PLA ANUAL

MENJADOR

ESCOLAR 24- 25

CEIP La Sénia

L'Alcúdia de Crespins

CEIP LA SÉNIA

PLA ANUAL DEL MENJADOR ESCOLAR 24-25

1. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT

COMENSALS. Per al curs 2024-2025 es preveu una mitjana de 80-90 comensals diaris entre l'alumnat d'educació infantil i primària. Sols es farà un torn ja que el centre disposa d'espai suficient per a organitzar el dinar a mateix temps amb tot l'alumnat.

EMPRESA. L'empresa que portarà a terme el servei de menjador, a l'igual que els darrers anys continuarà sent CAPS Cuidadores.

PREUS. Per al present curs els preus per dia seran els següents:

- Preu menú sense ajuda: 4,35 €
- Preu menú amb ajuda: segons les ajudes rebudes per conselleria.

*En l'annex podeu vore una relació de menus

MONITORES (poden variar en funció del nombre de comensals). Cal seguir les instruccions de 29/07/2024 de la direcció general de centres docents sobre la gestió econòmica i funcionament del servici de menjador escolar en els centres docents d'educació infantil i primària i instituts d'educació secundària, de titularitat de la generalitat per al curs 2024/2025

Setembre i juny : 3 monitores
Octubre a maig: 4 monitores

HORARIS

1. Dels alumnes comensals.

OCTUBRE A MAIG.

De dilluns a divendres :

- De 14.00 a 14'15h. Higiene personal i entrada al menjador
- De 14.15 a 15'00 h. Menjar.
- De 15'00 a 15'30 h. higiene personal i activitats alternant-se en diferents espais.

SETEMBRE i JUNY

- De 13'00 a 13'15h. higiene personal i entrada al menjador
- De 13'15 a 14'00h. Menjar.
- De 14'00 a 14'30h. Higiene personal i activitats alternant-se en diferents espais.

2. De les Cuidadores.

Setembre: de 13.00 a 15.00. (10 hores setmanals)

Octubre a maig: de 13.30 a 15.30. (10 hores setmanals) o de 14.00 a 17.00. (15 setmanals si es fan càrrec de les activitats extraescolars fins les 17 hores).

3. Del personal de cuina.

De dilluns a divendres: 35 hores setmanals de dilluns a divendres.

EIXIDA MENJADOR

INFANTIL: SETEMBRE de 14.15 a 15.00 h
OCT-MAIG de 15.00 a 15.30h
PRIMÀRIA: SETEMBRE de 14.15 a 15.00 h
OCT-MAIG de 15.00 a 15.30h

ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE MENJAR

Abans d'entrar els comensals les taules estaran preparades amb els gots, i els tovallons.
La fruita per a educació infantil i primer cicle de primària es servirà pelada i trossejada.
Durant el temps que dure el servei de menjador, l'alumnat es regirà per les normes recollides en el Reglament de Règim Interior o normes d'organització i funcionament

A l'hora de **SEURE** l'alumnat a les taules, s'intentarà que l'alumnat d'educació infantil utilitze taules i cadires adequades al seu tamany, afavorint així l'autonomia.

MONITORES

De tots els xiquets/es de primària que es queden al menjador i extraescolars es faran dos grups, segons les afinitats i caràcter d'ells i elles. Una monitora s'encarregarà **d'un grup i l'altra d'un altre grup**. Els xiquets/es d'infantil estaran junts amb la seua monitora. Han de ser fixes cada una amb el seu grup per a que l'alumnat les tinguen com a referent al llarg del curs.

Una vegada acaben de dinar (aproximadament de 14.45 a 15.30) cada monitora es farà càrrec del seu grup. Aniran alternant l'espai a utilitzar (pati o interior del menjador) intentant que l'activitat a realitzar després es faça en un espai diferenciat al que havien estat fins a les 15.30

En temps d'extraescolars (15.30 a 17.00) s'ha de fer cada dia una activitat, NO PASSAR MÉS DE 30 MINUTS AL PATI, així evitar conflictes. SEGUIR LA PROGRAMACIÓ DE LA EMPRESA, organitzant-se setmanalment.

