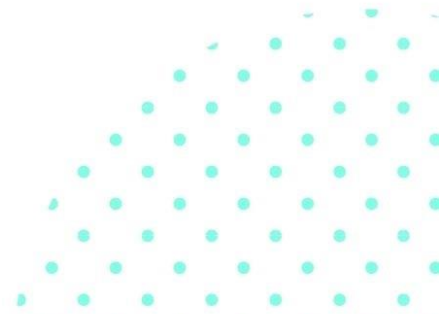


# PLA DE MENJADOR ESCOLAR

CEIP AMBRA

CURS 2023 - 2024



## ÍNDEX

### A. INTRODUCCIÓ.

### B. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT.

- ALUMNAT.
- NOMBRE DE COMENSALS
- INSTAL·LACIONS I MATERIAL
- HORARIS
- AGRUPAMENTS
- METODOLOGIA
- ACTUACIONS
- ATENCIÓ A LA DIVERSITAT
- EQUIP PEDAGÒGIC: PERSONAL EDUCADOR

### C. ACTIVITATS EDUCATIVES PROGRAMADES.

- ACTIVITATS PER AL PERÍODE D'ALIMENTACIÓ
- ACTIVITATS PER ALS PERÍODES ANTERIOR I POSTERIOR

### D. PRESSUPOST ECONÒMIC.

E. PROCEDIMENT per al seguiment i control dels objectius i activitats del Pla.

### F. ANNEXOS.

## **A. INTRODUCCIÓ.**

Considerem el Menjador escolar com un servei a les famílies per tal de conciliar la vida laboral i familiar, alhora que presta una adequada atenció alimentària i educativa.

El servei de Menjador Escolar contempla tant l'alimentació de l'alumnat usuari com la seua vigilància i atenció, les quals es duen a terme amb caràcter general durant la totalitat del temps que hi ha entre la finalització de l'horari lectiu matinal i el començament de l'horari lectiu vespertí.

Comprèn d'una banda, la programació, elaboració i distribució dels menús i totes aquelles actuacions tendents a garantir el compliment dels requisits i controls higiènics i sanitaris; i d'altra banda, l'atenció educativa de l'alumnat, que es duu a terme tant durant el període d'alimentació com durant els períodes anteriors i posteriors.

Per mitjà de l'atenció educativa es fomenta la promoció de la salut, els hàbits alimentaris i les habilitats socials de l'alumnat i també hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci; així com s'afavoreix l'atenció a la diversitat i el foment d'hàbits de cooperació, respecte, empatia i tolerància.

## **B. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT.**

- **ALUMNAT**

El menjador arreplega alumnat des de 2INF fins a 6PRI, que majoritàriament roman al centre tots els dies perquè les famílies treballen i necessiten fer ús d'aquest servei escolar.

El menjador recull també l'alumnat de transport escolar de l'Atzúbia i Forna.

- **NOMBRE DE COMENSALS**

Durant aquest curs la mitjana de comensals calculem que serà d'uns 70 alumnes per dia.

## • INSTAL·LACIONS I MATERIAL

El centre compta amb una sala de Menjador amb cabuda per a 90 comensals i una cuina.

S'utilitzen per a les activitats extraescolars de després de dinar: els patis d'Infantil i les pistes esportives per a Primària, la biblioteca, la sala d'audiovisuals, les aules dels pavellons d'infantil i altres aules com la de tertúlies dialògiques.

Els dies de pluja, com que el centre no compta amb pati cobert, s'utilitza l'Aula d'Audiovisuals, la Biblioteca, les aules d'Infantil i inclús algun dia el corredor principal.

Considerem que sempre que siga possible, l'alumnat deu gaudir d'activitats **a l'aire lliure**, algunes dirigides i altres autònomes.

## • HORARIS

Tenim autoritzat de fa uns anys un Pla de Modificació de la Jornada Escolar, per la qual cosa, l'horari lectiu és de 9 a 14:00h, el menjador de 14:00 a 15:30h i les activitats extraescolars i de menjador de 15:30 a 17:00h.

### 1. D'ALUMNES COMENSALS.

DINAR: de 14:00h a 15:30h

ACTIVITATS DE MENJADOR: 15:30h a 17.00h

#### Horari d'eixides:

- **15:30h** Primera eixida de menjador per a l'alumnat que no es queda a les activitats extraescolars i per als usuaris del transport escolar.
- **17:00h** Segona eixida per a l'alumnat restant, en acabar les activitats.

### 2. DEL PERSONAL EDUCADOR.

- Monitores a 10h/setmanals: de dilluns a divendres de 13:30h a 15:30h
- Monitores a 15h/setmanals: de dilluns a divendres de 14:00h a 17:00h.

S'ha hagut de reduir el personal de 15:30 a 17:00h per la falta d'alumnat a aquestes hores.

### 3. DEL PERSONAL DE CUINA I NETEJA.

A càrrec de l'empresa d'alimentació **GRUPO CAPS**.

- **AGRUPAMENTS**

A l'hora de dinar hi ha diferents organitzacions:

- L'alumnat dinarà al menjador amb el seu grup-classe.

- **METODOLOGIA: aprenentatge dialògic**

Com a la resta de temps al centre, al Menjador també seguim els principis de l'aprenentatge dialògic i apliquem el Model Dialògic de Prevenció i Resolució de Conflictes.

El temps dedicat al menjador escolar suposa una interrupció del currículum convencional, descansar i realitzar activitats complementàries. Així és el millor moment per a interioritzar normes de comportament social, per a l'adquisició de destreses (saber com utilitzar els utensilis del menjar), per a fomentar hàbits d'higiene i per al reforç de temes transversals, la salut i el civisme.

Com en qualsevol altra activitat escolar, la metodologia del menjador es basarà en els principis educatius adients a les etapes educatives a les quals pertany el nostre alumnat.

- Estarà inspirada en la teoria constructivista dels aprenentatges, per tal d'aconseguir aprenentatges significatius.
- Serà una metodologia activa, creativa i motivadora; participativa, funcional i cooperativa; flexible i globalitzadora.
- La creació d'un ambient relaxat però actiu, en el qual la motivació i l'estimulació propicien la integració social i l'autoestima.
- Les relacions entre tots els membres que utilitzen el menjador es desenvoluparan dins d'un clima de diàleg i llibertat.
- El diàleg, el respecte, l'amistat la solidaritat i l'empatia seran eixos fonamentals.
- Es podran programar activitats culturals, artístiques o esportives que seran voluntàries i optatives per a l'alumnat.

- **ACTUACIONS**

**Actuacions concretes en els diferents espais d'actuació:**

1. Es fomentarà la col·laboració, la cordialitat, la correcció i la higiene.
2. En les activitats culturals i artístiques es tindrà molt en compte el caràcter lúdic o d'entreteniment.
3. En les activitats esportives o recreatives es procurarà la participació i es valorarà la cooperació per damunt la competició.

- **ATENCIÓ A LA DIVERSITAT: escola inclusiva**

Un dels objectius del nostre centre és la consecució d'una escola de totes i tots i per a totes i tots, oberta i respectuosa amb el seu alumnat i capaç d'oferir respostes educatives adequades i eficaces, susceptibles de promoure el seu desenvolupament i contribuir a una societat més plural i menys discriminadora i més inclusiva..

El temps del menjador escolar és un moment ideal per a promoure actituds de respecte i de desenvolupaments d'habilitats socials. Volem donen resposta a les necessitats educatives de tot l'alumnat des d'una perspectiva inclusiva.

