

PROGRAMA ANUAL DE MENJADOR 2023-2024



**C.E.I.P. BALADRE
46006574
PICANYA**

DADES D'IDENTIFICACIÓ DEL CENTRE

Nom del Centre: CEIP BALADRE

Direcció: c/Senyera, 52

CODI DEL CENTRE: 46006574

Localitat: PICANYA (VALÈNCIA)

Telèfon: 962564840

Fax: 962564841

Correu electrònic:

46006574@edu.gva.es

PROGRAMA ANUAL DE MENJADOR C.E.I.P. BALADRE

- 1. JUSTIFICACIÓ**
- 2. OBJECTIUS**
 - 2.1 OBJECTIUS EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA**
 - 2.2 OBJECTIUS EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE**
- 3. PROJECTE EDUCATIU**
 - 3.1. PROJECTE EDUCATIU EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA**
 - 3.2. PROJECTE EDUCATIU EN EDUCACIÓ DE TEMPS LLIURE**
 - 3.2.1. OBJECTIUS DEL PROJECTE**
 - 3.2.2 TEMPORALITZACIÓ DEL PROJECTE**
 - 3.2.3 PROJECTES TRANSVERSALS**
 - 3.2.4. METODOLOGIA**
 - 3.2.5. INFANTIL**
 - 3.2.5.1 OBJECTIUS INFANTIL**
 - 3.2.5.2 ACTIVITATS INFANTIL**
 - 3.2.5.3. CONTINGUTS INFANTIL**
 - 3.2.5.4 ESTRUCTURA DE LES SESSIONS INFANTIL**
 - 3.2.6. PRIMÀRIA**
 - 3.2.6.1 OBJECTIUS DE PRIMÀRIA**
 - 3.2.6.2. CONTINGUTS I ACTIVITATS PRIMÀRIA**
 - 3.2.6.3. ESTRUCTURA DE LES SESSIONS PRIMÀRIA**
 - 3.3. PRINCIPIS BÀSICS PER A LA CONTINUÏTAT DEL PROJECTE**
 - 3.4. RELACIÓ ESCOLA - MENJADOR**
- 4. HORARIS**
 - 4.1 HORARI ALUMNAT**
 - 4.2 HORARI D'EDUCADORS I PERSONAL DE CUINA**
- 5. EQUIPS PEDAGÒGICS**
 - 5.1 PERSONAL DOCENT**
 - 5.2 PERSONAL NO DOCENT. MONITORS I MONITORES**
 - 5.3 PERSONAL DE CUINA**
- 6. ORGANITZACIÓ**
 - 6.1 PLANIFICACIÓ DE MENÚS**
 - 6.2 COMUNICACIÓ I DIFUSIÓ DE LA INFORMACIÓ DEL MENJADOR**
- 7. NORMES GENERALS**
 - 7.1 NORMES DEL FUNCIONAMENT DEL MENJADOR (Segons el NOFC)**
 - 7.2 NORMES DE CONVIVÈNCIA DEL MENJADOR (Segons el NOFC)**
 - 7.3. RESOLUCIÓ DE CONFLICTES**

- 8. DRETS I DEURES NOFC (Decret 39/2008 de 4 d'abril article 26)**
- 9. FALTES I MESURES CORRECTORES**
- 10. ANNEXES DOCUMENTACIÓ MENJADOR**

1. JUSTIFICACIÓ

El menjador escolar es un servei complementari i voluntari que considerem necessari per donar una resposta adequada a les necessitat de moltes famílies que, per raó de la seua situació laboral, personal, o situacions socialment desfavorides, necessiten la prestació d'aquest servei en el centre.

2. OBJECTIUS

La seua organització té un caràcter educatiu. Els seus objectius són:

- Desenvolupar capacitats d'autonomia
- Millora la socialització i la convivència
- Desenvolupar bons hàbits de salut i higiene
- Adquirir hàbits alimentaris adequats a l'edat del nostre alumnat

Aquests objectius generals es separen els podem organitzar en dos blocs: Objectius en educació alimentària i objectius en educació en temps lliure.

2.1. OBJECTIUS EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

1. Conèixer els aliments bàsics.
2. Adoptar hàbits d'higiene i posturals en l'acte de l'alimentació.
3. Comprendre i utilitzar les normes bàsiques de comportament en la taula.
4. Conèixer i utilitzar correctament els coberts, així com qualsevol altre utensili necessari per a l'alimentació.
5. Adquirir hàbits i comportaments correctes en l'alimentació.
6. Crear un ambient acollidor durant el menjar, mantenint una conversa agradable.
7. Conèixer la necessitat d'una adequada alimentació.
8. Desenvolupar hàbits de participació en activitats grupals, adoptant un comportament constructiu i responsable.

2.2. OBJECTIUS EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE

1. Desenrotllar activitats manuals i plàstiques, disfrutar amb la seua realització i valorar el treball propi i alié.
2. Realitzar activitats lúdiques de forma cooperativa que suposen rols diferenciats valorant l'esforç en equip.
3. Descobrir i experimentar les possibilitats expressives del propi cos per a comunicar-se amb els altres.

4. Aconseguir que l'alumnat aprenga a omplir el seu temps d'oci amb activitats constructives i formatives
5. Realitzar varietat d'activitats físiques i d'esport al temps lliure de menjador.
6. Desenvolupar activitats coeducatives i d'igualtat entre xiquets i xiquetes ampliant el nostre projecte de patis coeducatius i inclusius.
7. Resoldre els conflictes amb diàleg i escolta entre iguals.

3. PROJECTE EDUCATIU

Per tal de poder aconseguir els objectius, s'han de dissenyar, temporalitzar i desenvolupar activitats distintes i adaptades per a tots els nivells educatius i evolutius del nostre alumnat.

Totes aquestes activitats estan destinades a fomentar la participació, cooperació i respecte a les normes socials de convivència. Fomentaran la inclusió i la coeducació en tot moment.

3.1. PROJECTE EDUCATIU EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

Té l'objectiu de desenvolupar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene.

CURS	ACTIVITATS
INFANTIL	Rentat de mans i cara abans i en acabar de dinar. Menjar sols. Ús adequat de cullera i forqueta. Reconeixement dels distintes aliments. Hàbit d'alimentar-se, aliments necessaris per a un correcte desenrotllament. Alimentació i salut.
1r CICLE	Rentat de mans i cara abans i en acabar de dinar. Menjar sols. Ús adequat de cullera i forqueta. Reconeixement dels distintes aliments Normes de conducta en la taula. Hàbit d'alimentar-se, aliments necessaris per a un correcte desenrotllament. Alimentació i salut.
2N CICLE	Rentat de mans i cara abans i en acabar de dinar. Menjar sols. Ús adequat de cullera i forqueta. Reconeixement dels distintes aliments Ús adequat del ganivet.

	Normes de conducta en la taula. Hàbit d'alimentar-se, aliments necessaris per a un correcte desenrotllament. Alimentació i salut.
3R CICLE	Rentat de mans i cara abans i en acabar de dinar. Ús adequat de cullera i forqueta. Ús adequat del ganivet. Reconeixement dels distints aliments Normes de conducta en la taula. Hàbit d'alimentar-se, aliments necessaris per a un correcte desenrotllament. Alimentació i salut.

Cada grup d'alumnat treballarà els hàbits del centre en les assemblees de grup:

- RENTAR-SE LES MANS
- ENTRAR AL MENJADOR EN ORDRE
- UTILITZAR BÉ ELS COBERTS
- PARLAR AL MENJADOR EN UN TO AGRADABLE...

3.2 PROJECTE EDUCATIU DE TEMPS LLIURE

Té l'objectiu de desenvolupar habilitats socials, així com hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

Enguany el programa educatiu es diu **Descobrint Asia de la ma de Marco Polo**, amb aquest programa viurem una gran aventura al menjador.

Al llarg del curs coneixerem les rutes que portaren a Marco Polo a descobrir l'Orient: ciutats, costums, aliments, tradicions...

Xina, Japó i la India son els destins més importants.

3.2.1. OBJECTIUS DEL PROJECTE

Els objectius del projecte son:

- Fomentar la consciència social amb el joc.
- Desenvolupar habilitats socials i personals
- Estimular la creativitat amb expressió corporal i creacions artístiques
- Fomentar valors i hàbits de la vida saludable i la gestió de conflictes al menjador.

Es tracta d'un projecte multidisciplinar en Educació Infantil amb 2 nivells de concreció 3 i 4 / 5 anys i Primària amb 3 nivells de concreció (1r, 2n i 3r cicle).

