

SERVICIO DE COMEDOR

PROGRAMA ANUAL DE COMEDOR 2025-2026



INDICE

MODIFICADO Y APORBADO POR CONSEJO ESCOLAR EL 6-10-2025

1. Introducción.
2. Organización y funcionamiento.
3. Organigrama.
4. Calendario y horario.
5. Precio del menú y forma de pago.
6. Elaboración de menús y menús especiales o de régimen.
7. Organización y horario de los talleres.
8. Anexos.
 - Presupuesto.

1. Introducción.

El siguiente Plan Anual de Comedor para el curso 2025-2026 sigue la orden 53/2018 de 8 de agosto de 2012 de la Conselleria de Cultura, Educación y Deporte por la que se regula el servicio de comedor en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat Valenciana y disposiciones posteriores que lo regulan.

2. Organización y funcionamiento.

Tras la correspondiente sesión de aprobación por parte del Consejo Escolar del centro se ha decidido adjudicar nuevamente el servicio a la empresa SERUNIÓN. La empresa se encargará de los suministros, mantenimiento de cocina y gas, la adquisición de materias primas para la elaboración de las comidas y de la posterior limpieza de menaje y de las instalaciones.

Por su parte, tiene derecho a utilizar el servicio del comedor todo el alumnado que desee hacer uso de este, así como el resto de las personas que trabajen en el centro y lo soliciten. Al comienzo del curso, con la resolución de las becas de comedor, se remite a las familias una circular en la que se incluyen las normas básicas para ser usuarios del servicio, la solicitud de comedor escolar y los datos de domiciliación bancaria, que será obligatoria, para evitar el contacto con dinero.

Los/as interesados/as deben rellenarla y entregarla en la dirección del centro, junto con la autorización de salida anticipada si es el caso. Para ello, el alumnado necesitará una autorización paterna/materna, cuyo modelo oficial le proporcionará el centro.

El servicio de comedor escolar es compartido con el alumnado del CEIP San Roque, centro que está situado junto al nuestro y hace uso del

En el primer turno comen los siguientes grupos:

- Educación Infantil 3, 4 y 5 años.
- 1º y 2º de Educación Primaria.
- Alumnado de Aula Específica
- Alumnado del CEIP San Roque.

En el segundo turno comen los siguientes grupos:

- 3º, 4º, 5º y 6º de Educación Primaria.

Está compensado el número de alumnado que come en cada turno. Entre turno y turno se realiza limpieza y ventilación del comedor.

El alumnado es recogido en las salidas de clase por los/las monitores/as asignados. Dejan sus mochilas en las clases asignadas para guardarlas, se asean y entran al comedor según el turno asignado.

Cuando se acaba el servicio de comedor, el alumnado se reparte entre los que se van a casa a las 15:30 y los que se quedan a los talleres hasta las 17:00h que se van a las diferentes zonas de patio o aulas asignadas para la realización del taller. El taller de cocina se realiza en el comedor del centro.

3. Organigrama

Directora □ Ana M^a Guillén Aráez
Encargado □ Vicente Espadas Hervás
Secretario □ José A. Morote Marco

PERSONAL DE COCINA:

- M^a Amparo Cascales (COCINERA) - Sustituto - Marcos
- Ángela Emma Ruiz Benavent (AYUDANTE DE COCINA)
- Vanesa Rives Pastor. (AYUDANTE DE COCINA)

MONITORES/-AS:

El número de monitores varía en función de los meses y número de comensales. Normalmente hay 7 monitores en los meses de septiembre y junio y 8-9 (dependiendo de número de comensales) desde octubre a mayo.

4. Calendario y horario.

- El comedor comienza el 8 de septiembre de 2025 y acaba el 19 de junio de 2026.
- El tiempo de comedor será desde las 14:00h hasta las 15:30h para el alumnado que no se queda a talleres y desde las 14:00h hasta las 17:00h para el alumnado que se queda a los talleres.
- Hay dos horarios de transporte uno a las 15:30h y otro a las 17:00h, que cubren las dos rutas de transporte.
- Durante los meses de septiembre y junio el horario del comedor escolar es de 13:00h a 14:30h.

5. Precio del menú y forma de pago.

- El precio es □ 4'35€/día.
- Según el Proyecto de Comedor, se distingue entre comensales fijos, eventuales y ocasionales. Los comensales fijos 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 ocasionales son los que se quedan a comer días indeterminados, previo aviso.
- Los alumnos con beca parcial pagarán la diferencia entre las ayudas concedidas y el precio del menú.
- El abono se hará por domiciliación bancaria o mediante transferencia.
- Bajo ningún concepto se podrá hacer el pago de ninguna cuota en efectivo en el propio centro.
- Se recuerda lo aprobado en el Proyecto de Comedor sobre la obligación de estar al corriente de pagos para hacer uso del servicio de comedor.

