

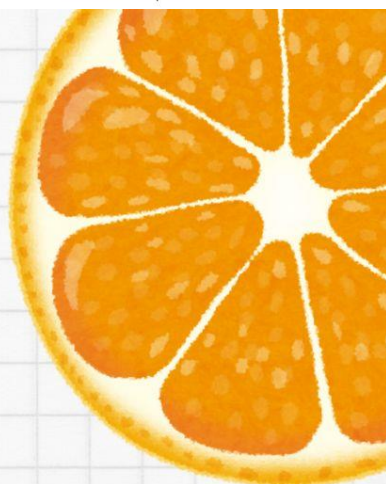
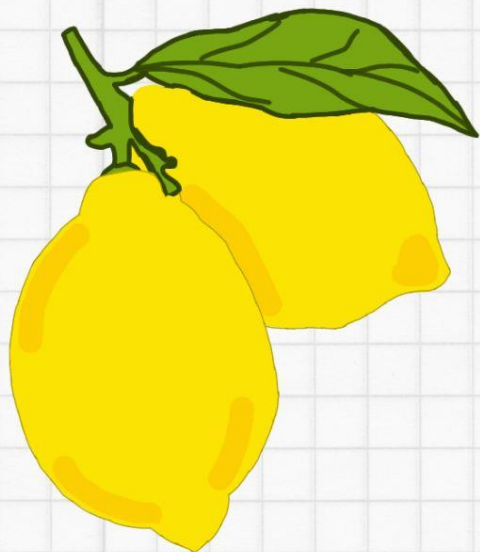


CEIP Miguel de Cervantes
Catadau

46002881
Tfn: 962980125
Pl Dr Bosch Marín 10
Catadau (València) 46196



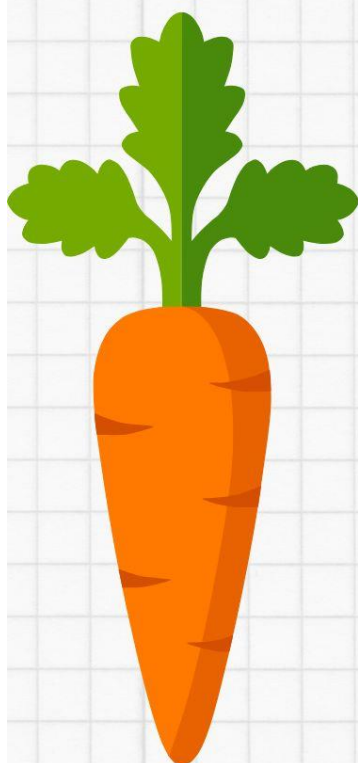
GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura,
Universitats i Ocupació



PLA ANUAL

MENJADOR ESCOLAR

Curs 25-26



CEIP Miguel de Cervantes
Catadau





1.1 NORMATIVA...4
2. EL MODEL DE GESTIÓ...4
3. LES NORMES D'ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR...5
3.1 CALENDARI DEL MENJADOR ESCOLAR...5
3.2 PREUS APLICABLES A LES PERSONES USUÀRIES...5
3.3 INCOMPLIMENT DEL PAGAMENT DEL SERVEI...6
3.4 MODALITATS D'ÚS DEL MENJADOR ESCOLAR...6
3.5 ALTA I BAIXA DELS USUARIS...7
4. ELS DRETS I ELS DEURES DELS USUARIS I DE LES SEUES FAMÍLIES...7
4.1 DRETS DE LES FAMÍLIES...7
4.2 DEURES DE LES FAMÍLIES...7
4.3 DRETS DE L'ALUMNAT USUARI...8
4.4 DEURES DE L'ALUMNAT USUARI...8
5. PROGRAMACIÓ I FUNCIONAMENT DEL SERVEI...9
5.1 ORGANITZACIÓ I LOGÍSTICA...9
5.2 NUTRICIÓ I SALUT...9
5.3 EDUCACIÓ I HÀBITS...9
5.4 SOSTENIBILITAT...9
5.5 CONVIVÈNCIA I BENESTAR...10
5.6 COMUNICACIÓ I PARTICIPACIÓ...10
OBJECTIUS I ACTIVITATS EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA...10
OBJECTIUS I ACTIVITATS EN EDUCACIÓ I TEMPS LLIURE...11
5.7 HORARIS...12
5.8 MONITORS/ES...13
5.9 ORGANITACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT...13
5.9.1 A L'HORA DE DINAR...13
5.9.2 DESPRÉS DE DINAR...14
6. NORMATIVA DE SEURETAT I HIGIENE...15
6.1 EQUIPAMENT...15
7. PERSONAL DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR...15
7.1 COMPOSICIÓ I TASQUES ATRIBUÏDES...15
8. AVALUACIÓ I SEGUIMENT...19
8.1 OBJECTIUS DE L'AVALUACIÓ...19
8.2 INSTRUMENTS D'AVALUACIÓ...19
8.3 INDICADORS DE QUALITAT...19
8.4 PROCEDIMENT...19
8.5 CALENDARI...20
ANNEX 1: EXEMPLES DE MENÚS ...21

Aquest Pla Anual de Menjador Escolar ha estat presentat i aprovat en sessió ordinària del Consell Escolar del CEIP Miguel de Cervantes en el present curs escolar 2025-2026.

1. OBJECTIUS DEL SERVEI



El servei de menjador escolar inclou el temps dedicat a l'alimentació i l'atenció educativa de l'alumnat, que es desenrotllarà tant durant el període d'alimentació com durant els períodes anterior i posterior a este. A través de l'atenció educativa fomentarà la promoció de la salut, els hàbits alimentaris i les habilitats socials de l'alumnat, així com hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

Aquest Pla anual de funcionament del servei complementari de menjador escolar està basat en el marc de l'ORDRE 53/2012 de 8 d'agost, modificada per l'Ordre 43/2016, de 3 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport i per les Instruccions de la Direcció General de Centres Docents sobre la gestió econòmica i el funcionament del servei 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 2025-2026.