Basat en la idea de crear espais lúdics on l'alumnat pugua realitzar activitats dirigides que els permeta gaudir del seu temps lliure i aprendre de manera transversal, deixant volar la seua imaginació i creativitat amb diferents activitats i dinàmiques.

3.2.2 TEMPORALITZACIÓ DEL PROJECTE

PRIMER TRIMESTRE	XINA, EL PAÍS DEL SOL NAIXENT
SEGON TRIMESTRE	JAPÓ, EL PAÍS DELS CIRERS EN FLOR
TERCER TRIMESTRE	INDIA, EL PAÍS DE LES ESPÈCIES

3.2.3 PROJECTES TRANSVERSALS

Aquest curs portarem endavant diferents projectes transversals.

GO GREEN! i DONES AVENTURERES

GO GREEN!

Proposem diferents activitats transversals d'educació mediambiental relacionades amb l'alimentació saludable i la conservació de l'entorn.

Al llarg del curs que es programaran en funció de l'edat i del curs de l'alumnat i que ajudaran a desenvolupar els ODS, element principal en la línia pedagògica del nostre centre:

VITAMIN (TEATRE)	Presentació de la mascota de l'empresa que transmet les propietats dels aliments	3/11/23
ELABORACIÓ ARTESANALS PIZZA	Visita d'un mestre pizzer per conèixer l'elaboració tradicional de la pizza	5/10/2023
FESTA FINAL DE CURS BALL	Festa de convivència dels diferents grups a la cloenda del curs escolar	17/6/23
TALLER AMB INSTRUMENTS RECICLATS	Elaboració amb material reciclat d'instruments per treballar la reutilització i reduir el fem.	18/4/23
BARBACOA	Preparació d'una autèntica barbacoa al centre.	24/5/24
CONCIÈNCIA AMB CIÈNCIA	De manera manipulativa entenem	15/2/24

	com la ciència ajuda a la conservació del medi ambient	
TALLER DE REDUCCIÓ DE DESPEDITAMENT ALIMENTARI	valorem de manera molt gràfica per a l'alumnat el volum d'excedent alimentari que generem i marquem objectius reals per a reduir-lo.	23/11/23
LA MÀGIA DEL COMPOSTATGE	Ens iniciem en el procés del compostatge dels nostres residus i utilitzant-los per a l'hort escolar	18/1/24
XERRADA DE NUTRICIÓ FAMÍLIES	Explicació de l'elaboració dels menús a les famílies interessades del centre	6/11/23

DONES AVENTURERES

8 dones que per mar, terra i aire van donar la volta al món per primera vegada en diferents mitjans de transport..

Elsbeth Beard, Laura Dekker, Fyina Campbell, Amelia Earhart, Aloha Wanderwell, Jenny Graham, Nellie Bly, Jerrie Moch.

L'objectiu serà donar visibilitat a dones que marcaren la història i el seu impacte al medi ambient.

3.2.4. METODOLOGIA

La metodologia del projecte està basat en les intel·ligències múltiples de H. Gardner:

- lingüística
- lògic-matemàtica
- espacial
- kinestésico-corporal
- natural
- musical
- intrapersonal
- interpersonal

Aquesta metodologia ajuda a proporcionar a l'alumnat els recursos i l'entorn d'aprenentatge millors per a desenvolupar al màxim les seues capacitats d'una manera lúdica.

La metodologia serà activa basada en els xiquets i xiquetes tenint en compte les seues necessitats habilitats i aptituds.

Per tal de portar endavant les diferents activitats i actuacions, la manera de treballar sempre s'adaptarà a les característiques i comportaments de cada xiquet o xiqueta.

S'ha de partir sempre dels interessos i coneixements previs, anant introduint noves experiències per tal de que vagen interioritzant-los i motivar-los a que participen en les noves activitats.

Es crea un ambient relaxat, segur, afectiu i sense discriminacions, fomentant la cooperació entre el grup i la bona relació entre monitors/es i alumnat.

Tindrem una actitud positiva d'anàlisi i reflexió, per a poder millorar i una formació continua en la resolució de conflictes mitjançant el diàleg i el control de les emocions.

3.2.5. INFANTIL

3.2.5.1 OBJECTIUS INFANTIL

OBJECTIUS INFANTIL
Conèixer el propi cos
Adquirir hàbits i rutines progressivament
Relacionar-se amb l'entorn i adquirir pautes fonamentals de convivència i relació social i la resolució pacífica de conflictes.
Desenvolupar les seues capacitats afectives i comunicatives en diferents llenguatges i formes d'expressió.
Iniciar-se en les habilitats logic-matemàtiques, expressió corporal i lectoescriptura
Observar i apreciar les manifestacions culturals amb respecte
Valorar les manifestacions artístiques pròpies i dels altres
Apreciar la diferència com un valor positiu de la societat
Elaborar les creacions artístiques i utilitzar-los en jocs i activitats

3.2.5.2 ACTIVITATS INFANTIL

Aquestos objectius s'aconsegueixen amb les activitats proposades per a treballar cada àrea del desenvolupament global en l'etapa d'Infantil.

ÀREA 1 CREIXEMENT EN ARMONIA
1. El cos i el seu control progressiu
<ul style="list-style-type: none"> ● Coneixer l'esquema corporal ● Percepció espai temporal amb les rutines i activitats

<ul style="list-style-type: none"> ● Sensacions ● Expressió corporal
2. Desenvolupament i equilibri afectiu
<p>Jocs per treballar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● l'orientació espacial, ● equilibri i postures, ● coneixement i acceptació de les regles ● Compartir el material
3. Hàbits saludables per l'autocura i de l'entorn
<ul style="list-style-type: none"> ● Hàbits saludables ● ús correcte dels espais i objectes ● Neteja
4. Interacció socioemocional
<ul style="list-style-type: none"> ● Acceptació de normes ● Iniciativa, col·laboració ● Coeducació ● Respecte a la interculturalitat

ÀREA 2 DESCOBRIMENT I EXPLORACIÓ DE L'ENTORN
1. Diàleg corporal amb l'entorn. Exploració creativa d'objectes, materials i espais
<ul style="list-style-type: none"> ● Exploració de l'espai ● Atenció i respecte a espais i objectes ● Percepció espacial i temporal
2. Experimentació amb l'entorn. Curiositat, pensament científic i creativitat
<ul style="list-style-type: none"> ● Investgar i experimentar amb elements al voltant ● Respecte i atenció per la natura ● Conèixer obres i artistes rellevants
3. Indagació en el medi físic i natural. Cura i respecte
<ul style="list-style-type: none"> ● Respecte i compromís amb el medi

ÀREA 3 COMUNICACIÓ I REPRESENTACIÓ

1. Llenguatge verbal
<ul style="list-style-type: none"> • Jocs motòrics • Diàlegs • Cançons • Contes
2. Llenguatge audiovisual
<ul style="list-style-type: none"> • Videos • Contacontes • Jocs interactius
3. Llenguatge artístic i musical
<ul style="list-style-type: none"> • Produccions artístiques amb material reciclat • Utilització de material musical per activitats de ritme
4. Llenguatge corporal
<ul style="list-style-type: none"> • Jocs d'expressió corporal • Dramatitzacions • Balls i danses • Joc simbòlic

3.2.5.3. CONTINGUTS INFANTIL

Arts plàstiques i creativitat
Expressió corporal i dramatització
Conta Contes i imaginació
Activitats per a la vida saludable

3.2.5.4 ESTRUCTURA DE LES SESSIONS INFANTIL

ASSEMBLEA
Tot el grup reunit, introduïm l'activitat que anem a fer. Recordem les normes i altres aspectes importants
PART PRINCIPAL DE L'ACTIVITAT
Es fan les activitats proposades
ASSEMBLEA CONCLUSIÓ

Jocs de tornada a la calma en les activitats físiques i una assemblea de conclusió amb la resta d'activitats.
Valorarem els resultats, ensenyarem els treballs fets, compartirem experiències amb la resta..