- **EQUIP PEDAGÒGIC: PERSONAL EDUCADOR**

- **Directora:** Patricia Bataller Martí
- **Encarregada:** Maria dels Àngels Alemany Pinto
- **Monitores del centre:** Rosa Morera Tamarit, M. Teresa Espinós, Victoria Ballester, Maria Moya Bañuls i Sara San Martin Mascarell.

El personal educador prendrà les mesures necessàries per tal d'aconseguir els objectius assenyalats en educació alimentària i del temps lliure recollits en aquest Pla i en el PEC del menjador.

Segons instruccions de la Direcció General de Centres i Personal Docent sobre el funcionament del servei Complementari de Menjador escolar en els centres docents de titularitat de la Generalitat es contracta el nombre de monitores necessàries d'acord amb les ràtios establertes.

## **C. ACTIVITATS EDUCATIVES PROGRAMADES.**

### **• ACTIVITATS PER AL PERÍODE D'ALIMENTACIÓ**

1. Rentar-se les mans, abans i després de menjar.
2. Raspallar-se les dents després de dinar.
3. Entrar i eixir ordenadament del menjador.
4. Seure a taula al lloc que els corresponga, fent el menor soroll possible.
5. Utilitzar els coberts adequats a cada aliment.
6. Netejar-se la boca amb el tovalló.
7. Ajudar a retirar taula, quan els corresponga.
8. Menjar de tots els aliments la ració adequada.
9. Aprendre el nom dels coberts.
10. Aprendre el nom dels aliments.
11. Aprendre el nom dels seus companys de taula.
12. Demanar les coses amb educació.
13. Parlar amb veu baixa.

### **• ACTIVITATS PER AL PERÍODE POSTERIOR**

1. Període de descans.
2. Jocs de caràcter lúdic: jocs lliures no dirigits, jocs dirigits, jocs de saló, escacs, etc.
3. Lectures: còmics, contes...
4. Elaboració de cartells i dibuixos relacionats amb l'activitat del menjador.
5. Projeccions audiovisuals: pel·lícules (en valencià, castellà i anglés), dibuixos animats i d'altres programes seleccionats i adaptats a l'alumnat.
6. Jocs esportius.
7. Activitats d'estudi voluntàries.



## D. PRESSUPOST ECONÒMIC.

### EMPRESA D'ALIMENTACIÓ: Grupo Caps

70 comensals x 177 dies

Empresa	Preu menú	Monitores
Grupo Caps	3,50€ 1 cuinera 40h/setmanals	10h/setmanals 550€ 15h/setmanals 790€

MES	DIES DE MENJADOR	AJUDA 3,50€ (es paga 0,75€ per dia)	AJUDA 3€ (es paga 1,25€ per dia)	AJUDA 2,50€ (es paga 1,75€ per dia)	AJUDA 2€ (es paga 2,25€ per dia)	SENSE AJUDA (es paga 4,25€ per dia)
setembre 2023	15 dies	11,25€	18,75€	26,25€	33,75€	63,75€
octubre 2023	19 dies	14,25€	23,75€	33,25€	42,75€	80,75€
noviembre 2023	21 dies	15,75€	26,25€	36,75€	47,25€	89,25€
desembre 2023	13 dies	9,75€	16,25€	22,75€	29,25€	55,25€
gener 2023	18 dies	13,50€	22,50€	31,50€	40,50€	76,50€
febrer 2023	21 dies	15,75€	26,25€	36,75€	47,25€	89,25€
març 2023	17 dies	12,75€	21,25€	29,75€	38,25€	72,25€
abril 2023	16 dies	12€	20€	28€	36€	68€
maig 2023	22 dies	16,50€	27,50€	38,50€	49,50€	93,50€
juny 2023	15 dies	11,25€	18,75€	26,25€	33,75€	63,75€

## E. PROCEDIMENT per al seguiment i control dels objectius i activitats del Pla.

Es realitzarà una avaluació global que prenga en consideració tots els elements que tenen incidència en el menjador i que aprofiten per a determinar si s'aconsegueixen o no els objectius proposats.

L'avaluació es concretarà en un anàlisi trimestral descriptiu de la situació del menjador, la valoració que tinga el seu funcionament i les propostes que es troben necessàries.



L'equip de menjador es reunirà per a fer un seguiment del Pla de menjador i estudiar propostes de millora si s'escau.

La **comissió de menjador** emetrà un informe, que deurà suposar una revisió de tots els aspectes del Pla de menjador, des dels objectius, organització, metodologia, etc. als elements materials i recursos, i al pressupost econòmic.

Com a tècniques o instruments més adequats, utilitzarem l'observació periòdica i sistemàtica de les activitats, la utilització de fitxes i registres convencionals, el debat i contrast d'opinions entre els membres que participen al menjador.

Composició de la comissió de Menjador que es renovarà a les Eleccions a Consells Escolars de centre.

<b>Directora del Centre</b>	Patricia Bataller Martí
<b>Encarregada de Menjador</b>	M. dels Àngels Alemany Pinto
<b>Representant famílies d'alumnat comensal</b>	M <sup>a</sup> Dolores Ribot Romà
<b>Representant del personal no docent</b>	Gloria Morell Sendra
<b>Representant de les monitores</b>	M <sup>a</sup> Teresa Espinós Sendra
<b>Representant del professorat del Consell Escolar</b>	M <sup>a</sup> Carmen Siscar Cambrils
<b>Representant de famílies del Consell Escolar</b>	Yolanda Sendra Palmer

S'elaborarà la documentació necessària per al compliment d'aquest pla (Annexos).

## Annex 1 CIRCULAR MENJADOR ESCOLAR 2022 – 2023

### **MENJADOR ESCOLAR CEIP AMBRA**

**PERÍODE:** des del 12 de setembre de 2022 fins al 21 de juny de 2023, tots els dies lectius.

<b>HORARI:</b>	setembre i juny	dinar 13:00h a 15:00h	
	octubre a maig	dinar 14:00h a 15:30h	* <b>avisar prèviament</b> si l'eixida és a les 15:30h o a les 17:00h.
		activitats 15:30h a 17:00h	

Es recorda als usuaris d'**autobús** que l'eixida serà:

setembre i juny	15:00h
octubre a maig	15:30h

**PREU DEL MENÚ:** 4'25€

- **Es domiciliaran els rebuts pel banc (tant ús habitual com esporàdic).** El pagament serà a mes vençut, es carregarà durant la primera setmana del mes següent.
- Per tal de realitzar les domiciliacions s'haurà d'omplir el full de DOMICILIACIÓ BANCÀRIA.

○ **NOMÉS SERAN ACCEPTATS PAGAMENTS BANCARIS**

**ASSISTÈNCIES/ABSÈNCIES:** es notificaran per correu electrònic ([03014125@edu.gva.es](mailto:03014125@edu.gva.es)) o cridant al telèfon del centre (**966409915**), **CAL AVISAR ABANS DE LES 09:30h.**

**ALUMNAT D'INFANTIL:** han de dur una muda de recanvi i un pitet amb el nom posat.

○ **ALTRES:**

- Al·lèrgies: s'haurà d'adjuntar informe mèdic.
- Per a l'administració de medicaments, caldrà aportar l'informe mèdic amb la dosi i els dies necessaris. El medicament anirà amb el nom de l'alumnat clarament visible.
- És del màxim interès que el comportament de l'alumnat siga l'adequat. El **Reglament de Règim Intern del Menjador** contempla que els problemes de conducta podran comportar l'expulsió temporal o definitiva del menjador.
- Qui no haja liquidat un mes, no podrà fer ús del menjador el mes següent.
- Aquest curs el raspallat de dents no es farà al centre, s'haurà de fer a casa.