El servei de menjador escolar és un servei complementari de caràcter educatiu i social de suport als centres docents, desenrotllant hàbits i actituds saludables en l'alumnat en relació amb la nutrició, la qual cosa garanteix una dieta sana i equilibrada; a més de contribuir a afavorir la salut en el procés de creixement dels escolars, així com a fomentar la camaraderia i les actituds de respecte i tolerància. Per això, la finalitat del present projecte educatiu és establir els criteris organitzatius del menjador, així com les recomanacions i normes necessàries per al seu bon funcionament.

El Pla d'actuació defineix aspectes organitzatius i de funcionament que contribueixen a obtindre la màxima rendibilitat i eficàcia en la gestió dels recursos humans i materials que considerem faran una important aportació per a millorar la qualitat del servei i de l'educació.

Haurà de tindre repercussions positives no sols des del punt de vista nutricional sinó també en l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris en l'alumnat, que influiran en el seu ambient familiar.

El menjador escolar pot i ha de ser, un marc en què dia a dia l'alumnat adquireisca uns millors hàbits alimentaris i conega de forma pràctica els fonaments d'una òptima alimentació i nutrició.

Este Pla ha sigut elaborat per l'Equip Directiu i l'Encarregada del menjador.

S'inclourà en la Programació General Anual i serà aprovat pel Consell Escolar del centre. Podrà ser modificat a proposta del Consell Escolar o de l'Equip Directiu, que serà qui recull les aportacions o necessitats de canvi.

1.1 NORMATIVA:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE 160, 06.07.2011).



- La Llei 26/2018, de 21 de desembre, de la Generalitat, de drets i garanties de la infància i adolescència
- (DOGV 8450, 24.12.2018), en el capítol XV del títol II, sobre el dret a una alimentació adequada, en l'article 82.
- El Decret 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat (DOGV 8323, 22.06.2018).
- L'Ordre 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar als centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat dependents de la conselleria amb competència en matèria d'educació (DOGV 6839, 13.08.2012), modificada per l'Ordre 43/2016, de 3 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport (DOGV 7845, 05.08.2016).
- Instruccions de la Direcció General de Centres Docents sobre la gestió econòmica i el funcionament del servei 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 2025-2026

2. EL MODEL DE GESTIÓ

Este Pla ha sigut elaborat per l'Equip Directiu i l'Encarregada del menjador.

S'inclourà en la Programació General Anual i serà aprovat pel Consell Escolar del centre a l'inici del curs escolar.

Podrà ser modificat a proposta del Consell Escolar o de l'Equip Directiu, que serà qui arreplegue les aportacions o necessitats de canvi.

3. LES NORMES D'ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR.

Les normes d'organització i funcionament en matèria de convivència es regiran per allò recollit al Decret d'igualtat i convivència 195/2022 ja que les Normes d'Organització i Funcionament del Centre (NOF) encara no han estat aprovades pel Consell Escolar degut a que estem pendents d'una modificació del Decret esmentat.

D'altra banda, partint com a base de la normativa esmentada en l'apartat 1.1 *Normativa* del present pla, el servei de menjador escolar del CEIP Miguel de



Cervantes té una normativa que cal ser respectada pels usuaris i les seues famílies. Tot seguit es detallen les normes del menjador escolar:

3.1 Calendari del menjador escolar: S'oferirà menjador escolar tots els dies que apareixen marcats com a lectius en el calendari escolar del curs acadèmic 2025-2026.

3.2 Preus aplicables a les persones usuàries:

Per al curs acadèmic 2025-2026 el preu de la minuta per comensal/dia que hauran d'abonar les persones usuàries del servei de menjador escolar serà de 4,35€ en Educació Infantil i Educació Primària.

En el cas d'una falta d'assistència degudament justificada amb un justificant expedit per un organisme oficial, no es realitzarà el cobrament a la persona usuària de cap quantitat en concepte de monitors o gastos indirectes. En cap cas s'acceptaran justificants realitzats per les famílies dels usuaris si no estan degudament acompanyats d'un justificant emés per un organisme oficial.

El personal docent i no docent que preste els seus servicis en el centre podrà ser usuari del menjador, havent de realitzar el pagament pel menú de la mateixa manera que s'acorde amb l'empresa subministradora del servei per a la resta dels comensals habituals.

Les persones usuàries de menjador estan obligades a abonar la quantia que els corresponga pel cost del servei i a respectar el present projecte educatiu del menjador, on apareixen reflectits els seus drets i obligacions, així com les conseqüències del seu incompliment.

3.3 Incompliment del pagament del servei:

L'impagament durant dos mesos consecutius de la part proporcional no gratuïta del menú de l'alumnat beneficiari d'ajudes parcials del servei donarà lloc, mitjançant resolució de la direcció territorial competent en matèria d'educació, a la denegació de l'ús del servei fins a l'efectiva cancel·lació del deute. En el cas que la persona beneficiària renuncie de manera permanent a l'ajuda de Menjador haurà de comunicar-ho al secretari del centre.

En el cas dels usuaris no beneficiaris d'ajuda, l'impagament d'una mensualitat del servei de menjador comportarà la denegació automàtica de l'ús d'aquest servei, prèvia comunicació de la direcció del centre a la família de l'alumne afectat.

Una vegada notificada la incidència, la família disposarà d'un termini de **cinc dies hàbils** per a regularitzar la situació i abonar l'import pendent. Transcorregut aquest termini sense que s'haja efectuat el pagament, la plaça de menjador quedarà suspesa fins a la liquidació del deute.



