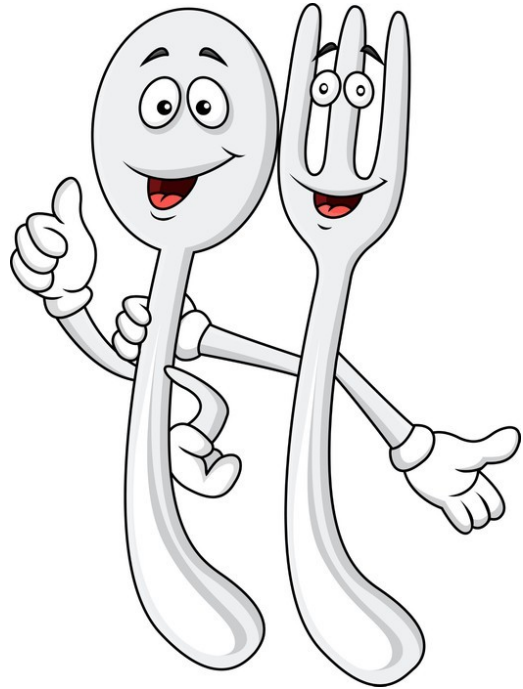


PROJECTE EDUCATIU MENJADOR

CURS: 2022/23



CENTRE: CEIP RAFAEL MATEU CÁMARA

CODI: 46015800

ADREÇA: PLAÇA CERAMISTA GIMENO S/N

C.P. 46006 LOCALITAT: VALÈNCIA

TEL: 92566720 email 46015800@edu.gva.es

CÀRRECS:

DIRECTORA: MIRIAM TORMO AGUSTÍ

ENCARREGADA: MARIA TERESA VILLENA MOLINA

ÍNDIX:

1. OBJECTIUS A DESPLEGAR.
2. ACTIVITATS.
3. HORARIS.
4. EQUIPS PEDAGÒGICS.
5. ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L 'ALUMNAT.
6. INFRAESTRUCTURA.
7. PRESSUPOST ECONÒMIC.
8. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA.
9. RELACIÓ DE 1 MENÚ TIPUS.
10. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

1. OBJECTIUS A DESPLEGAR.

1. Educar en hàbits alimentaris saludables utilitzant el plans d'alimentació oferit pel centre i en col·laboració amb les famílies per al desenvolupament d'una correcta educació nutricional i per a la salut de l'alumnat.
2. Promoure l'adaptació de l'alumnat a una diversitat de menús i a una disciplina en l'acte de menjar que afavorisca la bona convivència.
3. Completar la labor que realitzen les famílies pel que fa a l'adquisició d'hàbits socials, higiènics i alimentaris.
4. Afavorir l'organització familiar i la conciliació de la vida laboral i familiar.

1.En educació alimentària: conceptes, procediments, actituds.

Conceptes:

- 1.Hàbits higiènics, digestius i alimentaris.
- 2.Autonomia en l'hora del menjar.

Procediments i actituds:

1. Adquisició d'hàbits d'alimentació saludables.
2. Adquisició d'autonomia a l'hora de menjar.
3. Acceptació de la pròpia imatge i de la dels altres.

2. En educació del temps lliure: conceptes, procediments, actituds.

Conceptes:

1. L'activitat en grup: respecte a les persones, les normes, els materials i els espais.

Procediments i actituds:

- Desenvolupament corporal per mitjà de jocs preesportius i esportius propis de cada edat.
- Desenvolupament d'alternatives per al temps d'oci.

2. ACTIVITATS :

2.1.En educació alimentària:

- Aprenentatge del maneig dels coberts (en funció de l'edat).
- Correcció de postures incorrectes en la cadira i en la taula.
- Llavat de mans.
- Masticació i ingestió correcta dels aliments.
- Xarrades sobre el consum dels diferents aliments, avantatges i inconvenients del consum per defecte o excés dels mateixos (sempre que es pugui i a càrrec de l'empresa del menjador).

2.2.En educació del temps lliure:

- Activitats de temps lliure no dirigides (sí que vigilades)

3. HORARIS:

Enguany el menjador escolar ha de començar el 12 de setembre coincidint amb el primer dia lectiu de l'escola i l'últim dia serà el 22 juny, seguint aquest horari

DILLUNS – DIVENDRES: 14:00 a 15:30

Des del 1er dia lectiu de setembre, a l'últim lectiu de juny (ambdós inclusivament).