## Anexo 1 CIRCULAR COMEDOR ESCOLAR 2022 – 2023

### COMEDOR ESCOLAR CEIP AMBRA

**PERÍODO:** desde el 12 de septiembre de 2022 hasta el 21 de junio de 2023, todos los días lectivos.

<b>HORARIO:</b>	septiembre y junio	comer 13:00h a 15:00h	
	octubre a mayo	comer 14:00h a 15:30h actividades 15:30h a 17:00h	<b>*avisar previamente</b> si la salida es a las 15:30h o a las 17:00h.

Se recuerda a las/los usuarios de **autobús** que la salida será:

septiembre y junio	15:00h
octubre a mayo	15:30h

**PRECIO DEL MENÚ:** 4'25€

- o **Se domiciliarán los recibos por el banco (tanto uso habitual como esporádico).** El pago será a mes vencido, se cargará durante la primera semana del mes siguiente.
- o Para realizar las domiciliaciones se deberá rellenar la hoja de DOMICILIACIÓN BANCARIA.
- o **SOLO SERÁN ACEPTADOS PAGOS BANCARIOS**

**ASISTENCIAS/AUSENCIAS:** se notificarán por correo electrónico ([03014125@edu.gva.es](mailto:03014125@edu.gva.es)) o llamando por teléfono al centro (**966409915**), **ES NECESARIO AVISAR ANTES DE LAS 09:30h.**

**ALUMNADO INFANTIL:** deben traer una muda de recambio y un babero con el nombre.

**o OTROS:**

- o Alergias: se deberá adjuntar informe médico.
- o Para la administración de medicamentos, se deberá aportar el informe médico con la dosis y los días necesarios. El medicamento irá con el nombre del alumnado claramente visible.
- o Es de máximo interés que el comportamiento del alumnado sea el adecuado. El **Reglamento de Régimen Interno del Comedor** contempla que los problemas de conducta podrán comportar la expulsión temporal o definitiva del comedor.
- o Quien no haya liquidado un mes, no podrá hacer uso del comedor el mes siguiente.
- o Este curso el cepillado de dientes no se realizará en el centro, se tendrá que hacer en casa.



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



**CEIP AMBRA**

Avda. Blasco Ibáñez, 5 - 03780 Pego (Alacant)

☎ 966 409 915

✉ 03014125@edu.gva.es

## Annex 2 DOMICILIACIÓ BANCÀRIA MENJADOR ESCOLAR

### MENJADOR ESCOLAR CEIP AMBRA

#### DADES DE L'ALUMNAT PER AL QUAL ES SOL·LICITA EL MENJADOR

**\*Per sol·licitar plaça al menjador cal tornar emplenat\***

COGNOMS I NOM	CURS	Ha sol·licitat beca de menjador?	HORA HABITUAL D'EIXIDA (OCTUBRE A MAIG)
		SI / NO	15:30 / 17:00h
		SI / NO	15:30 / 17:00h
		SI / NO	15:30 / 17:00h

#### DADES PERSONALS DE LA MARE/ DEL PARE

Nom i Cognoms: \_\_\_\_\_

DNI \_\_\_\_\_ Telèfons: \_\_\_\_\_

Adreça habitual: \_\_\_\_\_

**Ordre de domiciliació bancària del MENJADOR ESCOLAR CEIP AMBRA Oficina de "Sabadell" Núm. de compte: ES07 0081 1028 8000 0100 7911**

SOL·LICITE que fins nova ordre, abonen els rebuts que siguen presentats al cobrament pel COL·LEGI PÚBLIC AMBRA, devent el seu import al compte que s'indica a continuació: **(Si el centre ja té el compte del curs passat i és el mateix, indiqueu EL MATEIX)**

Titular del Compte: \_\_\_\_\_

ENTITAT BANCÀRIA: \_\_\_\_\_

IBAN		Entitat	Oficina	D. C.	Número de compte																		
E	S																						

Pego a \_\_\_\_\_ d'/de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Signat el/la pare/mare o tutor/a

***Tornar aquest document segellat pel banc.***

## Anexo 2 DOMICILIACIÓN BANCARIA COMEDOR ESCOLAR

### COMEDOR ESCOLAR CEIP AMBRA

#### DATOS DEL ALUMNADO PARA EL QUE SOLICITA COMEDOR

**\* Para solicitar plaza en el comedor se tiene que devolver lleno\***

APELLIDOS Y NOMBRE	CURSO	¿Ha solicitado beca de comedor?	HORA HABITUAL DE SALIDA (OCTUBRE A MAYO)
		SI / NO	15:30 / 17:00h
		SI / NO	15:30 / 17:00h
		SI / NO	15:30 / 17:00h

#### DATOS PERSONALES DE LA MADRE/DEL PADRE

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_

DNI \_\_\_\_\_ Teléfonos: \_\_\_\_\_

Dirección habitual: \_\_\_\_\_

**Orden de domiciliación bancaria del COMEDOR ESCOLAR CEIP AMBRA Oficina de "Sabadell" Núm. de cuenta: ES07 0081 1028 8000 0100 7911**

SOLICITO que hasta nueva orden, abonen los recibos que sean presentados para el cobro del COL-LEGI PÚBLIC AMBRA, debiendo su importe a la cuenta que se indica a continuación: **(Si el centro ya tiene la cuenta del curso pasado, indicad EL MISMO)**

Titular de la Cuenta: \_\_\_\_\_

ENTITAT BANCÀRIA: \_\_\_\_\_

IBAN		Entidad	Oficina	D. C.	Número de cuenta															
E	S																			

Pego a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Firmado el/la padre/madre o tutor/a

**Devolver este documento sellado por el banco.**





## **Annex 3 REGLAMENT DE RÈGIM INTERN DEL MENJADOR ESCOLAR**

### **REGLAMENT DE RÈGIM INTERN DEL MENJADOR ESCOLAR**

---

#### **DRETS i DEURES DELS USUARIS DEL MENJADOR:**

Els usuaris/àries del servei de menjador tindran dret a:

- Rebre una dieta equilibrada i saludable.
- En el seu cas, a la prestació gratuïta del servei d'acord amb la normativa vigent.
- Rebre orientacions en matèria d'educació per a la salut i adquisició d'hàbits.
- Utilitzar els patis i serveis del centre i altres dependències, quan calga.

Els usuaris/àries del servei estan obligats a:

- La correcta utilització i conservació dels estris de menjador.
- La correcta utilització dels espais i dependències del centre.
- A realitzar els pagaments que els hi corresponga.

#### **NORMES DE COMPORAMENT.**

1. S'ha de tenir un comportament educat i respectuós, tant entre els/les alumnes ver el personal educador i de servei (cuineres, conserge).
2. El to de veu ha de ser baix, afavorint un ambient de tranquil·litat i calma.
3. S'ha d'ensenyar i exigir que l'alumnat menje de tot i amb correcció, utilitzant els estris adequadament.
4. Han de dinar asseguts a taula. No es permetrà eixir del menjador amb aliments.
5. L'alumnat haurà de respectar els càrrecs i torns de neteja.
6. Les entrades i eixides al menjador han de ser controlades.
7. Es tindrà cura amb la higiene abans i després de dinar.
8. En el cas reiterat de faltes de disciplina :

S'inclourà a un llibre d'incidències, al mateix temps que es comunicarà a les famílies.