En cap cas l'alumne podrà reincorporar-se al servei de menjador escolar mentre existisquen quantitats pendents de pagament, fins i tot si aquestes deriven de cursos anteriors.

Una vegada abonada la quantia pendent de cobrament es podrà recuperar la plaça de menjador escolar en cas que queden places lliures.

Els rebuts del menjador es generaran a mes vençut, sent el pagament la primera quinzena del mes següent al gaudir.

3.4 Modalitats d'ús del menjador escolar: Els comensals podran fer ús del menjador escolar de setembre a juny. Existeixen diverses modalitats de matrícula al menjador escolar:

- Modalitat 1: De setembre a juny, de dilluns a divendres.
- Modalitat 2: De setembre a juny, de dilluns a dijous.
- Modalitat 3: D'octubre a maig, de dilluns a divendres.
- Modalitat 4: D'octubre a maig, de dilluns a dijous.

Els comensals es podran quedar dies esporàdics només per causes degudament justificades sempre i quan queden places disponibles en el torn assignat al menjador escolar. Els usuaris beneficiaris d'ajuda assistencial han de fer ús únicament del menjador en la modalitat 1.

3.5 Alta i baixa dels usuaris.

- **Alta inicial:** Es recomana que els usuaris es donen d'alta abans de l'inici del curs per facilitar una correcta planificació.
- **Altes i baixes durant el curs:**

Les altes només es podran fer a l'inici de mes.

Les baixes només es podran fer en finalitzar el mes.

- **Excepcions:** Només s'acceptaran altes i baixes immediates en casos degudament justificats i sempre que hi haja places disponibles.
- **Baixes:**



Si un alumne/a es dona de baixa, passarà a l'últim lloc de la llista d'espera, en cas que n'hi haja.

En el cas dels beneficiaris de beca, la baixa es tramitarà davant la Direcció General, que emetrà l'informe corresponent.

4. ELS DRETS I ELS DEURES DELS USUARIS I DE LES SEUES FAMÍLIES

4.1 DRETS DE LES FAMÍLIES

- Ser informats dels menús mensuals, per tal de complementar la dieta de l'alumnat a casa.
- Sol·licitar dietes per motius mèdics o religiosos.
- Ser informats de les incidències en temps de menjador.

4.2 DEURES DE LES FAMÍLIES

Els pares, mares o tutors/es de l'alumnat usuari, així com la resta d'usuaris estan obligats a:

- Acceptar i respectar el Projecte Educatiu de Centre, el RRI i el Pla de Menjador.
- Abonar mensualment la quantia corresponent pel cost del servei (excepte beneficiaris d'ajuda completa).
- Garantir l'assistència: en cas de ser beneficiaris d'ajuda de menjador, l'assistència al mateix està supeditada a l'assistència a l'escola.
- Renunciar en cas de no fer ús del servei: en cas de ser beneficiaris d'ajuda de menjador i no fer ús de manera continuada, caldrà fer efectiva la renúncia al servei.
- Avisar (respectant el temps límit estipulat) tant de l'assistència, com de la no-assistència.
- Justificar degudament les absències del servici del menjador amb justificants emesos per organismes oficials.
- Respectar els horaris de recollida dels i de les menors.
- Notificar al centre qualsevol incidència mèdica (malalties, intoleràncies, al·lèrgies, etc.), així com portar els corresponents informes mèdics.
- Notificar el canvi de compte bancari o modalitat de pagament a la secretaria del centre en la major brevetat possible.
- En el cas de l'alumnat d'infantil, la família haurà de portar roba de recanvi i en cas de necessitat acudir al centre a canviar a l'alumnat.
- Facilitar la bosseta d'higiene bucal al o a la menor i revisar mensualment que aquesta estiga en condicions òptimes per al seu ús.



4.3 DRETS DE L'ALUMNAT USUARI

L'alumnat usuari del servei de menjador escolar té dret a:

- Rebre una dieta equilibrada i saludable.
- Rebre orientacions en matèria d'educació per a la higiene i la salut i d'adquisició d'hàbits alimentaris i socials.
- Participar en les activitats educatives programades.
- Rebre, si és procedent, les ajudes assistencials per a la prestació del servei, d'acord amb la normativa vigent.

4.4 DEURES DE L'ALUMNAT USUARI

L'alumnat usuari del servei de menjador escolar està obligat a:

- Acceptar i respectar el Projecte Educatiu del Centre, el RRI i el Pla Anual de Menjador.
- Tindre un comportament adequat segons les normes de convivència.
- Respectar al personal que presta el servei i complir amb les seues orientacions.
- Mostrar respecte i consideració cap a la resta de l'alumnat usuari.
- Respectar les instal·lacions i utilitzar adequadament el mobiliari i el material.
- Participar en les activitats educatives programades.

5. PROGRAMACIÓ I FUNCIONAMENT DEL SERVEI

L'objectiu prioritari d'aquest Menjador Escolar és donar un servei a les famílies per a conciliar a les hores del migdia, per raons personals diverses tals com: el treball dels pares i mares, absències temporals o qualsevol altra circumstància. Tot i això, no es pot oblidar l'entorn educatiu en que es desenvolupa aquest servei. Així doncs s'haurà d'aprofundir en els següents aspectes:

5.1. Organització i logística

- Horaris esglaonats per a reduir sorolls i aglomeracions.
- Assignació de torns i grups estables.
- Protocols de seguretat alimentària i higiene (rentat de mans, control de temperatura dels aliments, ús de guants/barrets).
- Procediments en cas d'al·lèrgies i intoleràncies (fitxes individualitzades, etiquetatge clar dels menús).
- Coordinació amb la cuina i el personal de monitoratge.

