Y NUTRICION

# EL COMEDOR ESCOLAR

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA  
DIRECCION GENERAL DE ENSEÑANZA PRIMARIA  
SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION Y TRANSPORTE



DP 12663

**MANUAL DE ORIENTACION**

# EL COMEDOR ESCOLAR

**Dolores Prados Beltrán**

**Directora del Departamento  
de Actividades Educativas del SEANT  
Inspectora de Enseñanza Primaria**



**Ediciones SEANT**

Los derechos de Autor, han sido  
cedidos en beneficio del SEANT

MADRID, 1968



Maqueta:

Estudio de Ediciones SEANT

Martínez Campos, 14  
MADRID - 10



Edificio escolar. Comedor



# INDICE

1. EL COMEDOR ESCOLAR. SUS FINES EDUCATIVOS.
2. PROMOCION DEL COMEDOR ESCOLAR.
  - Formación del ambiente.
3. RED DE COMEDORES.
4. COMENSALES.
  - Becarios.
  - Contribuyentes.
  - Los mismos comensales durante el curso.
5. RESULTADOS.
  - Comprobación periódica en los comensales.
  - Valoración del funcionamiento del C. E.
6. AYUDAS DEL ESTADO.
  - Ayudas del F. N. F. P. I. O.
  - Dotaciones para menaje.
  - Ayuda de orientación técnica.
  - Importe de la ayuda económica.
  - Tiempo de duración del Comedor Escolar.
  - Organismos que distribuyen las ayudas.
  - Comisión Provincial de Selección.
  - Comisión Local de Adjudicación.
7. AYUDAS AL COMENSAL.
  - Trámites.
  - Adjudicación.
  - Notificación.
  - Sistema de pago.
  - Junta Económica de la Escuela.
8. ORGANIZACION.
  - Circunstancias que lo exijan o aconsejen.
  - Condiciones que lo permitan.
9. INSTALACION DEL COMEDOR.
  - Locales.
  - Mobiliario.
  - Menaje.
  - Lencería.
  - Aparatos electrodomésticos.
  - AUTOSERVICIO.
  - Inventario.
  - Libros contables.
  - Equipos de menaje, mobiliario y accesorios para el funcionamiento de un comedor de 50 comensales.
10. PERSONAL.
  - Docente. Maestros colaboradores.
  - Vigilancia.
  - Auxiliaría en las actividades de tipo administrativo e intendencia.
  - Personal de servicio.

11. EL COMEDOR ESCOLAR, LA FAMILIA Y LA SOCIEDAD.  
Aportación Económica Voluntaria (A. E. V.)
12. ORGANIZACION ECONOMICO-ADMINISTRATIVA.  
Aportaciones.  
Del Estado.  
De la familia.  
De la sociedad.  
Justificación de gastos.
13. LOS ALIMENTOS  
En orden a su composición.  
En orden a su conservación.  
Minutas.  
Franelograma.  
Uso del franelograma.
14. NORMAS SOCIALES.  
Colocación y servicio de la mesa.  
Turnos de Comedor.  
Corrección en la mesa.  
Uso de la servilleta.  
Entrada y salida del Comedor.  
Sobremesa.  
Invitados.
15. COLABORACION DE LOS ESCOLARES.  
Equipos de servicio.
16. DISCIPLINA DE FUNCIONAMIENTO.  
Responsabilidad de los educadores.  
Responsabilidad de los beneficiarios.
17. EL COMEDOR COMO MEDIO AUXILIAR EN LA TAREA EDUCATIVA.  
En relación con las Matemáticas.  
En relación con las Ciencias de la Naturaleza, Física y Química.  
En relación con la Geografía.  
En relación con el Lenguaje.  
En relación con la Historia.  
En el aspecto social.  
En el aspecto estético.  
En el aspecto religioso.
18. EL COMEDOR Y OTROS ORGANISMOS.  
A nivel local.  
A nivel provincial.  
A nivel nacional.  
A nivel internacional.
19. LEGISLACION.  
Antecedentes remotos.  
Antecedentes próximos.  
Nueva etapa.  
Tramitación legal.  
APENDICE: Impresos.  
Bibliografía.

## EL COMEDOR ESCOLAR, — SUS FINES EDUCATIVOS

El Comedor Escolar es una Institución Pedagógica (artículos 24 y 25 del *Reglamento de Centros Estatales de Enseñanza Primaria*, O. M. 10 febrero 1967). «Su implantación estará subordinada a la función primordial de la Escuela.»

Esta función primordial de la Escuela es EDUCAR, es decir, formar hábitos, formar actitudes mentales, lograr un nivel de instrucción. El Comedor será escolar, educativo, sólo cuando sirva a los fines esenciales de la Escuela.

El Comedor Escolar contribuye a la educación del niño del modo siguiente:

1. Facilita la asistencia de los niños alejados de la Escuela.
1. Posibilita la escolaridad de los niños que utilizan el Transporte Escolar.
3. Mejora el estado nutricional de los niños.
4. Forma buenos hábitos de alimentación. Es una clase práctica sobre alimentación correcta y equilibrada.
5. Crea actitudes sociales de ayuda a los compañeros.
6. Inculca normas de urbanidad en la mesa.
7. Prolonga la convivencia de los niños y la influencia de la Escuela en el tiempo comprendido entre las dos sesiones de trabajo.
8. A partir de los once años el niño puede y debe colaborar activamente en las variadas tareas que el Comedor exige, lo que le proporciona una formación práctica y realista de gran valor.
9. El Comedor Escolar debe ser el punto de partida para que el niño tenga vivencia de estos problemas:
  - ¿Para qué comemos?
  - ¿Qué hemos de comer?
  - ¿Cómo debemos comer?

Y, además, el C. E. —como toda la obra escolar— se proyecta fuera de sí mismo, a su contorno social próximo, del modo siguiente:

- a) Los niños de los últimos cursos, muy especialmente las niñas, llevan a la familia toda la problemática de la alimentación vivida en la Escuela.
- b) Por el C. E., la Escuela ayuda a aquellas familias en que la madre trabaja fuera del hogar. Esta situación familiar está en fase progresiva, que es de esperar se acelere como consecuencia del desarrollo económico-social de la nación.

## PROMOCION DEL COMEDOR ESCOLAR

De la definición del C. E. y de los fines que le hemos señalado se deduce que debe implantarse en *todos los Centros Escolares*. Una Escuela con Comedor es una Escuela más formativa, más completa, mejor.

### Formación del ambiente

Estas ideas hay que difundirlas en el medio social donde se halla la Escuela; Primero es la idea; y si ésta tiene la fuerza y vigor suficientes, se abre paso a la realidad.

Es necesario que Inspectores, Directores Escolares y Maestros estemos convencidos del valor educativo que tiene el Comedor Escolar, con un convencimiento firme, entusiasta, operativo.

Porque somos nosotros responsables directos, por delegación de la Familia, en la educación de los niños, quienes hemos de extender la doctrina.

Hay que hablar del Comedor:

- a las Autoridades locales (juntas municipales);
- a las familias (reuniones);
- a los sacerdotes;
- a los médicos;
- a los directivos de fábricas, comercios, etc.
- a todas las personas, entidades, organismos, que consideremos capaces de comprender el problema y de ayudarnos a promover el Comedor.

Esta tarea no siempre será fácil. La reacción del ambiente será muy variada y estará en estrecha relación con el nivel cultural de la localidad y —también— con el prestigio que tenga la Escuela. A más bajo nivel cultural, más falta hace el Comedor.

Como toda obra humana, el C. E. necesita *elementos materiales* (cocina, sala-comedor, despensa, mobiliario, menaje, etc.). Muchas veces hay que partir de cero; se ha partido de cero y se han logrado resultados espléndidos. ¿Quién hizo ese «milagro»? El Director Escolar, el Maestro. La tenacidad, el buen criterio, la confianza que merece a autoridades y familias; el poder para estimular, coordinar y unificar, han hecho surgir muchas veces todos los elementos materiales y espirituales necesarios para poner en funcionamiento un Comedor Escolar.



Esperando a los niños



## RED DE COMEDORES

Integran la Red de Comedores Escolares todos los que, tanto si funcionan en Centros de Enseñanza Estatal como no Estatal, reciben *beneficio económico* del Estado u *orientación técnica*, ajustándose a las normas establecidas por el Servicio Escolar de Alimentación, Nutrición y Transporte.

Esta Red es actualizada todos los años, al finalizar el Curso Escolar, por el Inspector Ponente del Servicio; y en ella se incluyen los cambios que se estimen necesarios por aumento, reducción o traslados de los Comedores, según acuerde el Consejo de Inspección, teniendo en cuenta las condiciones siguientes:

- Necesidades surgidas como consecuencia de ampliaciones del Servicio de Transporte Escolar (escuelas comarcales).
- Características de la zona (industrial, pesquera, población diseminada).
- Deficiencias nutricionales.
- Normal funcionamiento del Comedor.

La Red de Comedores está contenida en el impreso 1F.1-CE (véase apéndice) y sirve para que la Jefatura Central haga los estudios de planificación de Comedores para el curso siguiente.

Dicho impreso, que se cumplimenta por la provincia una sola vez en el año, es de trascendencia, porque sirve de base del programa de cada curso.

## COMENSALES

El Programa aspira a que lo sean todos los escolares, distinguiéndose dos tipos de comensales:

Becarios.

Contribuyentes.

### Becarios

Son becarios o ayudados los que participan del Comedor a expensas de las subvenciones del Estado o de la cooperación social.

### Contribuyentes

Son aquellos comensales cuyas familias *contribuyen* o aportan el coste de su almuerzo en su totalidad o en parte.

Esta clasificación sólo subsistirá en el momento de la inscripción del comensal; en el régimen educativo y en el trato no puede haber diferencia alguna. Las «ayudas» del F. N. F. P. I. O. serán fraccionadas en  $3/4$ ,  $2/4$  y  $1/4$ , quedando así la escala de comensales. Esta escala evoluciona desde *becario* o ayudado total hasta *contribuyente* total o promocionado, pasando por los tres grados de fracción de ayuda indicados.

### Los mismos comensales durante el curso

Los comensales deben ser los mismos durante todo el curso... Razones:

1. Para aquellos niños que necesitan mejorar su alimentación, el comer en el Comedor Escolar un día o dos a la semana o al mes no es beneficio estimulable. Es un mal de hecho, oculto tras un bien aparente.
2. Se trata de una educación nutricional que requiere un plazo de tiempo mínimo para adquirir hábitos.
3. La ayuda o fracción de ayuda tiene carácter personal e intransferible, según se acredita por la nómina que firma el padre del beneficiario.
4. Los resultados que se recogen en la cartilla de comensal exigen una permanencia en el Comedor

## Comprobación periódica en los comensales

Al igual que se aprecia el aprovechamiento del trabajo escolar del niño en el Libro de Escolaridad y se refleja en su ficha, podemos apreciar el aprovechamiento del Comedor por los procedimientos clásicos de medida, talla y peso.

Estas medidas periódicas, como fundamento y contraste de las demás características ya anotadas, nos darán la pauta de la comprobación anual en el funcionamiento de los Comedores Escolares y el beneficio producido a la infancia española: las cartillas de comensal (véase apéndice, impreso CE-2C) se facilitan en las Delegaciones Provinciales del S. E. A. N. T.

Para comprobar y valorar los beneficios que el comensal recibe, señalamos una tarea que no debe dejar de realizarse: antes de que comience a funcionar el Comedor se pasará reconocimiento médico a todos los comensales. De no ser posible este reconocimiento, se procederá, al menos, a pesar y tallar a los niños, inscribiendo los correspondientes datos en la ficha de comensal.

La operación de talla y peso se repetirá cada cuatro meses, como comprobación de los beneficios del Comedor. Incluso esta comprobación de talla y peso debe hacerse extensiva a todos los escolares, sean o no comensales, lo que servirá de contraste entre unos y otros e indicará el rendimiento del Comedor.

Se recomiendan como fechas fijas para dicha comprobación los primeros días de octubre, febrero y junio.