En cas de persistència, s'estudiarà el cas en la Comissió de Menjador.

Finalment, si no es resol el problema, podrà donar lloc a la prohibició temporal o, excepcionalment, definitiva de l'ús del menjador, decisió que prendria el director o directora si fóra necessària la seua aplicació immediata i s'informaria al Consell Escolar.

9. Els i les usuàries del servei de menjador no podran baix cap concepte abandonar el recinte escolar sense autorització i motiu justificat.

10. Ser usuari/ària del menjador implica l'acceptació automàtica de les normes de comportament del centre.

### **NORMES DE FUNCIONAMENT.**

1. Cada grup tindrà el seu educador que en tindrà la responsabilitat durant tot l'espai de migdia.
2. L'encarregat/ada vetllarà pel bon funcionament del servei d'acord amb les normes proposades.
3. El personal educador disposarà d'un Llibre d'Incidències per anotar diàriament:
  - a. Problemes de comportament i disciplina.
  - b. Accidents.
  - c. Altres incidències
4. No es podran dur de casa aliments per a consumir en el menjador, a no ser casos específics amb prescripció mèdica justificada.
5. Entre l'alumnat es nomenaran, entre altres, els següents càrrecs:
  - o Encarregat/da de taula.
  - o Responsable de neteja.
6. Les quotes de menjador s'abonaran mitjançant domiciliació bancària per anticipat durant la primera setmana del mes corrent. Segons acord del Consell Escolar del centre, l'impagament d'algun rebut, suposarà la baixa immediata en l'ús del menjador fins que es pague el deute. Els rebuts impagats i retornats pel banc seran gestionats directament pel centre amb les famílies.
7. **ASSISTÈNCIA AL MENJADOR:**
  - **ÚS DEL MENJADOR: Es domiciliaran els rebuts pel banc (tant ús habitual com esporàdic). El pagament serà a mes vençut, es carregarà durant la primera setmana del mes següent. Les absències es notificaran per correu electrònic (03014125@edu.gva.es) o telèfon (966409915) abans de les 9:30h. Cal notificar cada dia que es falta per tal d'avisar les educadores que es fan càrrec dels xiquets/etes i per no tirar el menjar. Les absències que no siguen notificades es carregarà com a que l'alumnat ha assistit al menjador.**
  - Com a educadors/es considerem que **el MENJADOR ESCOLAR és un servei complementari de caràcter educatiu i social**, sent un dels mitjans més



eficaços per a portar endavant una **educació alimentària adequada**. Com a pares i mares, **cal ser responsables en el seu ús i crear en els xiquets/etes la rutina de quedar-se tots els dies, evitant traure'ls aquells dies que sabem que els agrada menys. Han d'aprendre a menjar de tot.**

- El Servei de Menjador Escolar té totes les garanties higiènic-sanitàries reglamentàries exigides per Salut Pública.
- El Col·legi disposa d'educadores que s'encarregaran de que l'alumnat estiga atés correctament durant tot el temps de menjador. **L'eixida del menjador podrà ser a les 15:30h per a l'alumnat que no desitge quedar-se a les activitats extraescolars i ho comunike prèviament. A les 17:00h és la eixida general del centre en acabar totes les activitats extraescolars.**
- És del màxim interés que el comportament de l'alumnat siga l'adequat durant aquest temps. El **Reglament de Règim Intern del Menjador** contempla que els problemes de conducta, sobretot de l'alumnat més major, podran comportar l'expulsió temporal o definitiva del menjador.

## **Anexo 3 REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERNO DEL COMEDOR ESCOLAR**

### **REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERNO DEL COMEDOR ESCOLAR**

---

#### **DERECHOS y DEBERES DE LOS USUARIOS DEL COMEDOR:**

Los usuarios/as del servicio de comedor tendrán derecho a:

- Recibir una dieta equilibrada y saludable.
- En su caso, a la prestación gratuita del servicio de acuerdo con la normativa vigente.
- Recibir orientaciones en materia de educación para la salud y adquisición de hábitos.
- Utilizar los patios y servicios del centro y otras dependencias, cuando sea necesario.

Los usuarios/arias del servicio están obligados a:

- La correcta utilización y conservación de los útiles de comedor.
- La correcta utilización de los espacios y dependencias del centro.
- A realizar los pagos que les corresponda.

#### **NORMAS DE COMPORTAMIENTO.**

- 1) Se debe tener un comportamiento educado y respetuoso, tanto entre los alumnos/as ver al personal educador y de servicio (cocineras, conserje).
- 2) El tono de voz debe ser bajo, favoreciendo un ambiente de tranquilidad y calma.
- 3) Se debe enseñar y exigir que el alumnado coma de todo y con corrección, utilizando los útiles adecuadamente.
- 4) Tienen que comer sentados en la mesa. No se permitirá salir del comedor con alimentos.
- 5) El alumnado deberá respetar los cargos y turnos de limpieza.
- 6) Las entradas y salidas al comedor deben ser controladas.
- 7) Se tendrá cuidado con la higiene antes y después de comer.
- 8) En el caso reiterado de faltas de disciplina:

Se incluirá en un libro de incidencias, al tiempo que se comunicará a las familias.

En caso de persistencia, se estudiará el caso en la comisión de comedor.

Por último, si no se resuelve el problema, podrá dar lugar a la prohibición temporal o, excepcionalmente, definitiva del uso del comedor, decisión que tomaría el director o directora si fuera necesaria su aplicación inmediata y se informaría al Consejo Escolar.

- 9) Los y las usuarias del servicio de comedor no podrán bajo ningún concepto abandonar el recinto escolar sin autorización y motivo justificado.
- 10) Ser usuario/a del comedor implica la aceptación automática de las normas de comportamiento del centro.

### **NORMAS DE FUNCIONAMIENTO.**

1. Cada grupo tendrá su educador que tendrá la responsabilidad durante todo el espacio de mediodía.
2. El encargado/a velará por el buen funcionamiento del servicio de acuerdo con las normas propuestas.
3. El personal educador dispondrá de un Libro de Incidencias para anotar a diario:
  - a) Problemas de comportamiento y disciplina.
  - b) Accidentes.
  - c) Otras incidencias.
4. No podrán llevarse de casa alimentos para consumir en el comedor, a no ser casos específicos con prescripción médica justificada.
5. Entre el alumnado se nombrarán, entre otros, los siguientes cargos:
  - Encargado/a de mesa.
  - Responsable de limpieza.
6. Las cuotas de comedor se abonarán mediante domiciliación bancaria por anticipado durante la primera semana del mes corriente. Según acuerdo del Consejo Escolar del centro, el impago de algún recibo, supondrá la baja inmediata en el uso del comedor hasta que se pague la deuda. Los recibos impagados y devueltos por el banco serán gestionados directamente por el centro con sus familias.
7. **ASISTENCIA AL COMEDOR:**
  - **USO DEL COMEDOR: Se domiciliarán los recibos por el banco (tanto uso habitual como esporádico). El pago será a mes vencido, se cargará durante la primera semana del mes siguiente. Las ausencias se notificarán por correo electrónico (03014125@edu.gva.es) o teléfono (966409915) antes de**