Les activitats les han de fer cada monitora amb el seu grup. Podem buscar un tercer espai o estar al menjador separats, cada un en una zona.

MOLT IMPORTANT: crear el racó de la REFLEXIÓ per a solucionar els conflictes al menjador abans de passar al mestre de guàrdia o equip directiu.

ENCARREGATS/ES DE MENJADOR

El menjador d'una escola és un moment educatiu més. Per tal d'aconseguir una major tranquil·litat al moment de dinar al nostre menjador i que aquest es faja més àgil; hi haurà una modificació a l'hora de col·locar les taules de l'alumnat i utilitzarem, entre l'alumnat, la figura d'encarregats/es.

ENCARREGATS I ENCARREGADES PER SETMANA:

- *Hi haurà* ***6 encarregats/es seleccionats de forma voluntària entre l'alumnat de primària.***

  Els encarregats aniran alternant la funció de:

  Torcar la taules (3 encarregats/des)

  Agranar Baix les taules (3 encarregats/des)

  Cada setmana aniran canviant els encarregats. Unes vegades uns torcaran taules, altres agranaran.

  Els xiquets/es encarregats/es tindran una targeta on cada dia es segellarà si han fet bé la seua funció. Quan arriben els divendres si tenen cinc segells positius s'acordarà amb ells/es la gratificació que tindran. La gratificació es farà l'últim divendres de cada mes. DEIXAR CLAR QUE AJUDAR NO ÉS UN CÀSTIG.

NOTA: Sols arribar al menjador l'alumnat es llavaran les mans al seu lloc determinat i senyalitzat, i seuran al seu lloc, després s'alçaran a per la seua safara de menjar.

L'alumnat de primer a sisè recollirà la seua safata de la monitora que estarà servint. Ho faran en ordre començant dels més menuts (primer de primària fins als més majors de sisè).

RECOLLIDA DE SAFATES I REPLEGA

La monitora que esta encarregada de controlar estarà ajudant per a que els xiquets/es respecten l'ordre. Les altres monitores també poden ajudar als xiquets/es a recollir les safates o controlar als xiquets/es mentre es lleven les safates.

DESPRÉS DE DINAR

Una vegada els xiquets i xiquetes acaben de dinar es distribuiran en diferents espais:

- *Infantil* a la sala multiusos infantil i/o pati d'infantil. Aniran alternant-se cada dia els espais. No veure sempre pel·lícules.
- Primària:

  Fins a les 15.30:

  Grup 1 (*Grup heterogeni*) es queda al menjador a jugar a jocs de taula. LA MONITORA AMB EL SEU GRUP..

  Grup 2(*Grup heterogeni*) al pati. JOCS DE PATI. LA MONITORA AMB EL SEU GRUP.

  15.30 a 17.00:

  LA MONITORA ENCARREGADA DE L'ALUMNAT D'INFANTIL I 1R AMB EL SEU GRUP, farà les activitats pedagògiques programades per la empresa, que seran variades i es realitzaran en espais diferents

  LA MONITORA ENCARREGADA DE L'ALUMNAT DE 2N A 6É AMB EL SEU GRUP, farà les activitats pedagògiques programades per la empresa. que seran variades i es realitzaran en espais diferents

2- OBJECTIUS A DESPLEGAR

En educació alimentària.

- Subministrar un menú gastronòmic, equilibrat, variat i complet, adequat a les necessitats fisiològiques dels comensals.

- Promoure valors de respecte, urbanitat, ús d' utensilis en funció de la seua estricta finalitat, acceptació mútua, companyerisme i cooperació, solidaritat i comprensió dels avantatges d'una relació, en la taula, enriquidora del tracte social.

- Promocionar els hàbits, com una actitud educada davant les persones del servei, manipulació higiènica dels aliments, domini dels gestos, de la veu i en general, del propi cos que garantisca la urbanitat adequada en l' acte alimentari: masticació, ritme, ordre i proporció en els trossos d'aliments, neteja de les mans, col·laboració en el servei.

