

# PLAN ANUAL DE COMEDOR



**C.E.I.P. ELS GARROFERS 2023-2024**

## **Preámbulo**

La orden 53/2012 de 8 de agosto que regula el servicio de comedor en su artículo 8.1 establece que los centros dispondrán de un Proyecto Educativo de Comedor que establecerá los objetivos, modelo de gestión, normas de organización y funcionamiento... y de un Programa Anual de Comedor que respetando el Proyecto Educativo lo desarrollará y establecerá los aspectos concretos de organización y funcionamiento del comedor para cada curso incluyendo número de comensales y turnos, si los hubiere.



## **Características del comedor del CEIP Els Garrofers**

En el centro funciona con un comedor al que asisten los alumnos de Infantil y Primaria.

Sé da de comer sano y rico fomentando siempre hábitos de alimentación saludable. La prioridad es dar alimentos imprescindibles para una DIETA SANA.

## **Objetivos que nos proponemos**

- 1- Asegurar una coherencia educativa integrando el comedor como un espacio educativo más del colegio
- 2- Acompañar a la Comunidad Educativa en la tarea pedagógica unificando objetivos y valores.
- 3- Ayudar a transmitir a las familias el valor añadido de Servicio de Comedor que colabora en la excelencia del centro.
- 4- Escuchar a los niños y niñas, a las familias y a los equipos de profesionales de los centros para construir comunidad y educar con unos mismos valores y un mismo horizonte.
- 5- Ofrecer propuestas de mejoras e innovación continuas como especialistas en servicios de comedor.

*El proyecto de este curso llamado "AlimentARTE" es un aprendizaje experiencial que fusiona arte y salud para que las niñas y los niños aprendan a alimentarse bien jugando, cantando, pintando, bailando, creando, experimentando... La fusión del arte y la salud nos permiten transmitir hábitos de vida saludable. Los objetivos educativos de nuestro proyecto son **ALIMENTAR, MOTIVAR, EXPERIMENTAR y TRANSMITIR** a través del arte.*

Esta propuesta de programación educativa está organizada en **4 áreas de aprendizaje interconectadas entre sí** que son las siguientes:



## ¿CÓMO LO LLEVAREMOS A LA PRÁCTICA PARA CONSEGUIR LOS OBJETIVOS PROPUESTOS?

A continuación pasamos a explicar cada una de las áreas de aprendizaje así como los proyectos que permitirán a los alumnos/as usuarios de comedor adquirir los aprendizajes relacionados con cada área trabajada este curso.

- **AlimentARTE** es un aprendizaje experiencial que fusiona arte y salud para que las niñas y los niños aprendan a alimentarse bien jugando, cantando, pintando, bailando, creando, experimentando...



**FISH REVOLUTION:**Un proyecto que promueve un mayor conocimiento de los productos del mar, para descubrir sus características, curiosidades, formas de cocinar y fomenta actitudes responsables para la protección y cuidado de nuestros mares.

Objetivos del proyecto:

- Transmitir a los niños y niñas las curiosidades y los beneficios del pescado.
- Motivar a su consumo a través de la información nutricional.
- Participar en actividades grupales donde se comparte experiencia y creatividad respecto al consumo del pescado.

Para conseguir estos objetivos se llevarán a cabo actividades variadas que favorezcan su adquisición.

**100% ACEITE DE OLIVA:**Un proyecto que se basa en el uso exclusivo del aceite de oliva en los menús diarios de nuestros comedores escolares realzando el sabor y aportando numerosos matices a nuestros platos.

Objetivos del proyecto:

- Conocer la importancia del aceite de oliva como parte fundamental de una alimentación sana y equilibrada.
- Fomentar el consumo de aceite de oliva en todas las ingestas del día.
- Apreciar a través de los sentidos los atributos del aceite de oliva

Se realizarán diferentes actividades que activen los sentidos (cata a ciegas) así como una gymkana para descubrir utilidades, beneficios y curiosidades de este gran producto.

**ARTE SANO:** A través de este proyecto armonizaremos todos los elementos que intervienen a la hora de la comida para que niños y niñas aprendan a disfrutar de la comida de forma segura, saludable y sostenible, de una forma totalmente experiencial.

Objetivos del proyecto:

- Aprender a combinar los alimentos de forma equilibrada.
- Conocer qué raciones son las idóneas para nuestro desarrollo y crecimiento.
- Ser conscientes de la influencia que ejerce el entorno en nuestra alimentación.

Se llevarán a cabo actividades relacionadas con la música que serán las siguientes:

- ¿Quién dijo que comer de forma saludable es aburrido?
- Cubiertos de arte: Aprender a situar los cubiertos en la mesa atendiendo al ritmo musical marcado.
- Maridaje musical.

**RespetARTE** Conscientes de que en un mismo tiempo y espacio compartimos vivencias personas con diferentes necesidades, valores e inquietudes; con RespetARTE nos inspiramos en el poder socializador del arte para favorecer relaciones positivas en el tiempo del mediodía creando ambientes acogedores, respetuosos y seguros.

Los 3 proyectos que llevaremos a cabo para conseguirlos son los siguientes que vamos a explicar a continuación.



**GUARDIANES DE LA SALUD:** En nuestro colegio son varios los alumnos/as que tienen alergias alimentarias, es importante crear conciencia y promover la inclusión de todos los niños y niñas. La sensibilización implica educar al alumnado sobre las alergias e intolerancias alimentarias, sus síntomas y cómo pueden afectarles.

Objetivos del proyecto:

- Averiguar el nivel de conocimientos que el alumnado tiene acerca de las alergias e intolerancias alimentarias.
- Reconocer los factores desencadenantes de las reacciones alérgicas y adoptar medidas de prevención.
- Fomentar que la seguridad es responsabilidad de toda la comunidad educativa.