3.2.6.PRIMÀRIA

3.2.6.1 OBJECTIUS DE PRIMÀRIA

ARTS PLÀSTIQUES I CREATIVITAT
<ol style="list-style-type: none">1. Realitzar produccions artístiques amb diferents tècniques i materials2. Desenvolupar la capacitat creativa3. Respectar les creacions artístiques diferents4. Participar en equips de treball5. Utilitzar diferents materials: reciclat o no i desenvolupar la comunicació artística
EXPRESSIÓ CORPORAL I DRAMATITZACIÓ
<ol style="list-style-type: none">1. Desenvolupar diferents activitats corporals relacionades amb el ritme, el compàs, la coordinació, ritme i música.2. Estimular aptituds com la memòria i sentit espacial3. Fomentar el treball en equip, esforç, superació4. Treballar sentiments i expressió5. Participar en les activitats de manera activa, col·laborant i amb un diàleg igualitari.
JOCS LÒGIC MATEMÀTICS, JOCS COOPERATIUS
<ol style="list-style-type: none">1. Desenvolupar diferents habilitats logic matemàtiques2. Estimular el raonament lògic i el mètode científic d'assaig i errada3. Elaborar jocs de taula amb material reciclat4. Participar en activitats de formas activa, col·laborant amb els companys i companyes i aconseguint metes comunes
HABILITATS SOCIALS PERSONALS I COMUNICATIVES
<ol style="list-style-type: none">1. Habilitats lingüístiques de comunicació positiva2. Desenvolupament personal de l'autoconeixement, autocontrol, empatia i autoestima3. Fomentar el diàleg i intercanvi de idees4. Habilitats bàsiques grupals en la superació de prejudicis, crítica constructiva i la gestió dels conflictes amb diàleg.
MULTIESPORT I JOCS ESPORTIUS

1. Fomentar les activitats esportives dins de l'entorn escolar
2. Estimular el desenvolupament corporal i les destreses motrius
3. Fomentar les activitats grupals i treball cooperatiu

3.2.6.2. CONTINGUTS I ACTIVITATS PRIMÀRIA

ARTS PLÀSTIQUES I CREATIVITAT
<ul style="list-style-type: none"> ● Tallers de dibuix creatiu ● Tallers de modelatge ● Tallers de collage, estampació ● Manualitats ● Activitats dels projectes transversals
EXPRESSIÓ CORPORAL I DRAMATITZACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> ● Taller de play-backs organitzat per l'alumnat de 6é i 5é ● Taller de teatre a l'escola organitzat per alumnat de E.S.O. de l'IES Enric Valor
JOCS LÒGIC MATEMÀTICS I PENSAMENT CREATIU
<ul style="list-style-type: none"> ● Jocs de taula ● Jocs cooperatius ● Endevinalles i reptes matemàtics
HABILITATS SOCIALS PERSONALS I COMUNICATIVES
<ul style="list-style-type: none"> ● Assemblees
MULTIESPORT I JOCS ESPORTIUS
<ul style="list-style-type: none"> ● Activitats esportives ● Jocs tradicionals ● Activitats amb material esportiu ● Joc dirigit i semi-dirigit

3.2.6.3. ESTRUCTURA DE LES SESSIONS PRIMÀRIA

ASSEMBLEA
<p>Tot el grup reunit, introduïm l'activitat que anem a fer. Saber que i com anem a fer-ho.</p> <p>Recordem les normes i altres aspectes importants</p>
PART PRINCIPAL DE L'ACTIVITAT

Es fan les activitats proposades del projecte i dels projectes transversals

ASSEMBLEA CONCLUSIÓ

Jocs de tornada a la calma en les activitats físiques i una assemblea de conclusió amb la resta d'activitats.

Valorarem els resultats, ensenyarem els treballs fets, compartirem experiències amb la resta..

3.3. PRINCIPIS BÀSICS PER A LA CONTINUÏTAT DEL PROJECTE

- Que l'alumnat participe amb iniciativa en l'assemblea per proposar jocs i activitats, fomentant el dret a la seua participació activa.
- Que hi haja una continuïtat en el centre en l'organització del temps lliure (esplai i menjador). Els patis seran actius i coeducatius i els conflictes es resoldran mitjançant el diàleg. Les normes de convivència son les mateixes que al llarg de la jornada lectiva.
- Que l'horari d'activitats de menjador es complete amb activitats físiques que milloren i ajuden a l'objectiu de reduir l'obesitat infantil i enfermetats cardiovasculars en el futur. Els patis siguen actius, proposant activitats físiques tres o més dies per setmana.
- Que les activitats estiguen adaptades a cada edat i nivell educatiu.
- Que les activitats siguen educatives.
- Que es corresponga amb el temps disponible destinat a la realització d'activitats.
- Que siguen activitats innovadores i que contribueixin al desenvolupament i adquisició de competències clau.
- El propòsit de les activitats serà sempre el de dinamitzar el temps lliure i que l'alumnat es divertisca a la vegada que està aprenent i aconseguir que el menjador escolar siga part de l'escola i ajude a aconseguir els objectius comuns de tots i totes.

3.4. RELACIÓ ESCOLA - MENJADOR

El menjador és escola i fa Baladre. Perquè treballa de la mà de la línia pedagògica del centre, perquè treballa per adaptar-se a la nova situació i introduir canvis i millores que ajuden a transformar l'escola.

Enguany el menjador és encara més sostenible amb productes de proximitat, i proveïdors locals. L'alimentació és més sana cuinada al forn i s'han deixat de produir deixalles de plàstic d'ampolles ja que utilitzem aigua filtrada d'osmosis.

Anem camí d'aconseguir un eco menjador amb poc residu i consciència climàtica del nostre alumnat amb TALLERS com el de REDUCCIÓ DESPERDICI ALIMENTARI o TALLERS DE COMPOSTATGE.

Hi ha una gran implicació per part del personal monitor per la seua formació i per portar endavant tots els projectes de centre:

Al menjador escolar porten endavant el nostres projectes educatius adaptant-los al temps de menjador, però seguint la mateixa línia pedagògica i educativa del Baladre:

- COMUNICA'T amb activitats cooperatives entre grups (playbacks, teatre, grups internivell esportius)
- CONVIVENCIÓMETRE- Amb l'objectiu d'aconseguir el premi final del mes
- PATIS COEDUCATIUS, ACTIUS I INCLUSIUS - utilitzant el material i els espais del menjador evitant conflictes i la discriminació.
- PEAFS -activitats físiques i esportives com a mitjà de relació i socialització.

La implicació de les famílies serà molt important:

- Hauran de conèixer i signar les normes del menjador abans d'entregar la fulla d'inscripció del menjador.
- Podran vindre a tastar el menú del nostre alumnat.
- Estaran constantment informades de la convivència al centre dels seus fills i filles seguint el protocol aprovat al nostre PLA EDUCATIU DE MENJADOR.
- Coneixeran com han dinat els seus fills i filles amb l'aplicació APP COLEVISA.
- Es realitzarà una reunió al primer trimestre de famílies amb l'empresa i amb la nutricionista per explicar l'elaboració de menús i el projecte educatiu.
- Hi haurà continua coordinació amb les famílies de la comissió pedagògica del consell escolar i tastaran els menús al llarg del curs per tal de l'avaluació continua.
- Hi haurà continua informació a la comissió de convivència per informar dels conflictes i el clima al menjador, per tal de buscar solucions.

La implicació de l'empresa COLEVISA serà constant i molt rellevant per al bon funcionament:

- Amb visites setmanals de supervisió, seguiment i suport.
- Accions formatives a monitors/es, personal de cuina per adaptar-se a les diferents necessitats.
- Reunions periòdiques amb l'equip directiu i de menjador per detectar i avaluar necessitats específiques

- Seguiment dels procediments baix la norma marcada.

4. HORARIS

4.1. HORARI ALUMNAT

Enguany especificuem les activitats que es portaran a terme en el seu ordre.

Infantil

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
1	ANAR AL BANY	ANAR AL BANY	ANAR AL BANY	ANAR AL BANY	ANAR AL BANY
2	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS
3	DINAR	DINAR	DINAR	DINAR	DINAR
4	HIGIENE DE MANS I CARA PREPARAR EL MATERIAL	HIGIENE DE MANS I CARA PREPARAR EL MATERIAL	HIGIENE DE MANS I CARA PREPARAR EL MATERIAL	HIGIENE DE MANS I CARA PREPARAR EL MATERIAL	HIGIENE DE MANS I CARA PREPARAR EL MATERIAL
5	JOCS DIRIGITS I AMBIENTATS : EXPRESSIÓ CORPORAL	ACTIVITAT PROJECTE INITERDICIPLINAR CONTA CONTES	JOCS DIRIGITS AMBIENTATS PRE-ESPORT	ACTIVITATS PROJECTE MULTIDISCIPLINAR CREATIVITAT	ACTIVITATS PROJECTE FESTIVAL XINA
6	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS
7	RELAXACIÓ A L'AULA	RELAXACIÓ A L'AULA	RELAXACIÓ A L'AULA	RELAXACIÓ A L'AULA	RELAXACIÓ A L'AULA

1r, 2n i 3r

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
--	---------	---------	----------	---------	-----------