5.2. Nutrició i salut



- Menús equilibrats basats en les recomanacions de l'Agència de Salut Pública.
- Inclusió d'aliments de temporada i proximitat.
- Opcions vegetarianes i/o veganes.
- Elaboració dels menús amb un dietista-nutricionista de l'empresa que gestiona el menjador escolar.
- Propostes per reduir sucres afegits i fregits.

5.3. Educació i hàbits

- Programa d'**educació alimentària** (explicar els aliments, fomentar tastos).
- Promoció del **menjar conscient** (menjar tranquil, sense pressos, sense pantalles).
- Dinàmiques de convivència i respecte (torn de paraula, silenci moderat, recollir el propi plat).

5.4. Sostenibilitat

- Reducció i separació de residus (contenidors de reciclatge i compostatge) seguint el sistema de recollida de residus de la població "*Porta a porta*".
- Disminució del malbaratament alimentari.
- Ús de vaixel·la reutilitzable i eliminació de plàstics d'un sol ús.
- Ús d'aigua filtrada i eliminació de les botelles de plàstic.
- Menús amb productes locals i ecològics.

5.5. Convivència i benestar

- Protocol de resolució de conflictes durant l'estona del menjador seguint el RRI del centre i el Decret d'Igualtat i Convivència 195/2022.
- Foment de la participació dels xiquets en tasques senzilles com parar taula, ajudar a repartir aigua, organitzar-se correctament en grup...
- Espais diferenciats: zona de menjar i zona de joc/descans.
- Formació dels monitors en gestió emocional i inclusió.

5.6. Comunicació i participació

- Informar periòdicament a les famílies sobre menús, activitats i incidències.



- Comissió de menjador al Consell Escolar formada per representats de les famílies i del claustre de mestres així com membres de l'equip directiu.
- Enquestes anuals de satisfacció.

Tots aquests aspectes esmentats més amunt, es desenvoluparan seguint uns objectius materialitzats en activitats que tot seguit es detallen:

En educació alimentària:

OBJECTIUS:

- Reforçar els hàbits de neteja i higiene a l'hora de menjar.
- Millorar els hàbits i els modes en la manera de menjar.
- Afavorir l'aprenentatge de les dietes equilibrades.
- Ensenyar als alumnes tota mena d'aliments favorables a la salut.
- Afavorir les relacions de respecte i cordialitat entre els alumnes a fi que el fet de menjar es convertisca en una activitat agradable.

ACTIVITATS:

- Es realitzaran diàriament, al llarg de la sessió del menjador per mitjà de reflexions, consells, creació d'hàbits que ens porte a la consecució dels objectius proposats.
- Així, es corregiran les males postures, la forma d'agafar forqueta, ganivet o cullera, la forma, l'ús indegut de la manipulació d'aliments...I s'inclouran activitats de reconeixement dels ingredients que conformen els plats i de la seua inclusió de llegums, verdures...També es treballarà les fruites i hortalisses de temporada i la necessitat de menjar-les i comprar-les als agricultors del nostre entorn (productes de proximitat)
- Per una altra banda, potenciarem totes les activitats que, dirigides a la salut, ens oferten els diferents organismes de l'administració de l'àrea de salut d'Alzira donat que formem part de la xarxa de centres d'hàbits saludables.

En educació del temps lliure.

OBJECTIUS:

- Fomentar aficions envers les activitats lúdiques, artístiques i recreatives, seguint sempre la filosofia de la igualtat i el cooperativisme.
- Incrementar en els alumnes habilitats socials com ara, el sentit de grup o equip per a realitzar una tasca comuna.
- Reforçar la idea que en el joc hi ha sempre uns que guanyen i altres que perden, estimulants en uns i en altres l'acceptació dels resultats i el respecte personal.
- Desenvolupar les seues destreses i inculcar hàbits de treball i lectura.



ACTIVITATS:

L'objectiu fonamental en el temps d'abans i després del dinar serà el de desenvolupar habilitats socials, així com hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci. Així, existiran diverses activitats on poder desenvolupar els objectius d'aquest apartat. En aquest sentit, les activitats, en aquest període de temps, seran programades conjuntament entre l'encarregat del menjador, el responsable de la programació didàctica de l'empresa del menjador i els/les educadors/es i aniran encaminades a:

- Millorar el treball col·lectiu envers la consecució d'un ambient agradable i de col·laboració.
- Augmentar l'autoestima per la consecució i realització d'activitats diverses.
- Afavorir la solidaritat amb els/les companys/es en les activitats programades.
- Incrementar el grau de satisfacció personal en la realització d'activitats.
- A més, en aquestes activitats, es treballaran aspectes encaminats a orientar el desenvolupament de destreses i aspectes relacionats amb:
 - El treball personal.
 - El joc i les diverses modalitats.
 - La discriminació audiovisual.
 - La creativitat i el desenvolupament de la personalitat.
 - La comunicació, interrelació i convivència.
- Projecte Educatiu: Aquest projecte és un projecte multidisciplinar per a les etapes d'Educació Infantil i Primària dissenyat per a poder desenvolupar-se adaptant-se als diferents horaris dels Centres Educatius, i està basat en l'idea de crear espais lúdics on els alumnes/as puguin realitzar activitats dirigides que els permeten gaudir del seu temps d'oci aprenent d'una manera transversal i deixant volar la seua imaginació i creativitat a través de diferents tipus d'activitats i dinàmiques.

