



PROGRAMA ANUAL COMEDOR ESCOLAR 2023-2024

CEIP MIGUEL DE UNAMUNO
ELX



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
 2. OBJETIVOS
 - 2.1. OBJETIVOS EN EDUCACIÓN ALIMENTARIA
 - 2.2. OBJETIVOS EN EDUCACIÓN PARA LA SALUD
 - 2.3. OBJETIVOS EN EDUCACIÓN SOCIAL Y PARA EL TIEMPO LIBRE
 3. USUARIOS DEL COMEDOR ESCOLAR
 4. GESTIÓN DEL SERVICIO
 - 4.1. EMPRESA ADJUDICATARIA
 - 4.2. NORMATIVA DE SEGURIDAD E HIGIENE
 - 4.3. ELABORACIÓN DE MENÚS
 - 4.4. METODOLOGÍA
 - 4.5. CALENDARIO DE FUNCIONAMIENTO
 - 4.6. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO
 - 4.7. UBICACIÓN
 - 4.8. RECURSOS MATERIALES
 - 4.9. RECURSOS. ECONÓMICOS
 - 4.10. RESPONSABLES DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO
 - 4.11. PERSONAL ADSCRITO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
 5. DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO Y FAMILIAS
 6. NORMAS GENERALES
 7. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES. TALLERES
 8. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA ANUAL DE COMEDOR ESCOLAR
- ANEXO I. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

1. INTRODUCCIÓN

El comedor escolar es un servicio complementario que tiene por objetivo atender las necesidades alimenticias y educativas del alumnado, cuyos progenitores o tutores/as legales no pueden hacerlo por causas derivadas de sus horarios laborales o distancia al centro educativo.

El servicio de comedor escolar comprende tanto la alimentación del alumnado usuario como la vigilancia y la atención educativa del mismo, durante todos los días lectivos del curso escolar.

Este servicio comprenderá, por una parte, la programación, la elaboración y la distribución de los menús y todas aquellas actuaciones tendentes a garantizar el cumplimiento de los requisitos y controles higiénico-sanitarios.

Por otra parte, comprenderá la atención educativa del alumnado, que se desarrollará tanto durante el periodo de alimentación como durante los periodos anterior y posterior al mismo. A través de la atención educativa fomentará la promoción de la salud, los hábitos alimenticios y las habilidades sociales del alumnado, así como los hábitos relacionados con la cultura, el deporte y el ocio.

El Programa Anual de comedor escolar concreta la organización y funcionamiento del comedor escolar en el presente curso.

2. OBJETIVOS

De acuerdo con lo establecido en nuestro Proyecto Educativo de Centro, el servicio de comedor se ofrece como un servicio complementario del colegio, que responde a la demanda social que existe entre las familias en este sentido. Por lo tanto, este servicio tendrá los siguientes objetivos:

2.1. OBJETIVOS EN EDUCACIÓN ALIMENTARIA

- Ofrecer una adecuada alimentación al alumnado, educando en hábitos alimentarios saludables, utilizando el plan de alimentación ofertado por el centro.
- Transmitir una serie de conocimientos básicos sobre educación alimentaria y sanitaria, conociendo las propiedades de los alimentos básicos y promoviendo la adaptación del alumnado a una diversidad de menús y a una disciplina en el acto

de comer que incluya la cortesía, la tolerancia, la solidaridad, la higiene personal y la educación para la convivencia.

- Fomentar el gusto por probar nuevos sabores y concienciar sobre la escasez de alimentos en el mundo, para evitar el derroche y el desperdicio en la comida.
- Ofrecer un servicio complementario necesario para muchas familias, posibilitando una planificación alimentaria que aporte las sustancias nutritivas que los alumnos y las alumnas necesitan para su normal desarrollo.
- Contribuir a la integración de la familia en la medida que facilita a los padres y madres el ejercicio de sus funciones laborales y sociales.
- Controlar que las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos, personal, utensilios y servicios sean óptimas.
- Informar a todas las familias de los menús mensuales, con el fin que puedan completar la dieta de los niños y niñas en las comidas que realizan en sus casas.

2.2. OBJETIVOS EN EDUCACIÓN PARA LA SALUD

- Adquirir hábitos de higiene personal antes, durante y después de las comidas
- Que el alumnado mantenga una actitud positiva ante los alimentos que se suministran, valorando los mismos por su aspecto, aroma, gusto personal y por el valor nutritivo de los mismos.

2.3. OBJETIVOS EN EDUCACIÓN SOCIAL Y PARA EL TIEMPO LIBRE

- Completar la labor que realizan las familias en lo referente a la adquisición de hábitos sociales, higiénicos, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- Adquirir posición de respeto hacia las opiniones de los demás.
- Respetar las normas de convivencia que rigen el servicio de comedor.
- Promover y practicar las actividades lúdicas al aire libre.