Para ello se llevará a cabo la actividad “El club de los 14” Los catorce alérgenos de obligada declaración nos enseñan cómo realizar una buena identificación. Descubriremos que nuestro cuerpo funciona como una aduana, que deja pasar lo beneficioso y ataca aquello que identifica como amenaza. Los días 14 de cada mes identificamos de forma lúdica y pedagógica qué alérgenos existen en nuestros menús a través de las etiquetas de cada producto

**RespirARTE:** Un Proyecto en el que nos inspiramos en el poder socializador del arte para establecer relaciones positivas y potenciar el entendimiento en el tiempo del mediodía, promoviendo la resolución de conflictos y ayudando a abordarlos de forma constructiva, creativa y con autocontrol.

Descubriremos cuál es la acción previa necesaria para gestionar los conflictos acompañando a niños y niñas a identificar sus emociones y evitar consecuencias negativas ante las diferencias de opiniones.

Objetivos del proyecto:

- Descubrir cómo se modifica nuestro estado de ánimo a través del arte.
- Promover la cultura emocional.
- Favorecer un clima agradable, sano y seguro en el comedor.

Para ello se llevarán a cabo actividades relacionadas con la música y la importancia de un ambiente relajado durante la comida.

- Sonoterapia.
- Escucha, siente y pinta.
- A tu ritmo.

**EL PATIO DE MI COLE ES PARTICULAR.** El patio lo concebimos como un espacio educativo más del Centro. Al tratarse de un lugar privilegiado por su condición de estar al aire libre, queremos convertirlo en un espacio favorito para el juego y el aprendizaje, en lugar socializador, inclusivo, divertido, donde la igualdad y la educación emocional sean incuestionables.

Queremos que el patio esté zonificado y bien estructurado para estimular el juego, la interacción y fomentar la curiosidad favoreciendo la salud física y emocional.

Objetivos del proyecto:

- Utilizar el patio como espacio educativo.
- Reducir las oportunidades de conflicto tras la zonificación.
- Crear lugares de distintos usos contribuyendo al bienestar físico y emocional del alumnado.

Para ello se llevarán a cabo varias actividades relacionadas con el ritmo, el juego y la relajación.

- A tu ritmo.
- Balon sorpresa.
- En búsqueda del arte emocionante.

**InvolucrARTE:** El arte tiene el poder de impactar desde un punto más emocional, sensible y vivencial fomentando la participación. En InvolucrARTE promovemos iniciativas que nos permiten tomar conciencia del impacto que tienen nuestras acciones poniendo la expresión creativa de niños y niñas al servicio de la sensibilización, la creación de conciencia social para favorecer una sociedad más justa, sostenible y solidaria.



Para conseguirlo se llevarán a cabo 3 proyectos que explicamos a continuación:

**STOP FOOD WASTE PROGRAM.** La importancia de colaborar la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, que contribuye, no sólo al cambio climático, sino que provoca que los recursos que se utilizan -agua, tierra, energía, mano de obra, capital se desaprovechen y que se cronifican los problemas de malnutrición y desnutrición en diferentes regiones del planeta. Por ello, proseguimos en la búsqueda de medidas que ayuden a mejorar y avanzar nuestro proyecto

Objetivos de este proyecto:

- Sensibilizar para reducir el desperdicio alimentario que se genera en el comedor escolar.
- Tomar medidas concretas que permitan hacer seguimiento de la reducción del desperdicio alimentario.
- Descubrir las diferentes posibilidades que existen, dentro y fuera del ámbito escolar, de formar parte de esta propuesta.

Se llevarán a cabo actividades titulada “let’s go” y otras que favorezcan a través de la música, miradas y gestos realizamos el día Mundial contra la pérdida y desperdicio alimentario y el día del SFWD una batucada con un mensaje claro de desperdicio cero para un futuro venidero.

**DALE LA VUELTA 360°:** Para ser agentes de cambio y cooperación, es necesario desarrollar en todas las edades, un espíritu generoso, solidario y altruista. Con llevar a cabo una carrera solidaria persigue el objetivo de sumar kilómetros entre todos los comensales para DARLE LA VUELTA al Planeta Tierra y simultáneamente, a realidades que afectan a la infancia

Objetivos de este proyecto:

- Fomentar el deporte como medio para conseguir metas solidarias.
- Transformar nuestras acciones (kilómetros recorridos) en ayuda para otros niños y niñas.
- Aumentar la empatía, la positividad y la solidaridad utilizando el arte para ambientar el evento.

Actividad Carrera Solidaria “Dale la vuelta” La suma de todos los kilómetros realizados por todos los comensales nos indicará el total de vueltas que hemos dado a la Tierra. Cuantas más vueltas a la Tierra, más solidarios . Durante los días previos a la Carrera pintaremos de papel continuo la SALIDA y la META con expresiones artísticas de todos los cursos (desde infantil hasta los más mayores).

**NEW LIFE:** Utilizar el arte para transformar productos que, a priori, habíamos dado por perdidos, y darles una segunda vida es el propósito de NEW LIFE. Vamos a descubrir todo el potencial que tiene cada artículo que desechamos utilizando nuestra creatividad e imaginación y lo haremos (cómo no!) con mucho arte.

Objetivos del proyecto:

- Reducir la contaminación provocada por desechar diferentes artículos que pueden tener una segunda vida.
- Activar la creatividad y buscar nuevas alternativas y soluciones.
- Trabajar la importancia de cuidar el medioambiente a la vez que hacemos algo creativo.