Per això, anem a contar amb:

- Una proposta adaptada per a Educació Infantil i que constarà de dos nivells de concreció: 3 anys i 4/5 anys,
- Una proposta adaptada per Educació Primària i que constarà amb tres nivells de concreció.
- El projecte transversal *Prop de mi, prop de Tu* en el que, a través dels nostres jocs de l'Ingredient secret, coneixerem, provarem i gaudirem d'ingredients de temporada i proximitat de la nostra terra.
- El projecte transversal *Emociona't amb COLEVISA* on profunditzarem en les nostres emocions i en com identificar-les i gestionar-la.



- I ja per últim, seguirem amb el nostre projecte *with COLEVISA* en el que oferirem a cada etapa educativa projectes mediambientals adaptats a cada edat.

5.7 HORARIS

S'estableixen dos períodes diferenciats:

Els mesos de Setembre i Juny:

- De dilluns a divendres: de 13 a 15h

D'octubre a Maig:

- De dilluns a dimecres: de 12'30 a 15h
- Els dijous: de 13h a 15h
- Els divendres: de 13'30 a 15h

Degut a l'aforament limitat de l'estructura del menjador escolar, es realitzen diàriament dos torns per a menjar:

PRIMER TORN: L'alumnat d'Infantil (3, 4 i 5 anys), primer, segon i tercer de primària.

- De dilluns a dimecres: de 12:30 a 13:45 hores
- Dijous: de 13'15h a 14h
- Divendres de 13:30 a 14:15h

SEGON TORN: L'alumnat de quart i tercer cicle de primària.

- De dilluns a dimecres: de 13:45 a 15:00h
- Dijous: de 14:00 a 15:00h
- Divendres de 14:15 a 15:00h

5.8 MONITORS/ES

Aquest curs, degut a la disminució de matrícula que sofreix el centre; segons la ràtio que estableix Conselleria, comptem amb 5 monitors. La distribució serà la següent:

- Infantil 3 anys: 1 monitor/a
- Infantil 4-5 anys: 1 monitor/a
- 1r, 2n i 3r de primària: 1monitor/a
- 4t, 5é i 6é de primària: 2 monitors/es
- Alumnes Educació Especial: cap monitor/a



Els monitors depenen de l'empresa de càtering contractada per acord del Consell Escolar; Comedores Levantinos Isabel (COLEVISA)

5.9 ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

5.9.1 A l'hora de dinar:

Al menjador els xiquets i xiquetes s'agruparan en taules per grups d'edat i nivells on s'ha de potenciar que els alumnes adquirisquen la responsabilitat d'ajudar i controlar els/les alumnes per iguals.

EL número de comensals en educació infantil és de 25 comensals i en educació primària 96 comensals.

En educació primària cada alumne/a serà l'encarregat/ada d'agafar la seua safata amb el menjar. Hi han encarregats per a posar els torcabques i els coberts. Quan acaben de dinar cada alumne buida la seua safata.

5.9.2 Organització de l'alumnat després de dinar:

Recollida i higiene personal

- Cada alumne retira el seu plat, coberts i got, i els diposita al lloc establert.
- Els residus es llancen als contenidors corresponents (orgànic, envasos, paper, etc.).
- Rentat de mans i, si és necessari, higiene bucal (si l'escola disposa del programa de raspallat de dents).

Temps tranquil i de descans

- Breu estona (10–15 minuts) de calma després de dinar:
 - Espais amb música suau o lectura.
 - Racó tranquil amb jocs de taula, contes o activitats de relaxació.
 - Possibilitat de migdiada per a alumnat d'infantil 3 i 4 anys.

Activitats educatives i lúdiques

- Organització per torns o racons d'activitat:
 - **Activitat a l'aire lliure:** jocs tradicionals, esports dirigits, dinàmiques de grup.
 - **Activitat creativa:** dibuix, manualitats, tallers.



- **Activitat educativa:** lectura guiada, ajuda amb deures, tallers de valors.

Supervisió i convivència

- El coordinador dels monitors vetlla perquè els grups siguin equilibrats i segurs.
- Es promouen normes bàsiques de respecte, col·laboració i cura del material.
- Es dona suport a l'alumnat amb més necessitats (adaptació d'activitats, espai tranquil).

Preparació per a la tornada a classe

- Avis amb antelació perquè recullen material i es preparen.
- Formació de files o grups per tornar a les aules amb ordre i tranquil·litat.

6. NORMATIVA DE SEGURETAT I HIGIENE

El centre compta amb les mesures de seguretat que marca la llei i que són revisades periòdicament per sanitat, així com l'empresa d'extintors. En aquest sentit, s'atendrà a les mesures recollides en el Pla d'Evacuació del Centre.

6.1 Equipament.

El centre compta amb equipament complet per al tipus de càtering, segons normativa vigent, des de l'inici del funcionament.

Les reunions preceptives d'aquesta comissió, que forma part de les comissions delegades del Consell Escolar, són: una a començament de curs, una altra a la fi de cada trimestre i l'última a la fi de curs. A més a més, es reunirà amb caràcter extraordinari sempre que així ho sol·licite algun dels seus membres. Els membres de la comissió de menjador escolar del CEIP Miguel de Cervantes de Catadau, són, a proposta del Consell Escolar:

Sector mestres:

- Paula Pilsa Domènech (Presidenta del Consell Escolar)
- Rafael Antonio Camarena Sanz (Secretari del Consell Escolar)

Sector famílies:

- Consol Alfonso
- M.José Llorens

7. PERSONAL DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR



El personal del servei de menjador escolar està format per la directora, l'encarregada del menjador i el secretari del centre que tenen unes funcions específiques. A més, com a personal educador d'aquest servei complementari, també es troba els/les educadors/es que aporta la empresa adjudicatària així com l'auxiliar de cuina. D'aquesta manera, tenim la següent composició:

7.1 COMPOSICIÓ I TASQUES ATRIBUÏDES

DIRECTORA: PAULA PILSA DOMÈNECH

- Dirigir i coordinar el servei de menjador escolar.
- Elaborar el Pla anual de funcionament del servei complementari de Menjador Escolar com a part de la programació general anual del centre.
- Exercir la prefectura de tot el personal adscrit a aquest, sense perjudici de les relacions laborals existents, en el seu cas, entre l'empresa concessionària del servei.
- Vetllar pel compliment d'aquest Pla, així com de les normes sobre sanitat, seguretat i higiene, sense perjudici de les competències que corresponguen a l'administració sanitària.

