



PROGRAMA ANUAL COMEDOR

CURSO 2024-25

CEIP L'ALBEREDA



ÍNDICE

1. Introducción
2. Objetivos
3. Contenidos
4. Cronograma
5. Metodología: orientaciones didácticas.
6. Otras actividades a realizar a lo largo del curso.
7. Recursos materiales y organización del aula /espacio.
8. Evaluación

1. INTRODUCCIÓN

El Programa Anual de Comedor escolar que se presenta es una propuesta abierta , flexible y revisable que se corresponde con el servicio de comedor ofrecido por el CEIP l'Albereda de Valencia para el curso académico 2024-25.

Para su elaboración se ha tenido en cuenta la normativa de referencia que es:

Orden 53 /2012, de 8 de agosto , de la Consejería 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.

Es por ello , que el presente Programa Anual nace para dar respuesta al artículo 8 de la ORDEN 53/2012 , que determina que los centros educativos que disponen de servicio de comedor escolar deben rellenar el proyecto educativo del comedor escolar y el programa anual del comedor escolar .

Para la realización de éste proyecto tanto la empresa elegida como el centro tiene en cuenta la "GUIA PER ALS MENÚS EN MENJADORS ESCOLARS 2018"

El presente Programa Anual , y por extensión , el servicio de comedor escolar , es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo al centro docente , es por ello que esta programación respeta los diferentes niveles de concreción educativa del centro; principalmente el segundo nivel de concreción curricular : el Proyecto curricular de Centro , así como también , el Plan de Convivencia e Igualdad y el NOF.

Como ya hemos dicho el servicio de comedor es un servicio complementario de carácter educativo y social de apoyo al centro docente , pero además , ayuda desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición , lo que garantiza una dieta sana y equilibrada , además de contribuir a favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los escolares , así como fomentar el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia

Partiendo de la premisa de que el horario de comedor forma parte del horario lectivo de los alumnos , estamos entendiendo el mismo como una actividad educativa en la que se

desarrolla la función educativa de los monitores / educadores para la consecución de objetivos cuantificables y evaluables. .

Todos estos principios quedan recogidos en la ORDEN 53/2012 , donde en el artículo segundo se determina que la atención educativa del alumnado , se llevará a cabo tanto durante el periodo de alimentación como durante los periodos anterior y posterior . Por medio de la atención educativa fomentará la promoción de la salud , los hábitos alimentarios y las habilidades sociales del alumnado y también hábitos relacionados con la cultura , el deporte y el ocio .

El comedor escolar , por lo tanto , no debe quedar convertido en un servicio de comidas al margen del proyecto educativo del centro , sino que sus funciones serán:

- Desarrollar hábitos alimentarios saludables .
- Adquirir hábitos de higiene , orden y educación .
- Adquirir normas de educación y saber estar en la mesa.
- Promover la adaptación del alumnado a una diversidad de menús ya una disciplina en el acto de comer que incluya la cortesía , la tolerancia , la solidaridad y la educación para la convivencia .
- Ofrecer una planificación alimentaria que aporte las sustancias nutritivas que el alumnado necesita para su normal desarrollo .
- Concienciar en los valores del uso adecuado de la comida .
- Colaborar y respetar al personal encargado de su funcionamiento (cocineros , servidores , limpiadores , conserjes , recogidas , etc) .

1.1 . Contextualización del Proyecto Educativo .

El comedor escolar comienza el primer día lectivo del mes de septiembre y termina el último día lectivo del mes de junio , siempre y cuando en el mes de septiembre y junio haya una media de 100 comensales y el Consejo Escolar apruebe el anticipo del servicio en los meses de septiembre y junio.

El horario del comedor será:

Septiembre y Junio	Lunes a viernes	
	13 h a 15 h	
Octubre a Mayo	Lunes a Jueves	viernes
	12:45 h a 15 h	13 h- 15 h

El número máximo de plazas de comedor es de 500 para el alumnado de infantil y primaria. Para ofrecer estas plazas se organizan 2 turnos.

