PRESENTACION DE COMEDOR
COMIENZO DE CURSO 2023 – 2024

Punto de partida:

Nuestro punto de partida es poder dar servicio de comedor a todos los usuarios, a los que vamos a distribuir en **dos grupos**:

- Comensales **habituales** o fijos (se quedan desde 1 día a 5 días semanales fijos)
- Comensales **eventuales** o esporádicos (aquellos que se quedan días sueltos según necesidad)

¿Con que tipo de usuarios nos encontramos?

- Usuarios de Infantil
- Usuarios de Primaria
- Usuarios de Secundaria
- Usuarios Esporádicos

INSCRIPCIONES

Desde comienzos de Junio, estará la inscripción telemática abierta

Link inscripción telemática enviada a través de EDUCAMOS a todas las familias.
formulario https://forms.gle/6EQn1zuU9yKLZ9zD9

La inscripción al comedor, **finaliza el 7 de julio (excepciones ponerse en contacto con el Comedor)**

salesianos CRUCES

GASCA GASTRONOMÍA CANTÁBRICA

servyrest

Proceso de inscripción (vía link enviado por educamos)

- Facilitar datos personales
- Curso al que pertenece
- Teléfonos de contacto
- Datos de facturación
- Frecuencias de uso
- Alergias que pudiera tener

Modelos a adjuntar:

- Hoja Inscripción Comedor 2023-24
- Documento de LOPD

- En caso de Alergias:
  - Certificado Medico (Renovable cada curso)
  - Protocolo de actuación en caso de ingesta errónea
  - Fotografía tamaño Carnet

2018-19JANTOKIKO IZENA EMATEA
FICHA INSCRIPCIÓN COMEDOR BOSCO 2018-19

IKASLEA **DATOS ALUMNO**		
LEHENENGO ABIZENA PRIMER APELLIDO	BIGARREN ABIZENA SEGUNDO APELLIDO	IZENA NOMBRE
IKASTURTEA **CURSO ESCOLAR QUE COMIENZA**		
AITA/AMAREN DATUAK **DATOS PADRE/MADRE**		
LEHENENGO ABIZENA PRIMER APELLIDO	BIGARREN ABIZENA SEGUNDO APELLIDO	IZENA NOMBRE
TELEFONO MUGIKORRA TELÉFONO MÓVIL	BESTE TELEFONO ZENBAKIAK OTROS TELÉFONOS	
BANKU DATUAK **(BETE BEHAR DA)**	**DATOS BANCARIOS** **(IMPORTANTE RELLENAR)**	
KONTU KORRONTEAREN JABEA **TITULAR CUENTA BANCARIA**		
LEHENENGO ABIZENA PRIMER APELLIDO	BIGARREN ABIZENA SEGUNDO APELLIDO	IZENA NOMBRE
KONTU KORRONTE ZENBAKIA NUMERO CUENTA BANCARIA		

IBAN	Entidad Entitatea	Oficina Bulegoa	Control Kontrola	Número de cuenta Kontu zenbakia
E S				

Zein egunetan hasiko da jantokian? (DATA) **DÍA COMIENZO COMEDOR**	

ETORTZE EGUNAK
(Jantokia erabiliko dituen egunak gurutze batekin markatu)
ASISTENCIA SEMANAL
(Marcar con una cruz días de la semana que asistirá al comedor)

ASTELEHENA LUNES	ASTEARTEA MARTES	ASTEAZKENA MIERCOLES	OSTEGUNA JUEVES	OSTIRALA VIERNES

ALERGIAK EDO ELIKADURA- INTOLERANTZIAK
(Medikuaren informea eta agiri-argazkia ekarri behar da)
ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
(Adjuntar copia informe médico y una foto de carnet)
EL INFORME SE RENOVARÁ AL COMIENZA DE CADA CURSO

** DATU GUZTIAK BETETZEA OSO GARRANTZITSUA DA.

** ES IMPORTANTE RELLENAR TODOS LOS DATOS DE LOS DIFERENTES

NECESIDADES DE DIETAS ESPECIALES O ALERGIAS

Se atenderá con normalidad a los alumnos que tengan **dietas especiales** (celíacos, intolerancias lácteas, alergias, etc…), aunque por motivos de seguridad alimentaria, la empresa antes de comenzar a prestar el servicio requerirá a las familias de forma incondicional la **documentación** pertinente:

Modelos a adjuntar:

Cumplimentar hoja de LOPD / Hoja inscripción comedor 2023-24

- Certificado Médico (Médico Colegiado acreditado, Renovable cada curso)