1	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS	HIGIENE DE MANS
2	DINAR	DINAR	DINAR	DINAR	DINAR
3	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS	HIGIENE DE DENTS
4	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA
5	JOCS DIRIGITS AMBIENTATS MULTIESPORT	ACTIVITATS PROJECTE JOCS LÒGICS I COOPERATIUS	JOCS DIRIGITS AMBIENTATS EXPRESSIÓ CORPORAL	ACTIVITATS PROJECTE CREATIVITAT	ACTIVITAT PROJECTE FESTIVAL XINA TEATRE PRIMÀRIA
7	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA
8	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE

4t, 5é i 6é

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
1	PASSAR LLISTA ASSEMBLEA	PASSAR LLISTA ASSEMBLEA	PASSAR LLISTA ASSEMBLEA	PASSAR LLISTA ASSEMBLEA	PASSAR LLISTA ASSEMBLEA
2	JOCS DIRIGITS AMBIENTATS MULTIESPORT	ACTIVITATS PROJECTE JOCS LÒGICS I COOPERATIUS	JOCS DIRIGITS AMBIENTATS EXPRESSIÓ CORPORAL	ACTIVITATS PROJECTE CREATIVITAT	ACTIVITAT PROJECTE FESTIVAL XINA TEATRE PRIMÀRIA
3	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA	ASSEMBLEA
4	HIGIENE MANS	HIGIENE MANS	HIGIENE MANS	HIGIENE MANS	HIGIENE MANS
5	DINAR	DINAR	DINAR	DINAR	DINAR
6	HIGIENE DENTS	HIGIENE DENTS	HIGIENE DENTS	HIGIENE DENTS	HIGIENE DENTS

7	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE	TORNAR A CLASSE
---	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

4.2 HORARI DE MONITORS I MONITORES I PERSONAL DE CUINA

MONITORS I MONITORES

Grups	Dilluns a Dijous	Divendres
Infantil 3, 4 i 5 anys	12.45-15h	13-15h
Primària 1r-6é	12.45-15h	13-15h
Personal de suport primària	12.45-15h	13-15h

PERSONAL DE CUINA

Cap de cuina	8.00- 16.00
Ajudant de cuina 1	9.45 - 12.00 15.15-16.45
Ajudant d cuina 2	11.45- 16.45
Ajudant de cuina 3	14.30- 16.30

5. EQUIPS PEDAGÒGICS

5.1 PERSONAL DOCENT

Directora	Estela Verdú
Encarregada de Menjador	Neus Fernández Barberá
Secretari	Jesús Granados Saiz

5.2 PERSONAL NO DOCENT. MONITORS I MONITORES I PERSONAL DE CUINA

Coordinadora de monitors i monitores	Bienvenida Ruiz Jareño
3 anys	Iris Carbó Huerta

3 anys	María Moncayo Ruiz
4 anys	Maria Peiró Moncayo
4 anys	Mireia Casas Collado
5 anys	Carmela Cebrián Girbes
5 anys	Margarita Gisbert Saguar
1r	Lucía Samper Mañez
2n	Paqui Esteban Navarro
3r	Albert Palacios Alonso
Suport 1r 2n 3r (primer torn)	Elena
4t	Ana Ramírez Samblancat
5é	Mar García Gómez
6é	Maria José Liern Valderrama
Suport 4t, 5é i 6é (segon torn)	Roberto Rodríguez del Amo

Maria Jesus Mateos Juan	Cap de cuina
Amparo Coll Estelles	Ajudant de cuina
Bienvenida Ruiz Jareño	Ajudant de cuina
Maria Angeles del Rio	Ajudant de cuina

6. ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENTS

Enguany tenim a 295 comensals desde octubre a maig. El mes de setembre tinguérem 186 comensals. El preu del menú es de 4.25 aprovat el preu al consell escolar de Juliol de 2021.

L'empresa de menjador d'aquest curs és COLEVISA aprovada al consell escolar de Juliol de 2023

Comensals fixes	295
Comensals eventuals	>0<25

Professorat comensal	3
Equip pedagògic	3
Monitores i monitors	6
Coordinadora de monitors	1
Responsables de cuina	3

L'alumnat d'Infantil dina al menjador escolar. En el menjador es realitzaran dos torns. Els torns en l'edifici de menjador són:

CURSOS	HORARI	TORN
Infantil 1r, 2n i 3r	aprox 12.45- 13.45	1r TORN
4t, 5é i 6é	aprox 13.45 - 14.45	2n TORN

En cas de mal oratge l'alumnat s'organitza en:

CURSOS	1	2	3	MOMENT
Infantil	SALA D'USOS MULTIPLES I TERRASSETES			DESPRÉS DE DINAR
1r, 2n i 3r	BIBLIOTECA	SALA D'AUDIOVISUALS	GIMNÀS	DESPRÉS DE DINAR
4t, 5é i 6é	SALA D'AUDIOVISUALS	GIMNÀS	BIBLIOTECA	ABANS DE DINAR

ORGANITZACIÓ EIXIDA de Juny i Setembre i Divendres:

EIXIDA INFANTIL 3 ANYS	PORTA INFANTIL 3 anys
EIXIDA INFANTIL 4 I 5 ANYS	PORTA INFANTIL 4 i 5 anys
EIXIDA 1r i 2n	PORTA AVINGUDA DE LA GENERALITAT
EIXIDA 3r i 4t	PORTA PRINCIPAL
EIXIDA 5é i 6é	PORTA D DEL C/SENYERA

L'alumnat que porte endavant alguna activitat extraescolar al centre, serà acompanyat per els monitors al punt de trobada.

No s'obriran les portes abans de l'hora marcada per cada torn. Tot l'alumnat serà arreplegat dins de l'escola. És necessari ser una persona autoritzada per arreplegar els xiquets i xiquetes el divendres i en horari d'estiu (juny i setembre).

Tot el professorat elabora un llistat de persones autoritzades que poden arreplegar a l'alumne/a, aquest llistat es passa a la coordinadora de monitors.

En cas de no tindre l'autorització de l'alumne, es posarà en contacte amb la família perquè pugua donar autorització a la direcció del centre, que recordarà la importància de portar la documentació i la persona emplenarà un document on aparega la data i el motiu d'arreplegar al menor.

Recordeu que l'alumnat amb visita mèdica pel matí poden incorporar-se amb el justificant d'haver estat en la consulta del metge fins a les 14.00.

L'alumnat de 5é i 6é de Primària podran anar-se'n a soles a casa els divendres i en el mes de juny i setembre, a partir de les 15.00, si tenen l'autorització signada pels pares, mares o tutors legals.

L'alumnat menor amb autorització podrà ser arreplegat per altre menor autoritzat.

6.1 ORGANITZACIÓ

Al menjador escolar es mantenen zones de vigilància, però es permet utilitzar l'espai lliurement per l'alumnat tant al pati de primària com el d'Infantil. L'alumnat haurà de conèixer les seues zones i realitzar les activitats programades del dia. Les zones van rotant diàriament en funció de les activitats. També s'utilitzen altres espais del centre com la biblioteca, sala d'audiovisuals, gimnàs i trinquet.

6.2. PLANIFICACIONS DE MENÚS

Les planificacions dels menús es rigen per les normes dietètiques per a menjadors elaborades per la conselleria competent en matèria de salut i es presta especial atenció a les recomanacions contingudes en els documents elaborats per la conselleria sobre les actuacions per a la prevenció i el control del sobrepès i obesitat infantil. A més disposem de menús especials o de règim per atendre l'alumnat que, per mitjà del corresponent certificat mèdic, acredite la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que puguen ser perjudicials per a la salut.

Podeu consultar el menú a la pàgina web de l'escola i a l'aplicació de COLEVISA.

L'alumnat es familiaritzarà amb nous sabors i textures, tastarà plats nous, gaudirà dels productes de proximitat i d'experiències gastronòmiques i culturals que enriquirà.

Els menús es publicaran a la pàgina web i es facilitarà els menús específics a l'alumnat amb intoleràncies i al·lèrgies.

Posem l'exemple dels menús del mes de Setembre.

