



GENERALITAT  
VALENCIANA

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ

**CEIP Mediterráneo**

<http://mestreacasa.gva.es/web/ceipmediterraneo>



ceip  
mediterráneo



# PROGRAMA ANUAL DE COMEDOR

## CURSO 2024/2025

## ÍNDICE

1. Descripción del programa
    - 1.1 Justificación
    - 1.2. Objetivos del proyecto
  
  2. Gestión del servicio de comedor
    - 2.1. Modalidad de gestión
    - 2.2. Órganos de gestión
    - 2.3. Equipo de monitores/as
    - 2.4 Gestión económica
  
  3. Funcionamiento del comedor
    - 3.1. Organización del tiempo
    - 3.2. Organización de los espacios
    - 3.3. Propuesta de actividades
    - 3.4. Información a las familias.
  
  4. Normas de funcionamiento del comedor.
    - 4.1. Normas de carácter general.
    - 4.2. Obligaciones de los/as monitores/as.
- Anexo I: Organigrama comedor  
Anexo II: Equipo de monitores 2024/2025  
Anexo III: Precios comedor 2024/2025  
Anexo IV: Menús escolares  
Anexo V: Plan de actividades

## **1. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA**

### **1.1. Justificación.**

El proyecto educativo de comedor trata de establecer los principios que rigen el servicio en el CEIP Mediterráneo, así como organizar de forma adecuada su funcionamiento.

El comedor escolar es un servicio complementario del centro, de carácter voluntario. Como tal debe ser conocido y respetado por toda la comunidad escolar.

Dicho servicio ha de caracterizarse por su intención educativa, por tanto, se orienta a conseguir dos objetivos:

1. Ofrecer al alumnado una alimentación equilibrada y de calidad.
2. Conseguir unos hábitos y actitudes adecuados frente al hecho de la alimentación y del tiempo libre asociado a ella.

### **1.2. Objetivos del proyecto.**

Siendo así, se prioriza el trabajo de hábitos, la realización de actividades educativas con un enfoque lúdico y el desarrollo de una buena convivencia y respeto entre los/as usuarios/as y hacia el personal que atiende el servicio.

Estas líneas de actuación se concretan en los objetivos que siguen:

1. Conocer y aceptar las normas sociales relacionadas con la alimentación.
2. Conocer la importancia de una alimentación sana y equilibrada.
3. Fomentar hábitos higiénicos y alimenticios saludables.
4. Desarrollar una actitud positiva frente a una dieta basada en la cocina tradicional mediterránea.
5. Desarrollar en los/as alumnos/as actitudes de compañerismo, respeto y tolerancia.
6. Formar al alumnado en el aprovechamiento del tiempo de ocio de una manera responsable.

## 2. GESTIÓN DEL SERVICIO

En este apartado se abordan diferentes aspectos relativos a la gestión del servicio.

### 2.1. Modalidad de gestión.

El comedor funciona mediante contratación con una empresa homologada por la Conselleria de Educación para dar el servicio de comedor. No obstante, todos los alimentos se preparan en la cocina del centro.

La elaboración de los menús, corresponde a la empresa de comedor quien cuenta con el personal debidamente cualificado, y atiende a la relación nutricional adecuada dentro de la dieta mediterránea.

**Desde el centro se supervisan**, indicando cuantas modificaciones se consideran necesarias para intentar, en la medida de lo posible, adaptarlos al patrón de la dieta mediterránea (evitar precocinados, limitar el consumo de fritos, aumentando el uso de otras formas de preparación de los alimentos: plancha, horno, etc., y favorecer la ingesta de legumbres, frutas y pescado) y se solicita la supervisión dietética mencionada.

### 2.2. Órganos de gestión.

Las personas y comisiones encargadas de gestionar el comedor escolar son:

- La **directora** asume la función de coordinación y organización de todo el equipo que pone en marcha el servicio: personal de cocina, monitores/as, profesores/as colaboradores, etc. Como tal, es la máxima responsable.
- La **encargada de comedor**, tal y como indica la normativa, es una persona del equipo docente y es la responsable de la supervisión diaria del funcionamiento del servicio:
  - ✓ supervisión de menús mensuales y dietas especiales,

✓ realización y supervisión de la propuesta de actividades complementarias,

✓ inventario y mantenimiento del equipo de cocina y comedor.

• La **secretaria**, encargada de la gestión económica.

✓ Administración contable.

✓ Introducción de faltas en el sistema ÍTACA.

✓ Gestión de becas.

✓ Relaciones económico/administrativas con la empresa.

• La **coordinadora** que es la representante de la empresa en el centro, su función principal es coordinar a todo el equipo de monitores/as en lo relativo a la atención a los/as estudiantes durante el horario completo de comedor y la apertura de puertas en horario en el que no hay conserje.

• La **comisión de comedor**. En el seno del Consejo Escolar se cuenta con la comisión de comedor, cuya finalidad es supervisar en todos sus aspectos el funcionamiento del servicio: valorar las propuestas presentadas por las empresas, dictar normas para la gestión del servicio, visitar las instalaciones para comprobar su estado, etc. Está constituida por la Directora, dos representantes del consejo escolar del sector padres y dos del sector profesorado, los alumnos de 3º ciclo también pueden estar presentes en dicha comisión.

La comisión supervisa la aplicación de estas normas y establece en su caso las sanciones correspondientes. Es el Consejo Escolar el que aprueba el Programa Anual de Comedor y da el visto bueno al borrador del Proyecto de funcionamiento del comedor.

### **2.3. Equipo de monitores/as.**

Los/as monitores/as se asignan a cada grupo tomando como referencia las ratios indicadas en las Instrucciones de la Dirección General de Centros Docentes sobre el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros docentes de titularidad de la Generalitat para el curso 2024/2025:

- Infantil 3 años: 1 monitor por cada 10 alumnos o fracción superior a 5.
- Infantil 4 y 5: 1/20 o fracción de 7.
- Primaria: 1/30 o fracción de 10.
- UECO: 1/6 o fracción de 1.

Para evitar conflictos afectivos no se contratarán como monitores/as a familiares directos de los alumnos/as ni de los/las trabajadores del centro.

En cuanto a la **Formación y Evaluación** del personal de comedor:

- La empresa de comedor presenta un programa de formación orientado a mejorar la cualificación del personal educador y de cocina, priorizando los temas de seguridad alimentaria, primeros auxilios y mejora de la oferta educativa. El programa recoge el calendario de las diferentes actividades de formación.
- La Dirección y/o la Encargada de comedor realizan dos reuniones con el equipo de monitores/as. En la primera, se les dan indicaciones en cuanto a sus obligaciones, responsabilidades y aspectos relativos al funcionamiento cotidiano del servicio. En la segunda se les explica el plan de autoprotección.
- Además, el/la coordinador/a de la empresa promueve un proceso trimestral de autoevaluación del desempeño del personal y presenta al equipo de gestión las propuestas de mejora que fueran necesarias.

Los/as monitores/as saben, y así se les reitera desde la Dirección cada iniciode curso, que el grupo de alumnos/as que se les asigna es responsabilidad directa del/la monitor/a que en ese momento esté desarrollando actividades con los/as alumnos/as a su cargo.

Asimismo se les comunican sus **funciones**, que son:

- Recabar información sobre su grupo: número total de niños, posibles alergias, enfermedades, características individuales significativas (dificultades con la alimentación, comportamientos inadecuados, etc.). Deben ser capaces de identificar correctamente a los/as niños/as.
- Informarse de las ausencias diarias.
- Saber si se debe incorporar o ausentar algún/a niño/a durante el tiempo de comedor (excepcionalmente).
- Recabar información diaria sobre dietas blandas ocasionales.
- Se debe realizar el recuento de los/as alumnos/as antes de sacarlos del aula y cada vez que se cambie de espacios con la finalidad de identificar inmediatamente cualquier ausencia.
- Colocar a los/as alumnos/as en fila, siempre deben desplazarse en fila y ordenadamente.
- Con aquellos alumnos/as que hacen uso del aseo del gimnasio, dirigirse con su grupo allí, asegurándose de que entran de uno en uno, de que todos/as los/as niños/as usan los servicios y se lavan las manos antes de entrar al comedor.
- Con el resto de alumnado en general, vigilar que los/as alumnos/as hacen uso del aseo de uno en uno y lavándose las manos antes de usar el aseo y después.
- Entrar al comedor y ocupar los espacios asignados de forma ordenada y en silencio. Asegurarse de que los niños con dietas especiales reciben su comida y vigilar que no comen de otros platos.
- Ayudar a los/as alumnos/as comensales en la adquisición de buenos hábitos a la mesa: uso de cubiertos, buena postura corporal...
- Ayudar a los/as comensales en la adquisición de buenos hábitos sociales a la mesa: hablar en un tono moderado, dirigirse con corrección a los/as compañeros/as de mesa y al personal de comedor.

- Elaborar estrategias para conseguir que los/as alumnos/as del servicio coman sin ser forzados a ello.
- No dejar nunca a los/as niños/as desatendidos, en caso de que algún/a alumno/a necesite atención individual se recurrirá al/a monitor/a de apoyo, pero no se abandonará al grupo.
- En caso de necesidad urgente, pedir a otro/a monitor/a que asuma la custodia de los dos grupos mientras se busca ayuda.
- Al terminar la comida, lavarse de nuevo las manos y realizar la actividad correspondiente.
- Custodiar y vigilar adecuadamente a los/as niños/as tanto en las actividades como en los tiempos de recreo. Actuar de forma responsable en la vigilancia, procurando estar el monitor/a bien colocado de manera que les permita controlar sin dificultad al conjunto de alumnos/as a su cargo.
- Responsabilizándose de la vigilancia de la zona que tienen asignadas: patios, gradas, aseos
- Llevar a cabo las actividades educativas sugeridas y programadas por el equipo docente y de gestión del comedor.
- Acompañar a los/as niños/as hasta entregarlos a la familia o persona autorizada.
- Informar a la encargada de cualquier incidencia para que levante informe (accidentes, caídas, agresiones, malos comportamientos, enfermedades...).
- Cumplimentar la hoja de información a los padres y madres del alumnado de Infantil diariamente.

#### **2.4. Gestión económica.**

El comedor es un servicio de septiembre a junio.

Se considerará **usuario fijo** del servicio de comedor, a aquellos/as estudiantes cuyas familias lo comuniquen por escrito, a través de la circular enviada por el centro (a final del curso anterior). Deberán también hacer un uso regular del comedor de octubre a mayo.



Los meses de septiembre y junio, dado el cambio de horario lectivo, quedan excluidos pudiéndose causar baja sin perder la plaza.

Existe la posibilidad de hacer un **uso eventual** del servicio, abonando el importe diario, siempre y cuando se comunique al menos con un día de antelación y haya plaza.

El **precio** del comedor lo establece la *Conselleria* de Educación para cada curso escolar. Se pagará mensualmente, de acuerdo a los días en que se haga uso del servicio.

Los/as alumnos/as con ayuda asistencial inferior al 100% abonarán lo que corresponda mensualmente.

El **pago** será por domiciliación bancaria a principio de mes. Es obligación de los padres prever las cantidades necesarias para abonar estos pagos.

Los **recibos devueltos** se podrán pagar mediante el ingreso o transferencia a la cuenta del centro debiendo aportar el justificante correspondiente antes de que acabe dicho mes, de no ser así el/la alumno/a no se podrá quedar al comedor el siguiente mes (salvo causa justificada debidamente a la dirección).

El **pago de eventuales** se hará mediante un cargo a la cuenta facilitada por las familias. El precio por uso del servicio será de 4,35 € al día.

No se podrá hacer uso del comedor escolar si hay algún recibo pendiente.

En caso de **ausencia justificada** de más de diez días consecutivos no se perderá la plaza siempre que se acrediten los siguientes motivos:

- Enfermedad del/a alumno/a
- Situación de desempleo de la familia

El balance resultante anual se presenta a la aprobación del Consejo Escolar y se envía a la Conselleria de Educación.

### 3. FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

#### 3.1. Organización del tiempo.

El comedor tiene una duración de 3 horas, entre las 14:00 y las 15:30 horas se realiza el servicio de comida y, de 15:30 a 17:00, se desarrollan las actividades extraescolares y gratuitas, organizadas y supervisadas por el profesorado e implementadas por los/as monitores/as de comedor. El tiempo de comida se organiza en un solo turno. Previamente el alumnado se lava las manos con la supervisión del/la monitor/a. No se contempla el lavado de dientes tras la comida por no poder garantizar una adecuada supervisión, ni unas condiciones mínimas de higiene.

Los/as alumnos/as de 3 años, siempre que sea posible, no tendrán limitado el tiempo que precisan para comer en atención a sus particulares necesidades. Una vez finalizado el tiempo de comida, pasarán a descansar.

El resto del alumnado de Infantil y de Primaria realiza actividades dirigidas después de comer.

La organización se resume en la siguiente tabla:

HORARIO COMEDOR	
14:00 a 15:30H.	Periodo de comida
15:30 H.	Salida del alumnado sin actividades y organización del que se queda en el centro.
15:45 a 16:45H.	Actividades Plan de comedor
17:00 H	Recogida de alumnado por familias/ monitor/a de extraescolares (si las hubiera).

\*en septiembre y junio el horario de comida es de 13 a 15 pudiendo hacer uso hasta las 17h. de la guardería gestionada por el AMPA.

En caso de no disponer de conserje, en el horario de las dos salidas indicadas en la tabla, será la coordinadora de monitores la encargada de abrir y cerrar la puerta del centro bajo la supervisión de la encargada de comedor. Ésta última localizará a la familia del alumnado que no sea recogido puntualmente y, una vez informada, pasará al/la estudiante al servicio de “custodia” de la AMPA (organizado para tal fin entre las 17 y 18 horas).

### **3.2. Organización de los espacios.**

Los espacios se asignarán en función de las actividades a realizar,

### **3.3. Propuesta de actividades.**

Todas las actividades dentro del comedor escolar deben ser educativas y lúdicas. Para ello se ha diseñado un plan específico de actividades para Primaria e Infantil incluyendo descanso para los alumnos de Infantil 3 años.

Además de las actividades ofertadas por la empresa de comedor, los/as profesores/as organizan y supervisan una serie de actividades.

La empresa, como se ha apuntado, ofrece anualmente un plan de actividades alrededor de diferentes temas educativos como la sostenibilidad o la cultura mediterránea, que se adaptan e incorporan a nuestro plan de actividades.

Los/as monitores/as llevarán a cabo las actividades que les sean encomendadas por la encargada de comedor.

Todas las actividades son gratuitas para el alumnado y el coste de las mismas, en cuanto a material, se carga a los fondos de comedor.

### **3.4. Información a las familias.**

Se realiza un seguimiento diario de los/as comensales, que comienza con el recuento diario y registro de eventuales y dietas especiales, así como cualquier otra incidencia.

En caso de observar indicios de enfermedad en algún/a alumno/a se llama a las familias para que vengan a recogerlo/a.

Se cuenta con todos los teléfonos posibles y actualizados de las familias o de la persona que esté al cuidado del niño/a en horario escolar, para poder avisar en caso de enfermedad, accidente o cualquier incidencia.

Por otro lado, las familias cuentan con tres canales de comunicación con el servicio de comedor:

- La encargada de comedor del centro tiene horario de atención coincidiendo con el del servicio..
- Para cualquier duda o comunicación con el comedor lo pueden hacer a través del siguiente correo electrónico.

[colegiomediterraneo.comedor@gmail.com](mailto:colegiomediterraneo.comedor@gmail.com)

Asimismo, las familias de los alumnos/as de Infantil que así lo soliciten, recibirán a través de una App información sobre la comida y descanso (esto último si son de tres años) de sus hijos/as.

## **4. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR**

### **4.1. Normas de carácter general.**

En el periodo de comedor se aplican con carácter general las mismas normas que en el periodo de clases recogidas en el Reglamento de Régimen Interno y en el Plan de Convivencia.

En relación al servicio de comedor se establecen las siguientes:

1. El servicio de comedor escolar no debe ser considerado como un servicio de restaurante. La misión del comedor no es solamente servir la comida al mediodía, sino también educar a nuestros comensales a comer de forma variada. Los menús servidos son el resultado del trabajo de muchos profesionales cuya preocupación e interés están encaminados a proporcionar una comida

equilibrada, sana y nutritiva a quien utiliza el comedor escolar. Por tanto, han de evitarse actitudes de rechazo basadas en las preferencias personales. Comer de todo es una garantía para administrar a nuestro organismo los nutrientes diarios que necesitamos.

2. Los/as alumnos/as que de forma sistemática rechazan la comida, a pesar de las intervenciones realizadas, no podrán utilizar este servicio por cuestiones de salud.

3. La prestación del servicio de comedor no es obligatoria para ningún/a alumno/a.

4. Según acuerdo del Consejo Escolar, en caso de que el alumnado incumpla las normas básicas de convivencia, recogidas en las Normas de organización y funcionamiento del centro y en el Plan de Convivencia, ya sea por la gravedad de la falta, como por reiteración de las mismas, se actuará con el siguiente protocolo:

- Apercibimiento oral por parte del/a encargado/a de comedor que registrará la incidencia
- La 2ª incidencia recogida por el/a encargado/a de comedor llevará consigo la comunicación a las familias del comportamiento observado, advirtiéndoles que la siguiente incidencia puede acarrear sanciones entre uno y tres días de no asistencia al comedor (en caso de alumnos/as becados, comerán y abandonarán el centro a continuación).
- En caso de que se produzca la 3ª incidencia de carácter grave o reincidente la dirección del centro, a propuesta del/a encargada/o de comedor se decidirá la duración de la sanción.
- Cuando las incidencias sean de carácter leve, se tomarán medidas educativas acordes con el comportamiento y edad como: no asistir a actividades, trabajo de reflexión sobre la conducta.
- Si las medidas adoptadas reflejadas en lo anterior no modificarán el

comportamiento del/a alumno/a, la Comisión de Comedor realizará un informe en el que reflejará la decisión o no de privarle del uso del servicio durante un mes o el resto del curso (en caso de alumnos becados, comerán y abandonarán el centro a continuación).

5. El comedor es un servicio de septiembre a junio. Por tanto sólo se admite su contratación parcial:

- ✓ los meses de septiembre y junio, dado el cambio de horario lectivo.
- ✓ de manera excepcional, siempre que haya plaza, podrá incorporarse alumnado ya matriculado que, debido a causas justificadas y con la valoración positiva de la comisión de comedor del consejo escolar, así lo solicite.

6. El comedor es un servicio para los/as alumnos/as que acuden al centro, por tanto si un/a alumno/a no asiste por la mañana a clase no podrá incorporarse a mediodía (excepto cuando se ha asistido al médico, se ha avisado y se justifica adecuadamente y acceda al servicio antes de las 14:00h).

7. Para causar baja en el servicio de comedor, los padres-madres o tutores legales deberán avisar al centro por escrito a fin de evitar la emisión del recibo pertinente.

8. Los padres-madres-tutores deberán estar siempre localizables ya que en caso de enfermedad o cualquier otra necesidad tendrán que acudir al centro. Por ello los números de teléfono facilitados al centro han de estar actualizados.

9. Cuota: el servicio tiene una cuota mensual (en función de los días lectivos) establecida por la Conselleria de Educación anualmente, abonado las familias sólo los días efectivos de uso del comedor. Si el/la alumno/a tiene concedida una ayuda asistencial inferior al 100%, pagará la cantidad correspondiente, según los días en que haga utilización del servicio.

10. El cobro de las cuotas se realizará, tanto en comensales fijos como en eventuales, por recibo bancario en la cuenta facilitada por las familias.

11. Se elaborará una dieta de régimen o blanda para aquellos/as alumnos/as cuyos familiares avisen con antelación, bien por correo electrónico, antes de las 10:00, o en la agenda escolar. Las comunicaciones deberán ser por escrito, agenda o a través del correo electrónico del comedor, no garantizando su comunicación por otros medios

12. Se adaptará el menú a aquellos comensales que lo precisen por motivos de salud (alergias...) o religiosos, siempre y cuando los familiares aporten la documentación o información que lo acredite (informe médico). Además, se tendrán en consideración las necesidades educativas especiales que pudiera presentar el alumnado y las indicaciones recibidas, a ese respecto, por el personal sanitario.

13. En actividades escolares que supongan un día fuera del centro (salidas, excursiones) el comedor proporcionará un pícnic a los comensales fijos, que sustituirá al menú ordinario del día.

14. A diario, a través de una aplicación, se informa a las familias sobre la comida de los niños de Infantil. En caso de conductas inadecuadas (rechazo algunos alimentos, vómitos, falta total de alimentación...) se comunica directamente a los padres.

15. El alumnado asiste a las actividades programadas atendiendo a las normas siguientes:

- Respetar los espacios utilizados durante el tiempo de comedor, dejándolos en perfecto estado tras su uso y respetando también el material de alumnos no usuarios de comedor.
- Usar el material de las actividades de forma correcta
- Mantener silencio por pasillos y a la hora de estudio
- Uso adecuado de los aseos

***No se administrará ningún tipo de medicamento a los comensales.***

#### **4.2. Obligaciones de los/as monitores/as.**

- Será responsable del grupo de alumnos/as a su cargo, tanto a la hora de comer como en las actividades.
- Mantendrá una apariencia, vocabulario y comportamiento adecuado como corresponde a su función de personal educador.
- Aplicará las normas del centro.
- Se comportará en todo momento como corresponde con su función educativa.
- Realizará las actividades propuestas por el Proyecto Educativo
- Mantendrán una buena relación con los/as compañeros/as, con los/as tutores/as de las distintas clases.
- Prepararán las actividades y el material que van a necesitar para desarrollar las actividades propuestas.
- Harán el seguimiento de los/as alumnos/as de su grupo, comunicando a el/a encargado/a de comedor toda anomalía que surja y completando un informe de cómo comen los/as niños/as cuando se le solicite (en Infantil será diario).



**ANEXO I: ORGANIGRAMA COMEDOR**

DIRECTORA	PATRICIA POVEDA
ENCARGADA DE COMEDOR	SILVIA PEÑA
SECRETARIA	ELENA DURÁ
COMISIÓ PEDAGÓGICA, DE ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS Y DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE COMEDOR Y TRANSPORTE	PATRICIA POVEDA SERRA ELENA DURÁ BUADES JOSEFA CANO SILVIA PEÑA CHEMA CUESTA M <sup>a</sup> ELENA INGELMO

EMPRESA	EUREST COLECTIVIDADES
JEFA DE SECTOR	M <sup>a</sup> SOL SÁNCHEZ
COORDINADORA DE MONITORES	LUCÍA GARCÍA
RESPONSABLE DE COCINA	M <sup>a</sup> ÁNGELES RODRÍGUEZ
AYUDANTE COCINA	ALFONSO SÁEZ
AUXILIARES	FRANCISCA SÁNCHEZ SUSANA JURADO ANTONIA SAEZ

**ANEXO II: EQUIPO DE COMEDOR**

CURSO	Nº COMENSALES	MONITOR/A
3 AÑOS A	23	EVA CASALS- SILVIA BOLZAN
3 AÑOS B	22	MARIA VILCHE- LUCIA ALAMEDA
4 AÑOS A	22	FATIMA AVILA
4 AÑOS B	20	ANA MARIA ZAPATA
5 AÑOS A	21	VANESA LEON
5 AÑOS B	24	VALLE MARTINEZ
1º A	20	CARMEN CUENCA
1º B	24	SILVIA ARNAU
2º A + 2º B	30	MARIA FERRANDIZ
2º A + 2º C	32	ANDREA GIMENEZ
3º A+ 3º B	29	CARMEN FRANCO
3º B +3º C	28	MAYTE SELVA
4º A + 5º A	28	RAFAEL SIMÓN
4º B + 6º C	36	PALOMA MARTIN
5º B + 5º A	33	ESTER AGULLO
6º A + 6º B	30	LUCIA GARCIA
UECO	4	CARLOS SEGURA
<b>TOTAL</b>	<b>426</b>	<b>19</b> <b>(8 INFANTIL , 10 PRIMARIA Y 1 UECO)</b>



GENERALITAT  
VALENCIANA

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ

**CEIP Mediterráneo**

<http://mestreacasa.gva.es/web/ceipmediterraneo>



### **ANEXO III: PRECIOS COMEDOR 2024-2025**

<b>Precios comedor curso 2024-2025</b>	
<b>Precio establecido por Conselleria</b>	4,35 € menú
<b>Precio mensual comedor</b>	Variará en función de los días lectivos (ver tabla página siguiente).
<b>Precio alumnos eventuales</b>	4.35 € por día



GENERALITAT  
VALENCIANA

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ

## CEIP Mediterráneo

<http://mestreacasa.gva.es/web/ceipmediterraneo>



### TABLA PRECIOS COMEDOR 24/25

NO BECADOS/AS										
MES	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DÍAS	16	22	20	14	19	19	20	13	20	13
PRECIO 4.35	69,60	95,70	87	60,90	82,65	82,65	87	56,55	87	56,55
BECADOS 18 puntos (3.50 euros ayuda)										
MES	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DÍAS	16	22	20	14	19	19	20	13	20	13
PRECIO 0.85	13,60	18,70	17	11,90	16,15	16,15	17	11,05	17	11,05
BECADOS 17, 16, 15, 14 puntos (3 euros ayuda)										
MES	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DÍAS	16	22	20	14	19	19	20	13	20	13
PRECIO 1.35	21,60	29,70	27	18,90	25,65	25,65	27	17,55	27	17,55
BECADOS 13,12 puntos (2.50 euros ayuda)										
MES	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DÍAS	16	22	20	14	19	19	20	13	20	13
PRECIO 1.85	29,60	40,70	37	25,90	35,15	35,15	37	24,05	37	24,05
BECADOS 11,10,9,8,7 puntos (2 euros ayuda)										
MES	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
DÍAS	16	22	20	14	19	19	20	13	20	13
PRECIO 2.35	37,60	51,70	47	32,9	44,65	44,65	47	30,55	47	30,55



GENERALITAT  
VALENCIANA

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ

## CEIP Mediterráneo

<http://mestreacasa.gva.es/web/ceipmediterraneo>



### ANEXO IV: MENÚS ESCOLARES

#### CEIP MEDITERRÁNEO (PLAYA DE SAN JUAN)

Octubre - 2024

#### LUNES

#### MARTES

#### MIÉRCOLES

#### JUEVES

#### VIERNES

□

1

663 Kcal. P.: 13 HC.: 50 L.: 35 G.: 5

TOMATE Y OLIVAS  
PAELLA DE VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA  
FRUTA

2

716 Kcal. P.: 16 HC.: 37 L.: 42 G.: 8

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA  
ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) ESTOFADAS  
TORTILLA DE PATATAS  
FRUTA

3

622 Kcal. P.: 17 HC.: 50 L.: 30 G.: 5

LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
MACARRONES (INTEGRAL) A LA NORMA  
WOK DE DADOS DE RAPE CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA  
FRUTA

4

582 Kcal. P.: 23 HC.: 24 L.: 51 G.: 13

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS  
CREMA DE BRÓCOLI  
POLLO ASADO AL ORÉGANO  
YOGUR

7

631 Kcal. P.: 20 HC.: 50 L.: 27 G.: 7

LECHUGA Y CEBOLLA  
LAZOS A LA CREMA DE QUESO  
ABADEJO AL HORNO  
FRUTA

8

617 Kcal. P.: 19 HC.: 41 L.: 35 G.: 7

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO  
LENTEJAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS  
TORTILLA DE JAMÓN YORK  
FRUTA

9

FESTIVO

10

607 Kcal. P.: 20 HC.: 34 L.: 43 G.: 10

LECHUGA Y MAÍZ  
CREMA DE PUERROS CON PICATOSTES  
POLLO TANDOORI  
FRUTA

11

826 Kcal. P.: 12 HC.: 49 L.: 37 G.: 8

TERRA MEIGA  
TOMATE ALINADO Y PIMIENTO VERDE  
ARROZ CALDO DE CALABAZA Y MEJILLÓN  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY  
BICA GALLEGA

14

527 Kcal. P.: 21 HC.: 38 L.: 39 G.: 8

LECHUGA Y TOMATE  
SOPA DE PESCADO  
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA  
FRUTA

15

613 Kcal. P.: 10 HC.: 42 L.: 47 G.: 13

LECHUGA Y PEPINO  
ARROZ CON TOMATE  
SALCHICHAS AL HORNO  
FRUTA

16

700 Kcal. P.: 16 HC.: 40 L.: 41 G.: 11

ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
CREMA DE LEGUMBRES Y VERDURAS  
ALBÓNDIGAS EN SALSA  
FRUTA

17

810 Kcal. P.: 20 HC.: 35 L.: 43 G.: 12

LECHUGA Y ZANAHORIA RALLADA  
ESPIRALES (INTEGRAL) A LA CARBONARA (CON CREMA DE LECHE Y BACÓN)  
SALMÓN AL LIMÓN  
YOGUR

18

762 Kcal. P.: 18 HC.: 40 L.: 38 G.: 7

ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y MAÍZ  
OLLETA CON ARROZ INTEGRAL  
BOQUERÓN ANDALUZA (ENHARINADO Y FRITO)  
FRUTA

21

754 Kcal. P.: 19 HC.: 34 L.: 43 G.: 13

TOMATE Y MAÍZ  
LENTEJAS (ECOLÓGICO) GUIADAS CON ZANAHORIA  
FILETE DE AGUJA DE CERDO AL HORNO  
FRUTA

22

644 Kcal. P.: 12 HC.: 36 L.: 50 G.: 11

VERDURA TRICOLOR (COLIFLOR, JUDÍA VERDE, ZANAHORIA)  
PIZZA DE ATÚN, OLIVAS, TOMATE Y MOZZARELLA  
YOGUR

23

561 Kcal. P.: 17 HC.: 54 L.: 25 G.: 5

ENSALADA VERDE  
SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO  
FRUTA

24

875 Kcal. P.: 23 HC.: 39 L.: 37 G.: 8

LECHUGA Y REMOLACHA  
ARROZ A LA MARINERA (CON SEPIA Y MEJILLONES)  
POLLO ASADO CON PIÑA  
FRUTA

25

679 Kcal. P.: 22 HC.: 49 L.: 27 G.: 9

LECHUGA Y COL LOMBARDA  
FIDEUÁ CON SOFRITO DE VERDURAS Y LEGUMBRETA  
FILETE DE ABADEJO EN SALSA  
FRUTA

28

676 Kcal. P.: 16 HC.: 51 L.: 31 G.: 6

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA RALLADA  
ARROZ AL HORNO CON VERDURAS Y CARNE MAGRA  
MERLUZA A LA VALENCIANA  
FRUTA

29

733 Kcal. P.: 16 HC.: 49 L.: 30 G.: 5

LECHUGA Y JUDIA BROTE  
TALLARINES GUIADOS CON POLLO  
GARBANZOS CON BOLONESA VEGETAL  
FRUTA

30

700 Kcal. P.: 16 HC.: 38 L.: 40 G.: 7

ENSALADA DE LECHUGA Y MANZANA  
ALUBIAS BLANCAS (ECOLÓGICO) CON VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
FRUTA

31

564 Kcal. P.: 15 HC.: 31 L.: 53 G.: 18

MENÚ ESPECIAL DE HALLOWEEN  
CREMA DE CALABAZA Y BONIATO  
HAMBURGUESA MIXTA MONSTRUOSA CON TOMATE Y QUESO  
HELADO

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANES  
DE LA SALUD



STOP  
FOOD  
WASTE  
Program

Grow  
FOOD  
BANKS

NOTAS: La valoración nutricional media mensual es: 685 Kcal. P.: 17 HC.: 42 L.: 38 G.: 9. Leyenda: Kcal: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN y la bebida REG AGUA.

COMPASS | Scolarest

## **ANEXO V: PLAN DE ACTIVIDADES**

	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>MATERIALES</b>	<b>ESPACIOS</b>
<b>3 AÑOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De 14:00 a 15:00 h</li> </ul> <p>Comida en el aula.</p>	La proporciona el comedor.	AULA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De 15:00 a 15:30 h:</li> </ul> <p>Aseo y relajación.</p>	Música relajante (películas no) y acuden al aseo .	AULA Y ASEO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De 15.30 a 16.45 h:</li> </ul> <p>Siesta</p>	<p>Hamacas (centro), sábanas y almohada (alumno/a)</p> <p>Se desinfectan cada día.</p> <p>Hay que alternar cabeza/pies.</p>	AULAS
<b>4 AÑOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De 14:00 A 15:00 h</li> </ul> <p>Comida en el aula.</p>	Los proporciona el comedor	AULA
	<ul style="list-style-type: none"> <li>De 15:00 A 15:30 h:</li> </ul> <p>Aseo y relajación.</p>	Música relajante (películas no) y acuden al aseo .	AULA Y ASEO

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>De 15:30 a 17:00 h:</b></li> </ul> <p><b>Patio de 4 años.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>16:15 a 16:40.h: 4 años</b></li> </ul>	<p><b>Material destinado para los juegos de patio. Juego libre</b></p>	<p><b>Patio</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>De 15:30 a 16:10h:</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>LUNES:</b> <b>Actividades proyecto comedor</b></li> <li>○ <b>MARTES:</b> <b>Juego libre por rincones y cuentos</b></li> <li>○ <b>MIÉRCOLES:</b> <b>Papiroflexia</b></li> <li>○ <b>JUEVES:</b> <b>Actividades proyecto comedor</b></li> <li>○ <b>VIERNES:</b> <b>Dibujo libre.</b></li> </ul>	<p><b>Aula</b></p>	<p><b>AULA</b></p>
<p><b>5 AÑOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>De 14:00 a 15:00 h</b></li> </ul> <p><b>Comida en el aula.</b></p>	<p><b>La proporciona el comedor.</b></p>	<p><b>AULA</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>De 15:00 a 15:30 h:</b> <b>Aseo y relajación.</b></li> </ul>	<p><b>Música relajante (películas no) y acuden al aseo.</b></p>	<p><b>AULA Y ASEO</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>De 15:30 a 17:00 h:</b> <b>Patio de 5 años.</b></li> <li>○ <b>15:35 a 16:10.h: 5 años</b></li> </ul>	<p><b>Material destinado para los juegos de patio. Juego libre</b></p>	<p><b>Patio</b></p>
<p><b>De 16:15 a 16:50h:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>LUNES:</b> <b>Actividades proyecto comedor</b></li> <li>○ <b>MARTES:</b> <b>Juego libre por rincones y cuentos</b></li> <li>○ <b>MIÉRCOLES:</b> <b>Papiroflexia</b></li> <li>○ <b>JUEVES:</b> <b>Actividades proyecto comedor</b></li> <li>○ <b>VIERNES:</b> <b>Dibujo libre.</b></li> </ul>	<p><b>Aula</b></p>	<p><b>AULA</b></p>



## EDUCACIÓN PRIMARIA

<b>PRIMER CICLO (1º Y 2º)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De 14:00 A 15:00: Comida</li><li>• De 15:00 A 15:30: Aseo</li><li>• De 15:35 a 16:00 patio juego libre</li></ul>	<p>Los proporciona el comedor</p> <p>Lavado manos con agua y jabón</p>	<p><b>COMEDOR</b></p> <p><b>PATIOS PRIMER CICLO</b></p>
	<p><b><u>AULAS 16:00 A 16:45</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>LUNES:</b> Actividades proyecto comedor</li></ul>		<p><b>AULA</b></p>



GENERALITAT  
VALENCIANA

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ

**CEIP Mediterráneo**

<http://mestreacasa.gva.es/web/ceipmediterraneo>



	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>MARTES:</b> Juego libre y dirigido en el patio</li> <li>● <b>MIÉRCOLES</b>  Juegos de mesa</li> <li>● <b>JUEVES</b> Papiroflexia</li> <li>● <b>VIERNES:</b> Actividades proyecto comedor</li></ul> <p><b><u>JUEGOS EN EL AULA EN CASO DE LLUVIA</u></b></p> <p>Cada monitor tendrá preparada una actividad para estos días.</p>		
	<p><b>Deberá entregar copia a Lucia García para que pueda preparar material.</b></p>		<p><b>AULA</b></p>



CONSELLERIA D'EDUCACIÓ

### CEIP Mediterráneo

<http://mestreacasa.gva.es/web/ceipmediterraneo>



<p><b>SEGUNDO Y TERCER CICLO</b></p> <p>(3º, 4º, 5º Y 6º)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De 14:00 a 15:30 h: Comida y aseo.</li> <li>• De 15:30 a 16:15 Estudio(Dossier preparado por los maestros)</li> <li>• De 16:15 a 16:45h: (Actividades deportivas)</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• COMEDOR</li><li>• AULA</li><li>• ASEO</li><li>• ESTUDIO</li><li>• ACTIVIDADES</li></ul>
---	---	--	---