## Valoración del funcionamiento del C. E.

El funcionamiento de los Comedores se aprecia y valora en las visitas que realiza la Inspección Profesional y se recoge en los informes que trimestralmente envía el Centro Escolar a la Inspección Provincial de Enseñanza Primaria (ver apéndice, impreso AE-2F), detallando los siguientes extremos:

- Número de comensales.
- Total de ingresos en el trimestre por importe de A. E. V. Cooperación Social de la familia.
- Gastos en el trimestre.
- Número de comensales contribuyentes (totales y parciales).
- Número de días de funcionamiento del Comedor.

## AYUDAS DEL ESTADO

El Estado colabora decisivamente en la puesta en marcha y sostenimiento de los Comedores Escolares.

Esta colaboración tiene tres modalidades:

- a) ayudas de Comedores, procedentes del F. N. F. P. I. O.;
- b) dotaciones para menaje;
- c) ayuda de orientación técnica.

### Ayudas del F. N. F. P. I. O.

El Fondo Nacional para el Fomento del Principio de Igualdad de Oportunidades (F. N. F. P. I. O.) destina una cantidad para dotar a los Comedores Escolares. Esto constituye la **ayuda de Comedores**.

La distribución de estas «ayudas» se hace en tres fases:

1. La realiza la Dirección General de Enseñanza Primaria a nivel nacional y a propuesta de la Jefatura Central del S. E. A. N. T., teniendo en cuenta las circunstancias y necesidades de cada provincia.
2. La realiza el Jurado Provincial de Selección, a nivel provincial, teniendo en cuenta las circunstancias y necesidades de los Centros Escolares que lo hayan solicitado.
3. Por último, la adjudicación de ayudas a los beneficiarios se hace por la Junta Local de Adjudicación, a nivel local, teniendo en cuenta las circunstancias de los solicitantes, reflejadas en el modelo de solicitud CE-1A (véase apéndice).

### Dotaciones para menaje

Procede del Presupuesto General del Ministerio de Educación y Ciencia. La distribución de estas dotaciones sigue dos fases: distribución a nivel nacional y distribución a nivel provincial.

Cuando un Comedor Escolar está en funcionamiento y forma parte de la Red de Comedores Escolares, automáticamente recibe dotación para menaje. Esta dotación varía según la disponibilidad económica, pero siempre es proporcionada al número de unidades escolares del Centro. También la Inspección de Enseñanza Primaria (ponencia SEANT) propone la adjudicación de menaje especial, teniendo en cuenta el número de comensales de cada Centro. Dicha propuesta será tramitada por la Jefatura Central del S. E. A. N. T.



La hora de la comida



## Ayuda de orientación técnica

Corre a cargo, lo mismo que otros aspectos de la Escuela, de la Inspección de Enseñanza Primaria. En este caso, auxiliada por Maestros especializados (Diplomados en Educación, Alimentación y Nutrición).

## Importe de la ayuda económica

Consiste en una beca de 160 días de duración; su importe varía cada curso, porque está condicionado a la cuota diaria que se señale según el coste de vida y la disponibilidad económica del crédito destinado a las mismas.

## Tiempo de duración del Comedor Escolar

Es de 160 días, distribuidos durante el curso escolar desde el 1 de octubre hasta el 30 de junio.



## Organismos que distribuyen las ayudas

La Comisión Provincial de Selección y la Comisión Local de Adjudicación son los organismos que distribuyen en la provincia y adjudican en la localidad las ayudas de Comedor Escolar.

## Comisión Provincial de Selección

En todas las provincias funciona una Comisión Provincial de Selección, integrada por: el Inspector Jefe Provincial de Enseñanza Primaria, como Presidente; un Médico Escolar o el Jefe Provincial de Sanidad; un representante de la Iglesia; el Inspector Ponente del Servicio Escolar de Alimentación y Transporte; el Delegado Provincial de Sindicatos; el Delegado Provincial de Protección Escolar; el Delegado Provincial del S. E. M.; un representante de la Delegación de Hacienda, y el Inspector Secretario de la Inspección Provincial de Enseñanza Primaria, que actuará como Secretario de la Comisión. Esta Comisión distribuye el número de ayudas del Comedor Escolar adjudicado a la provincia por la Dirección General de Enseñanza Primaria (S. E. A. N. T.).

Para obtener ayudas de Comedor, los Centros Escolares han de dirigirse a la Inspección Provincial de Enseñanza Primaria, ponencia del S. E. A. N. T. (ver impreso CE-4A en el apéndice).

### Comisión Local de Adjudicación

Promovida por el Director del Centro, estará constituida por: el Alcalde Presidente de la Junta Municipal de Enseñanza Primaria (Teniente de Alcalde del distrito, Concejal de barrio o anejo, o persona en quien delegue, según la naturaleza de la población de que se trate), el Director del Centro Escolar (o el Maestro más antiguo de la localidad, cuando se trate de varias Escuelas Unitarias o Mixtas), el Párroco, el Médico Municipal y un padre de familia. Actuará como Secretario el Maestro encargado del Comedor Escolar.

En las pequeñas localidades, que cuentan con un número reducido de unidades escolares (anejo, parroquias, etc.), se constituirá una sola Comisión para todos ellos. En los Colegios Nacionales y Agrupaciones Escolares, con mayor número de unidades escolares, se constituirá una Comisión en cada Centro de Enseñanza Primaria, integrada siempre por los miembros señalados en el párrafo anterior.

## AYUDAS AL COMENSAL

### Trámites

Una vez hecha la adjudicación de ayudas al Centro Escolar por la Comisión Provincial de Selección, cada Comisión Local procede a hacer la oportuna convocatoria, que debe ser difundida con garantía de publicidad para todos los alumnos del Centro. Debe marcar plazos holgados para participar en la misma y señalar el número de ayudas de que dispone.

Las becas o ayudas serán solicitadas por el padre, madre o tutor, por medio de los impresos que facilitan las Delegaciones Provinciales del S. E. A. N. T. (CE-1A) y haciendo constar la cuantía de la ayuda o fracción que solicita.

La adjudicación se hará por la Comisión Local de Adjudicación, siguiendo este baremo:

Distancia de la Escuela.

Estado nutricional.

Razón económica.

Horario de trabajo de los padres.

En el caso de que la Comisión Local de Selección lo estime oportuno, deberá reservarse un número de ayudas totales para ser adjudicadas a otros tantos escolares necesitados, aunque, en atención a la función educativa del Comedor se pretenda que todos los escolares abonen una parte, para así elevar su condición de la categoría de **asistidos** a la de **contribuyentes**.

### Notificación

Se hará mediante relación hecha pública a la entrada del Centro. En ella figurarán, sin discriminación, por orden alfabético, todos los alumnos del Centro que han de participar en el Comedor, sean becarios o contribuyentes, sin hacer referencia a esta condición.

### El sistema de pago

El sistema de pago por las familias puede ser semanal, quincenal o mensual, entendido que el niño que no disfrute de la comida por haber faltado voluntariamente a la Escuela está obligado a abonar igualmente el importe establecido en cada caso, ya que por falta de previsión no puede ser aprovechada por otro niño.

### Junta Económica de la Escuela

Tiene como función, según determina el *Reglamento de Escuelas* (O. M. 10-II-67, B. O. E. del 20), llevar una contabilidad elemental de ingresos y gastos habidos en la Escuela por todos los conceptos; y, por lo tanto, también de los que se refieren al Comedor.

## ORGANIZACION

La organización del Comedor requiere:

### 1. Circunstancias que lo Exijan o aconsejen

a) Que los escolares se desplacen de localidades distantes, bien sea empleando el Transporte Escolar (Escuelas Comarcales), bien por sus propios medios.

b) Zonas industriales donde la madre se ve precisada a ausentarse del hogar en la hora de la comida.

c) Zonas donde se precisa la corrección del sistema habitual de la alimentación infantil, por bajo nivel económico o dieta errónea.

### 2. Condiciones que lo permitan

a) Local adecuado.

b) Mobiliario.

c) Menaje y útiles.

d) Personal capacitado.

e) Pertener a la Red de Comedores.

f) Disponer de ayudas de comensal o contar con suficientes ingresos (promoción total).





En la  
cocina



## INSTALACION DEL COMEDOR

**Locales:** comedor, cocina, despensa, almacén, servicios higiénicos.

**Mobiliario:** mesas, sillas, armarios.

**Menaje:** platos, vasos, jarras, cubiertos, batería de cocina.

**Lencería:** mantelerías, paños, delantales.

**Aparatos electrodomésticos.**

**Comedor.**—Puede ser local especialmente destinado a este fin, aunque engloba múltiples aplicaciones. También un aula de la Escuela.

Siempre dentro del recinto escolar, bien ventilado e iluminado y con temperatura adecuada, con el fin de hacer grata la estancia al niño. Adornado con sobriedad y buen gusto: plantas naturales, algún grabado, el franelograma, etc. Conviene recordar que el mejor adorno es la limpieza.

Debe tener unas dimensiones proporcionadas al número de plazas. Suelo y paredes deben ser de materia que permita su limpieza rápida y total.

**Cocina.**—Paredes alicatadas, fogón, armario para guardar la batería de cocina, una mesa cubierta de hule o con tablero de mármol, una silla, un fregadero con desagüe.

Interesa mucho cuidar la salida de humos y la ventilación de la cocina. Se ha de procurar, siempre que sea posible, que la cocina y el comedor se comuniquen de modo indirecto y mediante una ventana o puerta mostrador practicable, con el fin de evitar que los niños, para servir el Comedor, tengan que entrar en la cocina a riesgo de manchar y de mancharse. Si se pudiera disponer de una antecocina, tanto mejor.

De todos los sistemas de combustible, el más recomendable es el butano. La electricidad aventaja al butano en todo menos en economía. Se aconseja que se adquieran las cocinas con proyección a su futuro, esto es, que puedan ampliarse añadiendo unidades.

**Despensa.**—Tanto la despensa como el almacén deben reunir buenas condiciones de ventilación e iluminación y no tener humedad. Sus dimensiones serán proporcionadas a la capacidad del Comedor, teniendo en cuenta que en ellos se han de conservar los alimentos en buenas condiciones de seguridad para evitar la acción demoledora de los insectos y roedores, bacterias y microbios. Esto exige limpieza y orden en la instalación.

Deben tener ventana al exterior, protegida con tela metálica tupida que permita la ventilación permanente. Dispondrán de estanterías no metálicas para colocar los alimentos aislados del suelo. Y envases que faciliten la conservación sin riesgo de fomentar tóxicos.

Se precisa una báscula para poder controlar el peso de los alimentos.

**Servicios higiénicos.**—Lavabos, etc., para los niños y para el personal de servicio.

**Mobiliario.**—Puede ser de madera, metálico o de formica.

Las mesas, de forma redonda, cuadrada o rectangular.

Mesas y sillas de distintas tallas, con las patas protegidas para evitar los roces sobre el suelo.

Armarios adecuados.

**Menaje.**—Platos de pedernal o duralex. No debe usarse la porcelana, el aluminio ni el plástico.

**Vasos.**—Cristal, duralex, aluminio ionizado.

**Jarras.**—Cristal, aluminio ionizado.

**Cubiertos.**—Alpaca, acero inoxidable.

**Soperas.**—Porcelana, aluminio.

**Fuentes.**—Porcelana, aluminio.

**Bandejas.**—Madera, aluminio ionizado.

**Batería de cocina.**—Porcelana, aluminio.

Es aconsejable el uso de la olla exprés, peladora de patatas, máquina de picar carne, freidoras, máquina de cortar embutido.

**Aparatos electrodomésticos.**—Muy conveniente el frigorífico.



**Lencería.**—Mantelerías de tela o fibra; dos servilletas por cada comensal; paños de cocina y de secar vajilla en cantidad suficiente; toallas para el lavabo al servicio de los niños y de los empleados de la cocina. Batas o delantales para cocineras y pinche.

Insistimos en la necesidad de que el personal de cocina sea pulcro. Las niñas que sirven la mesa también necesitan batas, **suprimiendo cofias y delantales de uniforme de doncella, evitando así el aspecto de sirvientas.**

**DISTRIBUIR LA COMIDA EN EL COMEDOR ESCOLAR ES UNA ACTIVIDAD, NO ES UN SERVICIO.**

## AUTOSERVICIO

Como aspiración para facilidad de montaje o funcionamiento, teniendo en cuenta que el número de comensales es mayor cada día y que un objetivo del Programa es llegar a que coman en el Comedor todos los escolares, se insinúa la instalación ideal de menaje *standard*, a base de bandejas que contengan los utensilios precisos para cada comensal. Estableciendo este servicio se reduciría espacio y tiempo.