- Protocolo de Actuación en caso de Ingesta Errónea / Fotografía tamaño carnet

TURNOS DE COMEDOR PARA EL CURSO 2022 -23

MARTES / JUEVES / VIERNES				LUNES / MIERCOLES / JORNADAS INTENSIVAS		
CURSO	HORA	SISTEMA		CURSO	HORA	SISTEMA
Infantil (HH)	12:30	A mesa		Infantil (HH)	13:00	A mesa
1 - 2 LH	12:30	Autoservicio		1 - 2 LH	13:00	Autoservicio
3 – 4 – 5 - 6 LH	13:30	Autoservicio		4 - 5 - 6 LH	14:00	Autoservicio
DBH	14:00	Autoservicio		DBH	14:00	Autoservicio

- Los turnos de comida de las **JORNADAS INTENSIVAS** tanto de **SEPTIEMBRE** 2023 como de **JUNIO** 2024, serán en el mismo horario que los **MIERCOLES**
- Los **MIERCOLES**, se ha programado un único turno. Si se diera la circunstancia de una demanda de servicio importante para ese día, se optaría por establecer un 2º turno. Los horarios pueden ser modificados
- Los grupos que por aforo del comedor no entran en el 1º turno, durante ese intervalo de tiempo aprovecharan para realizar diferentes actividades en el patio.

RECOGIDA DE LOS ALUMNOS AL MEDIODIA
MIERCOLES Y JORNADAS INTENSIVAS (SEPTIEMBRE – JUNIO)

MIERCOLES

La **recogida** de alumnos del servicio de comedor durante el periodo de jornada intensiva y de los miércoles será:

- Alumnos de Infantil 3 años/4 años y 5 años (**14:55 en el PATIO DE ARRIBA**)
- Alumnos de TODA Primaria y Secundaria (**15:00 en el PATIO DE ARRIBA**)
- Los alumnos que no sean recogidos por un adulto y vayan solos a casa, las familias enviará través del correo jantokia@salesianoscruces.net la autorización correspondiente.

BATAS DENTRO DEL COMEDOR

IMPRESCINDIBLE

La BATA será de uso **IMPRESCINDIBLE** dentro del servicio de comedor en los siguientes cursos:

- **3, 4 y 5 AÑOS**
- **1º Y 2º de PRIMARIA**

DISPOSICION DE MESAS DEL COMEDOR

Mesa 7 | Mesa 6 | Mesa 5 | Mesa 4 | Mesa 3 | Mesa 2 | Mesa 1

Mesa 8 | Mesa 9 | Mesa 10 | Mesa 11 | Mesa 12 | Mesa 13 | Mesa 14

DISTRIBUCION DE MESAS Y TURNOS POR AULA

Las mesas que se disponen en el comedor son de 2 tipos:

- **PLEGABLES con BANCO CORRIDO**
  - INFANTIL & PRIMARIA: Banco incorporado, con una capacidad máxima de hasta 16 alumnos por mesa (8 por cada lado)
  - SECUNDARIA: Banco incorporado, con una capacidad máxima de hasta 14 alumnos por mesa (7 por cada lado)

- **FIJAS con BANCO CORRIDO**
  - INFANTIL & PRIMARIA: Banco incorporado, con una capacidad máxima de hasta 12 alumnos por mesa (6 por cada lado)
  - SECUNDARIA: Banco incorporado, con una capacidad máxima de hasta 10 alumnos por mesa (5 por cada lado)

DISTRIBUCION DE MESAS Y TURNOS POR AULA

- Todas las mesas están enumeradas para que a diario los usuarios utilicen tanto la misma mesa y asiento.

- **INFANTIL**
- A los niños de infantil se les acomoda en mesa sirviendo y auxiliando en todo momento siempre por su monitora.
- En cada bandeja cuentan con:
  - Cubierto necesario
  - Servilleta
  - Vaso lleno de agua
  - Trozo de pan
  - Se les sirve el 1º plato
  - Posteriormente el 2º plato
  - Postre
  - Las jarras de agua las sirve su monitora

DISTRIBUCION DE MESAS Y TURNOS POR AULA

DISTRIBUCION DE MESAS Y TURNOS POR AULA

PRIMARIA

- En cada turno los usuarios irán entrando y saliendo de forma ordenada
- De una manera ordenada, posteriormente tomaran de forma ordenada:
- 1º Bandeja
- 2º Cubiertos
- 3º Vaso
- 4º Postre
- 5º Primer Plato de Comida
- 6º Segundo Plato de Comida
- 7º Pan
- 8º Servilleta

- Siendo posteriormente dirigidos por su monitora a su mesa correspondiente.
- **LAS JARRAS DE AGUA LAS FACILITAN A LOS USUARIOS LAS MONITORAS**

Para una mejor ventilación del espacio, el colegio ha realizado obra en el comedor, incorporando un sistema de ventilación y a su vez bajando los techos para que la acústica y el ruido del comedor no sea tan molesto, absorbiendo parte del ruido que se genera.