6. 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 (ver anexo 2)

7. Organización y horario de los talleres.

Se puede ver el proyecto de actividades y talleres en el siguiente [enlace](#).

El horario de los talleres es:

CEIP LA PAZ

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Organización Talleres

nutrilab
(La escuela de educación nutricional)

En este taller nos convertiremos en pequeños científicos de la comida. Vamos a descubrir cómo alimentarnos mejor, qué cosas hacen bien a nuestro cuerpo y cómo podemos disfrutar de comer sano cada día, a través de juegos, experimentos, retos y muchas sorpresas.

JORNADAS INTERNACIONALES

Con las jornadas internacionales vamos a despertar nuestro lado más artístico y creativo. Dedicaremos las semanas a preparar la decoración para las jornadas gastronómicas.

SCHOOL SPORTS
VITA CLASS

Es una propuesta activa de juegos y dinámicas de exterior para fomentar el juego grupal y el deporte, promoviendo los hábitos saludables y la educación en valores y para la convivencia.

Entre FECHAS y FIESTAS

En este taller, los niños y niñas descubrirán la magia que esconden los días especiales del calendario a través de juegos, dinámicas y actividades creativas. La diversión se mezcla con el conocimiento, fortaleciendo el sentido de pertenencia, el respeto por la diversidad y el reconocimiento de nuestras tradiciones.

Un viaje por el mundo

Este taller supone un recorrido lúdico y educativo por diferentes países del mundo, explorando sus culturas, tradiciones y gastronomía. A través de actividades prácticas y participativas, los niños/as tendrán la oportunidad de ampliar su visión del mundo y valorar la diversidad cultural.

SERUNION EDUCA

ANEXO 1

PRESUPUESTO ECONÓMICO DEL COMEDOR ESCOLAR. CURSO 2025/26

COMEDOR GESTIONADO POR EMPRESA DE ALIMENTACIÓN SERUNIÓN.

176 días de funcionamiento à Comensales (media diaria): 160

Alumnos: 160 Precio del menú: 4,35 €

Adultos: 3

TOTAL: 163

GASTOS		INGRESOS	
Empresa de alimentación	103.812,43 €	Remanente año anterior	53.834,69.€
Cuidadores	60.798,98 €	Becas	58.822,49
Equipo pedagógico	12.217,77 €	Funcionamiento de comedor	36.000,00 €
Reposición de material	1.000,00 €	Aportación de comensales	30.000 €
Reparaciones y otros	828,00€	Otros	
TOTAL	178.657,18 €		TOTAL 178.657,18 €

RESUMEN DEL PRESUPUESTO: Ingresos: 178.657,18 €

Gastos: 178.657,18 €

Diferencia: 0 €

Anexo I (menú ejemplo)



