

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:

Organización Talleres

CEIP "LA PAZ"

LUNES

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.

MARTES

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.

MIÉRCOLES

VITA SPORTS

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.

JUEVES

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.

¡Porque cada día tiene algo especial que enseñarnos!

VIERNES

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

1 2 3 9 14

Arroz a la cubana con huevo
Salchichas frescas
Ensalada de lechuga, tomate y remolacha
Fruta fresca de temporada

709,9kcal - Prot:22,8g - Lip:27,8g - HC:89,2g AGS:7,3g - Azúcares:17,7g - Sal:2,8g

LUNES 15

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

637,8kcal - Prot:22,2g - Lip:30,0g - HC:66,7g AGS:39,8g - Azúcares:24,9g - Sal:2,2g

LUNES 22

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:8,3g - Azúcares:17,5g - Sal:2,2g

LUNES 29

1 2 3 4 9 14

Arroz tres delicias
Bacaladilla crujiente casera
Ensalada de lechuga, tomate y olivas deshuesadas
Fruta fresca de temporada

637,3kcal - Prot:28,2g - Lip:39,9g - HC:83,8g AGS:3,6g - Azúcares:16,7g - Sal:2,0g

MARTES 9

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:24,3g - Lip:18,9g - HC:78,6g AGS:2,6g - Azúcares:19,6g - Sal:2,4g

MARTES 16

1 2 3 4 5 6 9

Ensalada César (lechuga, pollo, queso y salsa césar)
Arroz de pescado y marisco
Fruta fresca de temporada

575,3kcal - Prot:21,5g - Lip:15,4g - HC:84,0g AGS:4,0g - Azúcares:17,3g - Sal:1,4g

MARTES 23

4

Crema de verduras mediterráneas
Pollo asado al limón
Ensalada de lechuga, atún y tomate
Fruta fresca de temporada

428,4kcal - Prot:30,4g - Lip:16,1g - HC:46,7g AGS:3,2g - Azúcares:21,7g - Sal:1,6g

MARTES 30

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:60,9g AGS:4,4g - Azúcares:19,3g - Sal:1,6g

MIÉRCOLES 10

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:31,3g - Lip:22,3g - HC:52,5g AGS:5,8g - Azúcares:27,6g - Sal:1,8g

MIÉRCOLES 17

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:20,9g - Sal:1,6g

MIÉRCOLES 24

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:35,1g - Lip:34,3g - HC:102,0g AGS:6,9g - Azúcares:19,7g - Sal:3,0g

JUEVES 11

1 4 14

Espaguetis ecológicos a la napolitana
Abadejo asado al limón
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca de temporada

529,9kcal - Prot:24,6g - Lip:11,9g - HC:78,9g AGS:1,9g - Azúcares:18,2g - Sal:3,7g

JUEVES 18

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:17,9g - HC:95,3g AGS:3,6g - Azúcares:18,6g - Sal:2,8g

JUEVES 25

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:87,6g AGS:4,3g - Azúcares:21,7g - Sal:3,5g

VIERNES 12

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:19,3g - Sal:2,0g

VIERNES 19

1 4 14

Olleta alicantina
Rape 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

VIERNES 26

1 4 9 11 12 14

Sopa con garbanzos
Merluza al horno con ajo y perejil
Ensalada de pepino, zanahoria y lechuga
Fruta fresca de temporada

526,7kcal - Prot:28,8g - Lip:11,6g - HC:78,6g AGS:1,8g - Azúcares:18,5g - Sal:1,7g

Observaciones

Las salubridades nutricionales incluyen el consumo de una ración de pan por ingesta.
Al acompañar las comidas con pan, deberemos tener en cuenta la presencia de gluten en los alimentos (o excepción de los 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 LÁCTEOS

3 HUEVO
4 PESCADO

5 MOLUSCOS
6 CRUSTÁCEOS

7 CADÁVERES
8 FRUTOS DE CÁSCARA

9 SOJA
10 MAMADO

11 MÉRITO
12 LPI

13 ALERGIAS
14 AZÚCAR Y SALTADO