DILLUNS – DIVENDRES : 13:00 A 15:00

Els mesos de setembre i juny

Fins a les 9:10 del dia en qüestió es podran realitzar les peticions de menús especials (dietes) i menús per a comensals eventuais o comunicacions d'absències. Recomanem avisar amb la màxima antelació.

Considerem que el millor canal de comunicació per als avisos de menjador és l'email, ja que queden registrats i permeten la comoditat d'enviar-los amb temps suficient i per Web família. El telèfon es recomana per als avisos ocasionals urgents.

3.1. D' alumnat comensal. TORN CORREGUT (per espai i alumnat)

Tenint en compte que el servei de menjador és fins a les 15:30, que la capacitat de la sala és de 83 comensals i que normalment la demanda és de 140 comensals diàriament, s'organitzem de la següent manera:

Infantil -L'alumnat de 3 anys entra al menjador a les 13:45, per a afavorir la seua atenció més individualitzada i donar-los el temps i la calma que necessiten. A les 13:55h entra la totalitat de l'alumnat d'infantil i els comensals de Primària, fins arribar a la totalitat de la capacitat de la sala. Al ser torn corregut, taula que es buida, taula que es plena, sent una organització fluida que permet donar el servei a la demanda actual.

A les 15:30 es dona per finalitzat el servei de menjador.

3.2. Dels cuidadors-es

El seu horari és de 14:00 a 17:00 de dilluns a divendres.

Contem amb quatre monitors a 15 hores setmanals i un monitor a 10 hores setmanals.

Una vegada acabat el servei de menjar, tant els alumnes d'Infantil com de Primària, i després d'haver realitzat els protocols d'higiene, reprenen les activitats programades, tenint en compte la necessitat repòs i descans per a la digestió.

3.3. Del personal de cuina.

L'assistenta en línia té un horari de 4 hores i 30 minuts en el centre, des de les 12:30h fins a les 17:00h L'horari respon a la necessitat de preparar el servici del menjar de catering portada al centre, supervisar la correcció dels menús, organitzar safates i, acabats els torns deixar preparada la sala del menjar i de servici per a l'endemà.

4.- EQUIPS PEDAGÒGICS

COMPOSICIÓ:

Directora: Miriam Tormo Agustí

Encarregada: Maria Teresa Villena Molina

Monitors/es: Susana Verdet Martínez, Yolanda Sánchez Ortiz, Asunción Gómez Cebrián, Sonia Casinos Panís i Sandra Monleón.

Assistent en línia: M^a Cortés Aguado Parra

Quant a la Comissió Pedagògica i de Menjador del Consell Escolar està formada per:

Directora

Encarregada de Menjador

Cap d'estudis

Dos representants del sector professorat del Consell Escolar.

Tres representants del sector mares-pares del Consell Escolar.

Aquesta Comissió es reunirà totes les vegades que establix la normativa i sempre que siga necessari per a resoldre qualsevol tipus d'incidència que afecte el funcionament del menjador.

OBLIGACIONS (CONFORME NORMATIVA)

Directora:

És la màxima responsable del funcionament del Menjador. S'encarregarà de l'organització del mateix, de la coordinació de tota la comunitat del Menjador i supervisió general del mateix.

Encarregada:

a) Supervisar els preparatius del servei de menjador, coordinant les tasques dels cuidadors i garantint l'obertura del servei en l'horari aprovat.

b) Controlar l'accés i la presència en el menjador escolar tant dels comensals habituals com dels eventuals.

c) Controlar que el menú siga servit en condicions higièniques adequades i que la vaixela i els utensilis es troben en un estat idoni d'utilització, procurant la seua reposició en cas que siga necessari.

d) Controlar que el menú servit s'ajuste al prèviament planificat i informar als pares/mares dels usuaris.

e) Verificar l'adequació del menú servit als alumnes que, baix prescripció facultativa, precisen un règim dietètic especial, sempre que haguera sigut prèvia i adequadament comunicat, així com aquells que requerisquen un menú especial per motius religiosos o ètics.

f) Ordenar el règim econòmic del menjador escolar, conforme a les instruccions de la direcció, realitzar la comptabilitat i presentar comptes davant les autoritats corresponents.

g) Exercir totes les funcions que li delegue la direcció del centre.