El protocolo para el servicio del comedor es el siguiente

- Antes de proceder a la comida se debe realizar **un correcto lavado de manos con agua y jabón**. Esta maniobra se deberá repetir a la finalización de la misma.
- El personal de comedor debe recordar y reforzar el mensaje de no compartir alimentos, enseres ni bebidas.
- En el comedor escolar habrá carteles informativos sobre las normas para los usuarios y las usuarias y recordatorios de medidas de higiene personal (etiqueta respiratoria, lavado de manos, distanciamiento y uso de mascarillas).
- Habrán **circuitos de entrada y salida** y el lugar de espera previo al servicio.
- El centro dispone de bandejas de colores, para identificar visualmente las alergias y las intolerancias y éstas irán etiquetadas claramente indicando el contenido de las sustancias que provocan alergias o intolerancias y a quién van destinadas.

- **Monitores y monitoras de comedor escolar**

El personal monitor del comedor escolar podrá atender a más de un grupo.

Todos los grupos de infantil tendrán un monitor/a de referencia, pudiendo aumentar el número según las circunstancias de las clases.

El número de monitores vendrá marcado por lo que se establece en el artículo 21 de la orden 43/2016 del 3 de agosto.

Todos los grupos de primaria, se organizarán intentando agrupar a los comensales por edades similares siempre que sea posible.

- **Limpieza y ventilación en el comedor escolar**

- Se seguirán las normas generales de limpieza y ventilación del centro poniendo especial atención en las superficies de contacto más frecuentes.
- Se tendrá que hacer limpieza y desinfección después de cada turno de comida.
- En cuanto a la ventilación, se realizará igual que otros espacios del centro, antes, después de cada turno y al acabar. Si la climatología lo permite, las ventanas permanecerán abiertas el mayor tiempo posible.

El tiempo de comedor escolar puede ser una oportunidad educativa incluida en la formación del alumnado, pudiendo involucrarlos en la preparación del espacio para comer, la adquisición de las normas de higiene, para la preparación del servicio de la comida, el acto alimentario y la recogida posterior y medidas higiénicas posteriores.

1. 2. Organización

Durante los meses de octubre a mayo, que son los periodos con más comensales del curso, dado el horario partido del centro, se organizarán los espacios y los turnos dando prioridad en el 1º turno a los alumnos más pequeños.

Se organizará el patio, de la misma manera que se hace en el almuerzo de los alumnos.

Durante los meses de septiembre y junio la organización variará, al disminuir el número de comensales.

Es muy importante que todos los grupos antes y después del servicio de comedor, tengan una higiene de manos correcta.

Los grupos que comen en el 2º turno, primero saldrán al patio, por las rutas establecidas y colocándose en su patio correspondiente.

En educación infantil, los alumnos harán el patio en su zona de juego o en sus terrazas.

Los alumnos de 3 años que quieran descansar después de la comida lo harán en la clase habilitada para ello (apoyo infantil)

El monitor garantizará que la clase queda en buenas condiciones higiénicas para dar clase, por lo que la ventilación es imprescindible.

La organización para el curso 2024-25 será la siguiente (de octubre a mayo)

1º turno: Infantil

- 1º, 2º, EP y UECO.

2º turno: 3º, 4º, 5º 6º EP

2. OBJETIVOS

El objetivo básico del servicio del comedor escolar es , cubrir las necesidades nutritivas de los alumnos / as y la adquisición de hábitos sociales , alimenticios, de higiene y salud , todos ellos incluidos en el marco de la convivencia del centro y promoviendo una adaptación de los alumnos / as en la diversidad de los menús y el cumplimiento de unas reglas de comportamiento en la mesa.

