

**PLAN ANUAL DE
COMEDOR
ESCOLAR
2025- 2026**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO LEGAL
3. EMPRESA ELEGIDA PARA EL CURSO 2025-2026
4. OBJETIVOS DEL COMEDOR ESCOLAR
5. CARACTERISTICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR
 - a) Usuarios
 - b) Ubicación y horarios
 - c) Equipo pedagógico
 - d) Organización de monitores y grupos
 - e) Organización del servicio
 - f) Medidas organizativas
6. PROGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE COMEDOR ESCOLAR.
 - a) Actividades educativas programadas para el periodo de alimentación
 - b) Actividades educativas programadas para los periodos inmediatamente anterior y posterior al periodo de alimentación.
7. COMEDOR ESCOLAR Y EDUCACIÓN INCLUSIVA

1. INTRODUCCIÓN

Este Programa Anual de Comedor Escolar es una propuesta flexible y sujeta a revisión que se relaciona con el servicio de comedor del CEIP Escripitor Canyis de Monóvar para el año académico 2025-2026. Su desarrollo ha considerado toda la normativa relevante, que se detalla en el apartado 2.

El Programa Anual y, por ende, el servicio de comedor escolar es un complemento necesario para el centro, destinado a satisfacer las necesidades de muchas familias que, debido a su situación laboral o social, requieren este servicio durante el horario del mediodía.

El 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 una buena nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada; además de contribuir a favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los niños y niñas, así como fomentar las relaciones entre iguales, acompañando y poniendo en práctica hábitos de convivencia.

Por ello, la finalidad del presente proyecto educativo es concretar los criterios organizativos del comedor para el curso escolar 2025/2026, así como las recomendaciones y normas necesarias para su buen funcionamiento.

Este Plan Anual de comedor define aspectos organizativos y de funcionamiento que contribuyen a obtener la máxima rentabilidad y eficacia en la gestión de los recursos humanos y materiales que consideramos harán una importante aportación para mejorar la calidad del servicio y de la educación.

2. MARCO LEGAL

El Plan Anual de Comedor ha sido elaborado teniendo en cuenta la normativa siguiente: (incluida también en el proyecto educativo de comedor escolar):

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad y nutrición (BOE 160, 06.07.2011). En el artículo 40, sobre las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, se determina, entre otras actuaciones, que las autoridades competentes tienen que velar porque las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas y equilibradas, y estén adaptadas tanto a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, como a las necesidades especiales del alumnado en cuanto a intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan. Por lo tanto mediante la aportación por parte del alumnado del certificado médico correspondiente, que acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudiquen su salud, los centros tienen que elaborar menús especiales, adaptados a estas alergias o intolerancias. Se tienen que garantizar menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.
- Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario (BOE 80, 02.04.2025). Se establece, entre sus principios rectores, el fomento de la educación y concienciación a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario de la ciudadanía en general. Además dispone obligaciones específicas tanto para las empresas de hostelería y restauración como para la administración educativa.
- Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de la Generalitat, de derechos y garantías de la infancia y la adolescencia, en el capítulo XV del título II, sobre el derecho a una alimentación adecuada, en el artículo 82, sobre “Respeto a los criterios de diversidad en los menús”, determina que “los alimentos que se proporcionen en todo tipo de menús y eventos para la infancia o la juventud garantizarán la igualdad en la diversidad, ya sea por razones médicas, religiosas o culturales, ofreciendo alternativas”.
- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria

y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

- Decreto 122/2001, de 10 de julio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.
- Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.
- Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación, modificada por la Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte.
- Orden 18/2018, de 10 de mayo, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de ayudas de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de la Comunitat Valenciana.

3. EMPRESA SELECCIONADA PARA EL CURSO 2025-2026

El comedor escolar de este curso 2025-2026 es gestionado por la empresa Ausolan, mediante la modalidad de catering, contratada por la administración a propuesta del Consejo Escolar tras decidir entre las ofertas presentadas, considerando los criterios de nuestro proyecto de comedor.

Los menús ofrecidos al alumnado seguirán el principio **Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición**, en su artículo 40 sobre las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, donde no solo se velarán que las comidas servidas en el centro sean equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, sino que velará para que las necesidades especiales del alumnado en cuanto a intolerancias, alergias alimentarias, ideologías alimentarias u otras enfermedades queden totalmente cubiertas. Además, cuando la infraestructura del servicio no pueda cubrir las necesidades específicas se facilitarán a los alumnos los medios de

refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

Siguiendo el **Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat**, teniendo por objeto fomentar una alimentación saludable y sostenible, e impulsar la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica, la comisión de Comedor velará por la compra de los productos que se puedan manipular en el centro (panadería, queso fresco y fruta) en establecimientos de nuestra localidad, de forma periódica.

Según la propuesta de Consellería en las instrucciones publicadas en julio del 2024, se fija el precio máximo por comensal y día en 4'35 euros. Tal y como marca la resolución, el precio que se cobrará a cada comensal por día será de 4'35 euros.

El comedor funcionará de septiembre a junio, ambos inclusive.

La media de alumnos aproximada es de 80 comensales.

4. OBJETIVOS DEL COMEDOR ESCOLAR (PROYECTO EDUCATIVO COMEDOR)

Nuestro servicio tendrá los siguientes objetivos:

Relacionados con la Competencia social y ciudadana y autonomía personal.	• Desarrollar hábitos personales de buena alimentación e higiene. • Fomentar actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia. • Acompañar a los niñ@s tanto en el momento de alimentación como los periodos anterior y posterior. • Colaborar, según la edad del grupo, en “poner la mesa”, servir el plato... adquiriendo hábitos de autonomía. • Cuidar el mobiliario y menaje del comedor procurando hacer un uso correcto del mismo.
---	---

	• Informar a las familias de los menús de forma trimestral, con el fin de que puedan completar la dieta de los niños y niñas en las comidas que realicen en sus casas.
Relacionados con la educación para la Salud.	• Fomentar el consumo y la adquisición de unos hábitos alimentarios saludables. • Proporcionar una comida saludable, de cercanía y hacia una perspectiva ecológica. • Promover actitudes favorables a la nutrición y alimentación sana, equilibrada y el gusto por los alimentos. • Iniciar la adaptación del alumnado a una diversidad de menús.
Relacionados con la Comisión de Comedor Escolar	• Mantener reuniones periódicas con la empresa de comedor con objeto de transmitir propuestas de mejoras desde el centro y sugerencias derivadas de los usuarios del servicio. • Trasladar el acompañamiento emocional al servicio de comedor como espacio educativo que es, mediante la formación y acompañamiento del personal de comedor.

5. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.

a. Usuarios

Para el curso escolar 2025-2026 el consejo escolar ha establecido los criterios para la asignación de plazas del comedor escolar ajustándose a la ratio por monitores establecida por Conselleria:

1. Los usuarios becados deberán realizar uso del servicio de comedor todos los días.
2. Posteriormente el alumnado usuario que haya solicitado plaza se ordenará según el número de días que realizan uso del servicio: 4 , 3, 2 o 1 día. Hasta que hayan plazas disponibles.
3. En caso de superar la ratio y tener solicitudes de comedor para todos los días , comenzarán a ocupar las plazas del alumnado que solo realiza uso del servicio 1 día a la semana.

b. Ubicación y horarios

El Servicio de Comedor Escolar se prestará en un espacio adecuado para este fin en la primera planta del edificio del CEAM, provisto de mobiliario para dar el servicio de comida al alumnado y una zona de servicio para apoyar el trabajo del auxiliar de cocina.

El servicio se realiza en dos turnos, el primero de 14:00 a 14:40 en donde comen el alumnado de pequeños (tres, cuatro y cinco años) y los mayores (4º, 5º y 6º).

El segundo turno se lleva a cabo de 14:40 a las 15:20 en el que come el alumnado de medianos (1º, 2º y 3º).

El comienzo del servicio se lleva a cabo de la forma más escalonada posible con el objetivo de minimizar o eliminar posibles aglomeraciones durante las entradas y salidas a las instalaciones.

El horario del comedor es de 14 h a 15:30 h de Octubre a Mayo y de 13.00h a 15 h en los meses de Septiembre y Junio.

El servicio funciona desde el primero hasta el último día de clase.

b. Equipo pedagógico

Los responsables de la prestación del servicio y personal adscrito a la prestación de éste, así como sus funciones, están reflejados en la normativa vigente. La comisión de comedor estará formada por:

- Directora del centro
- Encargada del comedor
- Comisión del Comedor.

La comisión de comedor del Consejo Escolar se reunirá, si las circunstancias lo permiten, al menos una vez al trimestre y siempre que se considere necesario.

c. Organización de monitores y grupos.

El centro cuenta durante el curso escolar 25/26 con el siguiente grupo de alumnos/as y monitores:

Grupo	Número de alumnos/as	Monitores
El 3, 4 y 5 años	16	Monitor/a 1
1º, 2º y 3º Primaria	36	Monitor/a 2
4º, 5º y 6º Primaria	41	Monitor/a 3

El alumnado de 4º, 5º y 6º bajan al comedor acompañados por las maestras que se encuentran con ellos, allí lavan las manos en el baño y entran a comer.

d. Organización del servicio

Para llevar a cabo el servicio, recogida y traslado de los alumnos de las aulas al espacio de comedor, el grupo de pequeños los recoge la monitora en el pabellón de infantil en donde realizan el lavado de manos y a continuación se dirigen al comedor. El grupo de pequeños que se encuentra ese día en el edificio principal es acompañado al comedor por la encargada de comedor. Los grupos de 1º a 3º de primaria son recogidos por la monitora en sus respectivas aulas y se dirigen al ambiente exterior hasta la hora de su turno en el comedor.

El recibimiento de los alumnos/as de 4º, 5º y 6º se lleva a cabo en las puertas del comedor siendo acompañados por las respectivas tutoras. Tras la recogida del alumnado por parte de la monitora se realizará el lavado e higiene de manos.

A continuación acudirán al espacio de comedor, donde ocuparán las mesas asignadas a cada grupo de monitoras.

Antes del servicio, el auxiliar de cocina se encargará de:

- En las mesas estarán colocados: jarra de agua, cubiertos (en su cesta), servilletero, vasos, aceite y sal, y platos (hondo y plato llano uno encima de otro).

e. Medidas organizativas

Durante el curso escolar se llevarán a cabo las siguientes medidas organizativas:

- ✓ Reunión de presentación a las familias por parte de la dirección el centro y encargada de Comedor para programar el inicio de curso y el funcionamiento; así como la elaboración del Plan de Comedor Anual.
- ✓ Reunión inicial de dirección del centro, encargada de comedor, monitores/as, y auxiliar de cocina para revisar funciones y competencias: organización del comedor; actuación y distribución de monitores, normas de funcionamiento y agrupamiento de comensales.

El servicio de comedor escolar podrá ser solicitado por todas las familias del alumnado matriculado en el centro. A tales efectos, se presentará la instancia que facilitará el centro, solicitando el servicio de comedor escolar en nombre del alumnado interesado durante los primeros días del mes de septiembre de cada curso escolar. Al alumnado de nueva matriculación se le introducirá en el sobre de matrícula.

La utilización del servicio de comedor escolar, supondrá la aceptación del presente plan anual, tanto por parte del alumnado, como de sus familias, del resto de los usuarios, de los trabajadores y de los responsables en la prestación del mismo.

6. PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE COMEDOR ESCOLAR

a. Actividades educativas programadas para el período de alimentación.

Dentro de este grupo de actividades se acogen las actividades encaminadas a desarrollar hábitos relacionados con la alimentación, la salud y la higiene.

Antes del servicio, todo el alumnado acudirá a los baños destinados para cada grupo donde se realizará un lavado de manos con agua y jabón.

Durante el servicio, todos los grupos, pondrán su mesa, distribuirán los vasos y su llenado de agua (llevando atención con la cantidad de agua que ponen), y repartirán sus cubiertos y servilletas.

Además se les colocará el bol metálico con la comida y serán ellos mismos los que se sirvan su comida. Se hará hincapié en que “me serviré lo que me vaya a comer”. Si se produce un derrame de agua o de algún alimento serán los alumno/as los que recogerán este derrame.

Una vez acabado el servicio todos los alumnos/as colocarán sus sillas bien situadas en la mesa y limpiarán las mesas.

b. Actividades educativas programadas para los periodos inmediatamente anterior y posterior al periodo de alimentación.

Una vez acabado el servicio, el alumnado acudirá a los baños a realizar de nuevo el lavado e higienización de manos. Así como el cepillado de dientes, que será aportado por las familias. No compartiendo el gel dentífrico pues es una decisión familiar si se use o no y que contiene el mismo.

A continuación, los alumnos de cada grupo irán al ambiente exterior a realizar un juego libre debido al poco espacio de tiempo que conlleva hasta la finalización del servicio de comedor. Teniendo como objetivo principal favorecer la integración de todo el alumnado y desarrollar habilidades sociales, así como hábitos relacionados con la cultura, el deporte y el ocio.

7. COMEDOR ESCOLAR Y EDUCACIÓN INCLUSIVA

En nuestra escuela la educación inclusiva está presente en todos los planes, programas y actuaciones del centro.

Es por ello que nuestro Plan de Comedor Escolar acoge todas las propuestas de diversidad de menús en cuanto a necesidades tanto fisiológicas como de

creencias se refiere y todas las variables que se puedan presentar entre nuestro alumnado.

El centro dispone de dos alumnos con menú especial debido a diferentes alergias alimentarias y un niño con menú triturado debido a un problema de deglución. Además de contar con 3 alumnos que no comen cerdo.

Las diversas actividades que se realizan tanto los periodos previos, durante o posteriores al momento de la alimentación contemplan las modificaciones de acceso que puedan necesitar los alumnos con neae, respetando en todas ellos los diferentes ritmos madurativos.

Para llevar a cabo este Plan de Comedor Escolar se han revisado las necesidades educativas específicas de nuestro alumnado no siendo necesario para este año escolar ningún plan específico de acompañamiento.