**las 9:30h.** Hay que notificar cada día que se falta para avisar a las educadoras que se hacen cargo de los niños/as y para no echar la comida. **Las ausencias que no sean notificadas se cargará como que el alumnado ha asistido al comedor.**

- Como educadores/as consideramos que **el COMEDOR ESCOLAR es un servicio complementario de carácter educativo y social**, siendo uno de los medios más eficaces para llevar adelante una **educación alimentaria adecuada**. Como padres y madres, **es necesario ser responsables en su uso y crear en los niños/as la rutina de quedarse todos los días, evitando sacarles aquellos días que sabemos que les gusta menos. Tienen que aprender a comer de todo.**
- El Servicio de Comedor Escolar tiene todas las garantías higiénico-sanitarias reglamentarias exigidas por Salud Pública.
- El Colegio dispone de educadoras que se encargarán de que el alumnado esté atendido correctamente durante todo el tiempo de comedor. **La salida del comedor podrá ser a las 15:30h para el alumnado que no desee quedarse en las actividades extraescolares y lo comunique previamente. A las 17:00h es la salida general del centro al terminar todas las actividades extraescolares.**
- Es del máximo interés que el comportamiento del alumnado sea el adecuado durante este tiempo. El **Reglamento de Régimen Interno del Comedor** contempla que los problemas de conducta, sobre todo del alumnado mayor, podrán comportar la expulsión temporal o definitiva del comedor.





**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport



**CEIP AMBRA**

Avda. Blasco Ibáñez, 5 - 03780 Pego (Alacant)

☎ 966 409 915

✉ 03014125@edu.gva.es

## Annex 4 DOSSIER EMPRESA DE MENJADOR



AMB SABOR VALENCIÀ

# ¿QUIÉNES SOMOS?

---

Empresa valenciana con más de 20 años de experiencia en la gestión de comedores escolares de centro públicos.

Experiencia y orgullo de gestionar más de 150 centros escolares en la Comunidad Valenciana.

## COMPROMISO

Con la calidad **TODOS LOS DÍAS** en la materia prima que compramos, creemos firmemente en el producto local.

## CUIDAMOS DE LOS QUE CUIDAN

Nos gusta cuidar de nuestro personal, el reconocimiento y el premio a su labor es una seña de nuestra identidad, les escuchamos y queremos que se sientan acompañados en su día a día.

Son más de 1.200 profesionales los que ya confían en nosotros.

# CON SABOR VALENCIANO



En nuestras cocinas elaboramos recetas tradicionales y también introducimos platos innovadores.

- Cocina mediterránea. Un estilo de vida
- Cocina casera.



# CALIDAD Y SERVICIO



Charlas de nutrición  
tanto a niños como a  
familias



Talleres formativos



Atención personalizada  
a familias con patologías  
o alergias alimentarias  
particulares



Asesoría dietética  
personalizada a nuestro  
personal de cocina



Formación de nuestro  
personal



Departamento de  
calidad especializado en  
implantación del  
sistema APPCC



Supervisión semanal por  
parte de la responsable  
de zona



Seguimiento de materias  
primas y manipulación  
de las mismas.



Atención individualizada  
y flexible a nuestros  
clientes.



Encuesta trimestral a  
nuestros usuarios de  
comedor para que  
opinen y valoren sobre  
nuestros servicios.

# FLEXIBILIDAD Y PERSONALIZACIÓN

Damos voz a nuestros clientes y trabajadores.

Ofrecemos un servicio personalizado.

Personalización de menús. Nos adaptamos a las necesidades del centro. Damos la opción de realizar modificaciones en nuestros menús siempre respetando la guía de menús escolares de la Generalitat Valenciana.

**MENÚ PICNIC CON 2 OPCIONES A ELEGIR**



# CHEF EJECUTIVO

- Incorporamos la Figura del Chef Ejecutivo en nuestras cocinas para dar un extra de calidad a nuestros servicios.
- Supervisión de personal de Cocina y Buenas Prácticas.
- Formación en nuevas técnicas de Cocina In situ.
- Control y Selección de la calidad de la materia prima.



# PRODUCTO DE PROXIMIDAD Y/O ECOLÓGICO



## PRODUCTO DE PROXIMIDAD

Del campo a la escuela.

## PRIMERAS MARCAS

Trabajamos con proveedores de primeras marcas.

## PROVEEDORES LOCALES

Apostamos por proveedores del mismo municipio para fomentar la economía local.

## PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Más naturales y de mayor calidad.



## *Del camp a l'escola*

Del Camp a l'escola, no es solo nuestra marca, es una filosofía en la cual creemos y por la cual apostamos. De aquí viene que trabajemos directamente con agricultores locales de la comunidad valenciana, como el arroz comprado directamente al palmar de Valencia con el sello de producto natural de la albufera, o el aceite, comprando las olivas a nuestros agricultores, predominando la variedad Villalonga. Nuestra intención es ofrecer aquellas materias primas tan valoradas de nuestra tierra y darles a nuestros niños y niñas calidad con denominación de origen, platos con sabor valenciano.

Colaborando con Conselleria





# NUESTROS MENÚS

Nuestro departamento de dietistas-nutricionistas elabora nuestros menús en base a la Guía para los menús en comedores escolares.

Nuestros menús están compuestos por productos frescos y de primera calidad.

Promocionamos hábitos de vida saludables para aumentar el grado de salud de la población escolar.