El comedor escolar , como servicio educativo complementario a la enseñanza , deberá atender a los siguientes objetivos :

- **Educación para la salud , higiene y alimentación** : encaminados a desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos alimentarios saludables , normas de comportamiento y correcto uso y conservación de los útiles del comedor .

- **Educación para la responsabilidad** : haciendo partícipe al alumnado , en función de su edad y nivel educativo , en las tareas , intervenciones y proyectos que se desarrollan en los comedores .

- **Educación para el ocio** : planificando actividades de ocio y tiempo libre que contribuyan al desarrollo de la personalidad y el fomento de hábitos sociales y culturales .

- **Educación para la convivencia** : fomentando el compañerismo y las actitudes de respeto , educación y tolerancia entre los miembros de la comunidad escolar , en un ambiente emocional y social adecuado .

3. CONTENIDOS

Los contenidos que se van a trabajar a lo largo del curso se estructuran por bloques . Estos bloques intentarán cumplir una doble finalidad : por una parte dar respuesta a los objetivos fijados en el Proyecto Educativo , y por otra parte , tratar temas de interés generales así como los eventos puntuales que el centro de prioridad .

Los contenidos se trabajarán mediante un proyecto llamado “AMB COR DE POBLE”que pretende trabajar a través de la temática del mercado los 17 objetivos de desarrollo sostenible, con varios ejes principales: Salud, Sostenibilidad , Convivencia y tradición.

- Arriba la cuchara: proyecto gastronómico para recuperar las recetas tradicionales de cuchara de la Comunidad Valenciana.

- ¿Y tú de quien eres? Proyecto para descubrir los alimentos, su origen y presentarlos de diferentes maneras.

- Telebando: canal telemático de nutrición y salud para las familias , para mejorar la alimentación en casa.

- Un lugar para aprender: El el pueblo se juega. El objetivo del proyecto es que los alumnos/as conozcan los juegos tradicionales del pueblo y juegos por temáticas (sabores, retos...) y convertir el tiempo de ocio del comedor es un espacio de convivencia.

- Niñ@s ayudando a niñ@s: proyecto en el que a través de los centros Serunion se une a juegaterapia para crear una red de ayuda que permita humanizar centros hospitalarios y dotarlos de recursos y juegos.

- Un recorrido sostenible: se pretende trabajar la sostenibilidad tanto en el centro como a nivel de empresa (vehículos más sostenibles, evitar el desperdicio alimentario, utilización de más proteína vegetal, gestión de residuos...).

Cada mes se trabajará una cita sostenible con los alumnos (de del aula, del árbol, día sin coche...)

- Jornadas gastronómicas: jornadas del pueblo (la fiesta de la huerta, la fiesta del botijo), jornadas festivas, la gran feria, comida a la fresca, cómo mola este aroma..)

- Recetas temporada, proximidad y tradición: se priorizará los productos de temporada de proveedores locales y la recuperación de sabores tradicionales, así como la recuperación de recetas tradicionales y costumbres : taller de pan y rosquilletas, la feria del cítrico, postres tradicionales

- Proyecto hacemos un gran equipo: CUINA I INCLUSIÓ: mediante este proyecto se pretende dar visibilidad a las personas con discapacidad a través de recetas preparadas y seleccionadas para el alumnado.

FAMILIA COMENSAL: Días divertidos en los que las familias de los alumnos podrán venir a comer en el centro y descubrir cómo es el día a día en nuestro comedor.

- Proyecto EDUCAMAS: El proyecto se basa en desarrollar un protocolo para la protección a la infancia (desarrollo ley LOPIVI)

Todos estos objetivos y contenidos irán acompañados de actividades y contenidos que se amplían con el programa que se desarrolla por parte de la empresa del comedor (El gusto es mío y el plan Nutrilab) y que reforzarán el proyecto educativo del centro.

Dentro de cada uno de los bloques se trabajarán conceptos , procedimientos y actitudes . En los bloques se desarrollarán las actividades dependiendo de las edades de los alumnos , así como la duración y continuidad .