## INVENTARIO

Cada Maestro encargado de Comedor hará un inventario al comienzo del curso, que quedará actualizado al finalizar el mismo.

En él se detallará todo lo que es propiedad del Comedor:

Mobiliario.

Menaje de cocina y de comedor.

Lencería.

Objetos decorativos.

Al cesar el Maestro encargado, el inventario será entregado al Director del Comedor.

## LIBROS CONTABLES

La buena organización del Comedor requiere el uso de:

Libro de Contabilidad de Comedores.

Registro de Cartillas de Comensal.

Registro de correspondencia.

Copia de la liquidación de cuentas.

# EQUIPOS DE MENAJE, MOBILIARIO Y ACCESORIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE UN COMEDOR DE CINCUENTA COMENSALES

## EQUIPO DE COMEDOR

### Mobiliario

- 9 mesas de 6 plazas. Armadura de hierro, tablero de formica. Dimensiones: 1,50 × 0,75 m.
- 54 sillas. Armadura metálica, asiento y respaldo de formica.
- 2 armarios. Sistema módulos acumulables. Dimensiones: 1 × 0,75 × 0,40 metros.
- Dos carros portaviandas. Armadura metálica y tableros de formica.

### Menaje

- 10 fuentes ovaladas. Acero inoxidable:
  - 5 de 40 cm.
  - 5 de 35 cm.
- 10 ensaladeras. Acero inoxidable. 24 cm. de diámetro.
- 5 rustideras. Piedra refractaria. 40 cm.
- 5 soperas. Acero Inoxidable. Capacidad: 3 litros.
- 5 salseras con platos. Acero inoxidable.
- 5 jarras. Aluminio ionizado. 2 litros.
- 10 palas de servir. Acero inoxidable.
- 10 trinchantes. Acero inoxidable.
- 5 cacillos para sopa. Acero inoxidable.
- 5 cucharones. Acero inoxidable.
- 50 bandejas autoservicio. Acero inoxidable (en caso de tener establecido el sistema de autoservicio).
- 150 platos de duralex:
  - 50 para sopa.
  - 50 para viandas.
  - 50 para postre.
- 50 vasos duralex para agua.
- 100 cubiertos acero inoxidable:
  - 50 cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo) para viandas.
  - 50 cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo) para postre.

### Accesorios

- 100 servilletas de algodón de 30 × 30 cm.
- 15 m. de tejido «etamina» para cortinas.
- 2 aparatos de luz, sistema flúor.
- 2 estufas de butano, si no se dispone de calefacción central.
- 1 aparato de radio con distintos altavoces.
- 1 tocadiscos.
- 1 franelograma del Comedor Escolar.
- Filminas.



La cocina



## EQUIPO DE COCINA

### Mobiliario

- 1 cocina. Cuatro quemadores de diversa potencia. Un horno.
- 1 cocina. Dos quemadores. Una plancha. Un horno.
- 1 freidora para 15 litros.
- 1 marmita para 70 litros.
- 1 fregadero de dos pilas (piedra reforzada).
- 1 calentador de gas.
- 2 armarios para menaje. Módulos acumulables. Metálicos. Un módulo,  $0,60 \times 1 \times 1$  m.
- 1 mesa. Armadura metálica, con tablero de formica o mármol. Dimensiones:  $1,50 \times 0,75$  m.
- 2 sillas. Armadura metálica, asiento y respaldo de formica.
- 1 taburete. Patas metálicas.

### Menaje

- 1 olla a presión. 22 litros.
- 1 olla de aluminio reforzado. 20 litros.
- 2 cacerolas de aluminio reforzado, extrapesado. 20 litros y 8 litros.
- 1 paellera. 60 cm. de diámetro.
- 2 sartenes con mango de hierro. 36 y 26 cm. de diámetro.
- 1 rustidera de aluminio extrapesado.
- 1 cazo. Mango de aluminio. 5 litros.
- 1 cafetera aluminio. 4 litros.
- 3 cuchillos matarife, de acero. 30, 25 y 20 cm.
- 1 machete de picar.
- 2 coladores de aluminio. 22 y 8 cm. de diámetro.
- 1 pasapurés de prensa.
- Tijeras para pescado.
- 1 máquina para picar carne núm. 22.
- 2 barreños de cinc de 60 cm. de diámetro.
- 6 cucharas. Acero inoxidable.
- 6 tenedores. Acero inoxidable.
- 6 cuchillos. Acero inoxidable.
- 6 tazas grandes con plato. Duralex.
- 6 tazas pequeñas con plato. Duralex.
- 6 platos grandes. Duralex.
- 6 platos llanos. Duralex.
- 6 platos de postre. Duralex.
- 6 vasos para vino. Duralex.
- 6 vasos para agua. Duralex.
- 2 barreños para verdura. 40 cm. de diámetro.
- 3 espumaderas. 9 cm. de diámetro (aluminio o acero inoxidable).
- 3 cacillos de trasvasar. 6 cm. de diámetro (aluminio o acero inoxidable).

- 4 palas para huevos. 6 cm. de diámetro (acero inoxidable).
- 3 cucharas de boj. Grande, mediana y pequeña.
- 1 cubo para desperdicios, con tapa.
- 4 cubos de cinc o plástico, con asa.

### Accesorios

- Reloj de pared.
- Calendario.
- Folleto de minutas, recetario y calendario de aplicación.
- 3 toallas de felpa para manos.
- 2 toallas de felpa corrientes.
- 12 paños para loza y cristal.
- 12 paños para cubiertos.
- 12 paños para fogón y enseres.
- 12 servilletas para prensar guisos.
- 12 pañitos para filtrar.
- 3 mantelerías.
- 6 batas blancas para cocinera y pinche.
- 6 delantales blancos.
- 1 aspirador de humos.

### EQUIPO DE ALMACEN

#### Mobiliario

- 1 báscula de 100 kgs.
- 1 escalera plegable. Portátil. 1,50 m. de altura.

#### Menaje

- 2 envases para aceite.
- 6 envases para conservación de legumbres.
- 3 tarros de cristal prensado. 5 litros.
- 3 tarros de piedra reforzada. 5 litros.

### EQUIPO DE DESPENSA

#### Mobiliario

- 1 báscula de pesadas para gramos, hasta un kg.
- 2 estanterías por módulos acumulables. 3 bandas cada una. Dimensiones: 1,50 × 1 × 0,60 m.
- Silla-escalera (reversible).

#### Menaje

- 6 botellas de litro para envasar aceite.
- 6 envases para legumbres:
  - 3 de 2 kg.
  - 3 de 1 kg.
- 6 tarros para conserva:
  - 3 de cristal prensado.
  - 3 de piedra reforzada.

## Docente

El normal funcionamiento del Comedor requiere dedicación especial entre el personal docente del Centro Escolar. Lógicamente, el número de personas necesarias varía y está en función de que se trate de un Comedor de reducido o elevado número de comensales.

Deben ser dos Educadores como mínimo los que se responsabilicen del funcionamiento del Comedor: El Director y el Encargado.

Se expone a continuación la función de cada uno de ellos.

Distinguiremos entre Comedores de Colegios Nacionales y Graduadas con gran número de unidades (donde existen posibilidades de personal y exigencias en el funcionamiento) y Centros Escolares con reducido número de comensales.

En el caso de Colegios Nacionales o Graduadas, *el Director del Comedor es el Director del Centro*, por serlo de todos los servicios e Instituciones de la Escuela.

El Maestro Encargado es un Maestro del Centro que tiene a su cargo la responsabilidad directa de la marcha del Comedor.

El Director intervendrá:

1. Con su conformidad o visado, en la información a la superioridad de la marcha del Comedor. En la rendición de cuentas ante la Junta Económica de la Escuela y ante los Organismos Superiores, por medio de documentos contables.

2. Con su consejo y autoridad, en la organización del Comedor. Y con su propuesta, en la designación del Maestro Encargado.

El Maestro Encargado es quien organiza y ejecuta, dando unidad al funcionamiento de todo. Debe ser a la vez Secretario, Administrador e Intendente del Comedor. Será designado por la Inspección de Zona a propuesta del Director del Centro.

Todo Comedor Escolar debe tener abierta a su nombre una cuenta corriente en una oficina bancaria de la localidad; en dicha cuenta deben figurar las firmas del Director y Encargado. Se aconseja mucho celo en esto, porque facilita el régimen económico del Comedor, evitando las complicaciones que surgen al producirse cambios en la plantilla del Centro.

## Maestros colaboradores

Todos los Maestros de un Centro deben considerarse colaboradores del Comedor. Cuando el desarrollo de éste lo requiera, por el aumento del número de comensales, el Director del Centro asignará expresamente a algún otro Maestro una determinada actividad en el Comedor.

En los casos de Escuelas Comarcales, se procurará que los Maestros que colaboran con el Maestro Encargado en el Comedor sean los encargados también de los Servicios de Transporte Escolar.

Como norma general, intervendrán en Comedor y Transporte el número de *Maestros necesarios e indispensables*. Deben ser gratificados con cargo a incentivos; y la gratificación será tanto más compensadora cuanto menor sea el número de Maestros que colaboren.

Las actividades aconsejables para que sean desempeñadas por otros Maestros, además del Encargado, son: la vigilancia durante la comida y en los períodos anterior y posterior a ella, así como la auxiliaría en las actividades propias de secretaría, administración o intendencia.

Detallamos a continuación estas actividades:

### **Vigilancia**

La vigilancia durante la comida debe hacerse al comienzo del curso más rigurosa y expresa; esto es, no comiendo los Maestros de turno al mismo tiempo que los niños, sino después, con el fin de poder advertir y corregir defectos y dar normas generales. Pero conforme el curso va avanzando, esta vigilancia deberá ser menos rigurosa como consecuencia de la acción educativa del Comedor, lo cual permitirá que los Maestros coman al mismo tiempo y en las mismas mesas que los niños.

Debe evitarse que exista una mesa de Profesores, que siempre aísla a éstos de los pequeños comensales. Deben estar los Maestros distribuidos, alternando en las mesas con los niños, lo que les permitirá corregir defectos más fácilmente.

### **Auxiliaría en las actividades de tipo administrativo e intendencia**

Como se deduce lógicamente, consiste en colaborar de modo preciso y determinado en estos aspectos del funcionamiento del Comedor.

### **Personal de servicio**

Cocineras y auxiliares deben reunir las condiciones siguientes:

- Preparación técnica.
- Diligencia.
- Limpieza.
- Responsabilidad.
- Iniciación en los fines educativos del Comedor.
- Actitud disciplinada para servirlos.

Muchas veces ha demostrado la realidad que el personal de cocina no está capacitado para poner en práctica las minutas a que debe ajustarse el Comedor. Se preparan los guisos de modo rutinario y monótono, se cometen errores en la adquisición y conservación de los alimentos e incluso se producen desperdicios inútiles.

Para evitar todo esto, cada Comedor cuenta con un Libro de Recetas y otro de consejos sobre selección, compra y preparación de alimentos.



El almacén



## EL COMEDOR ESCOLAR, LA FAMILIA Y LA SOCIEDAD

Con el fin de que los beneficios educativos del Comedor Escolar alcancen a mayor número de escolares, se ha establecido el sistema de cooperación social y de aportación económica voluntaria de la familia (A. E. V.).

Así se fracciona el importe de la «ayuda» estatal. Y la familia o la sociedad abona la diferencia hasta completar el importe de la cantidad total a que asciende la cuota de comensal.

El sistema de cotización de la familia tiene ventajas:

Económicas.

Morales.

Educativas.

Económicas, porque aumenta los ingresos del Comedor.

Morales, porque se dignifica la condición del que recibe. La gratuidad no sólo rebaja la condición humana, sino que anula el estímulo de superación.

Educativas, porque lo gratuito no se valora, es intrascendente, no deja huella, o si la deja, es negativa; predispone al ocio en vez de fomentar el trabajo; no estimula a utilizar y potenciar las energías personales. Lógicamente, siempre hay excepciones. Y para estos casos de niños realmente necesitados se hace una excepción en el sistema, adjudicándose ayudas completas.