Se llevará cabo mediante actividades variadas como un intercambio de postales navideñas (FELICITARTE), “Para muestra un botón” que consistirá en ATERLIER consistirá en un taller en el que con ropa vieja se hagan bolsas .

**EmocionARTE:** Tal y como señala la UNESCO conocer una cultura, engloba la gastronomía, los modos de vida, los derechos fundamentales de las personas, los valores, las tradiciones y las creencias, además de artes y letras. Como parte fundamental de la cultura, el arte interpreta el sentir, las costumbre o la gastronomía de las sociedades en los distintos momentos de la historia.

EmocionARTE es un viaje contado desde la emoción de saborear nuevos platos, descubrir diversas formas de vestir, escuchar otras músicas... en definitiva, para descubrir otras culturas.

Para llevarlo a cabo se han preparado 3 proyectos:





**CÓMETE EL MUNDO:** Viajar implica estar abierto a conocer nuevas culturas y nos permite descubrir las características y curiosidades de múltiples lugares a través de su arquitectura y otras manifestaciones artísticas. Nos aventuramos a vivir experiencias únicas alrededor de la gastronomía y el arte sin tener que salir de nuestro aula comedor. Se trabajará la gastronomía de lugares tan conocidos como new York, Petra....

Objetivos que se trabajarán:

- Despertar la curiosidad por conocer la gastronómica y cultura de diferentes zonas.
- Descubrir distintas formas de preparar y elaborar los alimentos en función de la zona geográfica.
- Fomentar la imaginación, creatividad y participación para realizar un “viaje” de lo más especial sin salir del comedor

Para llevarlo a cabo realizarán una actividad bajo el nombre “Cómete el mundo”. en el que podrán descubrir cada mes algo nuevo y diferente de una zona del mundo. Con disfraces, juegos, decoraciones y cultura cada mes y lo pasarán genial. Los destinos serán : La estatua de la libertad, Torre Eiffel, Taj Majal, Coliseo Romano, Txitxe Itzha, Gran Muralla China, Muro de Berlín, Petra..

**PASEO DEL ARTISTA:** Descubrir nuestro talento innato y ponerlo al servicio de los demás es una de las tareas más importantes en la vida de una persona. Queremos crear un “paseo del artista” donde compartir, mostrar y disfrutar las habilidades, cualidades y talentos que nos hacen a cada uno especial. Prepararemos una gran jornada festiva, creativa, lúdica y sorprendente .

Objetivos que se pretenden conseguir:

- Mostrar y desarrollar capacidades y destrezas, siendo un medio de interacción, comunicación y expresión de sentimientos y emociones.
- Fomentar la observación, la paciencia y la creatividad a través de diversas

- expresiones artísticas.
- Poner de manifiesto y compartir nuestras habilidades relacionadas con el arte.

Para llevarlo a cabo se realizará la siguiente actividad:  
Creamos un espacio llamado "El paseo del artista", donde los niños y niñas puedan tener a su disposición los materiales necesarios para crear todo aquello que se les ocurra dando rienda suelta a su imaginación y destreza Recorreremos el Paseo descubriendo y disfrutando de mucho arte.

**DÍAS INTERNACIONALES:**El comedor es el espacio idóneo para compartir la esencia cultural a través de la celebración de las fiestas tradicionales y los días internacionales que están ligados íntimamente con nuestra actividad educativa. Cada mes tendrán la posibilidad de aprovechar nuestra creatividad para unirnos a las fiestas, tradiciones y celebraciones que se realizan en todo nuestro planeta.

#### Objetivos que nos proponemos trabajar:

Preservar, transmitir y fomentar el patrimonio cultural de las celebraciones.  
Conmemorar acontecimientos significativos en nuestro calendario cultural.  
Festejar eventos señalados que nos permiten socializarnos, relacionarnos y fortalecer la cohesión del grupo.

Días que se celebrarán y qué actividades se pondrán en práctica.

- Todos los días hay cumpleaños: Celebraciones de Cumpleaños (Happy Bday).
- 16 de octubre, "Día mundial de la alimentación": "La especialidad del Chef".
- 31 de octubre, Halloween: Arte o truco.
- 20 de noviembre, Día Universal del Niño:Dale comedor.
- Diciembre, Navidad: Feliz Y (T) Arte.
- 30 de enero, Día escolar de la paz y no violencia: Aquí pintamos mucho.
- 9 de febrero, Carnaval: El arte por delante.
- 8 de marzo, Día de la mujer: Arte en femenino.
- 15 de abril, Día del arte: Paseo del artista.
- 23 de abril, Día del libro: Imitarte.

#### Organización y funcionamiento de nuestro comedor.

- La comida se elabora diariamente en nuestra cocina.
- El número aproximado de comensales está sobre 149 comensales diarios.
- Contamos con 6 monitoras/es: 3 en Infantil (I3,I4 y I5) y 3 en Educación primaria (una por cada ciclo)
- La franja horaria del servicio va diariamente desde las 14:00 a las 17h.
- La hora de comida semanalmente será en dos turnos:
  - El primer turno: alumnos/as de INF 3, INF 4 , INF 5, 1º,2º,3º y 4º comen de

14:00 a 14:45h.

- El segundo turno: alumnos/as de 5ºA, 5ºB y 6º, comen de 14:45h a 15:20h aproximadamente.

