



PROGRAMA ANUAL DE COMEDOR CEP VIRGEN DEL ROSARIO

CURSO 2025-2026

ÍNDICE.

- 1. ASPECTOS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR EN CADA CURSO.**
- 2. NÚMERO PREVISTO DE COMENSALES Y TURNOS DEL SERVICIO.**
- 3. LA ATENCIÓN EDUCATIVA QUE RECIBIRÁ EL ALUMNADO**

1. ASPECTOS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR EN CADA CURSO.

El servicio de comedor escolar del C.E.P. Virgen del Rosario se concibe como un servicio complementario de gran importancia educativa y social, que facilita la conciliación familiar y laboral, a la vez que promueve hábitos saludables de alimentación, higiene y convivencia. Este servicio se rige por la normativa vigente establecida por la Conselleria de Educación, Universidades y Empleo, destacando entre otras las siguientes disposiciones:

- Ley 1/1994, de 28 de marzo, de Salud Escolar.
- ORDEN 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Ocupación, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat.
- ORDEN 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se modifica la anterior Orden 53/2012.
- Circular informativa de la Dirección General de Centros Docentes sobre la selección de las empresas suministradoras del servicio de comedor escolar para el curso 2025-2026.
- Instrucciones de la Dirección General de Centros Docentes sobre la gestión económica y el funcionamiento del comedor escolar en los centros de Educación Infantil y Primaria curso 2025-2026.

El comedor escolar cuenta con cocina propia y su gestión está a cargo de la empresa AUSOLAN, que garantiza la elaboración diaria de menús equilibrados y supervisados por personal cualificado. Además, dispone de monitores formados que acompañan al alumnado antes, durante y después del periodo de comida, promoviendo hábitos de autonomía y convivencia.

El servicio está activo durante todo el curso escolar, de septiembre a junio, en horario de 14:00 a 17:00 horas. El equipo responsable está formado por el Director del Centro, la Encargada del Comedor y el personal educativo y de cocina, quienes coordinan las tareas de supervisión, alimentación y actividades de tiempo libre.

2. NÚMERO PREVISTO DE COMENSALES Y TURNOS DEL SERVICIO.

Durante el curso 2025-2026, el comedor escolar funcionará en dos turnos, con una capacidad máxima de 96 comensales por turno. El número total de usuarios previstos ronda los 180 alumnos/as.

El horario y la organización del servicio son los siguientes:

Primer Turno:

- 14:00 a 14:15: Control de asistencia, aseo de manos y formación de filas.
- 14:15 a 14:55: Comida.
- 14:55 a 15:15: Aseo e higiene bucal.
- 15:15 a 16:45: Actividades recreativas y culturales.
- 16:00: Primera salida de alumnado.
- 16:45 a 17:00: Segunda salida.

Segundo Turno:

- 14:00 a 14:50: Actividades previas.
- 14:50 a 15:05: Aseo de manos y formación de filas.
- 15:05 a 15:45: Comida.
- 15:45 a 16:00: Aseo e higiene bucal y primera salida.
- 16:00 a 16:45: Actividades recreativas y culturales.
- 16:45 a 17:00: Segunda salida.

El precio del menú diario es de 3,75 €, según lo establecido por la Conselleria de Educación. El pago se realiza mediante domiciliación bancaria, y el incumplimiento de dos mensualidades supondrá la baja temporal del servicio hasta regularizar la situación.

3. LA ATENCIÓN EDUCATIVA QUE RECIBIRÁ EL ALUMNADO

El comedor escolar tiene un importante componente educativo. Más allá de cubrir una necesidad básica de alimentación, se concibe como un espacio para la adquisición de hábitos sociales, higiénicos y de convivencia. El equipo de monitores supervisa al alumnado durante todo el proceso, fomentando la autonomía y el respeto a las normas básicas de comportamiento.

Durante el tiempo de comida se trabajan los siguientes objetivos educativos:

- Fomentar la autonomía personal y la adquisición de hábitos de higiene.
- Promover la convivencia, el respeto y la cooperación entre compañeros.
- Desarrollar hábitos alimentarios saludables.
- Aprender normas básicas de comportamiento y educación en la mesa.
- Favorecer un clima tranquilo, relajado y respetuoso.

Después del periodo de comida, se desarrollan actividades recreativas, culturales y deportivas adaptadas a las edades y características del alumnado. Estas actividades tienen una finalidad educativa y lúdica, favoreciendo la integración y el desarrollo integral del niño o la niña.

A continuación, se muestra la planificación orientativa de actividades post-comida:

Tipo de Actividad	Descripción	Espacio
Juegos deportivos dirigidos	Actividades físicas suaves o juegos cooperativos para fomentar el trabajo en equipo y el respeto.	Pista polideportiva
Talleres creativos	Manualidades, dibujo o reciclaje creativo con materiales del aula.	Edificio Principal
Juegos de mesa y lógica	Actividades tranquilas para estimular la atención y la cooperación.	Edificio Principal
Tareas escolares-lectura	Tiempo destinado a la lectura libre o guiada y a ejercicios de relajación.	Biblioteca escolar

Todas estas actividades están supervisadas por los monitores del comedor, quienes velan por la seguridad, la participación y el respeto de las normas de convivencia. Además, se promueve el uso responsable de los materiales y el cuidado de los espacios del centro.

Este plan se revisa anualmente por el equipo directivo y la empresa gestora para garantizar su adecuación a la normativa vigente y a las necesidades del alumnado.