TIPO DE SERVICIO DE COMIDA

El tipo de servicio de comida que se ofrece en el comedor es de Catering Transportado, esto que significa:

Se trata de un servicio de comida transportada, elaborada diariamente en caliente. El menú esta elaborado por dietistas / nutricionistas colegiados, creando un menú mensual para el servicio de comedor equilibrado.

Se produce en nuestras instalaciones de Amorebieta.

Las cantidades de comida que se ofrecen están orientadas en relación a la edad del comensal, que dicta el departamento de Educación del Gobierno Vasco.

salesianos CRUCES

GASCA GASTRONOMÍA CANTÁBRICA

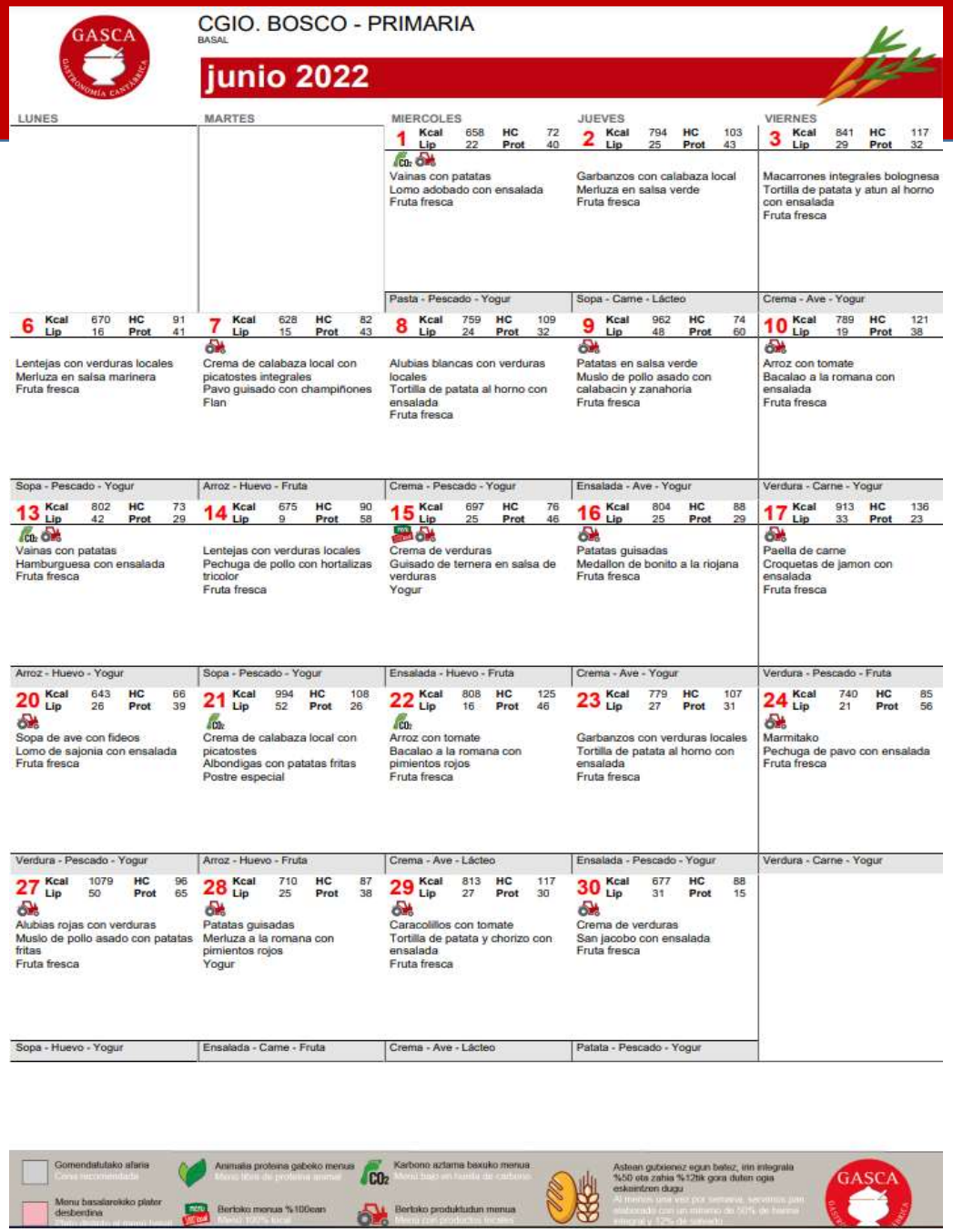
servyrest

¿Qué TIPOS de MENU se sirven?

Las familias a través de tanto la plataforma Educamos y la pagina web del colegio, se podrán descargar mensualmente los menús del comedor.

A su vez podréis descargarlo en la pagina web de gasca www.grupogasca.com

Entrando en:
Colsulta de Menus/ Centros Privados
Codigo de Comedor: bosco6



CGIO. BOSCO - PRIMARIA
BASAL

junio 2022

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Kcal 658 HC 72 Lip 22 Prot 40 Vainas con patatas Lomo adobado con ensalada Fruta fresca	2 Kcal 794 HC 103 Lip 25 Prot 43 Garbanzos con calabaza local Merluza en salsa verde Fruta fresca	3 Kcal 841 HC 117 Lip 29 Prot 32 Macarrones integrales bolognesa Tortilla de patata y atun al horno con ensalada Fruta fresca
		Pasta - Pescado - Yogur	Sopa - Carne - Lácteo	Crema - Ave - Yogur
6 Kcal 670 HC 91 Lip 16 Prot 41 Lentejas con verduras locales Merluza en salsa marinera Fruta fresca	7 Kcal 628 HC 82 Lip 15 Prot 43 Crema de calabaza local con picatostes integrales Pavo guisado con champiñones Flan	8 Kcal 759 HC 109 Lip 24 Prot 32 Alubias blancas con verduras locales Tortilla de patata al horno con ensalada Fruta fresca	9 Kcal 962 HC 74 Lip 48 Prot 60 Patatas en salsa verde Muslo de pollo asado con calabacin y zanahoria Fruta fresca	10 Kcal 789 HC 121 Lip 19 Prot 38 Arroz con tomate Bacalao a la romana con ensalada Fruta fresca
Sopa - Pescado - Yogur	Arroz - Huevo - Fruta	Crema - Pescado - Yogur	Ensalada - Ave - Yogur	Verdura - Carne - Yogur
13 Kcal 802 HC 73 Lip 42 Prot 29 Vainas con patatas Hamburguesa con ensalada Fruta fresca	14 Kcal 675 HC 90 Lip 9 Prot 58 Lentejas con verduras locales Pechuga de pollo con hortalizas tricolor Fruta fresca	15 Kcal 697 HC 76 Lip 25 Prot 46 Crema de verduras Guisado de ternera en salsa de verduras Yogur	16 Kcal 804 HC 88 Lip 25 Prot 29 Patatas guisadas Medallon de bonito a la riojana Fruta fresca	17 Kcal 913 HC 136 Lip 33 Prot 23 Paella de carne Croquetas de jamon con ensalada Fruta fresca
Arroz - Huevo - Yogur	Sopa - Pescado - Yogur	Ensalada - Huevo - Fruta	Crema - Ave - Yogur	Verdura - Pescado - Fruta
20 Kcal 643 HC 66 Lip 26 Prot 39 Sopa de ave con fideos Lomo de sajonia con ensalada Fruta fresca	21 Kcal 994 HC 108 Lip 52 Prot 26 Crema de calabaza local con picatostes Albondigas con patatas fritas Postre especial	22 Kcal 808 HC 125 Lip 16 Prot 46 Arroz con tomate Bacalao a la romana con pimientos rojos Fruta fresca	23 Kcal 779 HC 107 Lip 27 Prot 31 Garbanzos con verduras locales Tortilla de patata al horno con ensalada Fruta fresca	24 Kcal 740 HC 85 Lip 21 Prot 56 Marmitako Pechuga de pavo con ensalada Fruta fresca
Verdura - Pescado - Yogur	Arroz - Huevo - Fruta	Crema - Ave - Lácteo	Ensalada - Pescado - Yogur	Verdura - Carne - Yogur
27 Kcal 1079 HC 96 Lip 50 Prot 65 Alubias rojas con verduras Muslo de pollo asado con patatas fritas Fruta fresca	28 Kcal 710 HC 87 Lip 25 Prot 38 Patatas guisadas Merluza a la romana con pimientos rojos Yogur	29 Kcal 813 HC 117 Lip 27 Prot 30 Caracolillos con tomate Tortilla de patata y chorizo con ensalada Fruta fresca	30 Kcal 677 HC 88 Lip 31 Prot 15 Crema de verduras San jacobo con ensalada Fruta fresca	
Sopa - Huevo - Yogur	Ensalada - Carne - Fruta	Crema - Ave - Lácteo	Patata - Pescado - Yogur	

Gomendatutako afaria
Menu basalarekiko plater desberdina
Animalia proteina gabeko menua
Berdeko menua %100ean
Karbono aztarna baxuko menua
Berdeko produktudun menua
Astean gutxienez egun batez, irin integrala %50 eta zahia %12tik gora duten ogia eskaintzen dugu

¿Qué significado tienen los Símbolos en los MENUS?

Desde el curso escolar 2015-2016, se han introducido como novedad unos símbolos en el menú del comedor de San Juan Bosco, de tal manera que sean lo más saludables posibles y generen un menor impacto en el medio ambiente. En concreto han sido 4 los símbolos añadidos al menú. ¿Sabes de cuáles se trata? Echa un vistazo en nuestro menú:

Menú comedor San Juan Bosco

¿Quieres saber qué significa cada uno de ellos? Sigue leyendo...

Menú elaborado con productos ecológicos/
Produktu ekologikodun menua

Menú elaborado con producto local/
Bertako produktuekaz prestatutako menua

Menú bajo en huella de carbono/
Karbono aztarna baxuko menua

Menú cardiosaludable/
Hobekuntza kardiobaskularrerako menua

¿Qué significado tienen los Símbolos en los MENUS?

Menú comedor San Juan Bosco

¿Quieres saber qué significa cada uno de ellos? Sigue leyendo...

Menú elaborado con productos ecológicos/
Produktu ekologikodun menua

1. MENU ELABORADO CON PRODUCTO ECOLÓGICO

Los productos ecológicos son aquellos a los que no se les ha añadido ningún tipo de producto químico ni han sido modificados genéticamente (OMG). De este modo, conseguimos productos más saludables y de mayor calidad; a la vez que respetamos la naturaleza y conseguimos reducir el cambio climático.

¿Qué significado tienen los Símbolos en los MENUS?

Menú comedor San Juan Bosco

¿Quieres saber qué significa cada uno de ellos? Sigue leyendo...

Menú elaborado con producto local/

Bertako produktuekaz prestatutako menua

2. MENU ELABORADO CON PRODUCTO LOCAL

Entre las varias razones de consumir producto local, destacamos las siguientes: aumentar el consumo de producto fresco y saludable y favorecer a la economía tanto familiar como local.

¿Qué significado tienen los Símbolos en los MENUS?

Menú comedor San Juan Bosco

¿Quieres saber qué significa cada uno de ellos? Sigue leyendo...

Menú bajo en huella de carbono/
Karbono aztarna baxuko menua

3. MENU BAJO EN HUELLA DE CARBONO

Nuestro impacto al elaborar cualquier alimento implica un aporte de CO_2 a la atmósfera y por tanto, un impacto ambiental y una huella de carbono mayor. Por lo que GASCA, se basa en las siguientes pautas para el diseño del menú bajo en huella de carbono: Consumir productos de temporada a la vez que se disfruta del sabor de siempre, consumir más veces pescado en vez de carne y ayudar a reducir las emisiones de CO_2 por el transporte.

¿Qué significado tienen los Símbolos en los MENUS?

Menú comedor San Juan Bosco

¿Quieres saber qué significa cada uno de ellos? Sigue leyendo...

Menú cardiosaludable/
Hobekuntza kardiobaskularrerako menua

4. MENU CARDIOSALUDABLE

Las enfermedades cardiovasculares son la causa principal de muerte en la mayoría de los países de Europa. Es por eso que, debemos aprender desde bien pequeños lo que son unos buenos hábitos alimentarios.

¿En que se basa el menú cardiosaludable?: elección de alimentos con menos grasas saturadas, comer más cantidad de frutas y verduras, elección de aquellos alimentos que aporten mayor cantidad de fibra (legumbres, verduras y frutas) y evitar bebidas azucaradas y bollería industrial. Además de promover unos hábitos saludables, contribuir en el cuidado del medio ambiente es fundamental.

¿Información del comedor y Seguimiento alimentario de los usuarios?

Seguiremos **informando a las familias telefónicamente, o a través de email**, de cualquier anomalía, si la hubiera, en los hábitos alimenticios y en el comportamiento. Las incidencias relevantes serán tratadas con las familias y los responsables pedagógicos del Colegio.
Mensualmente se recibirá a través del correo electrónico un informe general de cada usuario

Modo de Contactar con el comedor:

La atención al comedor podrá ser de forma presencial. Todas las comunicaciones se harán a la encargada del comedor de lunes a viernes (no festivos) por alguna de estas vías:
- Teléfono: desde las 8:45 a las 11:30. Teléfono contacto 600 979 248 (Mar)
- Correo electrónico: jantokia@salesianoscruces.net

Pagos en Efectivo, recibos devueltos, etc.

Para pagos en efectivo, recibos devueltos o cualquier otro aspecto económico, nos pondremos en contacto con el comedor a través del teléfono o bien por email para acordar como solventar la situación. **Cita previa**

Usuarios de Infantil SIESTA

HH3

+ Duermen en la sala de psicomotricidad.
+ Contaremos con camitas (individuales) y colchonetas para 2 o 3 niños/as porque son suficientemente grandes.

A TENER EN CUENTA

- Ni@s de 3 años se enviara un informe diario de la evolución alimentaria
- Ropa bien marcada (zapatos, baberos, chaquetas…)
- La propuesta comenzará a funcionar **el lunes 25 de septiembre**

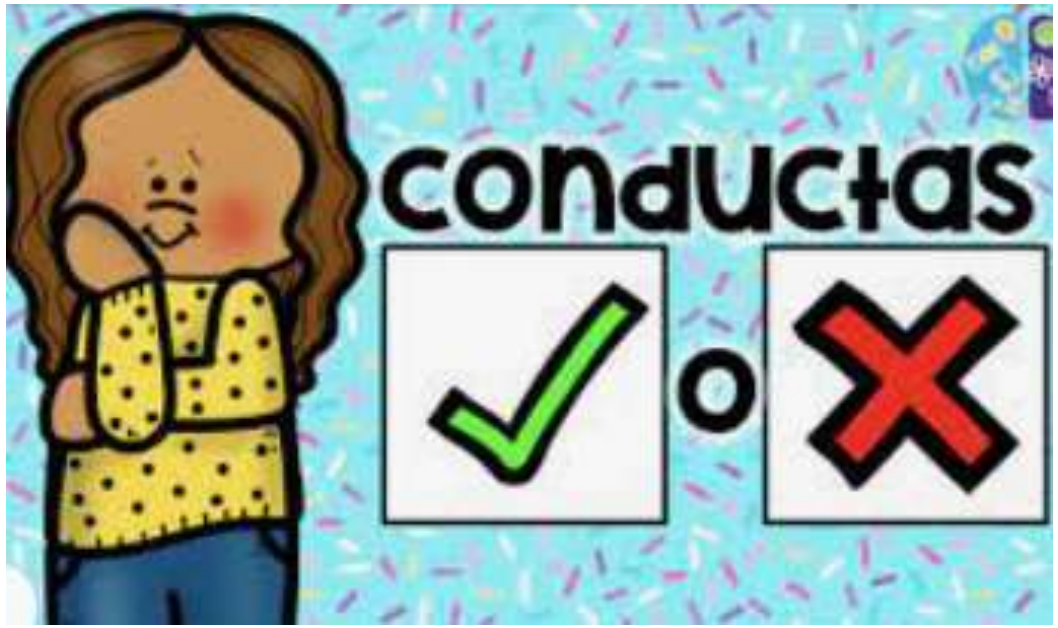
-Para la siesta se utilizará el mismo saco que utilizaban los/as niños/as para la siesta en Haurreskola.
Las familias que se incorporan nuevas al centro podéis preguntar a las tutoras qué tipo de saco es en caso de duda.
-El saco se llevará a lavar cada 15 días aproximadamente. La bata y el babero deberá ser semanalmente y lo traerán el lunes.

El saco en caso de necesidad, se llevará ese mismo día a casa y se traerá limpio al día siguiente; si no diera tiempo a limpiarlo y a secarlo, se traerá excepcionalmente una mantita pequeña.

CONDUCTAS ACONSEJADAS Y ACTUACIONES DEL PERSONAL:

GENERALES

- Puntualidad en la entrada y salida del comedor
- Orden en el acceso al comedor (respetar filas)
- Lavado de manos antes y después de comer
- Mantener un nivel de ruido aceptable, evitando gritos, chillidos, pataleos, etc
- Respeto a los compañeros: evitar peleas, insultos y cualquier acción agresiva.
- Respeto al personal del Comedor
- Respeto al personal del Centro



CONDUCTAS ACONSEJADAS Y ACTUACIONES DEL PERSONAL:

DENTRO DEL COMEDOR

- Para cuidar una dieta completa y equilibrada, se procurara comer un poco de todo
- Se cambiará al siguiente plato a los 15 minutos de ser servido, aunque el usuario no haya consumido totalmente su contenido, a fin de evitar retrasos a otros usuarios de otros turnos. Se deberán hacer excepciones y mesas de retardo
- Es deseable el valorar y aprovechar bien la comida. A quien la desperdicie o la tire, no se le servirán los platos restantes.
- Solo se servirán dietas especiales avaladas por informes médicos.
- El personal del comedor llamara la atención a quien no respete las siguientes normas de urbanidad:

- Puntualidad a la hora de entrar.
- Permanencia sentado en la mesa durante la comida
- Recogida de la bandeja después de haber terminado el postre
- Empleo adecuado de los cubiertos
- Respeto por los cubiertos y la comida de los compañeros
- Evitar esparcir la comida por la mesa o el suelo
- Mantenimiento en los hábitos de limpieza e higiene
- Orden en el acceso al comedor (respetar filas)

CONDUCTAS ACONSEJADAS Y ACTUACIONES DEL PERSONAL:

FUERA DEL COMEDOR

- Terminada la comida, en los juegos de interior o exterior, si se observa alguna conducta incorrecta como las que a continuación se enumeran, se comunicara a la dirección:
- Escapar saltando la valla o abriendo la puerta
- Insultar, agredir o marginar a los compañeros
- Organizarse en grupos para proceder contra algún compañero
- Insultar, decir palabras o gestos irrespetuosos a un cuidador@, personal del centro o personas que pasen por el colegio
- Acceder a zonas del centro, que durante este tiempo son inhábiles
- Sustraer pertenencias a compañeros
- Destrozar instalaciones o material intencionadamente (del centro o de otros usuarios)
- Arrojar objetos o restos de comida por el centro

- Cualquier incidencia relevante será registrada en un diario del comedor y los responsables del servicio de comedor juzgaran la gravedad de las actuaciones antes citadas, u otras que se produzcan

MEDIDAS DE CONDUCTAS:

En el caso de que el comportamiento del alumn@ no sea el adecuado, el personal (monitor@ & responsable del comedor), tomarán las medidas educativas que consideren adecuadas, (reflexión sobre lo sucedido, nota en cuaderno guía, o llamada a la familia).

Si la conducta es especialmente grave, se comunicará a la Dirección Pedagógica. Ésta valorará la conveniencia de la aplicación del Decreto de Derechos y Deberes del alumno 201/2008 del 2 diciembre, aprobado por el Departamento de Educación de Gobierno Vasco, pudiéndose llegar a la privación de derecho de asistencia al jantoki, por uno o varios días, o hasta la finalización del año académico.

GESTION ECONOMICA DEL COMEDOR

El **servicio del Comedor**, es un servicio mas que el Colegio San Juan Bosco ofrece a los alumnos y familias, que por sus circunstancias no pueden conciliar el momento de la comida con los suyos, siendo un servicio no obligatorio.

Este Curso escolar, el precio del cubierto queda estipulado en:

- Alumno Habitual **7.20 € / día** (para los fijos)
- Alumno Esporádico **7,70 € / día** (para los esporádicos)

Si en algún caso hubiera alguien que se diera de baja, y posteriormente quiera volver a apuntarse, no se le podrá respetar el precio de comensal habitual. Pasaría a tener un precio de eventual.

A las familias con 3 o más hijos en el comedor, se les realizará un descuento en el precio del 20%. (se indicará en la ficha de inscripción)

GESTION ECONOMICA DEL COMEDOR

- Cobro de servicio: se realizará **MENSUALMENTE** mediante recibo bancario o efectivo al final de cada mes (día 30)

- **EXCEPCIONES** de Recibo del Mes:
  - Febrero: se enviara el recibo el ultimo día del mes (día 28)
  - Junio: se enviara el recibo una vez finalizado el curso escolar (día 23)

Octubre a Mayo: Cuota fija a partir de 3 días. Confirmados los días lectivos curso escolar (x días x **7,20** € / 8 meses)
Septiembre y Junio: El importe por cada día de servicio desde la incorporación o finalización respectivamente.

Aplicamos esta fórmula en estos dos meses ya que no todos los alumnos comienzan o finalizan el mismo día, mientras que el resto de los meses es común a todos.

Los días del mes de Junio no están contabilizados en la inscripción realizada a comienzo de curso, es por ello que enviaremos durante el mes de mayo a través de la plataforma educamos, el link de la inscripción para el uso del jantoki durante **TODO** el mes de Junio.
(**Comienzo** : **1 Junio** **Fin**: **21 Junio**)

Todos los **recibos devueltos** tienen unos gastos bancarios que será repercutido a padre/madre.

- Se aplicará un descuento del 50% del precio diario del cubierto, a toda familia que esporádicamente no vaya hacer uso del comedor, siendo un usuario habitual. Para poder aplicar dicho descuento necesitamos que se informe A LA ENCARGADA DEL COMEDOR como muy tarde el día previo a la falta **ANTES DE LAS 11:30**. Las salidas organizadas serán comunicadas por parte del centro, aplicando el comedor los descuentos correspondientes a los usuarios.
- En el caso que el usuario del comedor, quiera darse de baja definitivamente o bien, modificar los días del uso del mismo, sería necesario comunicarlo con 15 días de antelación.

URGENCIAS

NOTA:

* Todo padre o madre que necesite dejar con urgencia a su hijo o hija en el comedor, podrá hacerlo, siempre avisando el **día anterior** a la encargada del comedor antes de las 11:30 de la mañana por vía telefónica, ya que las solicitudes de menú de cara al día siguiente se cierran sobre esa hora.

- Si la **urgencia extrema** es de ese mismo día, **es imprescindible** el hacerlo saber a las 8:45 de la mañana a la encargada del comedor, para que pueda solicitar ese menú extra a la cocina central de inmediato antes de que la comida salga en ruta.

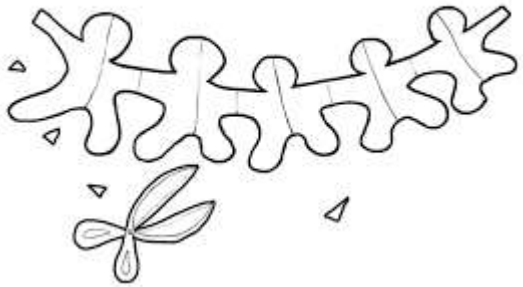
- Se mantendrá sugerencias que podrán ser transmitidas a través de email, que durante el transcurso del nuevo curso llegará directamente al responsable de Gasca.

- **EL FIN DE NUESTRA EMPRESA ES SERVIR A SUS HIJOS E HIJAS,**

POR ESO MISMO GASCA ESTA A SU ENTERA DISPOSICIÓN

Preguntas mas frecuentes:

- ¿Ofrecéis actividades en el horario del comedor?
- ¿Porque no come en el ____ turno?
- ¿Se les da a repetir?



ACTIVIDADES EXTRA ESCOLARES

- Para cualquier aclaración con respecto al comedor pónganse en contacto a través del teléfono contacto:
- **600 979 248** del comedor o bien vía email jantokia@salesianoscruces.net

Preguntas mas frecuentes:

¿Nos dais el menú? ¿Cómo lo recibiremos?

- Mensualmente las familias podrán descargarse los menús a través de la web del colegio y de la plataforma educamos.

¿Cómo nos informareis del comportamiento o si come bien el cri@?

- Para el resto del alumnado, se informará a través del teléfono o bien por correo electrónico de cualquier anomalía ya sea en la ingesta o en el comportamiento. No obstante, en caso de incidencias relevantes de cualquier alumno del comedor, se informará puntual y directamente a la familia afectada, así como al tutor, coordinador y director pedagógico.

¿Alguna pregunta o sugerencia?

Le damos respuesta a través de **jantokia@salesianoscruces.net**

Para cualquier sugerencia, consulta y comunicación entre las familias, el servicio de comedor cuenta con una encargada que les atenderá en el comedor del colegio de LUNES a VIERNES en el horario de **8:45 a 11:30** o mediante correo electrónico **jantokia@salesianoscruces.net**

Tlfno. de contacto: **600 979 248**

Muchísimas gracias por su confianza,