

# PROYECTO EDUCATIVO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

CURSO ACADÉMICO 2026-2027

CEIP AZORÍN, SAN VICENTE  
DEL RASPEIG

# ÍNDICE

---

## 1. MARCO LEGAL Y CONCEPTUAL

## 2. GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICA

### **2.1. Solicitud y Modalidades**

### **2.2. Gestión de Pagos y comunicación**

### **2.3. Personal Responsable**

## 3. ORGANIZACIÓN OPERATIVA

### **3.1. Horarios de comedor**

### **3.2. Horarios de salida**

### **3.3. Comunicación de Cambios y Ausencias**

## 4. PROYECTO EDUCATIVO Y NUTRICIONAL

### **4.1. Pilares y Competencias**

### **4.2. Atención a la Diversidad y Salud**

## 5. HIGIENE y MATERIAL PERSONAL

## 6. CONVIVENCIA Y RÉGIMEN DISCIPLINARIO

### **6.1. Sistema de Gestión de Conducta**

## 7. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

---

# 1. MARCO LEGAL Y CONCEPTUAL

---

El servicio de comedor del CEIP Azorín se rige por la Orden 53/2012, que lo define como un servicio educativo complementario. Su finalidad es doble: facilitar la conciliación de la vida familiar y laboral, y proporcionar una formación integral al alumnado en hábitos alimentarios, sociales y de higiene en un clima de respeto y convivencia.

## 2. GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y ECONÓMICA

---

Empresa suministradora: IRCO. Servicio y cocina propios en el centro con menú ecológico (verduras, legumbres y fruta ecológica). Estructura de menú: primer plato, segundo plato, postre, bebida y acompañamiento.

### 2.1. Solicitud y Modalidades

- Procedimiento: El servicio debe solicitarse cada curso escolar, tanto para nuevos usuarios como para antiguos, mediante un formulario online disponible en la web del centro, el canal de Telegram o conserjería.
- Modalidades: Los comensales pueden ser fijos o eventuales

### 2.2. Gestión de Pagos y comunicación

- Precio: El coste diario para comensales no becados es de 4,35 €.
- Forma de pago: Se realizará exclusivamente mediante domiciliación bancaria a mes vencido. Los recibos se emitirán entre los días 5 y 10 del mes siguiente.
- Becados: Para el alumnado beneficiario de ayuda de comedor, la asistencia es obligatoria. Se puede solicitar la baja del servicio.
- Impagos: El impago de la cuota o la devolución reiterada de dos recibos causará la baja automática del servicio hasta que se regularice la situación.

### 2.3. Personal Responsable

- Equipo Directivo: Responsabilidad máxima (Directora: Rebeca Albuja; Secretaria: Noelia Carbonell).
- Encargada de Comedor: Noelia Antón (gestión práctica e interlocución).
- Cocina: Empresa IRCO. Servicio propio con un cocinero y dos ayudantes.
- Ratios de Monitores: 1/15 en Infantil 3 años; 1/20 en Infantil 4-5 años; 1/30 en Primaria; 1/6 para alumnado ACNEAE.

## 3. ORGANIZACIÓN OPERATIVA

---

Para una correcta gestión de la cocina (empresa IRCO), cualquier modificación debe comunicarse por correo electrónico a [encargadocomedorazorin@gmail.com](mailto:encargadocomedorazorin@gmail.com):

### 3.1. Horarios de comedor

- Septiembre y Junio (turno único de comida 13:00 a 14:00)
- De Octubre a Mayo (doble turno 14:00 a 14:45 y 14:45 a 15:20):
- Entrada por orden de menor a mayor edad; cada grupo entra acompañado de su monitor/a.
- Primer turno: Infantil, Unidad Específica de Educación Especial, 1.º y 2.º de Primaria. Segundo turno: resto de cursos.

### 3.2. Horarios de salida

La puntualidad es fundamental. En caso de retraso en la recogida sin respuesta familiar, el centro procederá a contactar con las autoridades locales.

- Septiembre y Junio (turno único de comida 13:00 a 14:00): El horario de recogida es de 14:45 a 15:00 horas.
- De Octubre a Mayo (doble turno 14:00 a 14:45 y 14:45 a 15:20):
  - 1er Turno: Recogida de 15:20 a 15:30 horas.