COLEVISA		Col·legi: BALADRE		Menú: SEPTIEMBRE	
COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U. www.colevisa.com		COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U. www.colevisa.com		COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U. www.colevisa.com	
Avda. 1ª de Mayo (esq. C/ Bailén) - 46100 BURJASSOT (Valencia)		Avda. 1ª de Mayo (esq. C/ Bailén) - 46100 BURJASSOT (Valencia)		Avda. 1ª de Mayo (esq. C/ Bailén) - 46100 BURJASSOT (Valencia)	
Tel. 96 316 91 06 - e-mail: colevisa@colevisa.com		Tel. 96 316 91 06 - e-mail: colevisa@colevisa.com		Tel. 96 316 91 06 - e-mail: colevisa@colevisa.com	
LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES	
11	12	13	14	15	<p>APLV/ SIN LACTOSA *** Solo condimentos permitidos</p> <p>Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.</p> <p>Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Poden consultar esta informació en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.</p>
Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Lomo, no lácteos empanado con pisto Fruta	Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras PIECO Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimientón rojo Fruta	Gazpacho Ensalada de pasta con vegetales Merluza a la plancha con ensalada valenciana Fruta eco	Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras (sin lácteos) Pollo al horno con patatas tex-mex Fruta	Ensalada solo verduras frescas Quesadilla de verduras (sin lácteos)* Arroz a banda Fruta	
18	19	20	21	22	
Ensalada solo verduras frescas Macarrones integrales con tomate y york Bacalao con tomate y pimiento Fruta	Bastoncitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata, atún y olivas Came blanca con salsa permitida con cous cous Fruta	Verduras en tempura Ensalada valenciana Paella Fruta	Ensalada solo verduras frescas Sopa de cordero (embutidos permitidos) Tortilla de patata con jamon Fruta	Ensalada permitida ECO Alubias con verduras PIECO Pollo asado con mazorca Fruta eco	
25	26	27	28	29	
Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Came permitida guisada con arroz Fruta	Ensalada fresca de temporada Caracolas al pimentón (sin lácteos) Merluza al horno con zanahoria Fruta	Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras PIECO Coca (ingredientes permitidos) de titaina Fruta eco	Ensalada permitida ECO Arroz a la cubana Jurel bienmesabe* con brocoli Pasto especial permitido	Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Aitas de pollo con patatas Fruta	

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, S.L.

Col·legi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

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

FRUTOS SECOS, TOMATE ***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada permitida Arroz tres delicias** Lomo empanado casero con champiñones Fruta	12 Ensalada permitida Lentejas con verduras P/ECO (sin tomate) Tortilla de patata con pan con jamón Yogur artesano	13 Ensalada ingredientes permitidos Ensalada de pasta con vegetales** Merluza a la plancha con ensalada valenciana Fruta eco	14 Ensalada permitida Crema de verduras Pollo al horno con patatas tex-mex Fruta	15 Ensalada permitida Quesadilla de verduras y queso Arroz a banda (sofrito especial) Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada permitida Macarones integrales carbonara permitida Bacalao con pimiento Fruta	19 Bastoncitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata, atún y olivas (sin maíz) Magro con salsa permitida con cous cous Fruta	20 Verduras en tempura Ensalada valenciana ingredientes permitidos Arroz con pollo y verduras (sofrito especial) Fruta	21 Ensalada permitida Sopa de cocido (embutidos permitidos) Tortilla de patata con queso Lácteo	22 Ensalada permitida ECO Alubias con verduras P/ECO (sin tomate) Pollo asado con verduras** Fruta eco
Comida / Dinar	25 Ensalada ingredientes permitidos Lentejas con verduras (sin tomate) Came permitida guisada con arroz Fruta	26 Ensalada ingredientes permitidos Caracolas con verduras** y queso Merluza al horno con zanahoria Fruta	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras P/ECO (sin tomate) Coca (ingredientes permitidos) con atún y verduras** Fruta eco	28 Ensalada permitida ECO Arroz con huevo duro Jurel bienmesabe con brócoli Postre especial permitido	29 Ensalada ingredientes permitidos Crema de verduras Alitas de pollo con patatas Fruta

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



El nostre menú s'elabora seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, S.L.

Col·legi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

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

APLV/sin lactosa + sin soja
*** (SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS)

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras** Came permitida empanada con pisto Fruta	12 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimiento rojo Fruta	13 Gazpacho Ensalada de pasta especial con vegetales** Merluza a la plancha con ensalada valenciana Fruta eco	14 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras (sin lácteos) Pollo al horno con patatas tex-mex Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas Quesadilla de verduras (sin lácteos) * Arroz a banda Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con tomate y york Bacalao con tomate y pimiento Fruta	19 Bastoncitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata, atún y olivas Came blanca con salsa permitida con arroz Fruta	20 Verduras en tempura* Ensalada valenciana Pajella Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo solo ave) pasta especial Tortilla de patata con jamón* Fruta	22 Ensalada permitida ECO Alubias con verduras P/ECO Pollo asado con mazorca Fruta eco
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Came permitida guisada con arroz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Pasta especial al pomodoro (sin lácteos) Merluza al horno con zanahoria Fruta	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras P/ECO Coca (ingredientes permitidos) de itaina Fruta eco	28 Ensalada permitida ECO Arroz a la cubana Jurel al horno con brócoli Postre especial permitido	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo con patatas Fruta

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



El nostre menú s'elabora seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

Collegi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

COLEVISA Comedores Levantinos Isabel, S.L. www.colevisa.com
Avda. 1ª de Mayo (esq. C/ Bailén) - 46100 BURJASSOT (València)
Tel. 96 316 91 06 - e-mail: colevisa@colevisa.com

Sin huevo *solo condimentos permitidos**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Lomo empanado casero (sin huevo) con pisto permitido Fruta	12 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras PIECO Tortilla (harina garbanzo) de patata con pan y pimentón rojo Yogur artesano	13 Gazpacho** Ensalada de pasta especial con vegetales Merluza a la plancha con ensalada valenciana Fruta eco	14 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas tex-mex Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas Quesadilla de verduras y queso Arroz a banda Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con carbonara permitida Bacalao con tomate y pimiento Fruta	19 Bastoncitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata, alú y olivas Magro con cous cous Fruta	20 Verduras en tempura (sin huevo) Ensalada valenciana ingredientes permitidos Paella Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Tortilla (harina garbanzo) de patata con queso* Lácteo	22 Ensalada permitida ECO Alubias con verduras PIECO Pollo asado con mazorca Fruta eco
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Carné permitida guisada con arroz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Pasta especial al pomodoro Merluza al horno con zanahoria Fruta	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras PIECO Coca (ingredientes permitidos) de titaina Fruta eco	28 Ensalada permitida ECO Arroz con tomate Jurel bimbesabe (sin huevo) con brócoli Postre especial permitido	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo con patatas Fruta

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

El nostre menú s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

Collegi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

COLEVISA Comedores Levantinos Isabel, S.L. www.colevisa.com
Avda. 1ª de Mayo (esq. C/ Bailén) - 46100 BURJASSOT (València)
Tel. 96 316 91 06 - e-mail: colevisa@colevisa.com

SIN PESCADO, SIN MARISSCO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Lomo empanado casero con pisto Fruta	12 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras PIECO Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo Yogur artesano	13 Gazpacho Ensalada de pasta con vegetales Carné blanca con ensalada valenciana Fruta eco	14 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas tex-mex Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas Quesadilla de verduras y queso Arroz de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada solo verduras frescas Macaronnes integrals carbonara Tortilla de patatas con tomate y pimiento Fruta	19 Bastoncitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata y vegetales Magro con cous cous Fruta	20 Verduras en tempura Ensalada valenciana ingredientes permitidos Paella Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido Tortilla de patata con queso Lácteo	22 Ensalada permitida ECO Alubias con verduras PIECO Pollo asado con mazorca Fruta eco
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas en salsa con arroz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro Tortilla campera Fruta	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras PIECO Coca* de verduras asadas Fruta eco	28 Ensalada permitida ECO Arroz a la cubana Carné blanca con brócoli Batido casero	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo con patatas Fruta

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

El nostre menú s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

Col·legi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

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

SIN FRUTOS SECOS + SÉSAMO

Sólo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres delicias** Lomo empanado casero con pisto** Fruta	12 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras PIECO (sin condimentos) Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimientón rojo** Yogur artesano	13 Gazpacho** Ensalada de pasta con vegetales Merluza** a la plancha con ensalada valenciana Fruta eco	14 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas asadas** Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas Quesadilla de verduras y queso Arroz a banda Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada solo verduras frescas Macarrones integrales con nata y york Bacalao con tomate y pimiento Fruta	19 Bastoncitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata, atún y olivas Magro con salsa permitida con cous cous Fruta	20 Verduras en tempura * Ensalada valenciana Paella ** Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo solo ave) Tortilla de patata con queso Lácteo	22 Ensalada permitida ECO Alubias con verduras PIECO Pollo asado con mazorca Fruta eco
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (sin condimentos) Carne permitida guisada con arroz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro** Merluza al horno con zanahoria Fruta	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras PIECO Coca (ingredientes permitidos) de titaina Fruta eco	28 Ensalada permitida ECO Arroz a la cubana Jurel enharinado casero** con brócoli Postre especial permitido	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo con patatas Fruta