Elaboración de todo tipo de menús



# NUESTROS MENÚS

## TÉCNICAS CULINARIAS:

- Plancha
- Vapor
- Papillote
- Horno
- "Frituras" al horno
- Cocción lenta,



# CALENDARIO DE FRUTA Y VERDURA DE TEMPORADA

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
					
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
					



# MENÚ BASAL PRIMAVERA

<p><b>1</b> ⚡ 629 ↔ 38 🍌 78 🍌 19</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Lentejas con manzana (1, 6) Rape en salsa merly con zanahoria (8) Fruta de temporada</p> <p>Crema de verduras con picatostes</p>	<p><b>2</b> ⚡ 462 ↔ 37 🍌 37 🍌 19</p> <p>Mézlum de hojas verdes con tomate Sopa de Fideos Ragut de ternera en salsa Fruta de temporada</p> <p>Salteado de calabacin</p>	<p><b>3</b> ⚡ 685 ↔ 9 🍌 39 🍌 91</p> <p>Lechuga, repollo y maíz Arros rossejat (3, 9, 13) Tosta de tomate y queso fresco (9, 1) Fruta de temporada</p> <p>Brocheta de pollo con verduras</p>	<p><b>4</b> ⚡ 732 ↔ 30 🍌 45 🍌 48</p> <p>Lechuga, tomate y manzana Guisado de patata con verduras (3) Merluza al papillote con verduras (8) Lácteo (9)</p> <p>Sopa de fideos con pollo</p>	<p><b>5</b> ⚡ 648 ↔ 25 🍌 29 🍌 52</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Macarrones ecológicos al pesto (1, 7, 9) Revuelto de verduras con queso (9, 7) Fruta de temporada</p> <p>Hervido de valenciano</p>
<p><b>8</b> ⚡ 690 ↔ 29 🍌 68 🍌 34</p> <p>Canónigos, zanahoria y lechuga Crema ECO (calabaza y patata ecológica) Solomillo de cerdo a la jardinera (14) Fruta de temporada</p> <p>Pechuga de pavo plancha con berenjena</p>	<p><b>9</b> ⚡ 791 ↔ 23 🍌 52 🍌 79</p> <p>Snack de garbanzos especiados Ensalada completa con huevo y atún (6, 7) Paella valenciana Fruta de temporada</p> <p>Brécoli con patatas</p>	<p><b>10</b> ⚡ 574 ↔ 38 🍌 34 🍌 23</p> <p>Lechuga, piña y zanahoria Sopa de pescado con fideos (3, 11, 4, 1, 7, 8) Pollo al horno con manzana Fruta de temporada</p> <p>Pizza de verduras</p>	<p><b>11</b> ⚡ 696 ↔ 36 🍌 40 🍌 39</p> <p>Espinacas, queso y aceitunas (9) Alubias jardinera Tortilla de acón (7, 8) Lácteo (9)</p> <p>Coca de verduras y queso</p>	<p><b>12</b> ⚡ 729 ↔ 29 🍌 44 🍌 77</p> <p>Lechuga, tomate y maíz Tallarines con boloñesa de lenteja (1, 7, 9) Boquerones frescos de lonja (3, 4, 8, 11) Fruta de temporada</p> <p>Consomé con pollo</p>
<p><b>15</b> ⚡ 525 ↔ 16 🍌 37 🍌 61</p> <p>Lechuga, pepino y tomate Arroz caldoso de verduras Bacalao en salsa roja con falso cuscús de brócoli (8) Fruta de temporada</p> <p>Pastel de salmón</p>	<p><b>16</b> ⚡ 644 ↔ 29 🍌 68 🍌 29</p> <p>Lechuga, pepino y aceitunas Garbanzos con espinacas Tortilla francesa con queso (7, 9) Fruta de temporada</p> <p>Henerira de verduras salteadas</p>	<p><b>17</b> ⚡ 846 ↔ 15 🍌 45 🍌 101</p> <p>Lechuga, tomate y manzana Sopa de verduras de temporada (6) Longanizas con parmentier de patata (3, 9) Lácteo (9)</p> <p>Pechuga de pollo con calabacin</p>	<p><b>18</b> ⚡ 713 ↔ 43 🍌 29 🍌 46</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Lentejas con verduras (1) Huevos al horno con tomate (7) Fruta de temporada</p> <p>Seitan a la plancha con verduras salteadas</p>	<p><b>19</b> ⚡ 614 ↔ 28 🍌 79 🍌 22</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Guisado de patata con pescado (8, 3) Lomo con queso (9) Fruta de temporada</p> <p>Tortilla de espinacas</p>
<p><b>22</b> ⚡ 748 ↔ 40 🍌 48 🍌 43</p> <p>Lechuga, aceitunas y rábano</p>	<p><b>23</b> ⚡ 575 ↔ 39 🍌 35 🍌 33</p> <p>Canónigos, zanahoria y lechuga</p>	<p><b>24</b> ⚡ 712 ↔ 24 🍌 75 🍌 31</p> <p>Mézlum de hojas verdes con aceitunas</p>	<p><b>25</b> ⚡ 611 ↔ 22 🍌 51 🍌 35</p> <p>Crudité de verduras con tzatziki (salsa de yogurt y</p>	<p><b>26</b> ⚡ 792 ↔ 49 🍌 62 🍌 77</p> <p>Espinacas, tomate y zanahoria</p>

# MENÚ BASAL OTOÑO

<p><b>1</b> ⚡ 592 ↔ 29 🌟 58 🍌 31</p> <p>Lechuga, tomate y zanahoria Crema de calabaza y boniato Pollo con almechias (5, 13, 14) Fruta de temporada</p> <p>Merluza al horno en salsa verde</p>	<p><b>2</b> ⚡ 759 ↔ 20 🌟 54 🍌 80</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Tallarines con boloñesa de lenteja (1, 7, 9) Filete de rape gratinado con crema de manzana (9, 8) Fruta de temporada</p> <p>Solomillo de cerdo a la jardinera</p>	<p><b>3</b> ⚡ 579 ↔ 26 🌟 56 🍌 28</p> <p>Lechuga, tomate y maíz Alubias jardinera Tortilla de patatas con calabacín en rodajas (7) Lácteo (9)</p> <p>Pechuga de pollo con champiñones</p>	<p><b>4</b> ⚡ 715 ↔ 14 🌟 43 🍌 97</p> <p>Ensalada vegetal con queso fresco (9) Paella valenciana Tosta de tomate natural y calabaja (1, 8) Fruta de temporada</p> <p>Salmón al papillote con verduras</p>	<p><b>5</b> ⚡ 560 ↔ 55 🌟 48 🍌 19</p> <p>Espinacas, tomate y zanahoria Sopa de pescado con estrellitas (1, 7, 3, 4, 11, 8) Pechuga de pollo a la crema (3, 9) Fruta de temporada</p> <p>Bacalao a la vizcaína</p>
<p><b>8</b> ⚡ 599 ↔ 16 🌟 36 🍌 72</p> <p>Lechuga, maíz y aceitunas Macarrones integrales con tomate, champiñón y zanahoria (3, 1, 7) Merluza en salsa de pimiento bicolor (8) Fruta de temporada</p> <p>Ragut de ternera</p>	<p><b>9</b> ⚡ 625 ↔ 30 🌟 52 🍌 33</p> <p>Canónigos, zanahoria y lechuga Potaje de garbanzos con verduras Tortilla francesa con queso (7, 9) Fruta de temporada</p> <p>Brocheta de pescado con verduras</p>	<p><b>10</b> ⚡ 600 ↔ 22 🌟 19 🍌 77</p> <p>Lechuga, espinacas y manzana Arroz del senyoret (4, 8, 3, 11) Verduras del chef (cebolla, pimienta, berenjena) Lácteo (9)</p> <p>Crema bretona (alubias blancas y puerros)</p>	<p><b>11</b> ⚡ 781 ↔ 35 🌟 47 🍌 50</p> <p>Lechuga, zanahoria y atún (8) Hervido valenciano (3) Longanizas con pisto (3, 9) Fruta de temporada</p> <p>Merluza al horno con menestra de verduras</p>	<p><b>12</b> ⚡ 567 ↔ 8 🌟 42 🍌 68</p> <p>Hézdum de hojas verdes con aceitunas Arroz al horno (3, 9, 6) Hummus con tiras de pan con aceite y pimentón (3, 9) Fruta de temporada</p> <p>Pastel de merluza</p>
<p><b>15</b> ⚡ 563 ↔ 32 🌟 61 🍌 21</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria Lentejas ecológicas con verduras (1) Tortilla con dados de berenjena (7) Fruta de temporada</p> <p>Coca de pisto</p>	<p><b>16</b> ⚡ 648 ↔ 43 🌟 34 🍌 38</p> <p>Canónigos, lechuga y remolacha Maimitako de rape (3, 8, 1, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14) Lomo con salsa de cebolla y zanahoria (14) Lácteo (9)</p> <p>Berenjena, tomate y queso al horno</p>	<p><b>17</b> ⚡ 609 ↔ 27 🌟 78 🍌 15</p> <p>Lechuga, espinacas y manzana Fideuà (4, 1, 7, 3, 11) Huevo relleno (yemas, tomate frito y atún) (7, 8) Fruta de temporada</p> <p>Crema de zanahoria, calabacín y alubias blancas</p>	<p><b>18</b> ⚡ 545 ↔ 24 🌟 71 🍌 18</p> <p>Lechuga, piña, zanahoria Crema de zanahoria y calabacín Pollo al horno con patatas asadas Fruta de temporada</p> <p>Ragut de magro con verduras</p>	<p><b>19</b> ⚡ 656 ↔ 35 🌟 28 🍌 67</p> <p>Canónigos, tomate y manzana Arroz a la cubana con huevo duro (7) Boquerones frescos de Lonja (3, 4, 8, 11) Fruta de temporada</p> <p>Sopa de ave</p>
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>





