

PEC MENJADOR

ENCARREGADA: SARA FORTUÑO BOIX
DIRECTORA: M. CARMEN TORRÓ FORNÉS

**“Més que un menjador, és un espai educatiu de convivència i
d'adequada alimentació”**

Aprovat pel Consell Escolar a 3 de novembre de 2025

ÍNDIX

1. Presentació i justificació
2. Objectius generals i específics
 - Objectius d'higiene i salut.
 - Objectius de convivència i socialització.
3. Responsabilitat educativa. Qualitat nutricional i alimentària
 - En quan a qualitat i nutrició del menú
 - En quan a l'organització del servei hem tingut en compte:
 - En quan a aspectes educatius i de convivència
 - En quan a avaluació i seguiment
4. Convivència, autonomia i hàbits de vida saludable
5. Protocol d'incidències i avís a les famílies
6. Protocol davant d'accidents
7. Seguiment i control dels objectius i activitats del pla
8. Infraestructura.
 - 8.1. Instal·lacions
 - 8.2. Mesures de seguretat
9. Pressupost econòmic

1. Presentació i justificació

El servei de menjador escolar s'entén com una extensió de l'acció educativa del centre: no sols com a servei assistencial, sinó com un espai de reforç de l'educació en hàbits alimentaris, convivència, autonomia i salut.

- La Llei 17/2011 estableix en el seu article 40 que cal promoure, en l'àmbit escolar, mesures especials de seguretat alimentària i nutrició.
- El Reial Decret 315/2025 desplega aquests articles i fixa criteris mínims obligatoris per a l'alimentació saludable i sostenible en centres educatius.
- La normativa autonòmica (per exemple el Decret 84/2018) estableix també com a objectiu fomentar l'alimentació saludable i sostenible, l'ús de productes de proximitat, de temporada i ecològics.
- Orde 53/2012: regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris.

A partir d'ací, el menjador del centre ha de respondre no només a la cobertura d'unes hores de servei, sinó a objectius educatius i de salut: fomentar la convivència, el respecte, l'autonomia dels infants, la promoció d'hàbits alimentaris saludables, la sostenibilitat i l'ús responsable dels recursos.

El projecte del menjador implica un procés global, on ha de participar tota la població que envolta el medi escolar. Tots i totes som agents educatius (professorat, educadores, cuineres, conserge, etc), i això fa que tinguem la responsabilitat d'educar i sensibilitzar el nostre alumnat per enriquir el procés d'aprenentatge en tots els àmbits.

És important que aquest projecte es treballi des del coneixement dels conceptes, però també des de les actituds i els hàbits. La publicitat és un element que no afavoreix un estil de vida saludable, habitualment carregada d'estereotips i que ens acaben influenciant a l'hora de fer la compra, un altre àmbit a treballar és l'educació dels xiquets i xiquetes per aconseguir una visió crítica envers els mitjans de comunicació.

Tampoc podem oblidar que actualment els xiquets i xiquetes conviuen amb altres cultures, i el treball alimentari a la nostra escola ens apropa a la recuperació de les costums i hàbits de la nostra terra, afavorint també aquest apropament de la nostra cultura valenciana a altres països i cultures. A la vegada que introduint plats rics i diversos d'altres països.

El paper de les nostres educadores de menjador és fonamental dins del projecte, ja que el seu paper ha d'anar més enllà de vigilar i servir als xiquets i xiquetes. Amb la seva im-

plicació, l'equip d'educadores serà un dels principals conductors del canvi; mitjançant activitats dins del menjador escolar han de fomentar tot tipus d'activitats lúdiques envers l'alimentació saludable i la conservació del medi ambient, que permetran als infants adquirir pautes, conceptes i hàbits.

2. Objectius

Entenem el menjador escolar com un espai idoni per treballar tot un seguit d'actituds i hàbits relacionats amb la higiene, l'alimentació, la sostenibilitat, el consum responsable, l'ordre i la convivència. A més, durant tota aquesta estona hi trobem una part de temps lliure que afavoreix la interrelació entre els xiquets i les xiquetes. És per això que el nostre projecte de menjador inclou uns objectius relacionats amb l'educació dels hàbits i amb l'educació del temps lliure.

Aquests objectius tenen un caràcter continu, és a dir, es van consolidant al llarg de la vida escolar. No obstant això, cada etapa escolar es pot identificar amb uns objectius específics concrets i és per això que els dividim per cicles escolars.

Els objectius a assolir durant l'estona del migdia han d'anar amb concordança amb el Projecte Educatiu del Centre i la realitat del centre, per tant, proposen els següents objectius generals:

1. Garantir un servei de menjador segur, adequat, accessible i de qualitat per a tot l'alumnat del centre.
2. Educar en hàbits alimentaris saludables, criteris de nutrició, i sensibilització vers la sostenibilitat alimentària (productes de proximitat, de temporada, ecològics).
3. Facilitar la convivència, l'autonomia i les habilitats socials durant el temps de menjador (autocura, relació amb companys, respectar torns, col·laborar).
4. Integrar el menjador en el projecte educatiu del centre, de manera que hi hagi una línia contínua entre l'aula i l'espai de menjador.
5. Col·laborar amb les famílies i la comunitat educativa per fer del menjador un espai de complementarietat educativa.
6. Donar resposta a les necessitats específiques de l'alumnat (al·lèrgies, intoleràncies, dietes especials, cultures diverses) amb criteri d'igualtat i inclusió.

Davant d'aquest hem considerat desenvolupar més específicament:

- ➔ Objectius d'higiene i salut.
- ➔ Objectius de convivència i socialització.

→ OBJECTIUS D'HIGIENE I SALUT

- Fomentar el bon ús i manteniment dels útils del menjador.
- Mantenir una bona postura a taula.
- Menjar tot tipus d'aliments. Necessitat d'una dieta sana, variada i equilibrada.
- Conèixer els diferents aliments i les seves propietats dietètiques i nutritives.
- Conèixer les malalties derivades de la manca o abús dels aliments.
- Adquirir hàbits alimentaris.
- Conscienciar l'alumnat de la importància del reciclatge, així com el funcionament del compostatge.
- Assimilar els hàbits de neteja i higiene.
- Educar per al consum saludable i responsable.
- Treballar per l'assoliment de l'autonomia del xiquet/a.

<p>CICLE INFANTIL</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mastegar adequadament. - Menjar amb la boca tancada. - Menjar sols. - Utilitzar correctament la cullera i la forqueta. - Eixugar-se la boca amb el tovalló. - Tenir cura que no caigui el menjar a terra. - Acabar-se el menjar de la boca abans de parlar i alçar-se de la cadira. - Recollir sols la seua safata per a entregar a l'educadora.
<p>PRIMER CICLE (1r i 2n EP)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reforçar els hàbits que han après al cicle infantil. - Utilitzar correctament el ganivet. - Omplir el got sense vessar l'aigua. - Pelar la fruita amb ajuda (si cal). - Recollir la taula de manera ordenada.
<p>SEGON CICLE (3r i 4t EP)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reforçar els hàbits del cicle inicial. - Pelar la fruita sense ajuda. - Deixar el menjador de forma ordenada.
<p>TERCER CICLE (5é i 6é EP)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reforçar els hàbits del cicle mitjà. - Repartir les gerres d'aigua amb cura. - Parar taules de manera correcta.

➔ OBJECTIUS DE CONVIVÈNCIA I SOCIALITZACIÓ

- Mantenir un comportament correcte a la taula.
- Evitar cridar per aconseguir un ambient agradable i sense soroll.
- Col·laborar amb el bon funcionament de la taula.
- Educar en els diferents aspectes d'ordre i convivència.
- Afavorir la convivència i inclusió de tots i totes.
- Potenciar la creativitat dels xiquets i xiquetes.
- Ampliar el repertori lúdic i esportiu.
- Fomentar el respecte envers el material i l'entorn.

CICLE INFANTIL	<ul style="list-style-type: none"> - Entrar i eixir del menjador amb tranquil·litat. - Fomentar l'estalvi d'aigua i paper a l'hora de rentar-se les mans. - Estar assegut mentre estàs dinant. - Acabar-se el menjar de la boca abans de parlar. - Alçar la mà per demanar qualsevol cosa. - Demanar "per favor" i donar les "gràcies". - Conversar utilitzant un to adequat. - Posar la cadira al seu lloc una vegada has acabat de dinar.
PRIMER CICLE (1r i 2n EP)	<ul style="list-style-type: none"> - Reforçar els hàbits que han après al cicle infantil. - Mantenir una bona postura a taula. - Ser responsable dels càrrecs. - Recollir la taula entre tots i totes adequadament.
SEGON CICLE (3r i 4t EP)	<ul style="list-style-type: none"> - Recollir el menjar o l'aigua que cau a terra. - Recollir i netejar la bandeja. - Evitar cridar i parlar sense alçar la veu.
TERCER CICLE (5é i 6é EP)	<ul style="list-style-type: none"> - Reforçar i seguir treballant els hàbits del cicle mitjà. - Saber els torns i responsabilitzar-se de parar taula.

3. Responsabilitat educativa. Qualitat nutricional i alimentària

El projecte del menjador implica un procés global, on ha de participar tota la població que envolta el medi escolar. Tots i totes som agents educatius (professorat, educadores, cuineres, conserge, etc), i això fa que tinguem la responsabilitat d'educar i sensibilitzar el nostre alumnat per enriquir el procés d'aprenentatge en tots els àmbits.

És important que aquest projecte es treballa des del coneixement dels conceptes, però també des de les actituds i els hàbits. La publicitat és un element que no afavoreix un estil de vida saludable, habitualment carregada d'estereotips i que ens acaben influenciant a l'hora de fer la compra, un altre àmbit a treballar és l'educació dels xiquets i xiquetes per aconseguir una visió crítica envers els mitjans de comunicació.

Tampoc podem oblidar que actualment els xiquets i xiquetes conviuen amb altres cultures, i el treball alimentari a la nostra escola ens apropa a la recuperació de les costums i hàbits de la nostra terra, afavorint també aquest apropament de la nostra cultura valenciana a altres països i cultures.

El paper dels nostres educadors i educadores de menjador és fonamental dins del projecte, ja que el seu paper ha d'anar més enllà de vigilar i servir als xiquets i xiquetes. Amb la seva implicació, l'equip d'educadors/es serà un dels principals conductors del canvi; mitjançant activitats dins del menjador escolar han de fomentar tot tipus d'activitats lúdiques envers l'alimentació saludable i la conservació del medi ambient, que permetran als infants adquirir pautes, conceptes i hàbits

Per aquests motius hem de tenir en compte els següents aspectes:

En quan a qualitat i nutrició del menú

- Tenim en compte que els menús han de complir els criteris fixats per la normativa estatal – Reial Decret 315/2025 – i autonòmica, on, per exemple, s'estableix la limitació de begudes ensucrades, brioixeria industrial, aliments ultraprocessats... aspectes que des del centre es tenen en compte tant a l'hora d'elaborar els menús com a les propostes d'esmorzars saludables que es donen des d'infantil.
- Promoguem que una part significativa dels aliments siguin de temporada, de proximitat i ecològics. Per exemple, el Decret 84/2018 preveu aquest foment. Com l'ús de l'oli de la cooperativa d'Ontinyent, fruites i verdures de temporada...
- També considerem varietat i equilibrat nutricional dels menús: fruites i verdures cada dia, llegums, cereals integrals, peix, menys greixos saturats, menys sal i sucre. (Segons la informació mediàtica sobre l'aplicació del Reial Decret). Fet que desenvolupem revisant menús, atenent a les peticions de l'alumnat, revisant els productes, fomentant productes làctics més saludables (iogurt natural - blanc)...

- Establim un pla de menús anual, revisat i aprovat pel centre, amb la col·laboració amb l'empresa i els nutricionistes d'aquesta. Ja que, des de l'empresa, un/a nutricionista envia el menú que és revisat per la cuinera i l'encarregada de menjador.
- Garantim adaptacions per a l'alumnat que ho requereixi (al·lèrgies, dietes especials, vegans, etc). Recopilant la informació a l'inici de curs i atenent els canvis que es puguen presentar a llarg del curs.
- Contribuïm a l'educació alimentària: exposant al menjador informació gràfica amb el menú del dia, fomentant hàbits d'alimentació saludable, elaborant menús equilibrats...

En quan a l'organització del servei hem tingut en compte:

- Establim horaris clars de menjador adaptats a les franges d'Infantil i Primària.
- Tenim en compte els criteris d'accés, inscripció, pagament, bonificacions i ajudes (segons normativa autonòmica: l'Orde 18/2018 regula les bases de les ajudes de menjador escolar).
- Definim els espais (menjador, cuina, distribució de taules...), personal responsable (monitoratge, manipulació d'aliments, vigilància, educació en hàbits) i les tasques.
- Establim torns, distribució de taules, sistema d'entrada i sortida, normes de convivència i higiene...
- Ens coordinem, la direcció del centre, el servei de menjador i les famílies per tal de comunicar menús, informar de canvis, gestionar al·lèrgies...
- Incorporarem aspectes de sostenibilitat: recollida selectiva d'escombraries, ús de materials reutilitzables, promoció del no malbaratament alimentari... entrant a formar part del programa de compostatge del centre, creant el nostre compost que després serà utilitzat com adob de l'hort del centre.

En quan a aspectes educatius i de convivència

- Utilitzem el temps del menjador com un espai d'aprenentatge: promoguen la conversa, el respecte mutu, la participació dels infants en les tasques del menjador i fomentant l'autonomia personal.
- Implementem activitats transversals: tallers d'alimentació saludable, esmorzars saludables, hort escolar, compostatge...
- Promoguem la convivència: establir rutines de comportament, normes de respecte, temps per interactuar, possibilitat de relaxació després del menjar (segons horari i edat).
- Fomentem la implicació de l'alumnat i les famílies: enquestes de satisfacció, participació en la selecció d'alguns plats, espai de suggeriments, reunions informatives sobre hàbits alimentaris.
- Assegurem la igualtat d'accés al servei de menjador i evitem estigmatitzacions per motius socioeconòmics. Les ajudes regulades per l'Orde 18/2018 contribueixen a això.

En quan a avaluació i seguiment

- Cada curs escolar el centre recull dades del servei de menjador: nombre d'alumnes, incidències, al·lèrgies, preferències, satisfacció, temps de servei, etc.
- Elaborem una memòria anual del menjador que integre resultats i proposta de millora, que formen part de la memòria global del centre. (Alguna normativa autonòmica assenyalada que el projecte de menjador s'avaluarà dins de la memòria del centre).
- Realitzem reunions periòdiques de coordinació entre direcció, monitoratge, cuina... També realitzem assemblees periòdiques amb l'alumnat i amb les famílies quan realitzem les portes obertes. Per tal de revisar funcionament i integrar millores.

4. Convivència, autonomia i hàbits de vida saludable

Els xiquets i les xiquetes de **2 i 3 anys**, una vegada han dinat fan una estona de migdia. Aquesta estona de descans té els següents objectius:

- Gaudir del repòs i afavorir la relaxació.
- Proporcionar eines per aprendre a adormir-se sol.
- Acostumar al cos als horaris de descans.
- Treballar hàbits: llevar-se i posar-se les sabates, romandre en tranquil·litat...

Les activitats que duem a terme després de dinar amb l'alumnat del **cicle d'infantil (4 i 5 anys)** son:

- A les 14:00h, quan finalitzen les classes, l'alumnat va directament a rentar-se les mans per anar al menjador i dinar.
- Temps de relaxació a les aules d'infantil amb música relaxant o a l'exterior amb jocs de construccions, contes...
- Televisió i vídeo.
- Jocs d'ordinador.
- Lectura i conta contes.
- Jocs al pati d'infantil.

L'alumnat d'**Educació Primària** realitza les següents activitats:

- Joc lliure.
- Zona Chillout.
- Zona d'equilibris.
- Futbolí.
- Ping-pong
- Jocs en pista: bàsquet, beisbol i futbet.
- Jocs dels patis actius.

- Relaxació.
- Televisió i vídeo.
- Jocs de taula.
- Jocs d'ordinador.
- Lectura.

Els dies que faça mal temps (pluja, fred...) l'alumnat estarà al menjador i a la coberta d'entrada.

A banda d'aquestes activitats, l'empresa de menjador, Caterguai, organitza altres activitats com:

- Hàbit del mes.
- El silenci o parlar en un to de veu baixet durant l'estona del dinar.
- Sabies que? Informació variada (inclosa als menús) sobre l'alimentació saludable.
- Xerrades informatives a l'alumnat sobre la correcta forma de mastegar i engolir els aliments, ensenyar-los a seure correctament a la taula corregint les postures incorrectes, etc.
- Esmorzar saludable.
- Piràmide alimentària.
- Concursos diversos.
- Dies temàtics.
- Manualitats.

Aquest curs, 2025-2026, hem pensat una sèrie d'activitats esporàdiques per portar a terme amb tot l'alumnat. Són les següents:

- La **taula del restaurant**: Aquesta activitat ja es realitzava els altres cursos, agrada molt a l'alumnat i el motiva per al tast de tots els aliments. Una vegada al mes.
- **Assemblees amb l'alumnat**, per conèixer les seues necessitats, interessos... una al trimestre.
- **Dies festius**: L'alumnat en dies especials comptarà amb taules especials per a festivitats com Nadal, Pasqua...
- Fomentar **l'alimentació saludable** des de les tutories (esmorzars saludables, plats preferits, receptes internacionals...)
- **Tallers amb autoinstruccions** per a l'alumnat que li agraden les manualitats.
- **Dies oberts a les famílies**: On les famílies gaudeixen i coneixen el dia a dia al menjador.
- **Dinem amb els mestres**: Proposarem al professorat, fer dies oberts per dinar amb l'alumnat.

5. PROTOCÒL D'INCIDÈNCIES I AVÍS A LES FAMÍLIES

Les educadores i tot el professorat del centre vetllaran per la cura i vigilància de l'alumnat comensal, supervisant que es complisquen els objectius mencionats al PEC del menjador i oferint activitats complementàries formatives. En cas de de necessitat d'aplicar mesures davant les possibles incidències, es seguiran les instruccions aprovades a les Normes d'Organització i Funcionament del centre (endavant, NOF)

Les educadores portaran un seguiment de les normes de funcionament. Es tindran en compte:

- La relació entre companys/es lligada a insults, agressions, coaccions... especialment amb els més menuts. Falta de respecte als companys i companyes.
- La falta de respecte i males contestacions a les educadores.
- Un mal ús intencionat del material i de les instal·lacions.
- La no acceptació de les normes de funcionament en quant a comportament i actitud dintre del menjador.

Per tal de regular les diferents actuacions en la resolució de conflictes, al centre disposem d'un full d'incidències de menjador i d'un dossier amb les normes establertes i aprovades pel claustre de professorat i pel Consell Escolar, on s'indica la norma, la infracció i la conseqüència que comporta.

Quan les incidències siguen molt lleus seran resoltes per l'educadora, ajustant-se sempre a la normativa del centre.

Incidències contra les normes del centre:

- **Incidències lleus amb comunicació a les famílies.** La resoldrà l'educadora junt a l'encarregada de menjador i/o la directora del centre. S'omplirà el full d'incidències, i l'alumne o alumna se l'emporta a casa i l'haurà de tornar signat a l'escola pel pare, mare o tutor/a legal.
- **Incidències greus,** que no podem tolerar en cap cas, i la conseqüència és l'expulsió del servei de menjador una setmana. L'alumne tindrà l'oportunitat de dinar al menjador a les 14:00 i marxar a casa a les 14:30. Les incidències greus reiterades suposaran l'expulsió del servei de menjador, segons el NOF del centre.

Les conductes considerades com a faltes greus, seguiran el següent protocol:

- Comunicació escrita a la família.

- Comunicació per telèfon, de la directora del centre o encarregada de menjador, a la família. Si cal, reunió de la direcció amb la família.
- Privació de l'assistència al menjador, no del servei, durant una setmana, en cas d'acumulació de tres faltes lleus (3 faltes lleus=1 falta greu). O definitiva per acumulació de 3 faltes greus. Veure les normes aprovades al Consell Escolar.

Tota notificació per escrit (incidències lleus o greus), serà revisada i signada per l'encarregada de menjador i/o per un membre de l'equip direcció.

6. PROTOCOL DAVANT ACCIDENTS

La direcció del centre comunicarà a les educadores i personal de cuina, a l'inici de curs, el registre d'alumnat amb malalties, intoleràncies o al·lèrgies, per a tenir en compte. Este llistat també es trobarà al costat del telèfon de secretaria. Allí es registraran les dades importants com el SIP o telèfons dels familiars.

Davant de qualsevol incident, el primer pas serà cridar al 112 i seguir les instruccions dels sanitaris.

Com a qualsevol situació d'emergència ens règim pel protocol PAS.

PAS, són els passos a seguir davant qualsevol situació d'emergència: Protegir- Avisar- Socórrer.

És molt important que seguim aquest ordre.

PROTEGIR:

Abans de realitzar qualsevol actuació, ens protegem a nosaltres mateixos, a la víctima i a l'entorn.

Exemples:

- Ens posem els guants d'un sol ús abans de tocar qualsevol ferida.
- Si percebem olors estranys al menjador, obrirem les finestres i el ventilarem, i també tancarem la clau de pas del gas.

AVISAR:

Una vegada la zona està segura, valorarem sí és necessària l'actuació dels equips d'emergència com els bombers, la policia o els equips sanitaris. En cas que ho necessiten telefonarem al telèfon d'emergències 112 i donarem tota la informació possible.

SOCÓRRER:

Després de tenir clar que l'entorn es segur, d'haver avisat sí és necessari l'actuació dels equips d'emergència, passarem a socórrer a la víctima, seguint unes pautes:

- Hem de saber tranquil·litzar a la víctima i a nosaltres mateixos.
- Sí hi ha més víctimes, atendrem primer als que estan més greus.
- Començarem valorant l'estat de consciència i sí la víctima respira o no.
- Quan estiguem segurs que la víctima està fora de perill, farem la valoració secundària que consisteix en mirar a la víctima de dalt a baix observant les possibles ferides, lesions, hemorràgies, punts dolorosos, deformitats, etc. També és molt important conèixer els antecedents mèdics com al·lèrgies, malalties i tractaments.
- Esperarem als equips d'emergència.

Immediatament després de tenir la situació controlada, l'encarregada de menjador o qualsevol membre de l'equip directiu, avisarà a la família o les famílies dels xiquets/es afectats.

7. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA

Composició de la COMISSIÓ DE MENJADOR

Directora del Centre: M ^a CARMEN TORRÓ FORNÉS	Representant famílies d'alumnes comensals
Encarregada: SARA FORTUÑO BOIX	Representant educadora de menjador:
Representants de professorat	Representant de personal no docent:
Representant de l'alumnat	

8. INFRAESTRUCTURA

8.1. INSTAL·LACIONS.

La instal·lació elèctrica és suficient per a la demanda del menjador.

La calefacció i la cuina funcionen a gas ciutat.

Pendent d'instal·lació de la nova cuina. Ja instal·lat en nou rentaplats. Aquests electrodomèstics van ser sol·licitats el curs passat i adquirits aquest curs.

8.2. MESURES DE SEGURETAT

- El menjador disposa d'instal·lacions de detecció de foc.
- A l'interior hi han extintors i boques d'aigua.
- A l'exterior hi ha tomes d'aigua per als bombers.
- Té instal·lacions d'alarma amb una sirena audible.
- Existeixen senyals que indiquen l'evacuació i l'eixida d'emergència.

9. PRESSUPOST ECONÒMIC

Aquest està contemplat amb la comptabilitat anual.