4. CRONOPROGRAMA

Los Proyectos de Trabajo se desarrollarán bajo un sentido de flexibilidad y teniendo en cuenta las festividades (Navidad y Pascua) y días festivos no lectivos (día de la Constitución, día de Todos los Santos ...).

En septiembre se realizará un cronograma orientativo de cómo se van a desarrollar los Proyectos, teniendo en cuenta que los cinco días de la semana cada grupo de alumnos destinará 1 día a actividades regladas, pudiendo destinar más días si fuera necesario, y empleando el resto de días para que el niños y niñas se relacionan libremente en el patio.

5. OTRAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZARÁN A LO LARGO DEL CURSO

1. proyectos:

- Va de bo (juegos tradicionales)
- Las citas sostenibles (trabajo de citas sostenibles mensualmente)
- Cocina y tradición (elaboración mensual de recetas tradicionales)
- Tatxim-tatxam (caja de recursos lúdicos)
- El gusto es mío (proyecto para trabajar los hábitos saludables de alimentación)
- Plan Nutrilab (propuesta de talleres o charlas nutricionales)

2. Actividades especiales:

- La gran fiesta de la cuchara.
- Ensaladas qué ricas, qué sanas.
- Donde pan comes migas queda: La semana de los panes.
- El día de la paella valenciana.
- Ser de buenas pasta a todos agrada.
- Jornada de fin de curso.
- Comida a la fresca: Jornada de Picnic pascuero.
- La feria del cítrico.
- Los postres tradicionales.
- Taller de roquilletas y pan
- La fiesta del botijo.
- Cómo mola este aroma.

3. Actividades festivas en : 9 d'octubre, halloween, navidad, fallas ,pascua y jornadas gastronómicas.

4 .Fechas especiales:

- Día del mayor
- Día de la diabetes.
- Día del niño
- Día de la diversidad funcional.

- Día de la paz.
- Día de la mujer
- Día del síndrome de down.
- Día mundial de la concienciación del autismo.
- Día de la enfermedad celiaca.

5. Actividades nutricionales:

- consultorio nutricional.
- Charlas con familias.
- Talleres nutricionales con familias (taller verdurizza, taller hoy hemos comido... ¿pero qué cenamos?, taller que aproveche el aprovechamiento-
- Talleres nutricionales con el alumnado.

Talleres nutricionales con el profesorado (masterteacher, concurso mitos de la alimentación, minffulleating: los sentidos de los alimentos).

6. METODOLOGÍA: ORIENTACIONES DIDÁCTICAS

La metodología que emplearemos será abierta y flexible , sujeta a cambios y variaciones , sin que ello suponga un problema , sino más bien un beneficio .

Cuidaremos especialmente que las actividades sean diversas para todos y todas participando activamente de forma individual y en algunos momentos en grupos o subgrupos . Para ello organizaremos los tiempos y proporcionaremos los recursos de la manera más adecuada , ofreciendo ambientes distintos .

Se organizarán las actividades de una manera secuenciada y garantizando que los procedimientos de aproximación al conocimiento sean apropiados y variados .

Se definirán pautas de observación que permitan ajustes periódicos .

6.1 . Funciones / responsabilidades del cuidadores / educadores del comedor .

Por todo lo anteriormente comentado los cuidadores / educadores del comedor tendrán las siguientes funciones / responsabilidades :