## ORGANIZACION ECONOMICO-ADMINISTRATIVA

El Comedor cuenta, como queda dicho, con los ingresos económicos procedentes:

1. Del Estado.
2. De la Familia.
3. De la Sociedad.

### Del Estado

Proviene de dos créditos distintos: del Presupuesto General del Ministerio de Educación y Ciencia y del F. N. F. P. I. O.

### Crédito del Ministerio

Está destinado a la:

- Adquisición
- Reposición
- Ampliación
- Mejora del **Menaje**

### Crédito del F. N. F. P. I. O.

Está destinado a ayudas de Comensal, distribuido en:

- Alimentos
- Combustible
- Limpieza
- Personal

### De la Familia (AEV)

Estos ingresos deben ser destinados a ayudas de comensal, aumentando las plazas del Comedor.

### De la Sociedad

Pueden ser aportaciones en metálico o en especie; su valor se destina a ampliar el número de ayudas de Comedor o adquirir menaje para las instalaciones del mismo.

### Justificación de gastos

**Crédito del Ministerio.** Se justifica una sola vez con facturas por triplicado y ante la Delegación Administrativa o Pagaduría Provincial del Ministerio de Educación y Ciencia.

**Crédito del F. N. F. P. I. O.** El percibo del importe de la ayuda se hace en dos plazos y directamente de la Pagaduría Provincial de Hacienda. La justificación la hace el Centro Escolar directamente a dicha Pagaduría en dos veces, coincidiendo con dos plazos: uno correspondiente a cien días de funcionamiento y otro a 60. El primero se justifica mediante la relación-nómina firmada por los padres o tutores de los escolares beneficiarios (impreso CE-3A) y el segundo al percibir la cantidad correspondiente a sesenta días, mediante declaración jurada, justificación y recibo (modelos CE-4A, CE-5A, CE-6A).

La justificación de los ingresos procedentes de AEV y Cooperación Social se ha de hacer ante la Junta Económica de la Escuela.

## LOS ALIMENTOS

### En orden a su composición

Los alimentos que el niño toma en el Comedor contienen las siguientes sustancias: proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, minerales y agua. Para su estudio y fácil comprensión se han agrupado en un círculo o «rueda» que se denomina «Rueda de los Alimentos».

La Rueda de los Alimentos está dividida en siete sectores, que corresponden a cada uno de los alimentos siguientes:

#### PRIMER Y SEGUNDO GRUPOS DE ALIMENTOS:

Leche	<b>Primer sector</b>
Queso	
Carne	<b>Segundo sector</b>
Pescado	
Huevos	
Visceras	

#### TERCER GRUPO DE ALIMENTOS:

Patatas	<b>Tercer sector</b>
Alubias	
Lentejas	
Frutos secos	

#### CUARTO Y QUINTO GRUPOS DE ALIMENTOS:

Tomates	<b>Cuarto sector</b>
Zanahorias	
Lechugas	
Coliflores	
Naranjas	<b>Quinto sector</b>
Plátanos	
Uvas	
Limones	
Melones	



En el lavabo



## SEXTO Y SEPTIMO GRUPOS DE ALIMENTOS:

Pan	
Arroz	
Pastas sopa	Sexto sector
Azúcar	

Aceite	
Mantequilla	Séptimo sector
Tocino	

Siguiendo las minutas establecidas por la Jefatura Central del SEANT, el Comedor Escolar facilita una dieta equilibrada que equivale al 50 por ciento de la necesidad alimenticia del niño. La otra mitad quedará compensada en las comidas que haga en su casa.

### En orden a su conservación

El éxito y la base económica de los Comedores Escolares radican en la previsión y provisión de los alimentos.

Se diferencian los alimentos por razón de su conservación a largo o a corto plazo. Para ello, hemos de establecer tres grupos de alimentos:

a) *Conservables*.—Aquéllos que pueden adquirirse para todo el curso escolar, haciéndolo en la fecha más propicia y beneficiosa. Tales son las legumbres.

b) *Perecederos*.—Los que por la dificultad de su conservación en las debidas condiciones, han de adquirirse y consumirse en una jornada o tienen una duración muy limitada. Es cierto que a este grupo de alimentos —carnes, pescados, etc.— las nuevas técnicas nutricionales tienden a hacerlos conservables; pero por el momento, dado el gusto y la costumbre en la comida de los niños españoles, hemos de facilitarlos en la forma usual en nuestro mercado.

c) *Frescos*.—Los que, a pesar de la organización que pueda establecerse, siempre deberán adquirirse cada día: hortalizas, frutas, etc.

### Minutas

Las minutas que han de aplicarse, así como las cantidades precisas, están contenidas en el libro de «Minutas del Comedor Escolar».

Deben ser éstas y no otras porque están minuciosamente estudiadas por médicos especializados.

**Deben aplicarse en su totalidad** en un doble aspecto: sin modificación alguna dentro de cada minuta (porque están determinadas proporcionalmente) y sin alteración o supresión en el orden (porque están calculadas entre sí, de tal manera que cada sustancia nutritiva cubre una necesidad determinada). Si la aplicación de las minutas no es total, la alimentación resultará incorrecta.

## Franelograma

El franelograma (gráfico en franela) es de gran utilidad en el Comedor Escolar porque permite actualizar el almanaque de las minutas cada día

Esta actualización puede ser hecha por los mismos niños, siendo muy educativo el manejo de las piezas de que consta.

En el franelograma del Comedor Escolar se refleja cada día la minuta que integra el almuerzo, diferenciándose:

- a) Los alimentos que le componen
- b) Su condimentación y presentación.

Consta, pues, de dos partes:

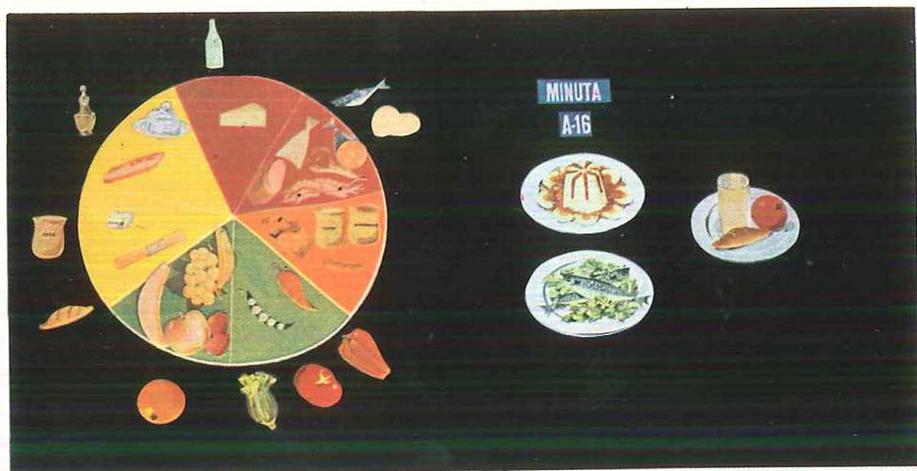
1. *Rueda de los siete grupos de alimentos* con una serie de elementos móviles (dibujos de alimentos), los más representativos dentro de cada grupo.
2. *Dibujos de alimentos condimentados y presentados.*

## Uso del franelograma

El manejo diario del franelograma por los niños hará que éstos se habitúen a comer lo que les conviene; puede constituir una actividad a realizar antes o después de la comida. Consiste en que, siguiendo la orientación del Maestro, una vez que la Rueda está ordenada, esto es, cada alimento colocado en el sector que le corresponde, a la vista de la minuta del día se retiran de cada sector los alimentos que la integran. De este modo, los niños conocen a qué grupo pertenecen los alimentos que van a tomar.

Después de comer debe volver a quedar ordenada la Rueda, a fin de que al día siguiente, al repetir la operación, no existan alimentos fuera de su propio lugar, pues ello desorientaría a los comensales.

Como los sectores de la rueda presentan distintos colores, los alumnos pequeños no sabrán que ingieren proteínas ni vitaminas, etc., pero sí que toman alimentos del sector color rojo o del color verde. Los comensales mayores distinguirán las sustancias que contienen los referidos alimentos e incluso los aportes proteicos, vitaminas, etc., que recibe su organismo al tomar de esos determinados alimentos.



Franelograma



La dieta, además de ser equilibrada, debe ser agradable al paladar, porque el comer bien y en cantidad normal no es pecado. Tenemos en la historia de la Humanidad dos ejemplos opuestos: el Festín de Baltasar, de fastuosidad y pecado, y la Cena del Señor, de santidad y sublimidad.

## NORMAS SOCIALES

### Colocación y servicio de la mesa

Las mesas deben estar cubiertas con mantel, aunque para su conservación se cubra éste con un plástico.

Se utilizarán tres platos: hondo, llano y de postre.

Cubierto completo: cuchara, tenedor, cuchillo y cubierto de postre.

Vaso para agua o leche.

Todo ello constituye el menaje de mesa completo para cada comensal.

Al preparar la mesa se pondrá todo el menaje, a excepción del plato y el cubierto de postre; éstos se colocarán una vez retirados los platos y cubiertos usados en la comida.

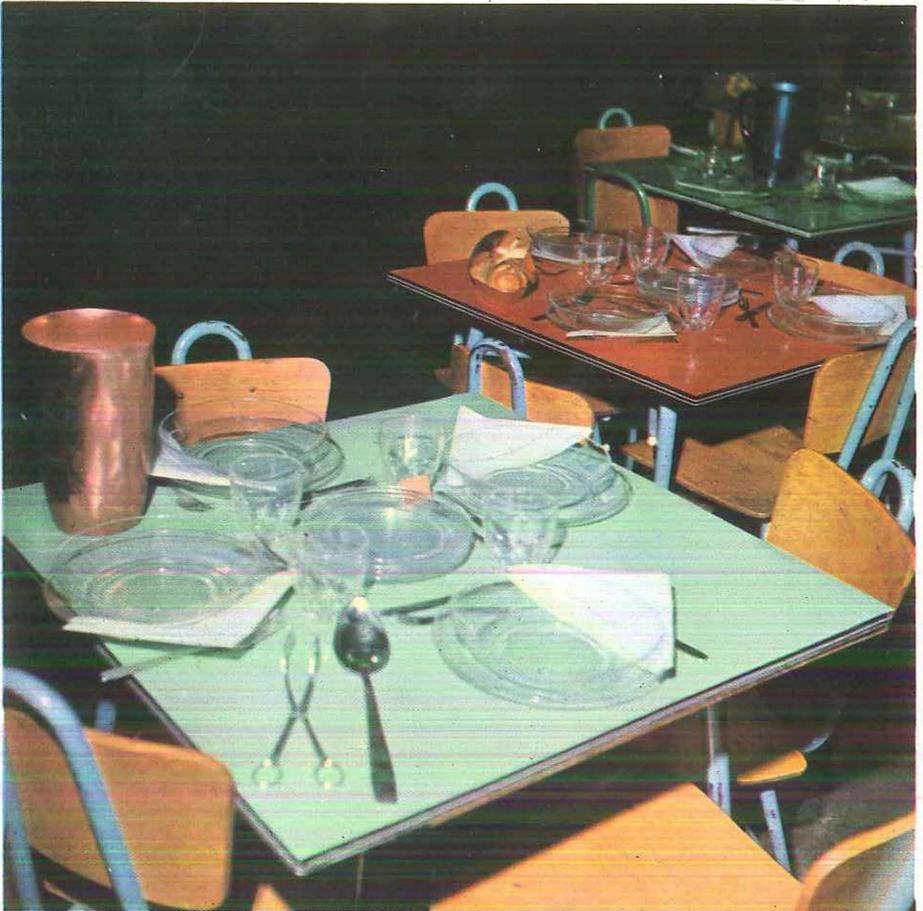
Se retirarán el plato hondo y la cuchara (si se hubieran empleado) una vez consumido el primer plato; y al terminarse el segundo, se retirarán el plato llano, el tenedor y el cuchillo, y se sustituirán por el plato, el tenedor y el cuchillo de postre o cucharilla, si fuera precisa.