ENCARREGADA: ADELINA BOILS IBIZA

- Supervisar els preparatius del servei de menjador, coordinant les tasques dels cuidadors i garantint l'obertura del servei en l'horari aprovat.
- Controlar l'accés i la presència en el menjador escolar tant dels comensals habituals com dels esporàdics.
- Controlar que el menú siga servit en condicions higièniques adequades i que tot es trobe en un estat idoni d'utilització.
- Controlar que el menú servit s'ajuste al prèviament planificat i informat a famílies i usuaris.
- Verificar l'adequació del menú servit als alumnes que, sota prescripció facultativa, precisen un règim dietètic especial, sempre que haguera sigut prèvia i adequadament comunicat.
- Verificar que el personal de cuina ha recollit i conservat la «co-mesure testimoni» d'acord amb la normativa vigent.
- Exercir quantes funcions li delegue la directora del centre.

SECRETARI: RAFAEL CAMARENA SANZ

- Elaborar i actualitzar periòdicament l'inventari dels béns adscrits al menjador que s'utilitzen en el servei.
- Elaborar el projecte de Pressupost de Menjador.



- Realitzar la gestió econòmica del servei de menjador, així com verificar el cobrament de les quantitats del preu del servei als usuaris, i efectuar els cobraments i pagaments autoritzats per la direcció del centre.
- Procedir a la reposició del parament necessari, amb l'autorització prèvia de la direcció del centre.
- Ordenar el règim econòmic del menjador escolar, conforme a les instruccions de la directora, realitzar la comptabilitat i rendir comptes davant les autoritats corresponents.

CONSELL ESCOLAR

- Aprovar el Projecte Anual del Menjador Escolar.
- Proposar a la directora del centre la implantació de quantes mesures contribuïsquen a millorar la prestació global del servei.
- Aprovar la proposta econòmica del menjador escolar per a cada curs econòmic.

MONITORS/ES

• Atenció personal a l'alumnat

- Donar suport als comensals que, per edat o necessitats educatives especials, necessiten ajuda en l'alimentació i el lavabo.
- Vetllar per la higiene de l'alumnat abans, durant i després del menjar (rentat de mans, higiene bucal...).
- Assegurar que cada alumne/a menja la quantitat adequada i disposa del temps necessari.
- Avisar les famílies, especialment en el cas dels més menuts, si es detecten necessitats fisiològiques bàsiques o altres incidències.

• Educació i hàbits saludables

- Oferir orientacions sobre educació per a la salut i hàbits socials.
- Ensenyar l'ús correcte dels utensilis i unes normes bàsiques de comportament a taula.
- Garantir el compliment de les normes de convivència i funcionament.

• Seguretat i vigilància

- Conèixer i aplicar el protocol d'actuació en cas d'accident.
- En cas d'accident o lesió: socórrer l'alumnat, avisar al 112 o urgències, informar les famílies i comunicar-ho a l'equip directiu.
- Supervisar tots els comensals en tot moment, tant dins del menjador com en altres espais.



- Garantir que mai hi haja alumnes sols en cap dependència del centre.
- Vigilar que cap alumne/a isca del recinte escolar.
- **Organització d'espais i activitats**
 - Habilitar espais adequats els dies de pluja o fred, en coordinació amb la direcció i l'encarregada del menjador.
 - Organitzar i vigilar les activitats abans i després de l'àpat.
 - Comprovar que tot el material utilitzat quede guardat i en bon estat.
- **Comunicació i coordinació**
 - Comunicar les incidències a les famílies.
 - Avisar de qualsevol absència al director del centre i al responsable de l'empresa de menjador.

AUXILIAR DE CUINA:

Suport en la preparació i el servei d'àpats

- Ajudar en la preparació bàsica dels aliments (rentar, pelar, tallar, mesurar ingredients).
- Col·laborar en l'elaboració de plats sota la supervisió del cuiner/a.
- Ajudar en el muntatge i presentació de safates, carmanyoles o plats.
- Donar suport durant el servei de menjador (repartir menjar, emplenar recipients, reposar aliments).

Higiene i seguretat alimentària

- Mantenir neta i endreçada la cuina, els utensilis i les instal·lacions.
- Rentar i desinfectar estris, olles, plats, gots i coberts.
- Assegurar la correcta conservació dels aliments (cadena de fred, control de caducitats, segellat de productes oberts).
- Complir les normes de seguretat alimentària i APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics).
- Garantir el correcte ús dels equips de protecció individual (bata, guants, gorra, etc.).
- Congelar cada dia una mostra dels plats servits als comensals tal i com marca la Inspecció de Sanitat.

Organització i logística

- Ajudar a la recepció, revisió i emmagatzematge de proveïments.
- Col·laborar en el control d'estocs i avisar quan falten productes bàsics.
- Retirar residus i gestionar-los adequadament (orgànic, envasos, oli usat, etc.).



Altres responsabilitats

- Complir els protocols establerts pel centre i l'empresa de menjador.
- Informar de qualsevol incidència (aliment deteriorat, avaria, problema d'higiene).
- Mantenir una actitud respectuosa i col·laboradora amb la resta de l'equip de cuina i monitors

8. AVALUACIÓ I SEGUIMENT

8.1. Objectius de l'avaluació

- Valorar el grau de compliment dels objectius fixats en el Pla Anual.
- Detectar punts forts i àrees de millora en l'organització i funcionament del servei.
- Mesurar la satisfacció de tota la comunitat educativa (alumnat, famílies, personal).
- Proposar millores concretes per al curs següent.

8.2 Instruments d'avaluació

- **Enquestes de satisfacció** a alumnat, famílies i monitors (sobre menús, ambient, activitats, organització).
- **Reunions de coordinació** amb cuina, monitors i direcció.
- **Observació directa** del funcionament diari (convivència, higiene, temps d'espera, organització).
- **Registre d'incidències** (alimentàries, de convivència, d'impagaments, de seguretat).
- **Informe nutricional** (equilibri i varietat dels menús, presència de productes locals i de temporada).
- **Anàlisi de malbaratament alimentari** (quantitat de menjar sobrant i causes).

8.3. Indicadors de qualitat

- Compliment del calendari i dels horaris establerts.
- Adequació dels menús a les recomanacions de salut pública.
- Percentatge de participació en activitats educatives i de sostenibilitat.
- Nombre i tipus d'incidències resoltes satisfactòriament.



- Grau de satisfacció global dels diferents col·lectius implicats.

8.4. Procediment

- Recollida de dades al llarg del curs (enquestes, registres, informes).
- Elaboració d'un **informe final d'avaluació** per part de la comissió de menjador o l'equip directiu.
- Presentació de conclusions al Consell Escolar i a les famílies.
- Incorporació de les propostes de millora al Pla Anual del curs següent.

8.5. Calendari

- **Avaluació intermèdia:** al segon trimestre per detectar i corregir incidències a temps.
- **Avaluació final:** al tancament de curs, amb informe global i línies de millora.



CEIP Miguel de Cervantes
Catadau

46002881
Tfn: 962980125
PI Dr Bosch Marín 10
Catadau (València) 46196



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura,
Universitats i Ocupació

ANNEX 1: Exemples de menús

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

CEIP Miguel de Cervantes
(Catadau)

usuari: miguel_cervantes_catadau

usuari: 1455_miguel_cervantes_catadau

Setembre - 2025 MENU CATERING
MIGUEL DE CERVANTES CATADAU

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pinya, Meló
Meló d'Alger, Poma

*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA T'LA NOSTRA APP

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1455

VALOR DIFERENCIADOR



ALLÈRGENS



Arda, 1^a de Mayo - 46100 Burjassot (València)
T 963 189 106 - F 963 189 107 - colevisa@colevisa.com
Menú revisat per la nutricionista
col·laboradora Leana Gualles, Núm. CV00275
Dispossem de menús adaptats a l'edat dels comensals,
règims ètics, al·lèrgies i altres patologies etc.
La valoració nutricional està bressa en el grup d'edat. Els
nostres menús es preparen d'acord amb les directives
de la normativa vigent en cada comunitat.
La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la
cuina i en la direcció del centre.