### PRODUCTOS A DESTACAR QUE SE UTILIZAN EN NUESTROS MENÚS

- Arroz de tancat de l'albufera. Producto propio del Camp a l'Escola
- Legumbre eco.
- Postres caseros

Aceite de oliva Virgen Extra de

# PROYECTO EDUCATIVO

Nuestro equipo de monitores de comedor está formado por profesionales de diferentes disciplinas, maestros, psicólogos, animadores socioculturales, moni-



Llegado el momento de seleccionar los profesionales que se harán cargo de los niños de nuestros centros, nos identifican nuestros valores y es en lo que nos basamos para dicha selección:

- Responsabilidad
- Capacidad de observación

# PROYECTO EDUCATIVO

## PROYECTO EDUCATIVO PERSONALIZADO

El comedor y el patio son lugares  
excepcionales para transmitir y



# LA GRAMOLA DEL TIEMPO

Presentación del proyecto

## TIPOS DE ACTIVIDADES QUE OFRECEMOS

Dentro de la programación que daremos mensualmente, hay una serie de actividades muy sencillas para trabajar y adecuadas a las edades marcadas en el dossier.

### **CAPS CLASS /CAPS STORY /CAPS VISIÓN**

Para trabajar actividades dentro del aulas, cineforum, juegos de mesa, pasatiempos, cuenta cuentos, construcciones, etc.

### **CAPS TALENT**





# LA GRAMOLA DEL TIEMPO

Presentación del proyecto

Hemos escogido la temática "La Gramola del Tiempo",  
ya que la música nos acompaña desde antes de





Las orientaciones que se tendrán en cuenta en la intervención como educadores y educadoras para poder guiar la enseñanza

Las dinámicas y espacios que se generan en torno de las actividades de ocio son una oportunidad ideal para realizar una transmisión de valores fluida y adecuada a cada etapa madurativa.





**CEIP AMBRA**  
Avda. Blasco Ibáñez, 5 - 03780 Pego (Alacant)  
☎ 966 409 915  
✉ 03014125@edu.gva.es



# OBJECTIVOS



## GENERALES

Los objetivos generales serán aprender que la música es un lenguaje universal para comunicarse con otra gente con la cual no nos entendemos con palabras. Aprendiendo a través de la música, las personas nos hacemos más sensibles, receptivas y empáticas, estas cualidades contribuyen a desarrollar la faceta personal y ayuda a transmitir sentimientos que son más difíciles de explicar con palabras.

## ESPECÍFICOS

- a) Conocer la importancia que supone la música y sus elementos en el desarrollo de las habilidades motrices, y viceversa.
- b) Desarrollar las capacidades expresivas espontáneas y naturales, así como la imaginación.
- c) Distinguir las diferentes familias de instrumentos.
- d) Conocer los diferentes géneros musicales.
- e) Distinguir los instrumentos más significativos de cada género musical.
- f) Conocer los diferentes movimientos musicales asociados a las diferentes épocas.

# GÉNEROS MUSICALES QUE SE VAN A TRABAJAR

<b>OCTUBRE</b>	POP/ROCK/PUNK
<b>NOVIEMBRE</b>	COUNTRY/HIP-HOP/RAP
<b>DICIEMBRE</b>	NAVIDEÑA
<b>ENERO</b>	CLÁSICA/JAZZ/SOUL/BLUES
<b>FEBRERO</b>	ROMÁNTICA/REGGAE
<b>MARZO</b>	ESPAÑOLA (Flamenco, tango y salsa)
<b>ABRIL</b>	TÍPICA VALENCIANA I PASCUERA
<b>MAYO</b>	INFANTIL Y JUVENIL





INFANTIL, PRIMERO Y SEGUNDO DE PRIMARIA

OCTUBRE

MÚSICA POP/ROCK/PUNK


LUNES  
CAPS FREE

MARTES  
CAPS TALENT

MIÉRCOLES  
CAPS DIY

JUEVES  
CAPS CLASS

VIERNES  
CAPS MUSIC

 Encuentra los instrumentos musicales

Primera sesión de yoga

 Manualidad de Jaume I

Cuántos estilos musicales conocemos

¿Qué es la música?

La estrella del Rock

Escenificación de un concierto de Rock

Instrumento musical

Pasatiempos

 Escuchamos y bailamos Rock

La oca punki

Segunda sesión de yoga

Decoración de Halloween del comedor

 Juegos de mesa

Escuchamos y bailamos Punk

 Pasaje del terror

CAPS Dance

Esqueleto

El arte y la música

Escuchamos y bailamos Pop



**DE TERCERO A SEXTO DE PRIMARIA**

**OCTUBRE**

**MÚSICA POP/ROCK/PUNK**

**LUNES  
CAPS FREE**

**Las estrellas  
del Pop**

**La  
carrera  
punk!**

**El rastreo a la  
fama del Rock**

**Pasaje  
del  
terror**

**MARTES  
CAPS TALENT**

**Primera  
sesión de  
yoga**

**Escenificación  
de un  
concierto  
Punk**

**Segunda  
sesión de  
yoga**

**CAPS Dance**

**MIÉRCOLES  
CAPS DIY**

**Manualidad  
de Jaume I**

**Instrumento  
musical**

**Decoración de  
Halloween del  
comedor**

**Telaraña**

**JUEVES  
CAPS CLASS**

**Conocemos  
instrumentos  
musicales**

**Pasatiempos**

**Juegos  
de  
mesa**

**El arte y  
la  
música**

**VIERNES  
CAPS MUSIC**

**¿Qué es  
la música?**

**Escuchamos y  
analizamos las  
letras del Rock**

**Escuchamos y  
analizamos las  
letras del Punk**

**Escuchamos y  
analizamos  
las letras del  
Pop**





# ANIMACIÓN

Disponemos de un amplio abanico de actividades para poder combinar en varias sesiones adaptándonos a las singularidades de cada escuela.

En las reuniones previas nuestro equipo de profesionales recomendará las actividades más adecuadas, teniendo en cuenta varios factores como la edad de los grupos, los espacios disponibles...

Equipo de profesionales con más de 20 años de experiencia en el sector.

- Relación directa con el cliente.
- Reuniones presenciales de organización y coordinación.
- Horarios adaptados según necesidades específicas de cada centro...
- Comunicación inmediata sobre incidencias relacionadas con la actividad.
- Fiestas con hinchables y animación infantil.



# ANIMACIÓN

El equipo de ANIMADORES de Grupo CAPS, se desplaza hasta el centro con todo el material necesario, para disfrutar con todos los usuarios del comedor de un día increíble.

## SESIONES EDUCATIVAS

- Educación moral y cívica
- Educación para la paz
- Educación del consumidor
- Educación vial
- Educación ambiental
- Educación para la salud
- Educación para la igualdad

## FIESTAS DE ANIMACIÓN

nuestros animadores, adaptarán el evento a las singularidades del centro.

- Gynkanas
- Atracciones hinchables
- Juegos tradicionales de madera
- Scape room
- Bailes y danzas

## MAÑANAS SALUDABLES

Taller de animación dirigido a todo el centro en el que trabajamos los pilares fundamentales de la salud:

- Higiene
- Actividad Física y Deporte
- Alimentación.