La colocación de este menaje de mesa debe ser según el gráfico. Los platos, en el puesto del comensal; a la derecha, cuchara y cuchillo, y a la izquierda, el tenedor. Delante, el vaso. Si quedara suficiente espacio, puede colocarse también el cubierto de postre.



Se adornará la mesa con un pequeño florero que contenga flores o ramas naturales, que dan nota de alegría y buen gusto. No deben adornarse con macetas o floreros grandes, que por su tamaño dificultan el servicio e impiden que los niños puedan verse y conversar.

No olvidemos que la mesa de comer está destinada para contener



Colocación de la mesa



los útiles necesarios para la comida y no debe convertirse en una jardinera. El local sí puede y debe estar adornado con macetas o jardineras.

Las flores deben ser siempre naturales. Las artificiales quedan descartadas por antihigiénicas y antiestéticas. El adorno de las mesas, así como el cuidado de las plantas, estará a cargo del equipo de Comedor.

Para evitar que al sentarse a la mesa se derrame el contenido de los vasos, bien sea leche o agua, permanecerán vacíos hasta que se inicie la comida. El pan también se distribuirá en este momento.

Se aconseja el uso del carrito para el servicio.

## Turnos de comedor

Existirán dos turnos en el Comedor. En el primero, comerán la totalidad de comensales que no tengan servicio; en el segundo, aquéllos que han tenido servicio a su cargo. Este segundo turno será atendido por algunos de los niños que comieron en el primero.

Los platos se deben servir por el lado derecho y retirarlos por el izquierdo. En el caso de que fuesen los mismos niños los que se sirvan en la mesa, los compañeros les ofrecerán la sopera o fuente por la izquierda.

## Corrección en la mesa

En los primeros días en que los niños asisten al Comedor se observa que los pequeños toman la cuchara de forma agresiva o como si se tratara de unos palillos de tambor. Corregir esto es fácil, siempre que se les enseñe de modo práctico. Más complicado es el uso del tenedor y el cuchillo, pero se consigue también con una reiterada corrección y enseñanza.

La cuchara se llevará a la boca por la parte lateral, no por la punta. No se introducirá el cuchillo en la boca.

No se tomarán los alimentos metidos en pan, a modo de bocadillo, sino utilizando el tenedor. En las salsas y huevos fritos se empleará el tenedor sujetando el pan.

No se hablará con la boca llena.

Se evitarán los ruidos en la masticación.

Ha de tomarse toda la ración servida, pero no agotándola rebañando el plato o inclinándolo éste.

Se habituará al uso de la servilleta, limpiando los labios antes y después de beber para no dejar señales en el vaso.

La postura en la mesa ha de cuidarse igualmente, de modo que los brazos estén apoyados ligeramente en la parte correspondiente al antebrazo, dejando fuera del tablero el codo. Han de utilizarse las dos manos: derecha para comer, izquierda para auxiliar a la derecha, sujetando el plato o empujando la comida con trocitos de pan.

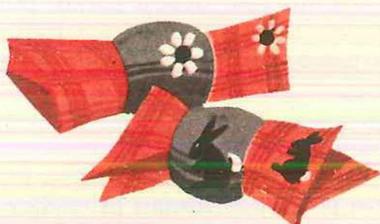
El cuerpo debe permanecer sin inclinarse, como si la boca fuera en busca de los alimentos. Deben ser éstos los que lleguen a la boca, levantando el brazo lo necesario. Para conseguir esto fácilmente, se precisan

mesas y sillas adecuadas en tamaño a la diferente talla de los comensales.

Cada comensal fraccionará su ración de pan con la mano en pequeños trozos, al tiempo que lo exijan los alimentos que va tomando, alternando con ellos y auxiliándose para empujar siempre con la mano izquierda.

Durante las comidas debe permitirse hablar, guardando un tono de voz medio; esto se consigue fácilmente con sólo la condición de que hablen entre sí los comensales de la misma mesa.

No se permitirá levantarse, trasladándose de un lugar a otro del Comedor.



## Uso de la servilleta

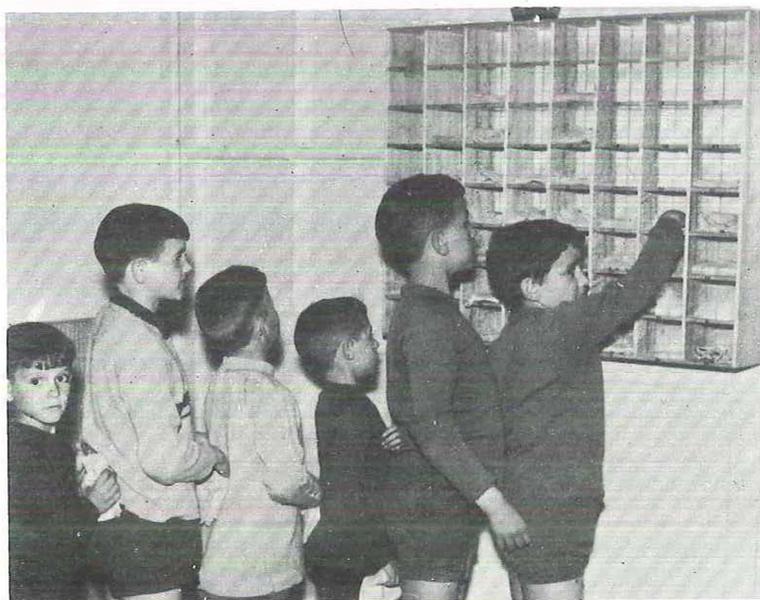
Se acostumbrará a los comensales a hacer uso correcto de la servilleta (colocándola sobre las rodillas). Para evitar la falta de higiene a que daría lugar la confusión de servilletas, se aconseja el uso de servilletero o bolsas que permitan recogerlas. Se precisan dos servilletas por comensal.

Los servilleteros pueden hacerse de retor o tela fuerte. Para distinguirlos puede emplearse el sistema de iniciales o, mejor, un adorno que represente una figura, bien geométrica, bien de forma de animal o de flor, bien dibujos sencillos, fácilmente reconocibles. Huyamos del sistema rutinario de dar un número, que no representa cosa alguna y recuerda al sistema cuartelero o penitenciario. Es mucho más bonito preguntar de quién es el conejo o la margarita que el 7 ó el 20. Además, los niños recuerdan mejor una figura y por ella reconocen fácilmente su servilleta.

Este trabajo de preparación de servilletero o bolsa puede hacerse por las niñas que integran el equipo de Comedor, en las clases de costura



**El franelograma**



**El casillero-servilletero**



de la escuela. Se dispondrá a la entrada del Comedor de un armario-casillero donde se colocarán las servilletas. Para que los niños distinguan las casillas, se colocará un dibujo igual al que tenga el servilletero o bolsa. La preparación del casillero puede ser trabajo de los niños que formen el equipo de Comedor.

## Entrada y salida del comedor

Desde que el niño sale de clase hasta que da comienzo la comida transcurre un período de tiempo, variable en cada Centro Escolar. Debe ser prudencial: ni demasiado largo que retrase la hora de la comida, ni tan inmediato que no dé lugar a que los escolares disfruten de tiempo libre que les sirva para hacer ejercicio y estimular el apetito, para reparar su aseo y compostura, lavarse las manos y la cara, retocar el peinado y vestuario, de modo que el niño entre en el comedor con la corrección debida por respeto a sus compañeros. **LA COMIDA ES EL ACTO SOCIAL POR EXCELENCIA.**

De forma ordenada, pero no en «fila india», sino por grupos, todos aquéllos que vayan pasando por los aseos entrarán en el comedor y ocuparán sus puestos. A la entrada, recogerán su servilleta del casillero; y los que tengan servicio se dispondrán a hacerlo.

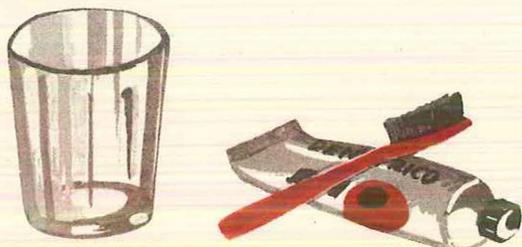
Todos procurando no meter ruido con las sillas. A este efecto, se aconseja proteger los extremos de las patas con conteras de goma.

Una vez colocados todos los comensales, se hará una breve oración e inmediatamente comenzará la distribución de la comida.

Interesa disponer de equipos de distribución suficientes, porque la rapidez en el servicio facilita la perfecta organización del Comedor.

La salida del Comedor debe hacerse de igual modo. Y se prepararán las mesas para el segundo turno.

**SE ATENDERÁ EL ASEO DE LA BOCA, HABITUANDO AL NIÑO EN LA HIGIENE DENTAL.**



## Sobremesa

El tiempo que transcurre desde la comida hasta el comienzo de la sesión de tarde exige un recreo vigilado.

No convienen ejercicios físicos fuertes, carreras, saltos ni lectura. Son aconsejables pasatiempos o juegos de mesa que no fuercen a discutir, ejercicios físicos lentos, paseos, conversación, escuchar la radio, ver la televisión, alguna proyección, etc

## Invitados

Se sugiere que el Comedor, siempre que sus posibilidades económicas lo permitan, invite a escolares que no son comensales habituales, tal vez porque desconocen su funcionamiento. Puede invitar también a padres o madres de comensales, que quizás sólo conocen el Comedor como la sala donde comen sus hijos. Y también, ocasionalmente, a las Autoridades locales, que acaso ignoran el beneficio que el Comedor reporta a la sociedad.

El Comedor debe ser el escaparate o la ventana que permita a todos apreciar lo que el niño aprende en la intimidad de la hora de la comida.



Sirviendo la comida

Proteger las asas y mangos de los recipientes para evitar el efecto del calor.

Estos consejos pueden ponerlos en práctica los mismos niños, como una actividad del equipo de Comedor.



## DISCIPLINA DE FUNCIONAMIENTO

El normal funcionamiento del Comedor Escolar, en el doble aspecto educativo y económico-administrativo, exige una disciplina por parte de todas las personas que en él intervienen, bien sea en su funcionamiento, *personal docente* y de *servicio*, bien sea beneficiarios de él, *comensales*. Disciplina que obliga con constancia y responsabilidad.

En el aspecto educativo, el Comedor es una actividad escolar que tiene como finalidad educar; y la educación exige continuidad. Tanto el personal docente (Maestros Encargados y auxiliares) como el personal de servicio deben ser los mismos durante todo el curso, e incluso durante varios cursos seguidos, porque la experiencia de cada año facilita la tarea del siguiente.

La constancia y responsabilidad de los comensales no se limita a los becarios total o parcialmente; se extiende a todos los comensales, aunque abonen la totalidad de la cuota.

En el aspecto económico-administrativo, la buena administración requiere hacer cálculos que exigen previamente conocer el número de comensales, los ingresos que estos comensales representan y los gastos que ocasionan.

Para que sea posible esta previsión y la correcta provisión de alimentos, conviene que la familia conozca y respete el compromiso que contrae con la Escuela al aceptar un puesto en el Comedor Escolar en beneficio del niño, ya sea becario, ya sea contribuyente.

La falta reiterada, hasta cinco veces, sin previo anuncio ni justificación, supondrá pérdida de la beca, o del puesto del Comedor si se trata de comensal contribuyente.

Además de la finalidad educativa, el Comedor tiene la de facilitar la escolaridad y suplir a la familia en las horas de mediodía; por ello se admite, en las zonas rurales, la asistencia eventual de los niños al Comedor durante las épocas o días en que las faenas del campo u otras obligaciones hagan que los padres se ausenten de casa durante toda la jornada.

Esta asistencia eventual debe ser igualmente garantizada.

El Comedor debe dar toda clase de facilidades, pero dentro siempre de los límites que marcan el orden y la responsabilidad.

## EL COMEDOR COMO MEDIO AUXILIAR EN LA TAREA EDUCATIVA

El Comedor Escolar es un excelente auxiliar en la tarea educativa, pues todas las materias que componen el programa escolar pueden, de uno u otro modo, tener relación en él, quedando aparte la específica de su propia función educadora en técnicas alimentarias.

La pedagogía activa, que tiene su realización en el Comedor Escolar, no se debe llevar de forma rutinaria o improvisada, sino siguiendo un método. Deben agruparse los niños en equipos y distribuirles el trabajo según se ha indicado.

Se dan a continuación una serie de sugerencias, por estimarlas muy recomendables.

### En relación con las Matemáticas

Pueden plantearse y resolverse los problemas a que da lugar la administración.

Confección de presupuestos.

Cálculo en la aplicación de minutas.

Aportes proteicos, vitamínicos, grasas, etc.

Anotación de peso y talla.

Confección de gráficas.

Cálculo de estadística y porcentajes.

*Contabilidad del Comedor.*—Ingresos y gastos. Libro de Caja.

### En relación con las Ciencias de la Naturaleza, Física y Química

Cualidades y características de los alimentos.

Su composición.

Operaciones a que se les somete y fenómenos que se producen al prepararlos para ser consumidos.

Faenas agrícolas.

Influencias de la temperatura.

Mezclas y combinaciones.

Propiedades de los alimentos. Fisiología e Higiene.

Función digestiva. Aparato digestivo y órganos.

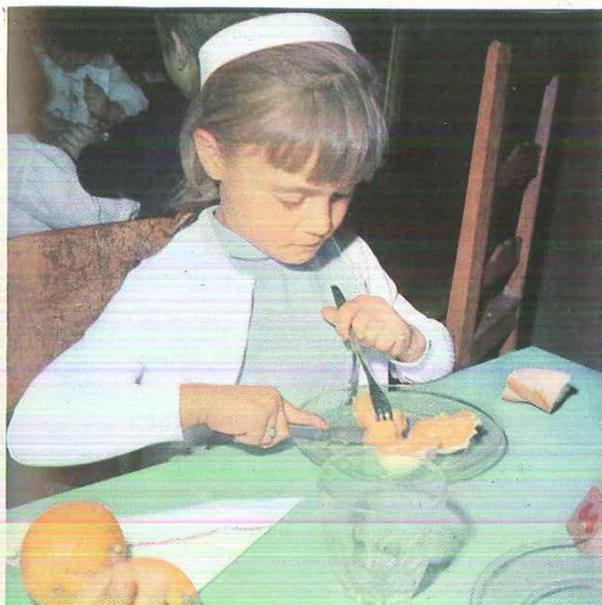
### En relación con la Geografía

Producción de alimentos.

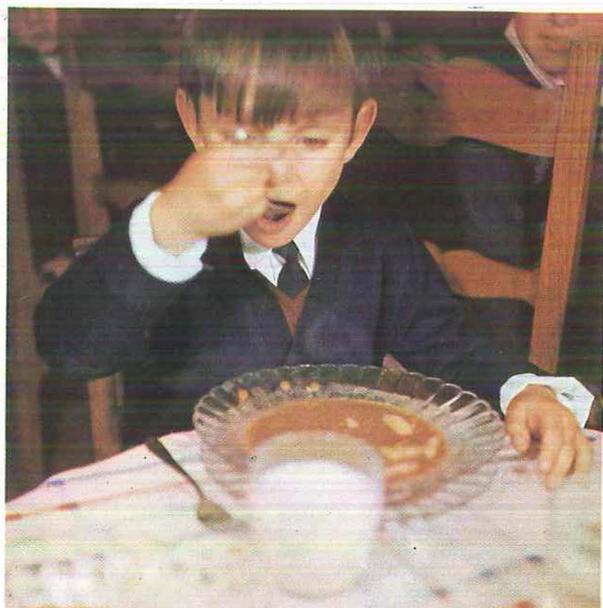
Condiciones climatológicas.

Cocina regional.

Comunicaciones y comercio (importación y exportación).



Los  
buenos  
modales





## En relación con el Lenguaje

Vocabulario de palabras relacionadas con alimentos, guisos, actividades, utensilios, etc.

Redacciones y composiciones.

## En relación con la Historia

Influencia de la alimentación en los distintos pueblos.

En distintas épocas.

En determinados personajes.

## En el aspecto social

Convivencia de escolares entre sí.

De escolares con Maestros, Autoridades, proveedores y personal de servicio.

Tramitación de pedidos, facturas, recibos, giros, cheques, autorizaciones, etc.

## En el aspecto estético

Orden, limpieza y adorno.

## En el aspecto religioso

La Escuela debe ser considerada como una gran familia cristiana que, al sentarse a la mesa, pide a Dios la bendición de los alimentos y le da gracias por haberlos recibido.

**EL COMEDOR ESCOLAR ES UNA AUTENTICA CLASE PRACTICA DE ECONOMIA DOMESTICA Y CIENCIA DEL HOGAR PARA LA NIÑA EN LA ESCUELA. Y LA CLASE PRACTICA DEL PROGRAMA DE EDUCACION EN ALIMENTACION.**

## EL COMEDOR Y OTROS ORGANISMOS

El Comedor Escolar es una actividad de la Escuela; su función está vinculada a la sociedad y el beneficiado es el niño. Por eso es obra de todos y a todos debe interesar.

La acción del Comedor se ejerce de modo inmediato sobre la familia, porque el niño traslada hasta ella el mensaje de renovación y corrección de errores en orden a la alimentación.

A *nivel local*, tiene relación con el Magisterio, con las autoridades civiles (señor Alcalde, Corporación Municipal), religiosas (señor Cura Párroco), sanitarias (señores Médico y Farmacéutico), Asociación de Padres de Familia, etc.

A *nivel provincial*, tiene relación con la Inspección Profesional de Enseñanza Primaria, con las Autoridades Civiles (Excelentísimos Señores Gobernador y Presidente de la Diputación, e Inspector de Sanidad).

A *nivel nacional*, con Organismos Centrales, Inspección Central (especialmente con la Jefatura Central S. E. A. N. T.), Dirección General de Enseñanza Primaria.

A *nivel internacional*, con los Organismos F. A. O. y U. N. I. C. E. F.

El Comedor Escolar, como institución social, tiene su origen en la misma Escuela, con una amplia proyección adaptada a las mismas perspectivas evolutivas que la Escuela ha experimentado.

### Antecedentes remotos

El movimiento inicial Pro Comedores Escolares, llamados entonces cantinas, se perfila como tarea que debe regular y estimular el Estado.

En el Real Decreto de 7 de febrero de 1908 se atribuye a las Juntas Locales el deber de fomentar Cantinas Escolares; igual recomendación hace el Real Decreto de 5 de mayo de 1913. Desde entonces, los Comedores pasan por una serie de etapas: unas, de pleno desarrollo; otras, más restrictivas. En todas ellas, el Comedor Escolar figura como una tarea plenamente asistencial y como un medio de estímulo de asistencia a la Escuela, principalmente en aquellas zonas en las que de no contar con esta ayuda, los escolares no podrían acudir, tanto por razones económicas familiares como por la distancia de su residencia a la Escuela.

### Antecedentes próximos

El Comedor Escolar adquiere su matiz educativo, sin perder su función asistencial, a partir de la Ley de Educación Primaria de 17 de julio de 1945, la cual, al recoger la labor anteriormente realizada, prevee y determina que su funcionamiento se encauce hacia la participación de todos los escolares; y establece una aportación económica para aquellos alumnos que, perteneciendo a familias acomodadas, deseen beneficiarse de esta institución. El Comedor Escolar se agiganta como institución complementaria de la tarea escolar dentro del grupo benéfico-social.

Un paso más es la Orden Ministerial de 20 de julio de 1954, por la que se publica el **Reglamento de Comedores Escolares**.

### Nueva etapa

Era preciso, sin embargo, dar un nuevo avance. Y comenzó una nueva etapa, en la cual se intensificó y actualizó el Comedor Escolar en su técnica nutricional y pedagógica.

Hay que distinguir dos momentos claves de los Comedores Escolares según su actual funcionamiento:

1. La creación del Servicio Escolar de Alimentación (S. E. A.), por Orden Ministerial de 25 de octubre de 1954 (*B. O. E.* de 4 de diciembre). Se creó este servicio dentro de la Dirección General de Enseñanza Primaria, iniciando sus actividades con el «Complemento Alimenticio».

2. Ante los resultados obtenidos y aprovechando la experiencia del S. E. A. para atender, conforme a las nuevas técnicas, el aspecto físico-nutricional de todos los escolares de España, la Dirección General de Enseñanza Primaria encomendó a dicho organismo la orientación y dirección de los Comedores Escolares, según Resolución de fecha 27 de noviembre de 1959 (B. O. E. de 12 de diciembre), mediante un plan que se iría desarrollando gradualmente y que comenzó en el año 1960, merced al cual el Comedor Escolar rinde el mejor servicio a los escolares, tanto en las Escuelas dependientes del Estado como en todas las demás, cooperando a la educación en alimentación de los niños españoles.

## Tramitación legal

Periódicamente se publican las siguientes convocatorias:

- a) Para solicitar Comedor (por parte del Director o Maestro).
- b) Para solicitar «ayudas» de Comedores (por parte del Director o Maestro).

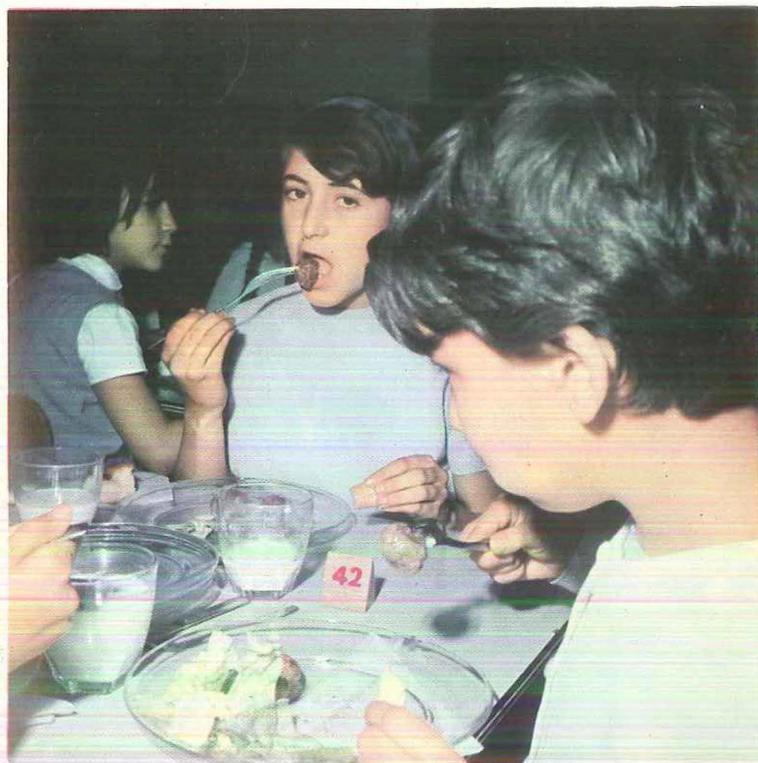
Las siguientes Ordenes Ministeriales: ,

- a) De distribución de Créditos del M. E. C. (a Centros Estatales).
- b) De distribución de Créditos del M. E. C. (a Centros de Enseñanza Privada).

Y las siguientes Ordenes de la Dirección General de Enseñanza Primaria:

- a) Autorizando la distribución del Crédito del M. E. C. a Centros de Enseñanza Estatal.
- b) Autorizando la distribución del Crédito del M. E. C. a Centros no Estatales.
- c) Distribuyendo y adjudicando las ayudas del F. N. F. P. I. O.

No se indican las fechas de aparición de estas disposiciones porque varían cada año, ya que están condicionadas a distintas circunstancias y necesidades de los escolares. Pero marcan la trayectoria que sigue la anual tramitación del funcionamiento del Comedor Escolar.



La hora  
del  
yantar





MODELO DE INSCRIPCIÓN DEL COMEDOR ESCOLAR Y SOLICITUD DE BENEFICIOS

Ilmo. Sr.:

INSCRIPCIÓN .....

D. ...., Director (o Maestro) del Centro de Enseñanza Primaria .....  
 ....., INSCRIBE EL COMEDOR ESCOLAR de este CEP en la «Red Nacional de Comedores Escolares» a los efectos  
 indicados en la Resolución de esa Dirección General de 20 de mayo de 1965, a cuyo fin facilita los siguientes datos.