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L. Avda. 1ª 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



Es nostre menú s'elabora seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

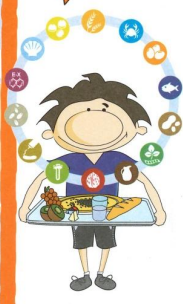
Col·legi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

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

FRUTOS SECOS + MARISCO
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Lomo empanado casero con pisto* Fruta	12 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras PIECO Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimientón rojo** Yogur artesano	13 Gazpacho Ensalada de pasta con vegetales Merluza** a la plancha con ensalada valenciana Fruta eco	14 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas tex-mex* Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas Quesadilla* de verduras y queso Arroz de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada solo verduras frescas Macarrones integrales carbonara permitida Bacalao** con tomate y pimiento Fruta	19 Bastoncitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata, atún y olivas Carne blanca con salsa permitida con cous cous Fruta	20 Verduras en tempura Ensalada valenciana Paella Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (embudidos permitidos) Tortilla de patata con queso Lácteo	22 Ensalada permitida ECO Alubias con verduras PIECO Pollo asado con mazorca Fruta eco
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Abóndigas (sin frutos secos) guisadas con arroz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro Merluza** al horno con zanahoria Fruta	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras PIECO Coca (ingredientes permitidos) de titaina Fruta eco	28 Ensalada permitida ECO Arroz a la cubana Jurel** bienmesabe con brócoli Postre especial permitido	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo con patatas Fruta

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L. Avda. 1ª 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



Es nostre menú s'elabora seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

COLEVISA Comedores Levantinos Isabel, S.L.

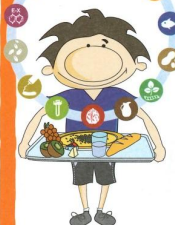

Collegi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada permitida Arroz blanco con york Carne permitida empanada con champiñones	12 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Tortilla de patata con pan y jamón	13 Ensalada permitida Pasta blanca con york y huevo duro Merluza a la plancha con endibias	14 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo al horno con patatas	15 Ensalada permitida Panini de york (sin tomate) Arroz de pescado (sofrito permitido)
Comida / Dinar	18 Ensalada permitida Macarrones integrales con york y especias Bacalao con berenjena	19 Ensalada permitida Ensalada de patata y atún Carne blanca con salsa permitida con cous cous	20 Calabacín a la plancha Lechuga con huevo duro y atún Arroz con pollo (sofrito especial)	21 Ensalada permitida Sopa (caldo solo ave) con pasta Tortilla de patata con jamón	22 Ensalada permitida ECO Alubias (3 cuch) (sofrito especial) con jamón Pollo al horno con berenjena
Comida / Dinar	25 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) y espinacas Carne blanca a la plancha con arroz	26 Lechuga (3 cucharadas soperas) Pasta con york y champiñones (sin queso) Merluza al horno con patata	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con aceitunas Panini de atún y aceitunas (sin tomate)	28 Ensalada permitida ECO Arroz con huevo duro Jurel al horno con endibias	29 Ensalada permitida Crema de espinacas Alitas de pollo con patatas

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L. Avda. 1ª 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

SIN FRUCTOSA/SORBITOL + LACTOSA
***solo condimentos permitidos

El nostre menú s'elabora seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

COLEVISA Comedores Levantinos Isabel, S.L.


Collegi: **BALADRE** Menú: **SEPTIEMBRE**

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	11 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres delicias Lomo rebozado (maizena) con piñón Fruta	12 Ensalada solo verduras frescas Legumbres** con verduras PIEDO Tortilla de patata con pan sin gluten con aceite, sal y pimientón rojo Lácteo sin gluten	13 Gazpacho (sin pan) Ensalada de pasta sin gluten con vegetales Merluza a la plancha con ensalada valenciana Fruta eco	14 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas tex mex Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas Panini sin gluten de verduras y queso Arroz a banda Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada solo verduras frescas Pasta sin gluten con carbonara permitida Bacalao con tomate y piñón Fruta	19 Bastonitos de zanahoria con hummus Ensalada de patata, atún y olivas Magro con salsa permitida con arroz Fruta	20 Verduras rebozado casero (maizena) Ensalada valenciana Paella Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cordero (embudido permitido) con fideos sin gluten Tortilla de patata con queso* Lácteo sin gluten	22 Ensalada permitida ECO Alubias con verduras PIEDO Pollo asado con mazorca Fruta eco
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Legumbres** con verduras Carne permitida guisada con arroz Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten al pomodoro Merluza al horno con zanahoria Fruta	27 Ensalada permitida ECO Garbanzos con verduras PIEDO Pan sin gluten con Italia Fruta eco	28 Ensalada permitida ECO Arroz a la cubana Jurel rebozado (maizena) con brócoli Postre especial permitido	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo con patatas Fruta

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L. Avda. 1ª 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

SIN GLUTEN *** Solo condimentos permitidos




El nostre menú s'elabora seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 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.

6.3 COMUNICACIÓ I DIFUSIÓ DE LA INFORMACIÓ DEL MENJADOR

L'empresa de menjador utilitzarà l'aplicació mòbil a tal efectes s'informarà a les famílies de menú diari i en l'alumnat de menor edat i d'aquell alumnat que menja

malament de com ha menjat eixe dia, recomanacions per completar i planificar la dieta dels xiquets i xiquetes...

També s'utilitzarà l'app per informar dels canvis de menú i de les activitats puntuals especials del dia.

Informacions generals a la pàgina web de l'escola	https://portal.edu.gva.es/baladrepicanya/
Informació directa a famílies	APP COLEVISA
Informacions de noves entrades a la web	WEB FAMILIA
Per gestions i consultes	correu electrònic menjadorbaladre@gmail.com Telefonar al centre entre les 8.30 -9.30 962564840

7. NORMES GENERALS

7.1 NORMES DEL FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

Tot l'alumnat, incluit l'alumnat becat, ha d'omplir la **fulla de dades de l'alumnat i full de domiciliació bancària cada curs escolar. S'entregarà el full a final de curs. S'ha d'entregar al centre**, si no disposen d'ella, els documents estan a la pagina web <https://portal.edu.gva.es/baladrepicanya/> poden descarregar i enviar al centre través del correu menjadorbaladre@gmail.com.

L'alumnat que sol·liciten l'ajuda de menjador i els que són beneficiaris directes, se'ls comunicarà individualment en el moment que Conselleria ens envie la informació adient. També us informarem dels dies per signar els papers.

El compte en el que es fa el càrrec de l'import de menjador ha d'estar al corrent per tal d'evitar les devolucions. En cas que el rebut siga tornat per falta de fons, serà motiu de baixa del menjador escolar durant eixe curs, a partir del 2n rebut tornat.

Els pagaments de l'alumnat que es queden durant tot el mes, es realitzaran per domiciliació bancària, en els deu primers dies de mes.

Les altes o baixes i variacions en el número de compte en el que està domiciliat el pagament del menjador, s'han d'avisar abans del dia 25 de mes en que ens trobem.

Per tal de fer ús del menjador en dies puntuals, cal avisar 24 hores abans per tal d'organitzar els grups i disposar del nombre de monitors correcte, Pot fer se ús del mail menjadorbaladre@gmail.com o cridant per telèfon entre les 8.30 i 9.30 del matí. A soles es pot cridar el mateix dia per anular el menú.

És important indicar a la fulla de dades de l'alumnat les al·lèrgies, malalties cròniques i menús especials. Aquestes estan controlades per la cuinera, les auxiliars de cuina i les educadores, ja que és molt important.

Si el seu fill/a presenta alguna intolerància alimentària o requereix d'una dieta especial, i en el cas de no haver-lo presentat abans: és obligatori presentar l'informe mèdic, segons estableix la normativa vigent.

Durant el temps de menjador sols s'administrarà medicació als malalts crònics. Les al·lèrgies alimentàries estan controlades per el cap de cuina, els auxiliars de cuina, la coordinadora de menjador, els monitors i monitores, ja que és un tema molt delicat i important.

En cas d'accident en l'horari del Menjador, s'aplicarà el Protocol d'actuació escolar i s'informarà immediatament a la família.

7.2 NORMES DE CONVIVÈNCIA DEL MENJADOR (Segons les NOFC)

NORMES D'HIGIENE

- Rentar-se les mans abans i després de dinar
- Mantindre la taula neta i en ordre
- Evitar tirar menjar o aigua a terra o a la resta de companys
- Utilitzar correctament els coberts i el tovalló
- Ser aseiat al menjar
- Netejar-se les dents després de dinar.