- Los monitores se hacen cargo de los alumnos al salir de clase, procediendo a su organización y aseo de manos.
- Posteriormente los acompañan al comedor y cada uno se sienta en el lugar asignado semanalmente siempre estarán mezclados por cursos e irán variando cada semana para conocer a otros compañeros/as del centro.
- Terminada la comida y tras el aseo correspondiente, habrá alumnos que a las 15:30h se irán a casa, y para ello vendrán los padres a recogerlos al centro y otros que se quedarán de 15:30h a 17h a realizar actividades programadas por los monitores/as del comedor. A las 17h los alumnos usuarios de bus se irán a casa haciendo uso del servicio de transporte y el resto vendrán a recogerlos los padres.
- Los lunes, martes, miércoles y jueves habrá alumnos /as que se quedarán a actividades extraescolares (patinaje, psicomotricidad, fútbol o gimnasia rítmica) de 17h a 18h organizadas por el AMPA .
- Tras comer el primer turno de comedor quedarán al cuidado de su monitor/a que les propone actividades o juegos que no requieren actividad física alta (juegos de mesa, aros...) Del mismo modo, los alumnos que entrarán a comer en segundo turno (5º y 6º de primaria) estarán jugando en el patio de 14-14:45h hasta que sea su turno de entrar a comer.
- A las 15:30 habrá alumnos/as que se irán a casa y para ello vendrá un familiar a recogerlos.
- Sin embargo habrá otros alumnos/as (aproximadamente 40 niños/as) que se quedan a realizar actividades dirigidas gratuitas por los monitores/as de comedor de 15:30 a 17 horas. A las 17h los usuarios de autobús regresarán a casa haciendo uso del mismo y los otros alumnos/as serán recogidos por sus familias.
- Destacar que nuestros monitores han realizado varios cursos: manipulación de alimentos, riesgos laborales, protocolo covid, curso alérgenos y monitores de comedor entre otros, con el fin de realizar su trabajo de la mejor manera posible.

Para aquellos alumnos/as que se queden a realizar actividades con los monitores de comedor, éstas tendrán lugar de 15:30-17h. Se realizarán dos tipos de actividades diariamente :la primera en la franja horaria de 15:30h a 16:15 h y al segunda de 16:15h a 17:00.

## **Actividades Educación infantil**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
15:30-16:15	Juegos dirigidos	Manualidades	Juegos de mesa Cuentacuentos	Juegos dirigidos	Cineforum
16:15-17:00	Manualidades	Juegos dirigidos	Juegos de mesa y cuentacuentos	Manualidades	Cineforum

Los alumnos de Infantil 3 que lo necesiten y estén cansados tendrán la opción de realizar la siesta en las camitas que estarán situadas en la clase de Infantil 3 entre las 15:30-16:15h y luego realizarán las actividades propuestas ese día en la segunda sesión de la tarde.

### **Actividades Educación Primaria**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
15:30-16:15	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Manualidades s/ aula de deberes	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Manualidades s/ aula de deberes	Cineforum
16:15-17:00	Manualidades s/ aula de deberes	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Manualidades s/ aula de deberes	Juegos cooperativos /Aula de deberes	Cineforum



Además de 4º a 6º de Primaria aquellos alumnos/as que se queden y quieren realizar tareas o deberes tendrán la opción de asistir al aula de deberes que estarán atendidos por el maestro/a de guardia que sea responsable esa tarde .










## Programación Educativa.











Como hemos mencionado la programación educativa irá destinada hacia un modelo de comedor donde los objetivos se consiguen a través de la responsabilidad, la participación, las emociones y experiencias compartidas. En la programación se recogen el conjunto de actividades, talleres y acciones calendarizadas que por motivos de organización y zona geográfica pueden llevar a cabo modificaciones según las necesidades.

# PROGRAMACIÓN EDUCATIVA CURSO 23-24

## Calendario Skoolarest ART

Área	Proyectos	Temas	1º Trimestre	2º Trimestre	3º Trimestre
 X SALUD	Fich. Revolución	Se busca cartel	17 oct - 3 nov		
		El mar de las delicias		21 - 23 feb	
		Por la boca vive el pez			3 - 4 jun
 Arte-Sano	Acate de Olivo	Cata a ciegas	4 - 5 dic		
		Oleovida		16 - 18 ene	
 + CONVIVENCIA	Respirarte	Arte-Sano	8 nov   11 - 12 dic	10 - 12 ene   1 - 2 feb 28 - 1 mar	3 - 5 abr   2 - 3 may 6 - 7 jun
		Escucha, siente, pinta			29 - 30 abr
		Sonoterapia	6 - 7 nov		
 + CONVIVENCIA	El pollo de mi cole es particular	Balón sorpresa	18 - 20 oct		
		Body percusión		4 - 5 mar	
		En busca del arte emocionante			6 - 8 may
 COMPROMISO	Guerrilleros de la Salud	EL Club de los 14	13 - 14 nov	13 - 14 feb   13 - 14 mar	13 - 14 may   13 - 14 jun
		Let's go!	25 - 29 sep		24 abr
 COMPROMISO	Dale la vuelta	Dale la vuelta		18 - 20 mar	
		Feliz y (t)ARTE	27 nov - 11 dic   22 dic		
 COMPROMISO	New Life	Para muestra un botón		5 - 6 feb	
		Atelier			20 - 23 may
 # CULTURA	Paseo del Artista	Paseo del Artista			27 - 31 may   17 - 21 jun
		Cumpieaños Feliz	Sep - oct - nov - dic	Ene - feb - mar	Abr - may - jun
 # CULTURA	Cometas al Mundo	Jornadas Cometas al Mundo	3 - 5 oct   15 - 16 nov 14 - 15 dic	22 - 24 ene   12 - 15 feb 11 - 13 mar	10 - 12 abr   15 - 17 may
		Jornadas Internacionales	10 - 16 oct   25 - 31 oct 17 - 23 nov   12 - 15 dic 20 - 23 dic	29 - 31 ene   7 - 9 feb 6 - 8 mar	8 - 16 abr   22 - 23 abr













Además de las actividades propuestas, durante todo el curso llevamos a cabo actividades de dinamización (juegos de mesa, juegos de patio, juego libre, talleres, etc).