Monitors-es:

a) Atendre i custodiar a l'alumnat durant els menjars i, si és el cas, en el temps anterior i posterior als mateixos, resolent les incidències que pogueren presentar-se durant eixe temps.

b) Vetlar pel manteniment de l'orde en el menjador.

c) Prestar especial atenció a la labor educativa del menjador: adquisició d'hàbits socials i higiènics sanitaris i utilització correcta del parament del menjador (en funció de l'edat)

- d) Servir una quantitat de menjar adequada a l'edat i supervisar el seu correcte consum.
- e) Comunicar a les famílies les incidències quan aquestes ho sol·liciten o quan els monitors-es ho consideren oportú.
- d) Desenvolupar el pla d'activitats educatives i recreatives.
- e) En cas d'accident seguir les normes establides en el centre.

Assistent en línia:

- a) Distribució i col·locació dels servicis i coberts en el torn d'Infantil i primers cursos de primària.
- b) Arreplega i neteja de la vaixela.
- c) Neteja de menjador, cuina i dependències que s'utilitzen. Demanar productes de neteja a l'empresa concessionària.
- d) Evacuació dels residus.
- e) Informar l'Encarregada de Menjador i a l'empresa concessionària de qualsevol incidència relacionada amb el menjar.

5.- ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

5.1.A l'hora de dinar

El nombre de monitors/es estarà sempre en funció dels comensals, la seua edat i la ràtio establida per la normativa. En aquests moments 3 per Infantil i 2 per a Primària.

En el menjador els alumnes s'agruparan en les taules assignades per grups de convivència estable, encara que, per a afavorir el torn corregut, puntualment els comensals que necessiten més temps per a menjar, podran reagrupar-se per a facilitar l'entrada de nous comensals a la sala. Els alumnes utilitzaran per al seu menjar safates unipersonals que estaran

preparades en les taules amb tot el necessari per part dels monitors, evitant així el moviment d'alumnat o els desplaçaments, exepete els més majors que passaran per office per a que els servisquen el menjar i així es mantinga amb la temperatura ideal.

Es procurarà que l'alumnat d'infantil (especialment 3 anys) tinga un temps de relaxació i descans. Es respectaran les necessitats i individualitats de l'alumnat.

Les activitats d'oci , en espera del moment de dinar, es realitzaran en el pati, sempre que les condicions climàtiques ho permeten i sempre vigilades per les educadores.

Quan per qüestions climatològiques l'alumnat tinga que romandre dins de l'edifici s'ocuparan els espais disponibles: biblioteca, aules, zona d'escalas, corredors, porxe etc, en funció de l'activitat a realitzar i el grup a què va dirigida i sempre amb respecte als materials dels companys-as i a l'aula o lloc on estan.

6.- INFRAESTRUCTURA

El Menjador està instal·lat en l'edifici principal a la planta baixa, amb dos portes d'entrada i eixida al pati, una des de la sala de menjador i una altra a través de la cuina i l'adossat de material.

La sala de menjador té una mesura de 74 metres quadrats, amb una capacitat aproximadament de 83 comensals. Hem aconseguït més capacitat de comensals gràcies a la renovació del mobiliari, adquirint taules plegables i transportables (amb rodes) amb capacitat cadascuna per a 8 comensals. Hem adquirit cadires apilables que afavoreixen la correcta postura corporal dels comensals, la higiene adequada del mobiliari i l'apilament de les mateixes, facilitant la tasca de neteja i d'organització de la sala. En breu tenim previst adquirir les cadires que ens falten per a completar tot el mobiliari de la sala. D'aquesta manera l'espai del menjador també es converteix en una sala polivalent fàcil de muntar i desmuntar per a altres usos, donat el poc espai en general que tenim.

Instal·lacions.

- Cuina per a distribuir el menjar.
- Departament annex a la cuina per a guardar material de neteja i material dels monitors/es.
- Menjador amb capacitat per a 83 comensals.
- Servici de neteja.

Equipament.

- Rentavaixella industrial.
- 2 microones.
- Nevera.
- Taula calenta.
- Calfador aigua elèctric.
- 2 àmplies piques.
- Expenedor de paper.
- Expenedor de sabó.
- Farmaciola.
- Armari de material.
- Espremedora
- Vaixella i utensilis per a 140 comensals
- Aire condicionat en sala de menjador.
- Taules i cadires per a 83 comensals.
- 2 carros de menjador.
- Sistema d'aigua Km0

Mesures de seguretat.

- Vigilància per part dels monitors i seguiment de les seues activitats, a l'hora de menjar i en els temps de les activitats de temps lliure.

- Cap alumne-a podrà abandonar el centre en horari de menjador escolar, sense la presència del seu pares o tutors o persona autoritzada

adequadament pels mateixos. Les portes romandran tancades tot el temps del menjador.

- Revisions periòdiques de Sanitat.
- Desinfecció i desratització.
- Garantia d'higiene i neteja de cuina i menjador a càrrec de l'empresa contractada. Supervisió de la qualitat de les matèries utilitzades en l'elaboració dels menús.
- L'alumnat que per prescripció mèdica o algun tipus d'al·lèrgia necessiten un règim especial o no pugen ingerir determinats aliments ho comunicaran en la seua sol·licitud de menjador i entregarà a l'encarregada de menjador el certificat mèdic que ho acredite.
- Plans d'evacuació (com a part integrant del de centre)

7.- GESTIÓ ADMINISTRATIVA I PRESSUPOST ECONÒMIC

El menjador escolar és un servei que funciona en el centre sense ànim de lucre.

El servei de menjador del nostre centre té la modalitat catering, a càrrec de l'empresa COLEVISA Comerciales Levantinos Isabel, S.L. contractada per la direcció Territorial, segons la legislació sobre contractes per a les Administracions Públiques. La dita empresa, segons la seua oferta, ha sigut triada enfront d'altres pel Consell Escolar de centre al juny i proposta a l'Administració per a la seua contractació. Serà el centre el que durant tot el període de vigència del contracte realitze els pagaments a la dita empresa pels servicis prestats de menús i monitores.

Tot l'alumnat que desitge fer ús del menjador escolar, ho farà per mitjà de la presentació de sol·licitud de reserva de plaça en els temps establits pel centre d'acord amb el model elaborat en el mateix a principi de curs, donat que els sondejos de curs varien molt a l'inici. Este curs es va fer una inscripció telemàtica.

En el cas que el nombre de sol·licituds excedira el nombre de places disponibles, s'actuaria conforme estableix la normativa, amb prioritat dels alumnes-as becats i els criteris aprovats en Consell Escolar.

Les ajudes de menjador podran sol·licitar-se segons establisca la

normativa.

El preu del menú serà l'establert en la normativa de menjadors escolars per al curs. L'alumnat becat abonarà la diferència entre l'import del preu de menjador i la quantia de la beca.

Podrà haver-hi, en virtut del nombre de comensals fixos, comensals eventuais. Tots els comensals, fixos o eventuais, pagaran el servici mitjançant domiciliació bancària, a mes vençut (rebuts SEPA). Les famílies seran avisades del dia de cobrament (a meitat del mes vençut) amb la intenció de donar facilitats d'organització familiar.

L'import mensual que es passarà al càrrec serà el resultat del càlcul que es realitzarà multiplicant la tarifa aprovada per l'Administració pel nombre de dies que utilitzarà el servici des que adquireix la condició d'usuari habitual fins al final del curs.

Els menús es demanen aproximadament a les 9:20 hores, per tant si una família de comensal fixe o eventual-fixe no avisa de la falta d'assistència al menjador escolar abans que siga demanat el menú, l'import correrà al seu càrrec. Hi haurà certa flexibilitat en el cas de l'alumnat que es pose malalt fins a l'hora del pati.

El supòsit d'impagat s'aplicarà si transcorreguts els terminis estipulats, no s'haguera procedit al pagament i es procedirà a la denegació del dret a l'ús del servici de menjador escolar en tant el deute no hi haja sigut cancel·lat.

En el cas d'eixides complementàries de tot el dia el centre proporcionarà un pic-nic a cada alumne-a comensal fix.

Trimestralment, com a mínim, s'informarà Comissió Econòmica i de Menjador dels comptes (Despeses , Ingressos), i al Consell Escolar quan siga necessària la seua aprovació i remissió a Conselleria, junt amb la mitjana de comensals per trimestre, pagaments als encarregats i pagaments de l'empresa a la Seguretat Social pels seus treballadors (monitors i assistent en línia).

Adjuntem pressupost econòmic:

Data 10-11-22

Registre General **PRESUPOST ECONÒMIC DEL MENJADOR ESCOLAR**
CURS 2022/2023

EIXIDA #18#

CENTRE: CEIP RAFAEL MATEU CÁMARA

CODI:46015800

ADREÇA:PLAÇA CERAMISTA GIMENO, S/N

LOCALITAT:VALÈNCIA CP:46026

DADES COMENSALS (Quantitat):		DIES DE FUNCIONAMENT:	
Alumnat:	<u>140</u>	<u>176</u>	
Docents:	1 (fixa els dimecres)	PREU DEL MENÚ:	4,25 €
E. Pedagògic:	2 GRATUÏT (direcció i encarregada)		
Monitors/es:	5		
P. Cuina:	1		
Altres:			
TOTAL:	<u>149</u>		

DESPESES

Empresa Alimentació:		
140 comensals x 3,45 preu del menú dia x 176 dies anuals		<u>85.008€</u>
Monitors/es:		
2 monitors/es INF x 890,95€ preu per mes x 10 mesos anuals		<u>17.819€</u>
1 monitor/ INF x 638,27€ preu per mes x 10 mesos anuals		<u>6.382,7€</u>
2 monitors/es E.PRIM x 890,95€ preu per mes x 10 mesos anuals		<u>17.819€</u>
Equip pedagògic		
Director/a 22 € x preu por dia x 176 dies anuals		<u>3.872€</u>
Encarregat/da 22€ x preu por dia x 176 dies anuals		<u>3.872€</u>
Reposició de material:		
		<u>400€</u>
Material d'oci:		
		<u>200€</u>
Reparació d'electrodomèstics i noves adquisicions:		
		<u>2.520€</u>
Diversos – imprevistos:		
		<u>200€</u>
TOTAL:		<u>138.092,7€</u>

INGRESOS

Comensals amb beca	Remanent curs anterior	2.479,36€
63 comensals x 4,25€ preu por dia x 176 dies anuals		47.124€
Tots els tipus de beca x preu del menú del comensal (p. exemp. 4,25€)		
Comensals sense beca		
77 comensals x 4,25€ menú x 176 dies anuals		57.596€
1 adults x 4,25 € menú x 22 dies anuals		93,5€
Ingressos de Conselleria per despeses de funcionament		
140 alumnes x 1,50 € x 176 dies anuals		36.960€
Altres ingressos		
	Aportacions	
	TOTAL:	144.252,86€

RESUMEN DEL PRESUPUEST

INGRESOS:	144.252,86€
DESPESES:	138.092,7€
DIFERENCIA:	6.160,16€
TOTAL:	+ 6.160,16€



8.- SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA.

8.1.- Composició de la comissió.

Director/a del centre: Miriam Tormo Agustí Cap d'estudis: Isabel Talaya	Representant famílies comensals: membres consell escolar
Encarregada: María Teresa Villena Molina	Alumne comensal:
Representant dels cuidadors/es: Sonia Casinos Panizo	Representant de personal docent del C.E: mestres del consell escolar

8.2.- Previsió d'actuacions.

Reunions trimestrals per al seguiment del plan, i totes les vegades que es considere oportú.

9.- RELACIÓ DE 1 MENÚ tipo .

USUARIO: Rafael Mateu Camara contraseña: 284, Rafael, Mateu, Camara		November - 2022 Catering Basal	
RUTAS DE TEMPORADA: Pera, Caju, Mandarina Melón, Ciruela, Naranja Manzana, Banana Vuelve el zumo natural !!			
DESCARGA LISTA APP [Android] [iOS] U CODIGO DE CENTRO ES: 1212 VALOR DIFERENCIADOR			
ALERGENOS 01: Gluten, 02: Leche, 03: Huevos, 04: Mariscos, 05: Sésame, 06: Soja, 07: Trigo, 08: Nueces, 09: Alérgenos múltiples, 10: Sin gluten, 11: Sin lactosa, 12: Sin huevo, 13: Sin frutos secos, 14: Sin alcohol, 15: Sin azúcar.			
ER (Ecológico) S (Sin gluten) P (Sin lactosa) F (Sin huevo) C (Sin frutos secos) A (Sin alcohol) Z (Sin azúcar)			
Nota: 1º de Mayo fest. Basal - 46100 Basural (Valencia) 963 167 104 / 963 167 107 - www.ceramica.com Agencia de Catering con: www.katodica.com/catering Organismo de menu independiente a la edad de la infan. diet. dietista catalana, de la producción nutricional 3 años en el grupo de estudio de la infan. se per e investigadores sector de la Generalitat Valenciana. a información sobre los alergenos está disponible en 1 correo y en la dirección del correo. Se servirá por témporal un día o la semana.			
1	2	3	4
Festejo Tortilla de patata con queso Fruita	Lechuga, tomate, espinaca, maíz, zanahoria Arroz a la bandeja Tortilla de patata con queso Fruita	Ensalada fresca ecológica Alubias blancas estofadas Lomo adobado casero con champiñones salteados Ldico	Ensalada fresca ecológica Fideos a la cazuela con blanquet, pollo, arroz y champiñones Bacalao en salsa de cítricos con salteado Thai Fruita ECO
5	6	7	8
Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja Lentejas con calabaza Longanizas con pesto (jamoneto, tomate, cebolla) Fruita Barchinas de verduras Pescado azul/ fruta	Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja Arroz a la cubana (tomate y huevo) Croquetas de pescado con mayonesa de queso Fruita	Ensalada fresca ecológica Caracolas con tripas de pato, aceitunas Hechura gallega provincial con brócoli Yogur Artesano	Ensalada fresca ecológica Caracolas con calabaza y zanahoria P/ECO Pizza masa/ Infanti/ Tortilla francesa y queso Fruita ECO
9	10	11	12
Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, huevo Lechuga, tomate, zanahoria, queso Sopa de cocido (cerdo, cordero, ave) con verduras Pollo al horno con maíz salteado Fruita ECO	Humus de garbanos con pimientos de pascari Tallarines a la genovesa (champiñón, bacon, tomate) Boquerones empanizados/ Infanti/ Vainitas de merluza con ensalada Fruita	Ensalada fresca ecológica Sopas con tiras de queso, verduras y aceitunas Hechura gallega provincial con brócoli Yogur Artesano	Ensalada fresca ecológica Caracolas con calabaza y zanahoria P/ECO Pizza masa/ Infanti/ Tortilla francesa y queso Fruita ECO
13	14	15	16
Champiñones gratinados Revuelto de verduras/ fruta	Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja Palatas a la roja (jamoneto, cebolla, chorizo) Negro con tomate con coque coque Fruita	Lechuga, tomate, espinaca, maíz, zanahoria Fideua de verduras y champiñones Bacalao a la bonasa Fruita	Ensalada fresca ecológica Crema de garbanos y bonito con verduras Conchumado a la italiana con pimiento de cayena Fruita
17	18	19	20
Molde de verduras Carne roja magra/ fruta	Tatin de Verduras Boregona rellena de queso laminado/ fruta	Ensalada fresca ecológica Crema de verduras y legumbres P/ECO Hamburguesa completa con patatas Ldico	Molde verduras salteadas Carne magra de cordero/ fruta
21	22	23	24
Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja Palatas a la roja (jamoneto, cebolla, chorizo) Negro con tomate con coque coque Fruita	Calabaza y patata al microondas Huevo/ fruta	Ensalada fresca ecológica Crema de garbanos y bonito con verduras Conchumado a la italiana con pimiento de cayena Fruita	Ensalada fresca ecológica Lentejas con verduras P/ECO Tortilla francesa y queso Fruita ECO
25	26	27	28
Hojas verdes, tomate, zanahoria, cebolla, queso Palatas a la roja (jamoneto, cebolla, chorizo) Negro con tomate con coque coque Fruita	Hojas verdes, tomate, zanahoria, cebolla, queso Palatas a la roja (jamoneto, cebolla, chorizo) Negro con tomate con coque coque Fruita	Hojas verdes, tomate, zanahoria, cebolla, queso Palatas a la roja (jamoneto, cebolla, chorizo) Negro con tomate con coque coque Fruita	Hojas verdes, tomate, zanahoria, cebolla, queso Palatas a la roja (jamoneto, cebolla, chorizo) Negro con tomate con coque coque Fruita

10. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR.

El menjador es regirà per les normes establides en el NOF del centre dins del seu Pla de Convivència.