NORMES D'ORGANITZACIÓ I COMPORAMENT

- Escoltar i parlar amb respecte a la monitora
- Escoltar i parlar amb respecte als companys i companyes.
- Entrar i eixir per grups ordenadament i amb tranquil·litat al menjador escolar
- Caminar en ordre pels corredors
- Cuidar el material de menjador (safates, coberts, gots..)
- Quan acaben de dinar, esperar amb ordre i tranquil·litat fins que s'indique el moment de l'eixida, que es farà als mateixos termes de l'entrada.

- Cuidar les instal·lacions del menjador, pati (material, porteries...) i de les aules (material de classe).
- Romandre correctament asseguts en tot moment
- Alçar la mà per cridar als monitors/es
- Parlar en un to de veu relaxat sense cridar per tal de crear un ambient tranquil.

ALIMENTACIÓ

- És important que l'alumnat s'adapte el menú establert, menjant la quantitat servida amb la possibilitat de repetir.
- Mostrar interès en menjar i provar plats nous.

TEMPS LLIURE

- L'alumnat romandrà en el seu espai de pati, realitzant les activitats proposades.
- Jugar i relacionar-se positivament amb els companys i companyes

7.3. RESOLUCIÓ DE CONFLICTES

Les monitores del centre estan formades en la resolució de conflictes amb diàleg que apliquen per tal de treballar de la mateixa manera: respecte i l'escolta. Totes les monitores escolten a les dos parts, ajuden a resoldre el conflicte i fomenten el diàleg entre les parts implicades. No podem evitar els conflictes, però és molt important saber com resoldre'ls i ajudar a que no passen més.

Hi ha una gran coordinació entre coordinadora de monitores- coordinadora de menjador- Direcció i la implicació de les persones es total per fer del menjador escolar un lloc de bona convivència i respecte.

8. DRETS I DEURES NOFC

L'alumnat usurari de menjador té DRET a:
<ul style="list-style-type: none">● 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 sempre que el comportament siga l'adequat.● Rebre les ajudes assistencials per a la prestació del servici, d'acord amb la normativa vigent, i sempre que així ho sol·liciten els familiars en els terminis i condicions que marque la normativa i/o el centre.

- Els pares, mares o tutors de l'alumnat seran informats periòdicament de la programació de menús del servici de menjador.

En quant als **DEURES de l'alumnat usuari de menjador escolar**

- Acceptar i respectar el projecte educatiu i pla anual de menjador.
- Tindre un comportament adequat segons les normes de convivència.
- Respectar el personal que presta el servici i complir les seues orientacions.
- Mostrar respecte i consideració cap a la resta de l'alumnat.
- Respectar les instal·lacions i utilitzar adequadament el mobiliari i els utensilis.
- Participar en les activitats educatives programades sempre que el comportament siga l'adequat.

En quant als **DEURES dels pares, mares o tutors de l'alumnat, així com la resta d'usuaris**

- Abonar la quantia que els corresponga pel cost del servici.
- Respectar i complir el projecte educatiu del menjador així com el pla anual de menjador escolar.
- Informar per escrit de qualsevol malaltia, enfermetat, intolerància, actualització de dades bancàries, telèfons de contacte, sentències de separació.

9. FALTES I MESURES CORRECTORES

Prevenió de conflictes

Per tal de fomentar una bona convivència al centre apliquem al menjador mesures I,II i III per prevenir els conflictes.

Totes les mesures estan basades en aquests principis:

- Activitats dirigides al temps lliure
- Objectius comuns finals i treball cooperatiu per aconseguir el compliment de les normes del menjador.
- Motivació de la responsabilitat personal.
- Treball de les emocions.

MESURES DE NIVELL I

- Patis inclusius i coeducatius
- Organització i programació pedagògica d'activitats per al temps lliure de menjador- activitats esportives, cooperatives i actives.
- Projecte un curs carregat d'energia al menjador. Implicació de l'alumnat en la realització de les activitats per guanyar càrrega d'energia. Una vegada carreguen les seves bateries al fer les activitats proposades i tindre una bona convivència al menjador, l'alumnat rep un premi mensual- postre especial.
- Activitats al llarg del curs internivell: teatre, balls de l'alumnat de primària a l'alumnat d'infantil.

MESURES DE NIVELL II

- Assemblea entre iguals i monitora setmanalment i diàriament per resoldre els conflictes i previndre'ls.
- Repàs i consensuació de les normes del menjador a les assemblees.
- Utilització de diferents agrupacions dins del menjador.
- Organització de grups internivell.
- Mediació escolar entre les parts afectades en la resolució de conflictes.
- Coordinació tutora- monitora amb la dinàmica de la classe en la prevenció de conflictes aplicada al menjador.

- Acompanyament d'iguals per tal de fomentar la bona relació al menjador
- Establir responsabilitats al menjador com ajudar a la monitora a posar i llevar taula
- Fomentar la participació de la família.

Quan es produeix alguna de les **conductes contràries a les normes de convivència** el personal de menjador implicat deurà omplir el part d'incidències fixat pel centre, informar a la coordinadora de menjador, que informará a l'equip directiu (i si escau a les famílies) dels fets ocorreguts. Aplicarà les mesures educatives correctores dins les seues competències exposades en aquest document..

Totes estes mesures educatives correctores, amb el fi d'agilitzar la seua aplicació, són competència del personal de menajdor present quan l'alumne/a realitze la conducta contrària a les normes de convivència de què es tracte, segons recull el part disciplinari del nostre centre.

CONDUCTES CONTRÀRIES A LA CONVIVÈNCIA (Article 15 del Decret 195/2022) Conductes contràries a la convivència. Prescriuran en el termini de 20 dies naturals de la seua adopció.	MESURES D'ABORDATGE EDUCATIU DAVANT DE CONDUCTES CONTRÀRIES A LA CONVIVÈNCIA (art 16 del Decret 195/2022) No serà necessària la prèvia instrucció del procediment ordinari (descriu a partir de l'article 18).	Responsables de l'aplicació de les mesures d'abordatge educatiu davant les conductes contràries a la convivència (art 17)
1. Els actes que alteren el normal desenvolupament de les activitats del menjador. <ul style="list-style-type: none"> • Desobeir les indicacions del personal. • Entrar o eixir del menjador desordenadament. • Canviar-se de lloc sense justificació ni permís. 	<div style="background-color: #e0f0e0; padding: 5px;"> Primeres actuacions de caràcter general </div> <div style="background-color: #e0f0e0; padding: 5px;"> a) Amonestació oral preservant la privacitat adequada </div> <div style="background-color: #e0f0e0; padding: 5px;"> b) Amonestació per escrit. Omplir el part d'incidències del centre. </div>	L'aplicació de les mesures a, b, c i d correspondrà a les monitores presents en aquell moment, coordinadora de menjador del grup quan tinga coneixement del fet.

<ul style="list-style-type: none"> • Fer un ús inadequat dels utensilis, material del menjador i infraestructures • Jugar i tirar el menjar. • Romandre mal assentats o engronsar-se en la cadira. • Fer soroll, cridar o parlar amb un volum alt al menjador. • Qualsevol conducta que afecte el respecte, a la integritat o a la salut de les persones. • L'ús inadequat d'aparells electrònics aliens a les activitats que realitzen en el menjador, i que per tant vulneren el dret d'imatge dels menors. <p>2. Els danys en les instal·lacions, recursos materials o documents del centre, o en les pertinences dels membres de la comunitat educativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Furt o deteriorament intencionat d'immobles, bens, materials del centre i dels membres de la comunitat educativa. • L'ús de qualsevol objecte no permès. • Maltractar el material (ratllar les taules, trencar utensilis de cuina o material esportiu) <p>3. La incitació a cometre actes contraris a les normes de convivència.</p>	<p>c) Compareixença immediata davant de la coordinadora de menjador i finalment de la direcció del centre.</p> <p>d) Realització de treballs específics en horari no lectiu</p> <p>e) Realització de tasques educatives que contribuïsquen a la millora i desenvolupament de les activitats del centre i/o dirigides a reparar el mal causat en les instal·lacions, material del centre o pertinences d'altres membres de la comunitat educativa.</p> <p>f) Retirada dels objectes o substàncies no permesos, d'acord amb el que es determine en les normes d'organització i funcionament del centre.</p> <p>g) Suspensió del dret a participar en les activitats del menjador durant un període màxim de 15 dies naturals</p> <p>h) Canvi de taula de menjador de l'alumne o alumna durant un termini màxim de 5 dies lectius.</p> <p>Els danys en les instal·lacions, recursos materials o documents del centre, o en les pertinences dels membres de la comunitat educativa.</p> <p>Quan la persona furte o deteriore intencionadament materials, immobles, documentació o recursos del centre o personals d'altres membres de la comunitat educativa, haurà de respondre aquest dany, reposant-lo al centre o a la</p>	<p>Correspon a la direcció del centre l'aplicació de les mesures e, f, g, h, que podrà ser delegada a l'òrgan o càrrec que la direcció determine.</p> <p>Informant a les famílies quan s'acumulen 3 faltes.</p>
---	---	---

4. Els actes d'incorrecció o desconsideració al professorat o a altres membres de la comunitat educativa, monitores, coordinadora de menjador.