Nota: Si no se llega a tiempo al primer turno, el alumno saldrá en el segundo.

- 2º Turno: Recogida de 16:45 a 17:00 horas.
- Puntos de Recogida:
  - Puerta Verde: Infantil y 1º, 2º y 3º de Primaria.
  - Puerta Roja: 4º, 5º y 6º de Primaria.

### 3.3. Comunicación de Cambios y Ausencias

- Ausencias diarias: Avisar antes de las 10:00 horas. De no hacerlo, se cobrará el menú íntegro, salvo en casos de enfermedad sobrevenida.
- Cambios semanales: Deben notificarse como máximo el jueves de la semana anterior.
- Urgencias: Si surge la necesidad de usar el comedor el mismo día, enviar un correo; si no hay respuesta antes de las 13:30, llamar directamente al centro.

## 4. PROYECTO EDUCATIVO Y NUTRICIONAL

---

### 4.1. Pilares y Competencias

El proyecto persigue estos pilares fundamentales:

1. Educación Nutritiva: Consolidar una dieta variada y equilibrada basada en menús con productos ecológicos (verduras, legumbres y frutas).
2. Autonomía e Iniciativa: Fomentar que el alumnado aprenda a pelar fruta, usar cubiertos y servilleta, y mantener una postura correcta
3. Educación para la Salud: lavado de manos antes de comer y lavado de dientes y manos después de comer.
4. Educación Social: Promover el respeto mutuo, el tono de voz adecuado, el cuidado del material, permanecer sentado el tiempo necesario, servirse cantidades adecuadas y no jugar o tirar comida.

5. Educación del Tiempo Libre: Dinamización mediante talleres de deporte, cine y manualidades (15:30 a 16:30 h).

#### 4.2. Atención a la Diversidad y Salud

- Alergias e Intolerancias: Obligatorio presentar justificante médico oficial por escrito.
- Dietas Blandas: Solicitar antes de las 10:00 h para un máximo de 3 días; periodos superiores requieren informe médico.
- Medicación: Solo se administrará con prescripción médica y autorización firmada de la familia.
- Excursiones: Servicio de picnic (2 bocadillos, fruta y agua) bajo solicitud online.

## 5. HIGIENE y MATERIAL PERSONAL

---

Todo el material debe estar debidamente identificado con datos personales y curso:

- Educación Infantil: Neceser con peine, cepillo y pasta de dientes. El alumnado de 3 años requiere además manta y cojín para el descanso.
- Educación Primaria: Caja plástica de cubiertos que contenga cepillo y pasta de dientes.

El personal de cocina llevará a cabo una higiene personal estricta, con un uniforme adecuado, cubriéndose el cabello con la gorra que a tal efecto ha facilitado la Empresa. Así mismo, los monitores utilizarán una bata blanca dentro del Comedor, guantes y en caso necesario mascarilla

## 6. CONVIVENCIA Y RÉGIMEN DISCIPLINARIO

---

El comedor es un servicio optativo; el incumplimiento de las normas de convivencia del R.R.I. del centro dará lugar a sanciones.

### 6.1. Sistema de Gestión de Conducta

Se establece una diferenciación en el registro de incidencias:

- Faltas Leves (Miniparte): Conductas que alteran el orden, falta de higiene, descuido del material o mal uso de las instalaciones. Son acumulativos y pueden derivar en sanciones mayores. Pueden conllevar privación del tiempo de juego o cambio de turno.
- Faltas Graves (Parte): Reincidencia en faltas leves, falta de respeto grave o agresiones al personal o compañeros, salir del centro sin permiso. Pueden conllevar la expulsión temporal.
- Faltas Muy Graves: Violencia física, robo o injurias graves. Sancionadas con la expulsión definitiva del servicio.

## 7. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

---

- Comisión de Comedor: Compuesta por la Dirección, maestros y padres/madres del Consejo Escolar.
- Funciones: Realizar seguimiento trimestral del funcionamiento, evaluar la calidad de los menús, dirimir conflictos y proponer planes de mejora anuales.
- Información a Familias: Los menús se publican mensualmente en la web y aulas.
- Atención de la Encargada: Noelia Antón atenderá dudas previa cita solicitada por e-mail.

Aprobado en consejo escolar en junio de 2026.