## GASTRO EXPERIENCE

La experiencia "jornada gastronómica", se estructura en tres bloques trimestrales, en los cuales realizamos en el centro educativo una divertida combinación de actividades, manualidades, dinámicas, talleres, charlas, juegos, ambientadas bajo una línea temática, que fusiona el menú de esa jornada con la totalidad de actividades que se realizan, adaptando el programa a las diferentes edades de



# EL MERCADO DE LA FRUTA Y LA VERDURA



El Mercado de la Fruta es una actividad para primaria, donde nos sumergimos en la realidad alimentaria que vive la sociedad. Nuestro trabajo es abordar de forma dinámica y divertida la alimentación saludable y de proximidad. La intención es dar a conocer los orígenes, la producción, las propiedades y los alimentos frescos de temporada de una forma lúdico-educativa, donde se fomentan TIPS para mantener una buena y variada alimentación con productos locales.

# ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES VOLUNTARIAS

Disponemos de un amplio abanico de actividades para poder combinar en varias sesiones adaptándonos a las singularidades de cada escuela.

Somos especialistas a crear nuevas actividades al gusto del cliente.

En las reuniones previas nuestro equipo de profesionales recomendará las actividades más adecuadas, teniendo en cuenta varios factores como la edad de los grupos, los espacios disponibles, las singularidades y gustos de los usuarios, etc.



**ARTÍSTICAS:** Baile, teatro,  
Música, Dibujo, Percusión...



**DEPORTIVAS:** Yoga y Pilates,  
Psicomotricidad, Multi-deporte,  
Patinaje, Pre-depote, deportes  
alternativos







# DESCUBRE NUESTRA APP

Desde ella podrás recibir toda la información para estar al día de lo que sucede en el comedor del colegio.

- Menú
- Valoraciones

# NUESTRA APP



## VALORACIONES

Nuestros cuidadores pueden comentar y puntuar personalmente a cada comensal para que sus tutores reciban



## MENÚS

Nuestra app permite la posibilidad de visualizar el menú de cada día, la planilla mensual, la información



## NOTICIAS

Mediante nuestra plataforma podemos mandar notificaciones en forma de noticia para informar a todos los

# FORMACIÓN

En Grupo Caps somos conscientes de la importancia que tiene hoy en día la formación de nuestros trabajadores por eso desde nuestra empresa propia de Formación ofrecemos un plan de formación continuada a todo nuestro personal dirigido a mejorar sus funciones que se desarrollan para mejorar la calidad del servicio que ofrecemos.

Contamos con un equipo de expertos en el sector que analiza las



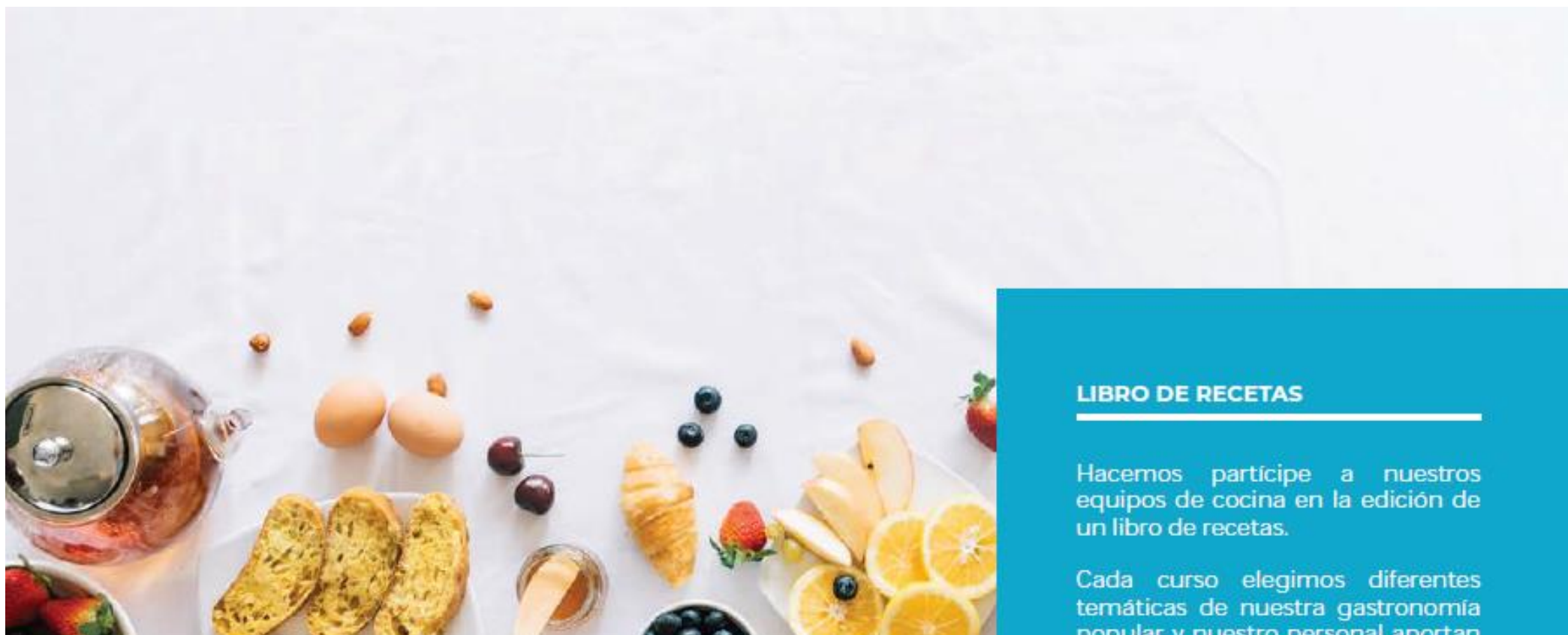
# FORMACIÓN

Destacamos formación en

- Disciplina positiva
- Técnicas de resolución de conflictos
- Mediación
- Primeros auxilios
- Cuenta cuentos
- Gestión de cocinas







## LIBRO DE RECETAS

---

Hacemos partícipe a nuestros equipos de cocina en la edición de un libro de recetas.

Cada curso elegimos diferentes temáticas de nuestra gastronomía popular y nuestro personal aporta



## SOSTENIBILIDAD

---

Convenio de colaboración con la fundación +ÁRBOLES con el que nos comprometemos a la plantación de árboles.

VEHÍCULOS: en proceso de





## DISEÑO DE ESPACIOS

Decoración de comedores escolares con cartelería y vinilos con motivos referentes a la alimentación saludables y a los hábitos saludables.



## FUNDACIÓN SOCIAL

### Grupo Caps con Ucrania.

Grupo Caps ha colaborado en la organización de convois humanitarios de auto caravanas para llevar Refugiados a Valencia.

Actualmente estamos trabajando en el Albergue de Biar y El Casal Esplai El Saler gestionando el servicio de alimentación a refugiados de Ucrania

Hemos concedido becas a niños y niñas refugiados en nuestros comedores escolares.

Esta acción solidaria es una de las más recientes de nuestra empresa y ha sido liderada por el presidente, Jesús Molina.



**CEIP AMBRA**  
Avda. Blasco Ibáñez, 5 - 03780 Pego (Alacant)  
☎ 966 409 915  
✉ [03014125@edu.gva.es](mailto:03014125@edu.gva.es)