El equipo de atención educativa cuenta con un cuaderno de trabajo que es la herramienta pedagógica y el vehículo para transmitir de forma dinámica el proyecto educativo Skoolarest ART en cada centro. En este cuaderno se recopilan todas las actividades que forman parte de la programación educativa de este curso.

Es importante tener en cuenta que Scolarest:

- Trabaja con una **metodología concreta y clara** para garantizar el buen funcionamiento del servicio.
- Lleva a cabo un **estudio detallado de cada centro** para adaptarla a cada realidad.
- Propone un **calendario de actividades** consensuado previamente con el Centro.



La programación para el mes de Octubre de Educación Infantil y primaria es la que se muestra a continuación.

## COLEGIO: CEIP GARROFERS



### PLANIFICACIÓN MEDIODÍA OCTUBRE 2023

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
EDUCACIÓN INFANTIL	02 al 06	<b>JUEGOS DIRIGIDOS</b> La Zapatilla por detrás	<b>InvolucrARTE</b> <b>CÓMETE EL MUNDO</b> EEUU (Preparación)	<b>JUEGOS DE MESA Y CUENTACUENTOS</b>	<b>InvolucrARTE</b> <b>CÓMETE EL MUNDO</b> Estatua de la Libertad EEUU	<b>JUEGOS TRADICIONALES / JUEGO LIBRE</b>
	9 al 13	FIESTA	<b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Día Mundial de la Alimentación: "La Especialidad del Chef" (Preparación)	<b>JUEGOS DE MESA Y CUENTACUENTOS</b>	FIESTA	<b>JUEGOS TRADICIONALES / JUEGO LIBRE</b>
	16 al 20	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Día Mundial de la Alimentación: "La Especialidad del Chef"	<b>AlimentARTE</b> <b>Fish Revolution</b> Se busca cartel	<b>RespetARTE</b> El patio de mi cole es particular Balón Sorpresa	<b>RespetARTE</b> El patio de mi cole es particular Balón Sorpresa	<b>RespetARTE</b> El patio de mi cole es particular Balón Sorpresa
	23 al 27	<b>JUEGOS DIRIGIDOS</b> La Gallinita ciega	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Halloween: Arte o Truco (Preparación)	<b>JUEGOS DE MESA Y CUENTACUENTOS</b>	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Halloween: Arte o Truco (Preparación)	<b>JUEGOS TRADICIONALES / JUEGO LIBRE</b>
	30 al 31	<b>JUEGOS DIRIGIDOS</b> El gato y el ratón	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Halloween: Arte o Truco			

### PLANIFICACIÓN MEDIODÍA OCTUBRE 2023



	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
EDUCACIÓN PRIMARIA	02 al 06	<b>JUEGOS DIRIGIDOS</b> La Araña	<b>JUEGOS DEPORTIVOS</b> Baloncesto	<b>InvolucrARTE</b> <b>CÓMETE EL MUNDO</b> Estatua de la Libertad EEUU	<b>JUEGOS TRADICIONALES / JUEGO LIBRE</b>
	9 al 13	FIESTA	<b>JUEGOS DEPORTIVOS</b> Balonmano	FIESTA	<b>JUEGOS TRADICIONALES / JUEGO LIBRE</b>
	16 al 20	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Día Mundial de la Alimentación: "La Especialidad del Chef"	<b>AlimentARTE</b> <b>Fish Revolution</b> Se busca cartel	<b>RespetARTE</b> El patio de mi cole es particular Balón Sorpresa	<b>RespetARTE</b> El patio de mi cole es particular Balón Sorpresa
	23 al 27	<b>JUEGOS DIRIGIDOS</b> La Cadena	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Halloween: Arte o Truco (Preparación)	<b>JUEGOS DEPORTIVOS</b> Fútbol Sala	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Halloween: Arte o Truco (Preparación)
	30 al 31	<b>JUEGOS DIRIGIDOS</b> El espejo	<b>InvolucrARTE</b> <b>DÍAS INTERNACIONALES</b> Halloween: Arte o Truco		

Además de las actividades programadas se llevarán a cabo actividades de recuperación de juegos tradicionales y diversificación del tiempo de ocio. Estas actividades tienen como objetivos principales.

- Racionalizar y disfrutar el tiempo de ocio.
- Transmitir la disciplina como pauta reguladora de la convivencia.
- Recuperar juegos tradicionales como transmisores de la cultura popular.
- Motivar y facilitar recursos para disfrutar del tiempo libre.
- Fomentar las actividades en grupo como vehículo socializador.
- Favorecer la adquisición de hábitos sociales y de convivencia.

-Utilizar el juego como herramienta transmisora de valores.

### Organización

Juegos de patio Libres de 14-15:30H en el horarios que no estén en comedor

- El escondite inglés.
- Rayuela
- La comba.
- Polis y cacos.
- Cuento, cangrejo y canguro.
- Aerobiccionario.
- 3 en raya gigante.
- Parchís.
- ¿Quién es quién?