- Promoure diferents habilitats: ús efectiu i específic dels coberts, coneixement dels aliments, de la composició i propietats nutritives.

En educació del temps lliure:

- Organitzar el temps com un espai educatiu d'activitats no derivades de les pròpies obligacions escolars: jocs, activitats de grup, tallers, jocs al pati, de taula,...

3.- ACTIVITATS

En educació alimentària:

- Informació sobre la roda dels aliments. La dieta equilibrada.
- Aprenentatge de l'ús correcte dels utensilis de menjar.
- Rotativament, responsabilització del servei de taula.
- Hàbits higiènics: llavar-se les mans abans i després de menjar.
- Menjar sense pressa, mastegant correctament.
- Comportar-se correctament sense llançar menjar...
- Contribuir que hi haja un clima relaxat, sense sorolls ni crits.
- Col·laboració entre l'alumnat de diferents edats.

En educació del temps lliure:

- Jocs lliures i dirigits.
- Sessions de vídeo (en cas de pluja)
- Jocs recreatius: escacs, parxís, oca, trencaclosques, dames...
- Temps de joc per a l'alumnat d'infantil a la sala multiusos.

4. EQUIPS PEDAGÒGICS. COMPOSICIÓ

Laura María Tortosa Bataller	Director
Javier Gómez Pla	Encarregat
Antonio Ureña Barberà	Secretari del menjador
Milagros Gil Villaba	Cuidadora (Infantil)
Ana Isabel Perales Llorens	Cuidadora Primària
Valentina Pacheco Rodríguez	Cuidadora Primària
Leiken Pastor Vidal	Cuidadora Primària

5. RELACIÓ AMB LES FAMÍLIES DELS COMENSALS

- Els pares, mares o tutors/res rebran de part de l'equip pedagògic si ho sol·liciten informació de les actituds dels seus fills/es al menjador: què menja, com menja, comportament ... Cap la possibilitat de posar en marxa una APP de l'empresa on les cuidadores poden comentar i puntuar personalment a cada comensal, d'eixa forma els seus tutors/es reben una valoració de cada jornada de menjador.
- Si haguera un comportament en contra de les normes de convivència del centre reflectides en el NOF, l'equip pedagògic informarà als pares, mares o tutors/res personalment o per escrit.
- En cas de malaltia o accident d'un comensal, l'equip pedagògic informarà als pares, mares o tutors/res, si no es poguera contactar amb cap familiar i el cas fora greu o urgent s'avisaria al centre de salut o al 112.
- Els pares, mares o tutors/res del comensals tenen l'obligació de donar o comunicar al menjador com a mínim un telèfon d'atenció continuada durant el temps de durada del servei.
- Cada família del comensal ha de facilitar al menjador un número de compte bancari on remetre el rebut mensual.
- Els pares, mares o tutors/res dels comensals que es queden dies esporàdics hauran d'adquirir un **talonari de 5 menús** que podran fer-lo servir durant tota la primària.

- Cada dia a primera hora es passa la llista del menjador, per tant si un comensal fixe no es queda eixe dia al menjador la família deu avisar per telèfon a secretaria fins les 9:45. Si s'avisa més tard es cobrarà el menú del dia.
- Les ajudes assistencials de conselleria no totes cobreixen el preu del menú, per tant han de abonar la diferència entre l'ajuda i el preu del menú.
- **El dia 10 de cada mes s**'enviaran al banc els rebuts del menjador del mes anterior.
- Per a ser Usuari del menjador escolar caldrà estar al corrent del pagament del rebuts.
- **Quan un rebut haja sigut retornat, l'encarregat de menjador enviarà una carta informant de l'impagament a la família, en la qual es donarà una setmana de termini per passar per la secretaria a pagar-li a l'encarregat. Acabat el termini i NO fer-se efectiu el pagament s'enviarà a la família un nova carta avisant que NO podrà fer ús del servei de menjador a partir del dia següent a la notificació.**

6. NORMES ALUMNAT MENJADOR

L´alumnat que es queda al menjador ha de complir unes normes bàsiques que es detallen a continuació.

- L'alumnat anirà en fila amb la resta de companys/es i es dirigirà ordenadament on està la monitora assignada en el lloc acordat.
- No es pot cridar ni córrer pels corredors ni al menjador, es parla amb to de veu normal i es camina.
- L'alumnat que es queda al menjador no pot tornar a pujar a les aules, si no és acompanyat per un monitor/a.

- A l'hora de menjar s'entra en fila ordenadament sense empentar-se.
- Dins del menjador no es deu parlar fort, som molts comensals i hi ha molt de soroll. Ens hem d'habituar a demanar les coses per favor i a donar les gràcies, sempre, i més a més quan estem asseguts a la taula per menjar.
- Hem d'utilitzar els coberts correctament.
- En el servei (WC) hem de tindre cura de no tirar aigua al sòl, no utilitzar més sabó ni paper del necessari. Hem de respectar al company/a que està davant nostre i no empentar ni tirar-se aigua.

- S'han d'escoltar les indicacions dels monitors/res i respectar-les.
- El menjador escolar se regirà per les normes contingudes en el NOF i pla d'igualtat i convivència del col·legi.

Aquest Pla Anual de Menjador ha estat aprovat pel Consell Escolar del CEIP LA SÉNIA, amb data 14-12-2023.

L'Alcúdia de Crespins, 14 de desembre de 2023

Aquest Pla Anual de Menjador ha estat modificat pel Consell Escolar del CEIP LA SÉNIA per al curs 2024-2025, amb data 11-07-2024.

La directora del centre

Signat: Laura Maria Tortosa Bataller

Annex. Relació de menús tipo

Grupo CAPS — Menú basal mayo — CEIP La Sénia

FESTIVO	02 495 58 25 18 Lechuga, zanahoria y maíz Crema de calabacín ecológico Pollo en salsa teriyaki A1 A14 I8 I5 I6 Fruta de temporada - Tortilla de coliflor con ensalada de tomate y queso. Fruta	03 539 63 31 19 Lechuga, manzana y aceitunas Lentejas con verduras A1 A3 I6 I9 Bacalao con pesto de brócoli A8 I8 I7 Fruta de temporada - Lomo en salsa con ñoquis de patata. Fruta	04 916 87 38 45 Queso de untar con galletitas saladas A9 A1 A7 A12 A14 I7 I6 Ensalada completa con atún A8 I8 I7 Lasaña casera de carne A9 A1 A3 A14 I8 I2 I5 I7 I6 Yogur A9 I7 - Hervido valenciano. Salmón al papillote. Fruta.	05 538 45 20 30 Lechuga, pepino y tomate Guisado de patata con verduras A3 Tortilla francesa con queso A9 A7 I7 Fruta de temporada Pizza casera
08 793 86 33 35 Lechuga, tomate, aceitunas Arroz milanesa con taquitos de magro I8 I2 I5 I6 I7 Boquerones rebozados A1 A4 A7 A8 A9 A11 I8 I7 Fruta de temporada - Crema de verdura y tortilla francesa. Fruta	09 586 55 38 20 Lechuga, maíz y zanahoria Fabada vegetal ecológica I10 I6 Merluza al horno con salsa de tomate A8 I8 Fruta de temporada - Pavo con judías verdes y puré de patatas. Fruta	10 576 60 22 26 Lechuga, pepino y tomate Macarrones integrales con pisto de verduras A1 A7 Tortilla de jamón york A7 A9 A14 I8 I5 I2 I6 I7 Fruta de temporada - Bacalao con pimientos, calabacín y tomate. Fruta	11 808 66 31 46 Snack de Palomitas de Maíz A5 A13 Ensalada de garbanzos A3 I6 Alitas de pollo con patatas deluxe (horno) I5 I7 I8 Helado A7 A9 A13 A14 I7 I6 - Salteado de guisantes con tomate y ternera. Fruta	12 597 45 43 25 Lechuga, tomate y manzana Sopa de fideos A1 A7 A6 I8 I5 I7 I2 Solomillo de cerdo a la carbonara A14 A3 A9 I2 I6 I5 I8 I7 Fruta de temporada Judías verdes salteadas con cebolla y tomate
15 692 81 26 28 Lechuga, tomate y maíz Espirales con tomate, brócoli y queso A9 A1 A7 Huevos a la flamenca "con sus tostas" A7 A1 I7 I6 Fruta de temporada - Alas de pollo con bastones de boniato. Fruta	16 699 51 40 37 Lechuga, pepino y aceitunas Potaje de garbanzos I8 I6 Salmón a la provenzal A8 I8 I7 Fruta de temporada - Crema de verdura y tortilla francesa. Fruta	17 549 59 20 25 Lechuga, zanahoria y atún A8 I8 I7 Guisado de patata y verdura con carrilleras de cerdo A3 I8 I5 I2 I7 Bastones de verduras en tempura A1 A4 A7 A8 A9 A11 A13 A14 I8 I7 I6 Fruta de temporada - Merluza al horno con patatas y espárragos. Fruta	18 891 110 34 36 Zanahoria rallada aliñada Hummus de aguacate con picos A3 A1 A12 A14 I6 Arroz a banda A3 A4 A11 A8 I8 I7 Yogur A9 I7 Tortilla de patata con pimientos asados	19 611 76 27 21 Lechuga, maíz y aceitunas Crema bretona (alubias blancas y puerros) A3 I10 I6 Panini casero de taquitos de pavo, tomate y queso A1 A9 A6 A7 A14 I8 I6 I7 I5 Fruta de temporada Contramuslo de pollo con salteado de champiñón y cebolla
22 650 76 37 21 Lechuga, tomate, aceitunas Arroz tres delicias casero (guisantes, york, zanahoria, tortilla) A9 A14 A7 I5 I2 I7 I6 I8 Muslo de pollo deshuesado a la plancha I5 I8 I7 Fruta de temporada - Hervido de alcachofas y lubina al horno. Fruta	23 671 62 38 30 Lechuga, zanahoria y maíz Macarrones ecológicos con berenjena, tomate y queso A1 A9 I7 Gallo al limón con judías verdes A8 I8 I6 I7 Yogur con fresas A9 - Sopa de brócoli, entremeses y fruta	24 708 77 34 29 Lechuga, maíz y atún A8 I8 I7 Lentejas de la abuela A1 I8 I2 I5 I7 I6 I9 Tortilla de patatas A7 I7 Fruta de temporada - Crema de calabacín y panini de jamón con queso. Fruta	25 827 102 35 29 Ensalada variada Sopa africana de garbanzos y calabaza A6 A5 A13 A12 A1 A7 I6 Tajine de tenera con zanahoria y fruta seca A3 A5 A13 A9 I8 I5 I7 Helado A7 A9 A13 A14 I7 I6 - Bacalao con pimientos, calabacín y tomate. Fruta	26 709 79 21 34 Picos camperos A1 A12 A14 I6 Gazpacho andaluz A1 Hamburguesa completa con patatas fritas (pan de hamburguesa) A9 A1 I8 I5 I2 I7 Fruta de temporada - Crema de zanahoria y tortilla de patata. Fruta
29 755 80 29 32 Lechuga, pepino y tomate Sopa de fideos A1 A7 A6 I8 I5 I7 I2 Fritura variada A1 A3 A8 A4 A6 A7 A9 A10 A11 A12 A13 A14 I2 I5 I7 I6 I8 Fruta de temporada Tortilla de patata con pimientos asados	30 492 40 28 23 Lechuga, maíz y manzana Marmitako de pescado A8 A3 I8 I7 Tortilla paisana de verduras A7 Fruta de temporada - Muslitos de pollo al horno con manzana asada y verduras. Fruta	31 872 97 30 25 Ensaladilla rusa con atún y huevo duro A8 A7 I6 I7 I8 Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10 .. Helado A7 A9 A13 A14 I7 I6 - Merluza al horno con patatas y espárragos. Fruta		