CEIP

SEPTIEMBRE 2025

LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
 1 2 3 9 14 Arroz a la cubana con huevo Salchichas frescas Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca de temporada 709,0kcal - Prot:22,8g - Lip:27,9g - HC:89,2g AGS:7,3g - Azúcares:17,7g - Sal:2,8g	 1 2 3 4 5 6 9 Lentejas guisadas con verduras de temporada Calamares a la romana Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga Fruta fresca de temporada 613,7kcal - Prot:24,9g - Lip:18,9g - HC:79,6g AGS:2,6g - Azúcares:19,6g - Sal:2,8g	 2 4 Crema de zanahoria Pollo al horno con hierbas provenzales Ensalada de lechuga, atún y tomate Yogur/Fruta fresca de temporada 547,6kcal - Prot:31,2g - Lip:22,2g - HC:52,5g AGS:5,8g - Azúcares:27,6g - Sal:1,8g	 1 4 14 Espaguetis ecológicos a la napolitana Abadejo asado al limón Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Fruta fresca de temporada 539,9kcal - Prot:24,6g - Lip:11,0g - HC:78,9g AGS:1,9g - Azúcares:18,2g - Sal:1,7g	 3 5 14 Alubias marineras Huevos rotos Ensalada de lechuga, tomate y olivas deshuesadas Fruta fresca de temporada 626,7kcal - Prot:25,9g - Lip:17,8g - HC:79,5g AGS:3,5g - Azúcares:19,1g - Sal:2,0g
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
 1 2 3 9 14 Hervido de judías verdes con patata Albóndigas en salsa de tomate Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga Yogur/Fruta fresca de temporada 637,6kcal - Prot:22,2g - Lip:30,0g - HC:65,7g AGS:10,8g - Azúcares:26,9g - Sal:2,2g	 1 2 3 4 5 6 9 Ensalada César [lechuga, pollo, queso y salsa césar] Arroz de pescado y marisco Fruta fresca de temporada 535,2kcal - Prot:21,5g - Lip:15,4g - HC:84,0g AGS:4,0g - Azúcares:17,0g - Sal:1,4g	 3 4 Garbanzos estofados Tortilla de patata Ensalada de lechuga, atún y tomate Fruta fresca de temporada 674,5kcal - Prot:29,8g - Lip:22,7g - HC:79,8g AGS:4,4g - Azúcares:20,0g - Sal:1,6g	 1 2 3 4 9 11 14 Sopa de pescado Pizza de jamón york y queso Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Fruta fresca de temporada 614,6kcal - Prot:24,2g - Lip:17,0g - HC:85,2g AGS:3,6g - Azúcares:19,2g - Sal:2,8g	 1 4 14 Chuletilla alicantina Rápe en salsa Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Fruta fresca de temporada 619,2kcal - Prot:30,2g - Lip:11,8g - HC:88,8g AGS:1,8g - Azúcares:21,3g - Sal:1,8g
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
 1 2 3 4 9 11 14 Macarrones salteados con caballa Tortilla con queso Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Fruta fresca de temporada 715,6kcal - Prot:29,4g - Lip:28,9g - HC:80,5g AGS:3,3g - Azúcares:17,5g - Sal:2,2g	 4 Crema de verduras mediterráneas Pollo asado al limón Ensalada de lechuga, atún y tomate Fruta fresca de temporada 428,4kcal - Prot:20,4g - Lip:16,1g - HC:85,7g AGS:3,3g - Azúcares:21,7g - Sal:1,6g	 1 2 3 4 5 6 9 Lentejas a la riojana Buñuelos de bacalao Ensalada de lechuga, tomate y olivas deshuesadas Fruta fresca de temporada 845,6kcal - Prot:25,1g - Lip:34,3g - HC:102,0g AGS:6,9g - Azúcares:19,7g - Sal:3,9g	 2 3 4 14 Ensalada mediterránea [lechuga, tomate, zanahoria, atún y huevo de corral] Arroz con magra y verduras de proximidad Yogur/Fruta fresca de temporada 598,0kcal - Prot:23,1g - Lip:16,0g - HC:80,6g AGS:4,3g - Azúcares:20,1g - Sal:3,9g	 1 4 9 11 12 14 Sopa con garbanzos Merluza al horno conajo y perejil Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga Fruta fresca de temporada 526,7kcal - Prot:26,8g - Lip:11,6g - HC:79,6g AGS:1,8g - Azúcares:18,5g - Sal:1,3g
LUNES 29	MARTES 30			
 1 2 3 4 9 14 Arroz tres delicias Bacaladillo croquiente casero Ensalada de lechuga, tomate y olivas deshuesadas Fruta fresca de temporada 637,3kcal - Prot:28,2g - Lip:19,8g - HC:83,8g AGS:3,6g - Azúcares:16,7g - Sal:2,0g	 3 4 Habichuelas estofadas con verduras Tortilla de calabacín Ensalada de lechuga, atún y tomate Fruta fresca de temporada 563,0kcal - Prot:25,2g - Lip:20,4g - HC:80,9g AGS:4,4g - Azúcares:19,1g - Sal:1,6g			

Observaciones

Las salpicaduras nutricionales incluyen el consumo de una rebanada de pan por ración.

Al acopiar las raciones con pan, debemos tener en cuenta la presencia de gluten como alérgeno (a excepción de las dietas sin gluten).

Los alérgenos del menú tienen en cuenta todos los ingredientes de cada plato y siguen el principio de máxima precaución

- 1 GLUTEN
- 2 LACTOS
- 3 HUEVO
- 4 PESCADO
- 5 MOLUSCOS
- 6 CRUSTÁCEOS
- 7 CADAVERITES
- 8 FRUTOS DE CÁSCARA
- 9 SOJA
- 10 SEMÍNIMO
- 11 MEDITERRÁNEO
- 12 APIO
- 13 ALMENDRAS
- 14 AZÚCAR Y SALTITO