### Precios del menú y forma de pago

- El precio es el estipulado por Consellería: 4'25€/día.
- Según el Proyecto Educativo del Comedor, se distingue entre comensales asiduos eventuales y asistencia extraordinaria. Los comensales asiduos son los que se quedan al comedor todos los días del mes. Los eventuales son los que se quedan algunos días determinados, pero establecidos para todo el curso (todos los miércoles, o los viernes, etc). Los que tienen asistencia extraordinaria son los que se quedan a comer días indeterminados que supongan muy pocos al mes, previo aviso, y pagarán mediante bono.
- Los alumnos pagarán la diferencia entre las ayudas concedidas y el precio del menú.
- El abono se hará por domiciliación.
- Para el pago de los alumnos ocasionales se podrá adquirir un bono de 10 comidas que se facilitará en el centro previo pago del importe correspondiente (42,5 euros) mediante transferencia o ingreso en la cuenta del centro y aportación del justificante al centro. Dichos bonos no caducarán.
- Bajo ningún concepto se podrá hacer el pago de ninguna cuota en efectivo en el propio centro.
- Se recuerda lo aprobado en el Proyecto educativo de comedor sobre la obligación de estar al corriente de pagos para hacer uso del servicio de comedor.

### Elaboración de menús y menús especiales o de régimen

Como recoge el artículo 10.1 de la normativa de comedores escolares, el servicio de comedor prestará especial atención a la formación de buenos hábitos alimentarios del alumnado, estableciendo una planificación de menús variada y equilibrada.

Por ello, este programa recoge unos 20 menús que serán revisados periódicamente.

Véase **ANEXO 1**(Ejemplo)





## **PRESUPUESTO ECONÓMICO DEL COMEDOR ESCOLAR. CURSO 2023/24**

### *COMEDOR GESTIONADO POR EMPRESA DE ALIMENTACIÓN SCOLAREST ( EUREST COLECTIVIDADES S.L)*

Comensales (media diaria): 149 Días de funcionamiento: 177

Alumnos: 149 Precio del menú: 4,25 €

Adultos: 1

TOTAL: 150

#### **GASTOS:**

Empresa de alimentación: 95.580€

Cuidadores: 48.030,12 €

Equipo pedagógico: 12.213 €

Reposición de material: 1500 €

Material de ocio y juegos: 950 €

Reparaciones y otros: 1.000 €

TOTAL GASTOS: 159.273,12 €

#### **INGRESOS:**

Remanente año anterior: 13.867,40€

Aportación alumnos becados: 46.142,72€

Aportación de comensales: 60.146€

Aportación Consellería: 39.117€ (1,70€ comensal/día)

Otros: -----

TOTAL INGRESOS: 159.273,12€

RESUMEN DEL PRESUPUESTO: Ingresos: 159.273,12€

Gastos: 159.273,12€

Diferencia: 0

#### Consideraciones:

Se pagarán todos los días lectivos del mes, excepto justificante médico o similar o enfermedad de 3 días consecutivos o más, en estos casos se reintegrará el precio total del menú 4,25 €/día o el total de la aportación que haga el alumno en caso de tener algún tipo de beca.

En el caso de no tener justificante médico se podrá justificar por escrito por parte de los padres la no asistencia al comedor únicamente cuando un alumno no haya asistido al centro por motivos de salud ( para que se tengan en cuenta estas justificaciones según modelo que se colgará en la web las deberá recibir su tutor en el momento que se incorpore el niño al centro tras estar enfermo). No se podrán justificar faltas cuando el niño se ha marchado a casa después de haber hecho el recuento del comedor de ese día.

En el supuesto de excursiones programadas por el centro como es el caso de la de final de curso de sexto no se cobrarán los días que dura la excursión.

Durante este curso continuaremos usando el programa de Itaca 3 de la Consellería con lo cual se pasarán las remesas cuando ha finalizado el mes para que el programa pueda calcular las faltas.

**ANEXO 1.** Ejemplo de menús de septiembre, octubre y noviembre 2023.

CEIP ELS GARROFERS					Septiembre - 2023				
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
11	386 Kcal. P: 13 HC: 44 L: 38 G: 4	12	497 Kcal. P: 12 HC: 47 L: 38 G: 10	13	419 Kcal. P: 21 HC: 43 L: 33 G: 7	14	717 Kcal. P: 13 HC: 39 L: 42 G: 8	15	438 Kcal. P: 20 HC: 31 L: 47 G: 15
ZANAHORIA RALLADA, ACITUNAS VERDES Y MAÍZ LENTEJAS ESTOFADAS CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO FRUTA	TOMATE Y OUVAS ARROZ CON TOMATE Y CEBOLLA FILETE DE MAZA DE CERDO AL HORNO FRUTA	LECHUGA Y PEPINO ENSALADA DE PASTA, MAÍZ Y TOMATE GALLO SAN PEDRO EN ADOBO AL HORNO YOGUR	LECHUGA Y REMOLACHA OLLETA TORTILLA DE PATATAS FRUTA	TOMATE Y MAÍZ HERVIDO VALENCIANO CON JUDÍA, PATATA Y ZANAHORIA POLLO ASADO A LA PROVENZAL HELADO					
18	433 Kcal. P: 21 HC: 38 L: 49 G: 18	19	421 Kcal. P: 21 HC: 32 L: 34 G: 4	20	731 Kcal. P: 17 HC: 33 L: 46 G: 12	21	488 Kcal. P: 11 HC: 37 L: 38 G: 8	22	478 Kcal. P: 14 HC: 45 L: 37 G: 15
TOMATE Y ZANAHORIA ENSALADILLA OLIVIER (ENSALADILLA, ATÚN, HUEVO, ACITUNAS Y MAYONESA) MAGRO EN SALSA DE TOMATE FRUTA	ENSALADA VERDE MACARRONES A LA NAPOLETANA ABADEJO A LA ALBUFERA FRUTA	LECHUGA Y OUVAS LENTEJAS CON CALABACÍN HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO FRUTA	ENSALADA ESPECIAL PAELLA AJICANTINA FRUTA	LECHUGA Y PEPINO CREMA DE VERDURAS GARBANOS A LA BOLONESA HELADO					
25	717 Kcal. P: 18 HC: 42 L: 38 G: 11	26	397 Kcal. P: 18 HC: 38 L: 38 G: 7	27	489 Kcal. P: 13 HC: 31 L: 34 G: 8	28	543 Kcal. P: 17 HC: 32 L: 35 G: 8	29	398 Kcal. P: 15 HC: 42 L: 44 G: 9
LECHUGA Y TOMATE FIDEUA CON POLLO FILETE DE AGUIJA DE CERDO AL HORNO FRUTA	TOMATE Y OUVAS ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA FRANCESA AL ORÉGANO FRUTA	<b>JORNADA DE EDUCACIÓN</b> LECHUGA, MAÍZ Y COL LOMBARDA ARROZ THAI FILETE DE MERLUZA CON TAPENADE VERDE Y KATAOULELLE FRUTA	LECHUGA Y MAÍZ SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	ENSALADA DE LECHUGA REMOLACHA Y MAÍZ CREMA DE CALABACÍN NATURAL CON PICATOSTES SAN JACOBO DE PAVO Y QUESO AL HORNO YOGUR					

**AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA**

[aprendiacomersano.org](http://aprendiacomersano.org)

STOP FOOD WASTE Program

skoolarest

**¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!**

FISH REVOLUTION

CREANDO MARES

Grow FOOD BANKS

CEIP ELS GARROFERS					Octubre - 2023				
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
2	583 Kcal. P: 11 HC: 51 L: 28 G: 4	3	441 Kcal. P: 15 HC: 39 L: 43 G: 12	4	473 Kcal. P: 19 HC: 45 L: 32 G: 8	5	821 Kcal. P: 15 HC: 46 L: 37 G: 9	6	954 Kcal. P: 11 HC: 40 L: 45 G: 11
ENSALADA ESPECIAL ARROZ EN PAELLA CON MAGRO FRUTA	ENSALADA HAWAIANA (lechuga, pasta bicolor, maíz y pimiento) PURÉ DE VERDURAS MAGRA DE CERDO AL HORNO EN SU JUGO FRUTA	LECHUGA Y JUDÍA BROTE SOPA DE ESTRELLAS GARBANOS ECOLÓGICOS A LA BOLONESA YOGUR	<b>JORNADA ESTADIA DE LA LIBERTAD</b> LECHUGA, TOMATE Y PEPINILLO MAC&CHEESE (MACARRONES CON QUESO) HAMBURGUESA MANHATTAN (De pavo con salsa gravy) "GRAN MANZANA" ASADA	MAÍZ Y TOMATE LENTEJAS GUISADAS CON ZANAHORIA SAN JACOBO DE PAVO HELADO					
9	FESTIVO	10	719 Kcal. P: 14 HC: 44 L: 39 G: 8	11	742 Kcal. P: 24 HC: 28 L: 43 G: 12	12	FESTIVO	13	640 Kcal. P: 12 HC: 44 L: 38 G: 10
		ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO TALLARINES CON TOMATE Y QUESO TORTILLA DE ATÚN FRUTA	LECHUGA, TOMATE Y OUVAS ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS POLLO ASADO YOGUR					ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA CREMA DE VERDURAS LASAÑA DE CARNE CON QUESO PARMESANO GRATINADO FRUTA	
16	571 Kcal. P: 13 HC: 43 L: 43 G: 9	17	483 Kcal. P: 21 HC: 41 L: 37 G: 12	18	738 Kcal. P: 19 HC: 28 L: 49 G: 14	19	711 Kcal. P: 8 HC: 43 L: 46 G: 8	20	418 Kcal. P: 14 HC: 55 L: 29 G: 4
LECHUGA, TOMATE Y MAÍZ CREMA DE CALABACÍN Y COLIFLOR REVUELTO DE LEGUMBRETA CON VERDURAS Y HUEVO FRUTA	<b>LECHUGA Y PEPINO</b> ENSALADA VERDE CODITOS DE PASTA A LA CARBONARA GALLO SAN PEDRO AL HORNO YOGUR	LECHUGA Y CEBOLLA LENTEJAS ESTOFADAS LOMO DE CERDO AL HORNO YOGUR	LECHUGA Y MAÍZ SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	LECHUGA Y TOMATE ARROZ CON TOMATE HUEVOS COCIDOS SALCHICHAS FRANKFURT A LA PLANCHA YOGUR	LECHUGA Y MAÍZ SOPA CUBIERTA TRADICIONAL DE POLLO Y HUEVO EMPANADO DE PAVO Y QUESO FRUTA	ENSALADA COMPLETA PAELLA VALENCIANA FRUTA			
23	814 Kcal. P: 14 HC: 44 L: 40 G: 11	24	574 Kcal. P: 17 HC: 53 L: 34 G: 4	25	938 Kcal. P: 17 HC: 34 L: 49 G: 14	26	729 Kcal. P: 17 HC: 38 L: 44 G: 15	27	622 Kcal. P: 19 HC: 33 L: 45 G: 11
ENSALADA CON BROTES DE JUDÍA Y ZANAHORIA ESPAGUETIS CON PISTO ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA FRUTA	LECHUGA Y MAÍZ SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE ARROZ CON TOMATE HUEVOS COCIDOS SALCHICHAS FRANKFURT A LA PLANCHA YOGUR	TOMATE Y MAÍZ CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES POLLO AL AJILLO FRUTA						
30	492 Kcal. P: 15 HC: 44 L: 41 G: 11	31	719 Kcal. P: 8 HC: 41 L: 49 G: 9						
LECHUGA Y TOMATE ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO TORTILLA FRANCESA YOGUR	<b>MENÚ ESPECIAL DE PAVO</b> LECHUGA Y REMOLACHA CREMA DE CALABAZA Y BONIATO PIZZA CON ATÚN, CEBOLLA, MOZZARELLA Y OLIVAS FRUTA								

**AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA**

[aprendiacomersano.org](http://aprendiacomersano.org)

STOP FOOD WASTE Program

skoolarest

**¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!**

FISH REVOLUTION

CREANDO MARES

Grow FOOD BANKS

CEIP ELS GARROFERS

Noviembre - 2023

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 499 Kcal. P.: 18 HC.: 24 L.: 42 G.: 12 JUDIA BROTE Y ZANAHORIA LENTEJAS ESTOFADAS CON ARROZ INTEGRAL BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS FRUTA	3 700 Kcal. P.: 14 HC.: 52 L.: 32 G.: 4 <b>JORNADA FISH REVOLUTION</b> TOMATE Y ZANAHORIA LAZOS CON SALSA DE CHAMPIÑONES ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE FRUTA
6 489 Kcal. P.: 23 HC.: 27 L.: 47 G.: 10 LECHUGA Y PEPINO HERVIDO VALENCIANO CON JUDÍA, PATATA Y ZANAHORIA FILETE DE POLLO AL HORNO GELATINA	7 574 Kcal. P.: 17 HC.: 53 L.: 28 G.: 4 LECHUGA Y COL LOMBARDA SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	8 429 Kcal. P.: 17 HC.: 42 L.: 38 G.: 7 LECHUGA Y CEBOLLA PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS ABADEJO A LA ANDALUZA FRUTA	9 844 Kcal. P.: 14 HC.: 43 L.: 39 G.: 14 ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA ENTREMESÉS (JAMÓN YORK, CHORIZO Y QUESO) FRUTA	10 781 Kcal. P.: 13 HC.: 45 L.: 37 G.: 4 LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA LENTEJAS CON VERDURAS CROQUETAS ARTESANAS DE POLLO FRUTA
13 424 Kcal. P.: 20 HC.: 45 L.: 34 G.: 9 LECHUGA Y OLIVAS MACARRONES A LA CARBONARA MERLUZA AL LIMÓN YOGUR	14 704 Kcal. P.: 17 HC.: 24 L.: 41 G.: 12 TOMATE CON ORÉGANO ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA HAMBURGUESA MIXTA AL HORNO FRUTA	15 718 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 37 G.: 8 TOMATE NATURAL EN BODAJAS ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE ATÚN FRUTA	16 443 Kcal. P.: 18 HC.: 47 L.: 32 G.: 7 <b>JORNADA DE PASTA (JORDANIA)</b> ENSALADA FATTOUSH (Lechuga, tomate, pepino y pan tostado) COUS COUS CON VERDURAS AL ESTILO JORDANA POLLO BEREBER FRUTA	17 732 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 39 G.: 7 LECHUGA, TOMATE Y OLIVAS CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON PICATOSTES GARBANZOS A LA BOLONESA FRUTA
20 788 Kcal. P.: 16 HC.: 44 L.: 39 G.: 11 ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA ESPIRALES TRICOLOR CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL Y ORÉGANO SECRETO DE CERDO ESTOFADO FRUTA	21 493 Kcal. P.: 23 HC.: 31 L.: 41 G.: 9 LECHUGA Y COL LOMBARDA CURRY SUAVE DE LENTEJAS ESTOFADAS MEDALLÓN DE SALMÓN AL HORNO CON HIERBAS PROVENZALES Y LIMÓN YOGUR	22 457 Kcal. P.: 11 HC.: 58 L.: 29 G.: 5 ENSALADA ESPECIAL PAELLA AJICANTINA FRUTA	23 573 Kcal. P.: 17 HC.: 53 L.: 34 G.: 4 ENSALADA DE ZANAHORIAS SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA	24 892 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 43 G.: 11 LECHUGA Y JUDIA BROTE CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA MAGRO EN SALSA DE TOMATE FRUTA
27 753 Kcal. P.: 11 HC.: 44 L.: 41 G.: 11 ENSALADA VERDE ARROZ CON TOMATE Y ORÉGANO SALCHICHAS FRANKFURT A LA PLANCHA FRUTA	28 587 Kcal. P.: 14 HC.: 42 L.: 41 G.: 12 ENSALADA VALENCIANA CREMA DE ZANAHORIAS LASANA DE CARNE YOGUR	29 709 Kcal. P.: 16 HC.: 44 L.: 39 G.: 9 LECHUGA Y PIMIENTO ROJO FIDEUA CON POLLO TORTILLA FRANCESA FRUTA	30 742 Kcal. P.: 10 HC.: 47 L.: 37 G.: 7 LECHUGA Y PEPINO OLLETA CON ARROZ INTEGRAL SAN JACOBO DE PAVO Y QUESO AL HORNO FRUTA	

**AQUÍ SE COCINA 100% CON ACEITE DE OLIVA**

[aprendeacomersano.org](http://aprendeacomersano.org)

STOP FOOD WASTE Program

skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

CARBONANDO MARES

GROW FOOD BANKS

COMPASS Scalat

NOTAS: la valoración nutricional media mensual es: 474 Kcal. P.: 14 HC.: 44 L.: 37 G.: 9. Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P. Proteínas / H. Hidratos de Carbono / L. Lípidos / G. Glúcidos Grasa saturada. Aportan calóricos: télicos calculados para raciones de 4 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN y/o bebida sin AGUA.