- Agressions verbals
- Agressions físiques (espentes, pegar..)
- Deixar de costat a companys i companyes

5. Qualsevol altra conducta que altere el normal desenvolupament de l'activitat educativa que no constituïska conducta greument perjudicial per la convivència.

persona.

L'ús de qualsevol objecte no permés (telèfons mòbils)

Retirada de telèfons mòbils, aparells de so o altres aparells electrònics aliens al procés d'ensenyament-aprenentatge. Es retiraran apagats i seran tornats als pares, mares, tutors o tutores legals una vegada finalitzada la jornada lectiva. S'esborrarà tota documentació gràfica que pugua haver-se filmat al centre.

És important tindre en compte mesures educatives encaminades a reflexionar i buscar solucions alternatives al conflicte, a reparar la falta, a evitar que es torne a produir, quedant per escrit un compromís de millora.

Per tant s'omplirà el quadern de la reflexió en el que les parts implicades exposen el que ha passat i els acords pedagògics a posar endavant. Aquest document es signarà per part de l'alumne i les persones implicades.

Acords de resolució de conflictes grupals

	<p>En cas de varies parts implicades. Elaborar un document oficial de compromís a respectar les normes de convivència del centre</p>	
--	--	--

<p>CONDUCTES GREUMENT PERJUDICIALS PER A LA CONVIVÈNCIA (Art 18 del Decret 195/2022)Prescriuen als dos mesos.</p>	<p>MESURES D'ABORDATGE EDUCATIU DAVANT LES CONDUCTES GREUMENT PERJUDICIALS PER A LA CONVIVÈNCIA (art 19 de Decret 195/2022) Només seran aplicables per mitjà de la instrucció i desenvolupament del procediment ordinari (art 20)</p>
<p>Atenuants i agreujants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Considerem una circumstància atenuant el <u>reconeixement espontani</u> de la conducta incorrecta, la <u>reparació espontània</u>, <u>no haver incorregut amb anterioritat</u> en l'incompliment de les normes de convivència, <u>l'absència de intencionalitat</u>, la presentació de <u>disculpes per iniciativa pròpia</u> i <u>l'oferiment a realitzar actuacions compensadores</u> del mal causat. • Considerarem una circumstància agreujant, <u>tota conducta associada a comportaments discriminatoris</u>, la <u>reiteració</u>, la <u>premeditació</u> i danys a qualsevol persona que es troba en situació d'<u>indefensió per part de la víctima</u>. Els actes realitzats <u>de manera col·lectiva</u> que vagen en contra dels drets i la 	

<p><u>publicació</u> de conductes de menyspreu a la dignitat de la persona.</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Els actes greus d'indisciplina, desconsideració, insults, amenaces, falta de respecte o actituds desafiadors, comesos cap al professorat i personal del centre. 2. L'assetjament i el ciberassetjament a qualsevol membre de la comunitat educativa. 3. L'ús de la intimidació o la violència, les agressions, les ofenses greus, l'abús sexual i els actes d'odi, o els que atempten greument contra el dret a la intimitat, a l'honor, a la pròpia imatge o a la salut dels membres de la comunitat educativa. 4. Violència de gènere. 5. La discriminació, les vexacions o les humiliacions a qualsevol membre de la comunitat educativa, ja siguen per raó de naixement, ètnia, sexe, religió, orientació sexual, identitat de gènere, discapacitat o diversitat funcional, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social. 6. L'enregistrament, manipulació, publicitat i/o difusió no autoritzada d'imatges, a través de qualsevol mitjà o suport, quan aquest fet resulte contrari al dret a la intimitat, o continga contingut vexatori, agressions i/o humiliacions cap a qualsevol membre de la comunitat educativa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realització de tasques fora de l'horari lectiu en benefici de la comunitat educativa, per a la reparació del mal causat en instal·lacions, transport escolar, menjador, materials, documents o en les pertinences d'altres persones. 2. Suspensió del dret a participar en activitats complementàries i/o extraescolars del centre durant un màxim d'entre 15 i 30 dies naturals. 3. Suspensió del dret d'eixides al pati, quan la conducta haja sigut comesa en aquest espai o qualsevol altre espai comú de convivència del centre, durant un període màxim d'entre 7 i 15 dies naturals. Durant el compliment de la mesura, es garantiran actuacions d'intervenció pedagògica per a treballar la presa de consciència dels fets, amb la finalitat d'interioritzar els valors de respecte i convivència. 4. Trasl·lat definitiu de l'alumne o l'alumna a un altre grup del mateix curs. 5. Suspensió del dret d'assistència a classe en una o diverses matèries, o excepcionalment al centre, per un període comprés entre 7 i 15 dies naturals. 6. Excepcionalment, quan la gravetat dels fets ho justifique, es podrà suspendre l'assistència al centre educatiu per un període d'entre 15 i 30 dies naturals.

7. Els danys greus causats intencionadament, o per ús indegut, en les instal·lacions, materials i documents del centre o en les pertinences d'altres membres de la comunitat educativa.

8. La suplantació de personalitat i la falsificació o sostracció de documents acadèmics.

9. L'ús, la incitació a aquest, la introducció en el centre o el comerç d'objectes o substàncies perjudicials per a la salut o perilloses per a la integritat personal dels membres de la comunitat educativa.

10. L'accés indegut o sense autorització a documents, fitxers i servidors del centre.

11. La incitació o estímul a la comissió d'una falta que perjudica greument la convivència.

12. L'incompliment d'alguna mesura imposada per una conducta contra les normes de convivència, així com l'incompliment de les mesures d'abordatge educatiu dirigides a reparar els danys o assumir el seu cost, o a fer les tasques substitutives imposades.

7. Suspensió del dret a la utilització del transport escolar durant un període entre 7 i 15 dies naturals quan la conducta haja sigut comesa en el transport escolar.

8. Suspensió del dret a la utilització del menjador escolar durant un període entre 7 i 15 dies naturals quan la conducta haja sigut comesa en el menjador escolar.

Inici procediment ordinari

Obrir expedient administratiu per la direcció del centre informant a la comissió de convivència del consell escolar

Es demanen les al·legacions i es té 5 dies per presentar-les

Si no hi ha al·legacions es signa l'Informe 2.1.

Oferir el procediment conciliat

- Si conciliat- es reuneix amb la Direcció d'Estudis
- Seguiment del compliment i acords
- Si compleix els acords es tanca l'expedient

Si no s'accepta el procediment Conciliat o es trenca el procediment,

Es fa una proposta de Resolució i la Resolució, seguirem el protocol establert a la llei i reflectit al nostre NOFC.

Sol·licitud d'informes/proves aclaratòries
--

Presentació d'al·legacions

Proposta de Resolució

Resolució del Procediment

Reclamació al Consell Escolar

Convocatòria del Consell Escolar

Resolució del Consell Escolar

La comunicació de les sancions es farà per escrit amb el part d'incidències del centre, signat per la monitora/monitor, supervisada per la persona encarregada de menjador i amb el vist-i-plau de la direcció si és necessari. En el cas de reiteratives, es consideraran faltes molt greus. Les faltes greus s'anotaran en un registre de faltes, en el que constarà la data, els fets i la signatura del educador/a. A la tercera anotació, se comunicarà a les famílies. Si la falta es considera greu, es comunicarà en el mateix dia en la que s'ha produït i es seguirà el protocol d'actuacions marcat al pla educatiu de menjador.

ANNEX 2



PART MENSUAL D'INCIDÈNCIES

CURS:

MESTRE/A:

MES:

ALUMNE/A	DATA I HORA	CONDUCTA CONTRÀRIA A LA CONVIVÈNCIA	MESURA ADOPTADA	RESOLT (SI/NO)

ANNEX 3

QUADERN DE LA REFLEXIÓ

EXPLICA EL PROBLEMA / CONFLICTE / SITUACIÓ

ACORDS I MESURES EDUCATIVES CORRECTORES ACORDADES AMB L'ALUMNE/A

Signatures mestres/monitores i alumnes implicats

Picanya, d'/de de.....