- Atender y custodiar al alumnado durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor .
- Velar por un adecuado clima de convivencia y respeto .
- Mantener el orden y resolver las incidencias que se puedan presentar, actuando según las normas establecidas en el proyecto educativo de comedor del centro: Diariamente registrarán en su agenda el hechos de cada día . Si se produce una incidencia grave llenarán un parte de incidencias .
- Prestar especial atención a la función educativa del comedor , principalmente en la adquisición de hábitos alimentarios y sanitarios : comer de todo , terminan el que se ha servido , mastican correctamente , realizan los hábitos de higiene .
- Enseñar un uso correcto de los utensilios empleados en la comida y unos hábitos adecuados en la mesa .
- Organizar y dirigir la actividad de los alumnos / as antes y después de las comidas , proporcionando el material necesario y procurando que los juegos resulten educativos , adecuados a la edad y condiciones de los niños, transcurriendo estos con normalidad y sin incidencias .
- Tener cuidado del material necesario para la adquisición de hábitos alimentarios y sanitarios y para el ejercicio de las actividades educativas .
- Informar a las familias de la evolución de sus hijos / as:

o Diariamente se informará a las familias de cómo han comido los alumnos usuarios del servicio mediante la app /desde infantil a tercero de primaria)

El monitor/a del aula de 2 años y del aula UECO, tendrá que velar por su cuidado tanto emocional, físico, de sueño y por cubrir sus necesidades básicas (higiene , alimentación y sueño)

7. RECURSOS MATERIALES Y ORGANIZACIÓN DEL AULA/ ESPACIOS.

En cuanto a los recursos materiales se entienden todos aquellos materiales que niños y niñas necesitarán para desarrollar todas las actividades programadas.

Además, cuando sea necesario los monitores podrán pedir con tiempo oportuno que los niños / as lleven al comedor materiales para llevar a cabo las actividades programadas, como por ejemplo para desarrollar actividades de reciclaje.

Para que se refiere a la organización del aula / espacio; principalmente las actividades se desarrollarán siempre que sea posible en el el patio. Los monitores determinarán en cada momento el lugar donde han de llevarse a cabo las actividades.

8. EVALUACIÓN

Consideramos que la evaluación es parte fundamental del proceso de enseñanza-aprendizaje al abordar un proyecto.

Nos interesa fundamentalmente que los / las niños / as adquieran entre iguales, aprendizajes muy diversos que les permita observar, sentir, experimentar y expresa de forma autónoma sus deseos, sentimientos y vivencias.

Para conocer estos aspectos utilizaremos diversos instrumentos:

- En un primer momento nos interesará conocer todo lo que el grupo y cada niño / a en particular, conozca del tema en cuestión: recogeremos sus ideas previas, la observación de sus juegos espontáneos y sus demandas.

- Asimismo emplearemos como instrumento de recogida de información las producciones y acciones de los / as niños / as, quitándose las conclusiones pertinentes.

- . Valoración y registro por parte e los alumnos de la alimentación y de las actividades realizadas.

- A lo largo del curso, se recoge información sobre el funcionamiento del comedor a través de las reuniones mensuales realizadas entre el personal de cocina, de monitores, responsables de la empresa y el equipo directivo del centro.

En esas reuniones se traslada la información recogida en las reuniones de delegados.

A su vez se plantean nuevas formas de recabar más información sobre el funcionamiento del comedor y de aspectos a mejorar.



EVALUACIÓN COMEDOR/ AVALUACIÓ MENJADOR

Puntúa del 1 al 10- Puntúa del 1 al 10.

La il·luminació de l'espai del menjador és adequada / La iluminación del espacio del comedor es la adecuada.

L'ambient durant el menjar és bo. / El ambiente durante la comida es bueno.

Les activitats plantejades pels monitors són diverses. / Las actividades planteadas por los monitores son diversas.



El sabor dels plats és bo. / El sabor de los platos es bueno.

La quantitat de menjar és adequada. / La cantidad de comida es adecuada.

La temperatura a la que es serveix el menjar és l'adequada. / La temperatura a la que se sirve la comida es adecuada.

Estàs a gust amb el teu monitor? Si/ no. Per què? / ¿Estás a gusto con tu monitor? (sí, no) ¿Por qué?

Varietat al menú. / Variedad del menú.

Valoració general. / Valoración general

Observacions/ Observaciones:

