

# PROGRAMACIÓN ANUAL DE COMEDOR ESCOLAR



**CEIP INMACULADA  
CONCEPCIÓN**

**Curso 2025/26**

## INDICE

### INTRODUCCIÓN

#### 1. OBJETIVOS DEL PROGRAMACIÓN

- En educación alimentaria
- En educación en tiempo libre

#### 2. GESTIÓN Y FUNCIONAMIENTO.

- Recursos personales.
- Comensales, grupos y turnos.
- Precios y formas de pago
- Espacios y recursos
- Medidas de seguridad.

#### 3. NORMAS GENERALES

#### 4. NORMAS DE CONVIVENCIA, FALTAS Y SANCIONES (Proyecto Comedor)

#### 5. COORDINACIÓN CON LAS FAMILIAS

#### 6. PLAN DE ACTIVIDADES:

- Organización del tiempo y rutinas diarias.
- Organización de los talleres

#### 7. RELACIÓN DE MENÚS TIPO

#### 8. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA

## INTRODUCCIÓN

La dirección del centro docente elaborará para cada curso un programa que será aprobado por el Consejo Escolar del centro y se incorporará a la programación general anual. Este programa anual deberá respetar y desarrollar el proyecto educativo de comedor escolar del centro.

El C.E.I.P. Inmaculada Concepción entiende el servicio de comedor no solo como un espacio que garantiza una alimentación adecuada sino como un espacio educativo donde niños y niñas aprenden hábitos tanto alimentarios, de descanso, de conducta, de relación social y convivencia. Es por este motivo por lo que este plan forma parte de un proyecto educativo de comedor, siempre en concordancia con el proyecto educativa del colegio.

El programa anual establece los aspectos concretos de organización y funcionamiento del comedor escolar en cada curso, incluyendo el número previsto de comensales y, en su caso, los turnos del servicio.

De acuerdo con lo establecido en el decreto 53/2008, este programa define la atención educativa que recibirá el alumnado, que se concretará al menos en la programación de dos tipos de actividades:

- a) Las actividades educativas programadas para el periodo de alimentación, que deberán reflejar principalmente la dimensión educativa de este servicio, las cuales tendrán, entre otros, el objetivo de desarrollar hábitos relacionados con la alimentación, la salud y la higiene.
- b) Las actividades educativas programadas para los periodos inmediatamente anterior y posterior al periodo de alimentación, que deberán favorecer la integración de todo el alumnado y tendrán, entre otros, el objetivo de desarrollar habilidades sociales así como hábitos relacionados con la cultura, el deporte y el ocio.

La empresa adjudicataria del servicio de comedor escolar, sin perjuicio de la posibilidad de realizar propuestas a la dirección del centro docente con el objeto de armonizar y coordinar las actividades educativas, deberá prestar el servicio ajustándose al programa anual del comedor escolar.

Este programa es un documento flexible y abierto a posibles cambios y sugerencias del Claustro, del Consejo Escolar y de la Comisión de Comedor para poder elaborar una herramienta que nos ayude a aumentar la calidad del servicio

## 1. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

### *En educación alimentaria*

1. Conocer los alimentos básicos
2. Aprender a comer todo tipo de alimentos y apreciar su valor nutricional.
3. Conocer y utilizar correctamente los cubiertos así como cualquier utensilio necesario para la alimentación
4. Adoptar hábitos de higiene y posturales en el acto de alimentarse
5. Comprender las normas básicas de comportamiento en la mesa
6. Conocer las enfermedades derivadas de la carencia o el abuso del consumo de algunos alimentos

### *En educación del tiempo libre*

1. Desarrollar actividades manuales y plásticas valorando de forma positiva el trabajo propio y ajeno
2. Realizar actividades lúdicas de forma cooperativa, valorando el trabajo en equipo
3. Aprender a disfrutar y aprovechar el tiempo libre
4. Respetar el principio de no discriminación

## 2. GESTIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El servicio de comedor escolar se prestará a través de la gestión del centro educativo con el siguiente tipo de contratación del servicio:

Contratación por medio de **cocina en el propio centro educativo**, a cargo de una empresa homologada del correspondiente acuerdo marco: de Septiembre a Junio.

La empresa adjudicataria del servicio es IRCO, SL de acuerdo con lo acordado en el Consejo Escolar celebrado el día 14 de julio de 2025.

El horario del servicio de comedor es:

- De octubre a Mayo: 14:00 h. a 15:30 h.
- Septiembre y Junio: 13:00 h. a 15:00 h.

### Recursos personales

La orden 53/2012 de 8 de agosto, en el capítulo II establece las competencias de los responsables de la gestión del servicio, contempla las atribuciones del Consejo Escolar, la Comisión de Comedor, las funciones del Director/a, las competencias del Encargado/a del comedor, y las funciones de los/las cuidadores/as de comedor.

Todas las actividades programadas, así como los objetivos a conseguir estarán supervisados por los órganos de seguimiento.

El personal de cocina y cuidadores dependen de la empresa de alimentación.

**Los monitores realizarán las funciones de vigilancia, atención de los alumnos/as comensales durante la comida, en los talleres programados y en los patios.**

#### A. EQUIPO DE GESTIÓN:

- Encargada: Lidia Bernabé Gutierrez
- Coordinadora de Monitores: Beatriz Hernández Alcaraz
- Directora: Eva M.<sup>a</sup> Atienza Granados

#### B. COMISIÓN DE COMEDOR:

La comisión de comedor, constituida en el seno del Consejo Escolar, se encargará del seguimiento y control del comedor, y realizará las informaciones pertinentes al Consejo Escolar. Está formada mínimo por dos miembros del sector de padres, dos miembros del sector de profesores, la encargada de comedor y jefa de estudios y la dirección del centro. Se formará la comisión en los cursos escolares que se renueve parte del Consejo.

## Comensales, grupos y turnos

El número de comensales previsto durante el curso es de 260 aproximadamente, teniendo en cuenta que algunos de ellos son eventuales. Dado que el espacio destinado al comedor escolar no tiene capacidad para este número de comensales, se necesita organizar el servicio en dos turnos de entrada y salida.

La distribución horaria se organiza de forma que se haga compatible la alimentación con el descanso y la actividad lúdica.

MESES	1º TURNO	2º TURNO
SEPTIEMBRE Y JUNIO	13:00 A 13:50 H	13:55 A 14:50 H
OCTUBRE A MAYO	14:00 A 14:40 H	14:45 A 15:25 H

- Los alumnos de infantil siempre comerán en el primer turno. El resto de alumnos, es decir se distribuirán dependiendo del número total de comensales.
- Se intentará que los alumnos queden agrupados manteniendo su nivel/tutoría con la asignación de un monitor responsable, que tendrá sitios establecidos tanto dentro del comedor (mesa), como en otros espacios de actuación en el tiempo de ocio.

## Precios y forma de pago

- El precio diario de comedor será de 4,35 €. El alumnado becado abonará la diferencia existente entre el importe del precio de comedor y la cuantía de la beca.
- El pago se realizará por medio de cargo domiciliado a la cuenta de las familias la primera semana del mes siguiente.
- La falta de pago durante dos meses supone la baja inmediata del servicio de comedor.
- Cuando el alumnado falte por causa justificada, se considerará falta y no se cobrará el servicio.
- Por motivo de organización NO se permitirá ninguna otra modalidad de pago.
- Cuando haya una salida extraescolar de todo el día, el comedor de la escuela proporcionará un picnic al alumnado comensal fijo.
- En caso de ausencia justificada del alumno comensal fijo al comedor y no becado, el centro abonará la parte correspondiente a la comida a partir del segundo día. Las deducciones por ausencia justificada al comedor, se regularán en el recibo del mes siguiente a la ausencia.

## Espacios y recursos

El centro cuenta con distintos espacios, interiores y exteriores, de uso específico o múltiple disponibles para desarrollar las actividades previstas. Se trata de conseguir la máxima funcionalidad de los mismos, programando las actividades de acuerdo con las características y disponibilidad de cada uno de ellos.

Los espacios interiores de uso durante el periodo de comedor son:

- sala de comedor,
- aulas de infantil y aulas de primaria
- baños de comedor, de infantil y de primaria
- otras zonas comunes del centro según actividad: sala polivalente, biblioteca, etc.

Los espacios exteriores de uso durante el periodo de comedor son:

- Patio de primaria.
- Patio de infantil.

Los recursos con los que se cuenta :

- ◆ Recursos humanos: monitores, personal de cocina y encargada de comedor
- ◆ Recursos económicos: regulado por la legislación vigente procedentes de la Conselleria de Educación y de las aportaciones de los comensales.

Los materiales para uso del alumnado durante el tiempo de comedor son de dos tipos:

- ◆ Material adecuado para el comedor: vasos, platos, cubiertos, bandejas autoservicio, etc.
- ◆ Material didáctico utilizado para el desarrollo de actividades programadas: pelotas, material deportivo, juegos de mesa, material didáctico para los talleres de manualidades ( lápices, ceras, tijeras, rotuladores, etc. ), material TIC, etc.

## Medidas de seguridad

- El alumnado no entrará en la cocina del centro.
- Se pondrá especial atención con el alumnado más pequeño en el uso de instrumentos cortantes o peligrosos (tenedores, platos calientes...).
- El recinto dispondrá de extintores contra incendios y la señalización pertinente establecida en la normativa vigente. El centro dispondrá de un plan de evacuación/autoprotección donde quedarán incluido el comedor.

### 3. NORMAS GENERALES

1. La inscripción en el servicio de Comedor Escolar supone la aceptación de estas normas.
2. Al finalizar el curso escolar las familias interesadas tienen que rellenar el formulario de solicitud para inscribir a sus hijos/as en el servicio de comedor escolar el curso siguiente. **(Ficha de comedor, adjunta en el Proyecto de comedor).**
3. La asistencia al comedor estará supeditada a la asistencia al colegio.
4. Los padres comunicarán, en el momento de su inscripción, si su hijo/a padece alguna alergia conocida a determinados alimentos **(Ficha de alergias e informe médico, adjunta en el Proyecto de comedor)** en el momento de hacer la reserva de plaza para el curso siguiente.
5. Si el comensal necesita dieta o régimen, debe comunicarlo por a primera hora a la coordinadora de monitores.
6. Si por causa justificada, un/a alumno/a tiene que ausentarse del Centro, lo hará acompañado de su padre/madre o persona en quien deleguen firmando en el libro de salidas de la Conserjería del centro e informando previamente a la encargada del servicio o a algún miembro del Equipo Directivo.
7. Antes de comer el alumno se lavará las manos con jabón.
8. El alumnado tiene que respetar el material del comedor y del centro, así como a sus compañeros y personal del servicio, de manera que el momento de la comida pueda ser lo más agradable posible.
9. No está permitida la permanencia injustificada en los pasillos, el uso indebido de los aseos, ni correr o gritar por cualquier dependencia interna del centro.
10. El alumnado ocupará siempre la mesa que le hubieran asignado, salvo si algún día el monitor autoriza el cambio. El alumno colocará, al finalizar la comida, la silla que hubiera utilizado en el lugar que corresponda y ayudará a recoger su mesa y a limpiarla.
11. Cualquier alumno/a o sus padres podrán presentar sus quejas, sugerencias u opiniones sobre el funcionamiento de comedor a la Comisión de Comedor o el Consejo Escolar a través de la Encargada de comedor.
12. En los casos en que las faltas de disciplina lleven a la separación temporal de este servicio, los alumnos tendrán derecho a la devolución del importe de la minuta.



## 4. NORMAS DE CONVIVENCIA, FALTAS Y SANCIONES

Se recogen en el Proyecto de Comedor del centro.

## 5. COORDINACIÓN CON LAS FAMILIAS

Mensualmente se enviarán los menús correspondientes al mes en curso a través de los canales de comunicación del centro. Se colgarán también en la página web del centro que está en proceso de construcción.

Las familias podrán consultar también información a través de la aplicación de la empresa de comedor Appetece.

En caso de necesidad y previa cita, los padres podrán hablar con la encargada de comedor (Viernes de 11:30 a 12:30)

La participación de los padres en la gestión del comedor escolar se realizará fundamentalmente a través de la Comisión de Comedor y el Consejo Escolar.

## 6. PLAN DE ACTIVIDADES

### Organización del tiempo y rutinas diarias

El equipo de atención directa con el alumnado está formado por un equipo de monitores/as de acuerdo con las ratios mínimas establecidas en la normativa y según las necesidades y características de los grupos de alumnos.

Durante este curso contamos con la atención de 12 monitores/as (6 para infantil y 6 para primaria). En caso de que el número de usuarios del servicio cambie durante el curso, se harán las modificaciones necesarias en función de la normativa vigente.

Al acabar las clases de la mañana, los monitores encargados de los grupos de infantil acudirán a las aulas, formarán filas con el alumnado que ya habrá realizado el protocolo de higiene.

Los alumnos de primaria serán igualmente recogidos por los monitores en sus respectivas aulas. Si en la última sesión de la mañana, algún alumno que hace uso del comedor tiene clase con un especialista, éste regresará al aula 5 minutos antes de que suene el timbre, cerciorándose así de que dichos alumnos sean entregados adecuadamente a su respectivo monitor.

El alumnado de primaria iniciará entonces el protocolo de higiene. El alumnado de Infantil, ya tendrá realizadas las tareas de higiene cuando los monitores pasen a recogerlos.

Durante las actividades de ocio, igualmente se formarán grupos según edades bajo la supervisión de los monitores de comedor, de acuerdo a la normativa vigente.

Una vez finalizadas las actividades de tiempo libre, los monitores formarán filas con el alumnado para llevarlos al patio de primaria y repartirlos a las familias.

Durante el horario de comedor se diferencian cuatro momentos educativos diferenciados: higiene de manos, comida en el comedor, tiempo de descanso/relax y tiempo dedicado a las actividades lúdicas y de ocio.

PRIMER TURNO	SEGUNDO TURNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hábitos de higiene y entrada al comedor.</li> <li>Comida.</li> <li>Hábitos de higiene.</li> <li>Descanso/relax (alumnos infantil).</li> <li>Actividades/talleres.</li> <li>Juego libre.</li> <li>Preparación para salida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Juego libre.</li> <li>Hábitos de higiene y entrada al comedor.</li> <li>Comida.</li> <li>Hábitos de higiene.</li> <li>Actividades/talleres.</li> <li>Preparación para salida.</li> </ul>

## Organización de los talleres

Los talleres y actividades formativas están diseñados para que se combine la formación y educación del alumnado dentro de un ambiente distendido y divertido, utilizando los juegos lúdicos para desarrollarlos. Se trabajarán a partir de cuatro aspectos fundamentales:

- Alimentación equilibrada.
- Modales en la mesa y hábitos cívicos.
- Hábitos de higiene.
- Convivencia y Socialización.

Los ACTIVIDADES a realizar durante este curso escolar en el tiempo de comedor son los siguientes:

ACTIVIDADES INFANTIL	ACTIVIDADES PRIMARIA	ACTIVIDADES TODOS
Expresión corporal Talleres sensoriales Juegos de vínculo y música Rincón de lectura Laboratorio creativo	Deportes cooperativos Locos por la ciencia Juegos de estrategia Dialogando juntos Actividades especiales	Nutrición y juego Coloreo y manualidades Juegos manipulativos Juegos de calma

Todas estas actividades están combinadas con momentos de juego libre y girarán en torno a la temática anual del centro, que este curso escolar es " VIAJE AL PASADO".

Se podrán realizar también actividades educativas propuestas por la empresa de comedor escolar durante el curso.

## 7. RELACIÓN DE MENÚ TIPO

En el servicio de comedor se prestará una especial atención a la formación de buenos hábitos alimentarios del alumnado, por lo que se ha de establecer una planificación de menús variada y equilibrada. Por ellos los menús serán revisados periódicamente.

La planificación y elaboración de los menús se regirá por las normas nutricionales para comedores escolares elaborados por la Conselleria competente en materia de salud.

El comedor de nuestro colegio dispone de menús especiales o de régimen para atender al alumnado que, por medio del correspondiente certificado médico, acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que puedan ser perjudiciales para su salud (alergias alimentarias y enfermedades crónicas). Ej:

- Menú general
- Menú dieta blanda, astringente o hipercolesterolemia, casos puntuales.
- Menú intolerancia a la lactosa.
- Menú intolerancia al gluten/ celíaco
- Menú intolerancia al huevo.
- Menú musulmán.

## 8. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA

### Seguimiento y evaluación de los alumnos

Para llegar a un seguimiento específico de cada alumno, cada monitor/a responsable del grupo utilizará la aplicación de Irco para comunicarlo a las familias.

También se informará, cuando el monitor/a lo crea oportuno, del comportamiento y alimentación al encargado de comedor, quien lo transmitirá a las familias directamente.

### Seguimiento y evaluación de los monitores

La encargada de comedor supervisará periódicamente el trabajo realizado por los/as monitores/as tanto en lo referente a los talleres desarrollados, como a su trabajo dentro del comedor en el momento de atención alimentaria del/la alumno/a.

Al mismo tiempo, el centro recibirá la visita del coordinador de la empresa contratada para valorar la progresión y seguimiento del proyecto desarrollado.

### Seguimiento y evaluación del proyecto

Para valorar el seguimiento del proyecto se realizará una reunión grupal al final de cada trimestre. En ella se valorará el funcionamiento de los talleres y todos aquellos aspectos relacionados con el funcionamiento y la organización del comedor escolar. En la memoria de final de curso se realizará la evaluación del grado de consecución de los objetivos y propuestas de mejora.

### Calendario de reuniones

- Se establecerá un mínimo de una reunión trimestral de la Comisión del Comedor para evaluar el cumplimiento del Programa Anual de Comedor.
- Reuniones extraordinarias a petición de cualquiera de los miembros de la Comisión para tratar temas relacionados con el comedor.
- Reuniones periódicas de la encargada de comedor y/o la directora con los monitores/as para resolver dudas, establecer y consensuar actuaciones conjuntas.

## APROBACIÓN Y SEGUIMIENTO-

Fecha	Situación
13 julio 2023	Aprobado por el consejo escolar.
2 septiembre 2024	Actualizado y aprobadas modificaciones por el CE.
14 julio 2025	Actualizado y aprobadas modificaciones por el CE.