

PLA ANUAL MENJADOR CURS 25/26

Aprovat en sessió ordinària de Consell Escolar del centre el dia 7 d'octubre de 2025.

PREÀMBUL

Aquest servei de menjador escolar és un servei complementari de caràcter educatiu i social de recolzament als centres docents, desenvolupant hàbits i actituds saludables en l'alumnat en relació amb la nutrició. Garanteix una dieta sana i equilibrada, a més de contribuir i afavorir la salut al llarg del procés de creixement de l'alumnat. Així com a fomentar altres valors com la companyonia i les actituds de respecte i tolerància.

Aquest servei s'ha de considerar com a part integrant del centre, de les seues activitats, objectius, horari i contingut educatiu.

Per tot açò, l'objectiu del present Pla és establir els criteris organitzatius del menjador així com les recomanacions i normes necessàries que han de conèixer tots els membres de la comunitat educativa per al seu bon ús i funcionament.

FINALITAT

Amb aquest projecte, l'objectiu principal que es pretén és oferir un servei complementari a l'acció educativa del centre donant un accés generalitzat a una alimentació saludable i de qualitat a més d'oferir un espai de convivència que cal aprofitar i potenciar.

PLA ANUAL COMEDOR CURSO 25/26

Aprobado en sesión ordinaria del Consejo Escolar del centro el día 7 de octubre de 2025.

PREÁMBULO

Este servicio de comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo a los centros docentes, desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición. Garantiza una dieta sana y equilibrada, además de contribuir y favorecer la salud a lo largo del proceso de crecimiento del alumnado, así como fomentar otros valores como la compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia.

Este servicio debe considerarse como parte integrante del centro, de sus actividades, objetivos, horario y contenido educativo.

Por todo ello, el objetivo del presente Plan es establecer los criterios organizativos del comedor, así como las recomendaciones y normas necesarias que deben conocer todos los miembros de la comunidad educativa para su buen uso y funcionamiento.

FINALIDAD

Con este proyecto, el objetivo principal que se pretende es ofrecer un servicio complementario a la acción educativa del centro, dando un acceso generalizado a una alimentación saludable y de calidad, además de ofrecer un espacio de convivencia que debe aprovecharse y potenciarse.

CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Des del servei de menjador escolar del CEIP CRONISTA CHABRET, aplicarem la normativa actual tenint en compte les següents variants:

- El servei de menjador escolar pot atendre a un total de 220 alumnes, distribuïts en dos tornos.
- El primer torn comença a les 12:30 (divendres de les 14:00), amb l'eixida dels alumnes de les aules. Atén a l'alumnat d'Educació Infantil (EI) en la sala d'actes i als alumnes de 1er i 2n i 3er de Primària (EP), en el menjador en un primer torn. En finalitzar aquest torn, entre les 13:15 i les 13:30 (divendres 14:45), els alumnes que ja han dinat ixen del menjador per tal de permetre l'accés al menjador als alumnes del segon torn, de 4t, 5é i 6é d'EP, que finalitzaran l'estada a les instal·lacions abans de les 14:30 (divendres 15:15). (Tenint en compte que els divendres disminueix el número de comensals, pot ser només siga necessari un torn).
- El servei de menjador escolar s'ofereix des del primer fins l'últim dia de classe.
- Per tant, la temporalització no és la mateixa a tots els mesos:
 - Als mesos de setembre i juny, s'atén a l'alumnat de menjador de les 13:00 a les 15:00.
 - Als mesos d'octubre a maig, s'atén a l'alumnat de menjador de les 12:30 (divendres a les 14:00) a les 15:00. (divendres 15:30)

Les instal·lacions de les que disposa el servei escolar de menjador del nostre centre comprenen els següents espais, amb les finalitats definides:

- Menjador (9'40 x 6'20 m) i Sala d'actes
- 2 Espais laterals de 3 x 11'60 m, i un Espai central de 6'40 x 14'70 m): Per

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Desde el servicio de comedor escolar del CEIP CRONISTA CHABRET, aplicaremos la normativa actual teniendo en cuenta las siguientes variantes:

- El servicio de comedor escolar puede atender a un total de 220 alumnos, distribuidos en dos turnos.
- El primer turno comienza a las 12:30 (los viernes a las 14:00), con la salida de los alumnos de las aulas. Atiende al alumnado de Educación Infantil (EI) en la sala de actos y a los alumnos de 1º, 2º y 3º de Primaria (EP) en el comedor en un primer turno. Al finalizar este turno, entre las 13:15 y las 13:30 (viernes 14:45), los alumnos que ya han comido salen del comedor para permitir el acceso al comedor a los alumnos del segundo turno, de 4º, 5º y 6º de EP, que finalizarán su estancia en las instalaciones antes de las 14:30 (viernes 15:15). (Teniendo en cuenta que los viernes disminuye el número de comensales, puede que solo sea necesario un turno).
- El servicio de comedor escolar se ofrece desde el primer hasta el último día de clase.
- Por tanto, la temporalización no es la misma en todos los meses:
 - En los meses de septiembre y junio, se atiende al alumnado de comedor de 13:00 a 15:00.
 - En los meses de octubre a mayo, se atiende al alumnado de comedor de 12:30 (viernes a las 14:00) a 15:00 (viernes 15:30).

Las instalaciones de las que dispone el servicio escolar de comedor de nuestro centro comprenden los siguientes espacios, con las finalidades definidas:

- Comedor (9,40 x 6,20 m) y Sala de actos (2 espacios laterales de 3 x 11,60 m, y un espacio central de 6,40

a dinar en dos tornos, tot l'alumnat del centre.

- Cuina: emmagatzemar, conservar i repartir el menjar.
- Magatzem exterior: Dipòsit de materials i eines de neteja.
- Aules de 3, 4 i 5 anys: Per tal de fer ús els alumnes corresponents, quan els monitors així ho indiquen.
- Passadissos de la planta baixa: Previ consentiment dels monitors, es faran servir els dies de pluja.
- Pati i corralet: Espais oberts on els alumnes i monitors deuran romandre quan no estiguen al menjador.
- Banys del pati: Seran els únics banys que es faran servir en horari de menjador. Com a serveis i per tal de rentar-se les mans abans d'entrar a dinar o raspallar-se les dents després de dinar.
- Gimnàs (6'10 x 12'40 m) i. Sala d'actes 2 Espais laterals de 3 x 11'60 m, i un Espai central de 6'40 x 14'70 m) : A disposició dels monitors per tal de fer-lo servir en cas de que fora necessari, generalment, els dies de pluja.
- En cap cas, si no és amb l'acompanyament del monitor corresponent, es podrà accedir per part de l'alumnat, en horari de menjador a qualsevol altra dependència del centre.

MODEL DE GESTIÓ

Com enuncia l'article 6, a l'apartat c, de l'Ordre 53/2012 del 8 d'agost, es pot donar el cas que per a la prestació d'aquest servici, es duga a terme la contractació d'una empresa en la forma determinada per la normativa que regula les contractacions en el servei públic.

x 14,70 m): Para comer en dos turnos, todo el alumnado del centro.

- Cocina: almacenar, conservar y repartir la comida.
- Almacén exterior: depósito de materiales y herramientas de limpieza.
- Aulas de 3, 4 y 5 años: para ser utilizadas por los alumnos correspondientes, cuando los monitores así lo indiquen.
- Pasillos de la planta baja: previo consentimiento de los monitores, se utilizarán los días de lluvia.
- Patio y corralito: espacios abiertos donde los alumnos y monitores deberán permanecer cuando no estén en el comedor.
- Baños del patio: serán los únicos baños que se utilizarán en horario de comedor, como servicios y para lavarse las manos antes de comer o cepillarse los dientes después de comer.
- Gimnasio (6,10 x 12,40 m) y Sala de actos (2 espacios laterales de 3 x 11,60 m, y un espacio central de 6,40 x 14,70 m): a disposición de los monitores para su uso en caso de ser necesario, generalmente los días de lluvia.
- En ningún caso, si no es con el acompañamiento del monitor correspondiente, podrá el alumnado acceder en horario de comedor a cualquier otra dependencia del centro.

MODELO DE GESTIÓN

Como enuncia el artículo 6, en el apartado c, de la Orden 53/2012 del 8 de agosto, puede darse el caso de que para la prestación de este servicio se lleve a cabo la contratación de una empresa en la forma determinada por la normativa que regula las contrataciones en el servicio público.

Després del procés de licitació, i estudiant l'opció que millor convé, la gestió es realitza amb la contractació de l'empresa **AUSOLAN**. La qual es fa responsable del subministrament del menjar, amb el servei de càtering. A més, també coordina i gestiona el personal de menjador (monitors i personal de cuina).

A més, com requereix la normativa, l'empresa es compromet a complir, mitjançant la seua proposta de menjador aprovada pel Consell Escolar el **10/07/2025**, el projecte educatiu de menjador i adequar-lo al **PEC**.

EL MENÚ

El menú de cada mes es trobarà al Blog del centre, dins de l'apartat del menjador, a l'inici de cada mes. A les aules, l'alumnat podrà consultar també el menú a la graella informativa del mateix. A més les persones que així ho desitgen poden consultar-lo a la pàgina web de l'empresa adjudicatària.

El preu del menú és l'assignat per Conselleria per a cada any, en este curs és de **4,35 euros**.

RESPONSABLES DE LA GESTIÓ DEL SERVICI

- Director del Centre: Sergio Alpuente
- Administrador: Carlos Chumillas
- Encarregada del menjador: Remedios Niño

Cada monitor/ora es farà responsable del grup que se li assigne.

Es pretén crear un ambient relaxat però actiu, on es treballen aspectes com l'autoestima, la convivència i la motivació per l'aprenentatge per a la vida. El diàleg, la llibertat i la responsabilitat són valors que permeten el creixement dels alumnes

Después del proceso de licitación, y estudiando la opción que más conviene, la gestión se realiza mediante la contratación de la empresa **AUSOLAN**, la cual se hace responsable del suministro de la comida, con el servicio de catering. Además, también coordina y gestiona el personal del comedor (monitores y personal de cocina).

Asimismo, como requiere la normativa, la empresa se compromete a cumplir, mediante su propuesta de comedor aprobada por el Consejo Escolar el **10/07/2025**, el proyecto educativo de comedor y adecuarlo al **PEC**.

EL MENÚ

El menú de cada mes se encontrará en el Blog del centro, dentro del apartado del comedor, al inicio de cada mes. En las aulas, el alumnado podrá consultar también el menú en el tablón informativo del mismo. Además, las personas que así lo deseen pueden consultarlo en la página web de la empresa adjudicataria.

El precio del menú es el asignado por Conselleria para cada año; en este curso es de **4,35 euros**.

RESPONSABLES DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO

- Director del Centro: Sergio Alpuente
- Administrador: Carlos Chumillas
- Encargada del comedor: Remedios Niño

Cada monitor/a será responsable del grupo que se le asigne.

Se pretende crear un ambiente relajado pero activo, donde se trabajen aspectos como la autoestima, la convivencia y la motivación para el aprendizaje para la vida. El diálogo, la libertad y la responsabilidad son valores que permiten

que amb cordialitat, col·laboració, correcció i respecte comparteixen un ambient sa, lluny de les influències negatives i enriquidor per a la persona que desitge evolucionar i gaudir d'una experiència plena.

el crecimiento de los alumnos que, con cordialidad, colaboración, corrección y respeto, comparten un ambiente sano, lejos de las influencias negativas y enriquecedor para la persona que desee evolucionar y disfrutar de una experiencia plena.