Fecha y firma,

1. CENTRO:

- a) *Localización:* Denominación ..... barrio ..... municipio ..... zona  
 escolar ..... provincia .....
- b) *Características:* Estatal o no Estatal (Iglesia, Privado, Patronato, etc.) .....
- c) *Emplazamiento:* Zona urbana comercial  Zona urbana residencial  Barrio industrial  
 obrero  Barrio o localidad de pescadores  Escuela por concentración-transporte

2. ALUMNADO:

- a) *Matrícula:* Número de alumnos inscritos ..... asistencia media .....
- b) *Situación económica* (resultado de dividir los ingresos totales de las familias por el número de sus miembros):  
 Menos de 10.000 pesetas ..... de 15.000 ..... de 20.000 .....
- c) *Estado nutritivo:* Aceptables ..... deficientes .....
- d) *Distancia del Centro:* Más de 500 metros ..... más de un kilómetro .....

3. COMEDOR ESCOLAR:

- a) *Dependencias:* Sala de comedor  Cocina  Despensa
- b) *Instalaciones:* Utensilios-cocina  Mobiliario sala comedor  Menaje mesa
- c) *Personal auxiliar:* Cocinera  Pinches

Capacidad general. Hasta 50 alumnos

Hasta 100

Hasta 250

#### 4 FECHAS FUNCIONAMIENTO:

De ..... a .....

---

#### SOLICITUD DE BENEFICIOS

De conformidad con el punto 7 de la Resolución de esa Dirección General de 20 de mayo de 1965, se solicitan los siguientes beneficios:

- a)  Ayudas del FNFPIO para comensales.
- b)  Mobiliario para la sala de comedor: Mesas  Sillas  Armarios
- c)  Dotaciones económicas para la adquisición o reparación de menaje.
- d)  Construcción (o subvención) de locales: Sala de comedor  Cocina
- Despensa  Otros
- e)  Adquisición de alimentos a precios más económicos.
- f)  Posibilidad de adquisición a precios mínimos de aparatos electrodomésticos, mobiliario, menaje y utensilios
- g)  Asesoría técnica.
- h)  Dotaciones o incentivos para el personal educador y auxiliar.
- i)  Otros: Enumérense.

..... a ..... de ..... de 19.....

El Director o Maestro.

Informe de la Inspección de Zona .....

.....

.....

Himo, Sr. Director general de Enseñanza Primaria.

Provincia .....  
 Zona escolar .....  
 Municipio .....  
 Localidad o barrio .....  
 Denominación del Centro escolar .....  
 Número unidades escolares .....  
 Estatal, Patronato, Iglesia o privado .....

Número de alumnos matriculados ....., asistencia me-  
 dia .....  
 Instalaciones para el Comedor Escolar (muy buena buena, acep-  
 table) .....  
 Capacidad para un número de comensales de .....  
 Nombre del Director o Maestro .....

1. Lugar en que está enclavado el Centro escolar (señálese con una X lo que corresponda)
  - Zona urbana comercial .....
  - Zona urbana residencial .....
  - Barrio industrial obrero .....
  - Barrio o localidad de pescadores .....
  - Localidad o aldea agrícola .....
  - Escuela por concentración-transporte .....
  
2. Situación económico-social de los escolares. Número de alumnos pertenecientes a familias en que el resultado de dividir los ingresos totales por el número de sus miembros es:
  - a) Inferior a 18.000 pesetas anuales. Número de escolares .....
  - b) Inferior a 12.000 pesetas anuales. Número de escolares .....
  
3. Número de alumnos que tienen que recorrer distancia para acudir a las clases:
  - De más de 500 metros .....
  - De más de 1 kilómetro .....
  - De más de 2 kilómetros (incluidos los de transporte escolar) .....
  
4. Número de escolares que por el trabajo de sus padres quedan mal atendidos durante las horas del mediodía:
  - Escolares de 4 a 6 años .....  Total .....
  - Escolares de 7 a 14 años .....
  
5. Estado nutricional de los escolares:
  - Número de escolares con estado mediano .....
  - Número de escolares con estado deficiente .....
  
6. a) Número de alumnos que necesitan ayudas por los cuatro conceptos anteriores .....
- b) Idem idem por sólo tres de dichos conceptos .....
- c) Idem idem por sólo dos conceptos .....
- d) Idem idem por uno solo de dichos conceptos .....

En ....., a ..... de ..... de 1966  
 El Director o Maestro,  
 (firma)

Informe de la Inspección de Enseñanza Primaria de la Zona .....

En ....., a ..... de ..... de 1966  
 El Inspector de Zona,  
 (firma)

Centro Escolar .....  
Domicilio .....  
Localidad ..... Provincia .....

SOLICITUD DE INSCRIPCION EN EL COMEDOR ESCOLAR

1. PETICIONARIO:

Nombre: ..... 1.º apellido .....  
..... 2.º apellido .....  
Domicilio ..... núm. .... Profesión .....  
Empresa o empresas donde trabaja .....

2. SOLICITA:

Que su ..... sea inscrito en el Comedor Escolar con la cuota que a continuación se señala por Minuta y día, comprometiéndose a ello durante ..... días, en las condiciones siguientes:

Como: { Ayudado total .....  
(1) { Contribuyente en  $\frac{1}{4}$  .....  
{ Contribuyente en  $\frac{1}{2}$  .....  
{ Contribuyente en  $\frac{3}{4}$  .....  
{ Contribuyente total .....

3. DATOS DEL ESCOLAR:

1.º apellido ..... Nombre .....  
2.º apellido .....  
Fecha de nacimiento: día ..... mes ..... año .....  
Nombre del Centro donde cursa estudios .....

4. RAZONES QUE APOYAN SU DEMANDA:

A) Ingresos totales habidos en el mes en la familia ..... ptas.  
B) Distancia del hogar del alumno a la Escuela ..... Km.  
C) Trabajo de la madre fuera del hogar: horario .....  
D) Estado nutricional del niño: Peso ..... Kg. Talla ..... m.  
En ....., a ..... de ..... de 19.....  
(Firma)

RESOLUCION (a suscribir por la Escuela):

Reunida la Junta Municipal con fecha ..... de .....  
de ....., visto el examen médico y las demás razones que apoyan su  
demanda, se concede la suscripción solicitada.

...I... Director...

(1) Se señalará con una X la casilla que interese.







Número de orden	APELLIDOS	NOMBRE	Número de cupones	Firma del padre, tutor o representante acreditado: recíbele la Carta de Comensal
		Suma anterior.....		
		TOTAL.....		

El número total de cupones a que se refiere la presente nómina, a pesetas \_\_\_\_\_ cada uno, Importan en total, pesetas \_\_\_\_\_.

Confirma:  
EL DIRECTOR O MAESTRO DEL CENTRO,

EL ENCARGADO DEL COMEDOR ESCOLAR,

EXCMO. SR. PRESIDENTE DEL PATRONATO DEL FONDO NACIONAL PARA EL FOMENTO DEL PRINCIPIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.

FONDO NACIONAL PARA EL FOMENTO  
DEL PRINCIPIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

AYUDAS PARA COMEDORES ESCOLARES

CE-4A

Modelo n.º m.

.....  
(Nombre del Centro de Enseñanza)

He recibido del Depositario Pagador provincial de Hacienda la cantidad de pesetas  
....., importe de la  
Ayuda para el Comedor escolar que funciona en este Centro, correspondiente al período  
.....

..... a ..... de ..... de 196.....  
El Encargado del Comedor,  
(Firma)

NOTA: No será preciso extender el presente recibo cuando la entrega se verifique por transferencia bancaria o por giro postal, ya que el correspondiente resguardo servirá al Depositario Pagador de Hacienda de justificante del abono.

AYUDA PARA COMEDORES ESCOLARES

Provincia: \_\_\_\_\_

DECLARACION JURADA DE DISFRUTE DE LAS AYUDAS

D. \_\_\_\_\_, como encargado del COMEDOR  
ESCOLAR perteneciente al Centro \_\_\_\_\_, de la localidad  
de \_\_\_\_\_ (nombre)

*DECLARA bajo su responsabilidad, a efectos del percibo del \_\_\_\_\_  
libramiento de AYUDAS del Fondo Nacional para el  
Fomento del Principio de Igualdad de Oportunidades, que en el periodo comprendido  
entre el \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 196\_\_\_\_\_ y el \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
de 196\_\_\_\_\_, el servicio de Comedor Escolar se ha realizado con la regularidad prevista  
para dicho plazo y los alumnos beneficiarios han disfrutado de las Ayudas que les  
fueron concedidas.*

\_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 196\_\_\_\_\_  
EL ENCARGADO DEL COMEDOR,

Conforme:  
EL DIRECTOR O MAESTRO DEL CENTRO

EXCMO. SR. PRESIDENTE DEL PATRONATO DEL FONDO NACIONAL PARA EL FOMENTO  
DEL PRINCIPIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.

FONDO NACIONAL PARA EL FOMENTO DEL  
PRINCIPIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

Ayudas para Comedores Escolares

Curso 196... - 196...

CE-6A

NOMBRE DEL CENTRO DE ENSEÑANZA

Cuenta resumen de ingresos y gastos habidos por dichas atenciones, que rinde D. ....  
encargado del Comedor del Centro que se indica.

D E B E

Cantidades percibidas con cargo al Fondo Nacional para el Fomento del Principio de Igualdad de Oportunidades.

	Pesos	Cts.
Cobrado en ..... de 196.....	de 196.....	.....
Cobrado en ..... de 196.....	de 196.....	.....
Cobrado en ..... de 196.....	de 196.....	.....
Cobrado en ..... de 196.....	de 196.....	.....
<b>Importe total del DEBE . . . . .</b>		

H A B E R

Cantidades satisfechas con cargo al repetido Fondo Nacional y sobrante, en su caso, reintegrado al Depositario-Pagador de Hacienda.

	Pesos	Cts.
Cantidades gastadas para el Comedor Escolar, según justifican- tes archivados en este Centro de Enseñanza . . . . .		
Sobrante que se reintegra al Depositario-Pagador de Hacienda, según justificante que se acompaña . . . . .		
<b>Importe total del HABER (igual a DEBE). . . . .</b>		

EL DIRECTOR GENERAL DEL CENTRO,

EL ENCARGADO DEL COMEDOR,

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA <i>Dirección General de Enseñanza Primaria</i>	SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION, NUTRICION Y TRANSPORTE <b>PROGRAMA:</b> Educación en Alimentación y Nutrición	4. — ACTIVIDADES EDUCATIVAS Nivel Escolar	<b>A E</b> <b>2 F</b>
--	--	---	--------------------------

LOCALIDAD		CENTRO	
N.º	Nombre	N.º	Nombre
			N.º de Unidades Escolares que comprende

MATRICULA	
Escolares de la Localidad	Escolares de Transporte Escolar

Asistencia media

ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL TRIMESTRE \_\_\_\_\_ AÑO \_\_\_\_\_

		FUNCIONAMIENTO <sup>1)</sup>	PESETAS	
<b>I EN:</b>	Número de Maestros Iniciados . . . . .			
	<i>(Esta actividad se realizará según los Cuadernillos Nacionales, y con carácter de obligación, por todos los Sres. Maestros)</i>			
<b>II CA</b>	Número de Consumidores . . . . .	ASA	PLE	
	Leche en polvo . . . . .	Existencias . . . . .		
		Entrada . . . . .		
		Consumido . . . . .		
		Remanente . . . . .		
Número de botellines consumidos . . . . .				
Número de contribuyentes (Totales y parciales) (1) . . . . .				
Importe en pesetas de la AEV de botellines (2) . . . . .				
<b>III CE</b>	Número de comensales . . . . .			
	Total de ingresos en el trimestre por Cooperación Social . . . . .			
	Importe en pesetas de la AEV de la familia (2) . . . . .			
	Gastos en el trimestre (3) . . . . .			
	Número de contribuyentes (Totales y parciales) (1) . . . . .			
Días de funcionamiento del Comedor . . . . .				
<b>IV HE</b>	Número de escolares hortelanos . . . . .			
	Total gastos en el trimestre; pesetas (3) . . . . .			
	Total ingresos en el trimestre; pesetas (4) . . . . .			
<b>V GE</b>	Número de escolares granjeros . . . . .			
	Total-gastos en el trimestre; pesetas (3) . . . . .			
	Total ingresos en el trimestre; pesetas (4) . . . . .			
<b>VI CIE:</b>	Total de escolares que agrupa . . . . .			
V.º B.º, El Director del Centro,		Conforme: El Inspector de Zona,	Maestro Encargado, TOTAL . . . . .	