E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP
8 Ensalada de verduras de temporada 737,57 PROT 29,26g CA 356,17mg FE 6,22mg HDC 108,15g LIP 30,35g 1º 2º P Pasta a la italiana amb formatge Lluç a la marinera amb doblines Fruita Quinoa amb especíes Truita de carabasseta i ahucat /Fruita	9 Ensalada fresca ecológica 799,41 PROT 26,77g CA 107,50mg FE 6,55mg HDC 103,79g LIP 24,9g 1º 2º P Lentilles amb verdurs P/ECO Pollastre rostí amb creïlles rostides al pebre roig Fruita ECO Espinacs amb pemi Cam blanca magra /Fruita				
10 Ensalada de verduras de temporada 866,71 PROT 29,73g CA 91,47mg FE 4,30mg HDC 153,50g LIP 37,1g 1º 2º P Arros a la cubana (tomaca i ou) Croquetes d'abaig amb pèsols Fruita Faves saltades amb all tendres Tibot a tacs amb carabasseta /Fruita					
11 Ensalada fresca ecológica 1004,36 PROT 29,24g CA 165,98mg FE 7,19mg HDC 107,33g LIP 44,33g 1º 2º P Crema de fesols i porro amb tostons Mandonguilles a la jardineria Fruita Bajouqueta saltada Torrada de tomata, formatge fresc i anoves					
12 Tomaca i formatge tendre 744,22 PROT 29,24g CA 91,47mg FE 4,30mg HDC 153,50g LIP 37,1g 1º 2º P Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa) amb pics de pa Fideuà de peix i marisc (fons de llotja) Iogurt natural Espinacs saltats amb panes i pinyons Cam d'au /Fruita					
15 Ensalada de verduras de temporada 804,98 PROT 32,30g CA 249,12mg FE 6,22mg HDC 110,21g LIP 33,37g 1º 2º P Crema de lentilles roges amb tostons Truita de creïlla amb formatge tovallo valencià Fruita Escalivada Peix al papillote amb quinoa /Fruita					
16 Ensalada fresca ecológica 780,44 PROT 26,77g CA 107,50mg FE 6,55mg HDC 103,79g LIP 24,9g 1º 2º P Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Salmó al forn amb bajoquetes Fruita Crep de verdurs Ous al plat /Fruita					
17 Ensalada de verduras de temporada 904,65 PROT 32,30g CA 249,12mg FE 6,22mg HDC 110,21g LIP 33,37g 1º 2º P Sopa d'olla Reilom al forn amb creïlles Fruita Pèsols amb pemi i ceba Croquetes casanes de llegums /Fruita					
18 SETHANA DE LA PALLA 776,20 PROT 33,30g CA 145,09mg FE 4,57mg HDC 111,19g LIP 22,89g 1º 2º P Amanida de tomaca i formatge Capritx de calamar Paella valenciana amb pollastre de camp Fruita ECO Panolla amb sal	19 Ensalada fresca ecológica 776,20 PROT 33,30g CA 145,09mg FE 4,57mg HDC 111,19g LIP 22,89g 1º 2º P Oignons estofats amb verdurs Pizza margarida Iogurt Xampinyons gratinats Salmó al papillote /Fruita				
22 Ensalada de verduras de temporada 804,98 PROT 32,30g CA 249,12mg FE 6,22mg HDC 110,21g LIP 33,37g 1º 2º P Crema de lentilles roges amb tostons Truita de creïlla amb formatge tovallo valencià Fruita Escalivada Peix al papillote amb quinoa /Fruita					
23 Ensalada fresca ecológica 740,85 PROT 26,77g CA 107,50mg FE 6,55mg HDC 103,79g LIP 24,9g 1º 2º P Fesols amb verdurs Ales de pollastre bbq (Infantil): Estofat de pollastre amb panolla de dacsa (Infantil) Fruita Xips de moniato al forn Truita de tonyina i carabasseta /Fruita					
24 Ensalada de verduras de temporada 904,65 PROT 32,30g CA 249,12mg FE 6,22mg HDC 110,21g LIP 33,37g 1º 2º P Sopa d'olla Reilom al forn amb creïlles Fruita Pèsols amb pemi i ceba Croquetes casanes de llegums /Fruita					
25 Ensalada fresca ecológica 776,20 PROT 33,30g CA 145,09mg FE 4,57mg HDC 111,19g LIP 22,89g 1º 2º P Amanida de tomaca i formatge Capritx de calamar Paella valenciana amb pollastre de camp Fruita ECO Panolla amb sal	26 Gaspaxo andalús 804,98 PROT 32,30g CA 249,12mg FE 6,22mg HDC 110,21g LIP 33,37g 1º 2º P Ensalada camperola de creïlla, vegetal i tonyina amb ou dur Estofat de titó amb couss Iogurt Artesà Collidor amb creïlla Peix a la llana /Fruita				
29 Ensalada de verduras de temporada 804,98 PROT 32,30g CA 249,12mg FE 6,22mg HDC 110,21g LIP 33,37g 1º 2º P Crema de lentilles roges amb tostons Truita de creïlla amb formatge tovallo valencià Fruita Escalivada Peix al papillote amb quinoa /Fruita					
30 Ensalada fresca ecológica 864,07 PROT 24,04g CA 106,87mg FE 6,09mg HDC 129,69g LIP 27,69g 1º 2º P Lluç a la napolitana amb formatge Abadejo a la llana amb base de verdurs Fruita ECO Ceba tendra i pimentó roig plantat Carn macera de porc /Fruita					



CEIP Miguel de Cervantes
Catadau

46002881
Tfn: 962980125
Pl Dr Bosch Marín 10
Catadau (València) 46196



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació, Cultura,
Universitats i Ocupació

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, S.L.

Col·legi: *CERVANTES (CATADAU)* Menú: *SEPTIEMBRE*

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U. www.colevisa.com
Avda. 1º de Mayo (esq. C/ Bailén) - 46100 BURJASSOT (Valencia)
Tel. 96 316 91 06 - e-mail: colevisa@colevisa.com

DIABÉTICO
6 RACIONES

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la italiana (180g 4R) Merluza a la marinera Fruta (1R) Pan (20g 1R)	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Pollo asado con patatas (70g 2R) Fruta (1R)	10 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (160g 4R) Abadejo al horno con guisantes (100g 1R) Fruta (1R)	11 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias (150g 3R) y puerros Albóndigas mixtas a la jardinera (patata c. 65g 1R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)	12 Tomate y queso fresco Ensalada de patatas (130g 2R) con atún Fideuà de pescado (155g 3,5R) Yogur natural (1ud 0,5R)
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) con queso Fruta (1R) Pan (20g 1R)	16 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal (180g 4R) Salmón al horno con judías verdes Fruta (1R) Pan (20g 1R)	17 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave (135g 3R) Solomillo de cerdo al horno con patatas (70g 2R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)	18 Ensalada de tomate y queso Merluza a la plancha con verduras Paella de pollo y verduras (160g 4R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)	19 Ensalada fresca de temporada Estofado de garbanzos con verduras (150g 3R) Pizza Margarita (100g 2,5R) Yogur natural (1ud 0,5R)
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espirales a la boloñesa (180g 4R) Gallineta al pimentón con zanahoria vichy Fruta (1R) Pan (20g 1R)	23 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras (150g 3R) Alitas de pollo al horno con mazorca (50g 1R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro al horno (160g 4R) Abadejo en salsa Fruta (1R) Pan (20g 1R)	25 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de patata (120g 1R) con queso Fruta (1R) Pan (20g 1R)	26 Gazpacho (150g 1R) Ensalada campera (patata c. 160g 2,5R) con atún y huevo Estofado de pavo con cous cous (90g 2R) Yogur natural (1ud 0,5R)
Comida / Dinar	29 Guisado de magro con patatas (130g 2R) y verduras Tortilla francesa con pan (40g 2R) y aceite al pimentón Fruta (2R)	30 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la napolitana (180g 4R) Abadejo a la llaua con base de verduras Fruta (1R) Pan (20g 1R)			



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L. Avda. 1º de Mayo (esq. C/ Bailén) - 46100 BURJASSOT (Valencia) Tel. 96 316 91 06 / Fax 96 316 91 07 e-mail: colevisa@colevisa.com www.colevisa.com