(1) Comprende esta casilla a todos los beneficiados que abonan una parte, cualquiera que sea, o la totalidad de la cuota fijada.  
(2) Referir la Aportación Económica Voluntaria (AEV) de la familia, es decir, el total de pesetas que abonan los niños.  
(3) Se anotarán los gastos fabricados en el trimestre, bien por compra de semillas, crías, plantas, manzanas, libros, utilería, abono de calafos, etc.  
(4) Corresponde en esta casilla las pesetas obtenidas por la venta de productos, aportaciones de Empresas, Ayuntamientos, etc. y toda colaboración de tipo económico.  
El original de este formulario se remitirá antes del día 5 de los meses de enero, abril y julio respectivamente, a la Oficina del SEAN y T (Inspección Provincial de Enseñanza Primaria), quien cumplimentará el Informe provincial (formulario A E 3F).  
De este formulario se sacará copia que será archivada en el Centro Escolar.

## COMPRUEBE EL PESO DE SU HIJO

D A D A	NIÑOS		S U H I J O			NIÑAS				
	Talla normal Cms.	Peso normal Kgs.	Oct.	Feb.	Jun.	Oct.	Feb.	Jun.	Talla normal Cms.	Peso normal Kgs.
2	86	12,2							85,2	11,6
3	96	14,3							93,8	13,8
4	103	16,2							101,5	15,7
5	109	19							109,5	18,7
6	115	21,3							115,2	21
7	119,8	23,5							119	22,9
8	124,8	26,1							124,6	25,5
9	129,4	28,6							129,3	28,3
10	134,2	31,2							133,5	30,5
11	139,9	34,2							140	34,3
12	144,3	37,7							144,5	39
13	150,1	42,1							152	44
14	155,9	47							154,1	48,5

El peso y talla se anotan en las mesas de octubre, febrero y junio.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

Dirección General de Enseñanza Primaria

**SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION Y TRANSPORTE**

**Curso 196 ..... - 6 ..... COMEDOR ESCOLAR**

.....  
(Nombre de la escuela)

.....  
(Localidad)

## CARTILLA DE COMENSAL

Ayuda del Fondo Nacional para el Fomento del  
Principio de Igualdad de Oportunidades (FNFPIO)

ALUMNO:

.....  
(primer apellido)

.....  
(Nombre)

.....  
(Segundo apellido)

Domicilio: .....

**CE-26**

## EL COMEDOR ESCOLAR es

- Una institución establecida en la escuela en beneficio de los niños.
- Como clase práctica de una correcta y equilibrada alimentación
- Con la misión de educar a los niños mientras comen.

### Pueden asistir TODOS los alumnos.

Es una parte práctica del plan de estudios de la escuela.  
Para que todos los niños estén atendidos en su desarrollo físico.  
Es una «asignatura» cuyo resultado se puede pesar y medir.

### Beneficios para los niños.

- Recibe la comida del merienda.
- Practica durante la comida hábitos de buen hacer y decir
- Consumo alimentos adecuados a su edad y complementarios de la alimentación familiar.
- Regula el peso y la talla que corresponden a su edad y sexo.
- Aprende a convivir con los demás alumnos.
- Asegura su alimentación sana, que contribuye a su mejor formación cultural.

### Ventajas para la familia.

- Soluciona el problema que los horarios, no ajustados a los escolares, plantean a los padres en la marcha del hogar.
- Remedia a mediodía el problema de distancia entre el domicilio y la escuela, evitando el cansancio del niño y complementando el servicio de transporte escolar.
- Ayuda a los padres para que sus hijos crezcan fuertes y sanos, evitando la condescendencia caprichosa a la hora de la comida.

## La CARTILLA DE COMENSAL

es el documento que acredita y justifica la participación del alumno en el Comedor Escolar.

### Sólo es VALIDA:

- Para el alumno a cuyo nombre esté extendida.
- En la escuela que corresponda.
- Sólo para la comida de merienda.
- Dentro de los días lectivos del curso escolar.
- En los días del Comedor para los que esté diligenciada.
- Siempre que el alumno asista ese mismo día a clase.
- Caso de no asistir, pierde el beneficio correspondiente.
- Y que observe las normas fijadas para ser Comensal.

Aportación Económica Voluntaria (familia) ..... ptas./día.

Ayuda PIO ..... ptas./día. ENTERADO Y CONFORME,  
(Firma del padre)

M E S E S		N.º ALMUERZOS
Octubre	. . . . .	. . . . .
Noviembre	. . . . .	. . . . .
Diciembre	. . . . .	. . . . .
Enero	. . . . .	. . . . .
Febrero	. . . . .	. . . . .
Marzo	. . . . .	. . . . .
Abril	. . . . .	. . . . .
Mayo	. . . . .	. . . . .
Junio	. . . . .	. . . . .
TOTAL CURSO		. . . . .



# CUENTA DIARIA DEL COMEDOR ESCOLAR

Fecha .....

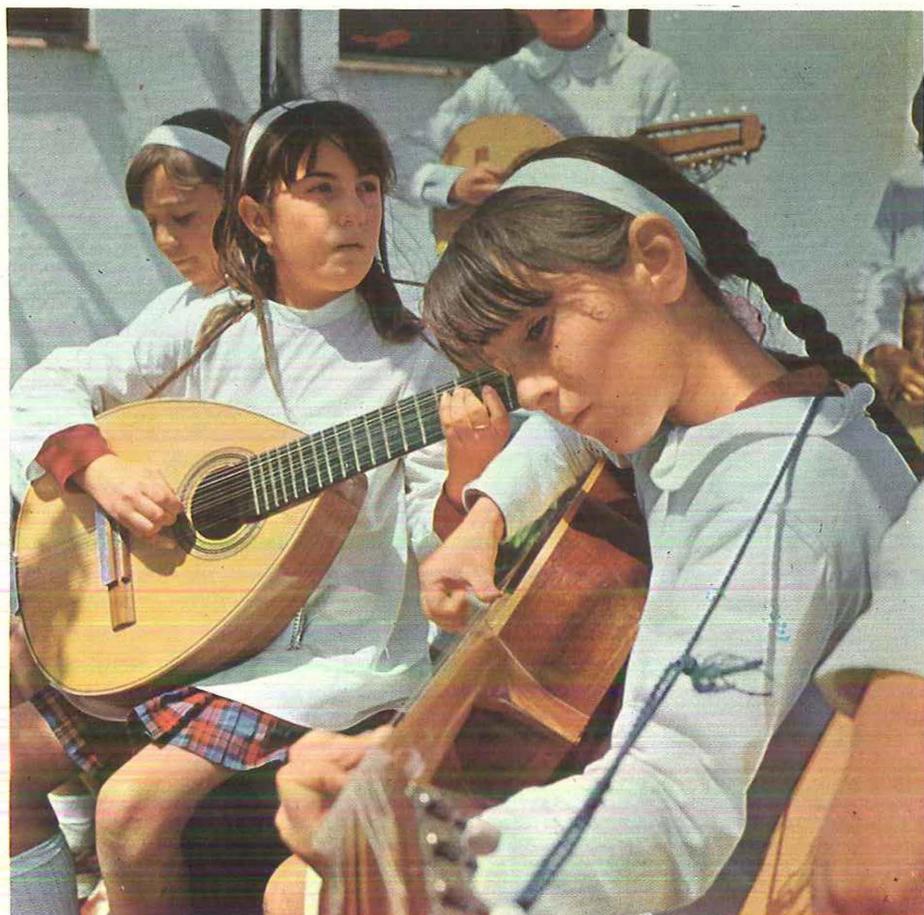
ARTICULOS	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	TOTAL PESETAS	M I N U T A
Aceite. . . . .				Primer plato:
Arroz. . . . .				
Carne. . . . .				
Fruta . . . . .				
Huevos . . . . .				
Legumbres . . . . .				
Pan. . . . .				
Pastas . . . . .				
Patatas . . . . .				
Pescado . . . . .				
Verduras . . . . .				Segundo plato:
VARIOS:				
				Postre:
				Núm. de plazas . . . . .
				Gastos por plaza . . . . .
SUMA TOTAL . . . . .				











Sobremesa



Nuestras publicaciones relacionadas con los Comedores Escolares.

**LIBROS DE ESTUDIO:**

Alimentación y Nutrición.

Doctores Vivanco y Palacios. 200 páginas. 150 pesetas.

**MANUALES ESCOLARES:**

La Naranja.

Alejandro Fernández Pombo. 60 páginas. 40 pesetas.

**FOLLETOS DE ORIENTACION:**

El Comedor Escolar.

Dolores Prados Beltrán. 60 páginas. 50 pesetas.

¿Están bien alimentados nuestros niños?

Doctor Juan Manuel de Palacios. 56 páginas. 20 pesetas.

Minutas del Comedor Escolar.

Doctor Palacios Mateos. 48 páginas. 36 pesetas.

70 Recetas de cocina aplicables a los C. E.

Dolores Prados y Consuelo Lobo. 48 páginas. 36 pesetas.

Selección, compra, almacenaje y preparación de alimentos.

Consuelo López Nomdedeu. 48 páginas. 36 pesetas.

**FOLLETOS DE DIVULGACION:**

La leche, complemento alimenticio.

Justo Pintado Robles. 40 páginas. 20 pesetas.

**DIAPPOSITIVAS:**

Educación en alimentación y nutrición.

20 fotogramas. 200 pesetas.

Enseñanza de la alimentación.

20 fotogramas. 200 pesetas.

Complemento alimenticio.

19 fotogramas. 190 pesetas.

Primer grupo de alimentos.

19 fotogramas. 190 pesetas.

Segundo grupo de alimentos.

21 fotogramas. 210 pesetas.

Tercer grupo de alimentos.

14 fotogramas. 140 pesetas.

Cuarto y quinto grupo de alimentos.

21 fotogramas. 210 pesetas.

Sexto y séptimo grupo de alimentos.

19 fotogramas. 190 pesetas.

El Comedor Escolar.

18 fotogramas. 180 pesetas.

**FILMINAS:**

Pequeño Código de la Alimentación del Colegial.

24 fotogramas. 120 pesetas.

El Comedor Escolar.

18 fotogramas. 90 pesetas.

## **DIAPPOSITIVAS Y FILMINAS**

**Los alimentos.**

29 fotografías. Diapositivas: 232 pesetas. Filminas: 145 pesetas.

**Conservación de alimentos.**

17 fotografías. Diapositivas: 136 pesetas. Filminas: 85 pesetas.

**Preparación de alimentos.**

19 fotografías. Diapositivas: 152 pesetas. Filminas: 95 pesetas.

**Las frutas.**

30 fotografías. Diapositivas: 240 pesetas. Filminas: 150 pesetas.

**La leche, el queso y la mantequilla.**

23 fotografías. Diapositivas: 184 pesetas. Filminas: 115 pesetas.

## **EN EDICION:**

**Comemos y bebemos.**

29 fotografías. Diapositivas: 232 pesetas. Filminas: 145 pesetas.

**El naranjo y el limonero.**

29 fotografías. Diapositivas: 232 pesetas. Filminas: 145 pesetas.

**Proceso de la Nutrición.**

25 fotografías. Diapositivas: 200 pesetas. Filminas: 125 pesetas.

**Las macetas.**

25 fotografías. Diapositivas: 200 pesetas. Filminas: 125 pesetas.

## **FRANELOGRAMAS:**

**Rueda de los alimentos y minutos del comedor escolar.**

Franela de 1,60 x 0,80 m. con la rueda de alimentos en colores. 300 pesetas.

## **CARTELES:**

**Los siete grupos de alimentos. 5 pesetas.**

## **CARPETA DEL COMEDOR ESCOLAR:**

**Administración y contabilidad del comedor escolar. 80 pesetas.**