- Disfrutar de las instalaciones y medios recreativos del Centro: biblioteca, pista polideportiva, ...
- Fomentar actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia, concienciando a la familia en los patrones de conducta adquiridos en el comedor del centro escolar.

3. USUARIOS DEL COMEDOR ESCOLAR

El servicio de comedor escolar podrá ser solicitado por los/las progenitores/as o tutores/as del alumnado matriculado en el centro docente. A tales efectos, se deberá presentar la instancia normalizada, solicitando el servicio de comedor escolar en nombre del alumnado interesado.

En tanto no exista un exceso de demanda que pudiera suponer dificultades en la atención del servicio, no se establece ningún procedimiento ni criterio de selección para ser admitido como comensal, ya que se aceptan todas las solicitudes presentadas.

Además de los comensales fijos, los comensales no habituales podrán hacer uso esporádico del servicio de comedor siempre que la capacidad lo permita.

4. GESTIÓN DEL SERVICIO

4.1. EMPRESA ADJUDICATARIA

El servicio de comedor escolar se desarrollará mediante la contratación de la empresa COLEVISA, tras el análisis de varias ofertas por parte del Consejo Escolar.

La empresa adjudicataria asumirá las siguientes obligaciones:

1. La empresa adjudicataria del servicio de comedor aporta la documentación acreditativa de estar al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias con la administración del Estado y con la administración autonómica valenciana, con la Seguridad Social y el alta o último recibo del Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a la actividad que se contrata.

2. Asimismo, la empresa acredita que se halla debidamente registrada y cuenta con las autorizaciones sanitarias y empresariales correspondientes, y justifica que cuenta con el correspondiente seguro de responsabilidad civil, para lo que acompaña la última póliza abonada de dicho contrato de seguro por lo que se refiere a los posibles riesgos de ingestión de alimentos en mal estado y por las actuaciones del personal que preste sus servicios en el comedor escolar y manipule de forma directa o indirecta los alimentos, así como por los daños causados como consecuencia del servicio prestado.

3. Toda esta documentación se custodiará en los archivos del centro, mediante originales o copias compulsadas, remitiendo una copia de toda la documentación a la dirección territorial correspondiente, con anterioridad a la firma del contrato.

4. La empresa vendrá obligada al cumplimiento de la legislación vigente sobre comedores colectivos, medidas sanitarias y todas aquéllas de carácter laboral, social y derivadas del convenio colectivo de aplicación. Asimismo, vendrá obligada al cumplimiento de las obligaciones que dimanen de la orden 53/2012 de 8 de agosto, de la Consellería de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones referidas podrá dar lugar a la rescisión del contrato.

5. La empresa contratada y el personal de ella dependiente sólo podrá acceder al local y dependencias del centro docente durante los días en que se preste el servicio de comedor escolar y durante el horario establecido por la dirección del centro, por lo que cuando, excepcionalmente y por razones justificadas, dicho personal necesite entrar fuera de los días y el horario establecido, requerirá autorización previa de la dirección del centro.

4.2. NORMATIVA DE SEGURIDAD E HIGIENE

1. El comedor escolar deberá cumplir las exigencias establecidas en la normativa europea, estatal y autonómica vigente en materia higiénico-sanitaria y alimentaria.

2. Por razones higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria, no se permitirá el consumo de alimentos que no hayan sido suministrados por la empresa adjudicataria. No podrá ser consumido durante el servicio de comedor escolar ningún alimento cuya

responsabilidad en su suministro, manipulación y elaboración no corresponda a la empresa adjudicataria del servicio, la cual atenderá las necesidades dietéticas de los alumnos que las justifiquen.

3. De acuerdo con la normativa vigente está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los centros docentes y, por tanto, en las instalaciones donde se presta el servicio de comedor escolar.

4.3. ELABORACIÓN DE MENÚS

1. En el servicio de comedor se prestará especial atención a la formación de buenos hábitos alimenticios del alumnado, debiendo establecerse una planificación de menús variada y equilibrada, en este sentido, en el programa anual del comedor se incluirá al menos una relación de 20 menús, que serán revisados periódicamente.

2. La planificación y la elaboración de los menús se regirán por las normas dietéticas para comedores y residencias escolares elaborados por la Conselleria competente en materia de salud, prestando especial atención a las recomendaciones contenidas en los documentos elaborados por dicha Conselleria sobre las actuaciones para la prevención y el control del sobrepeso y la obesidad en la infancia y la adolescencia.

3. El comedor escolar dispondrá de un menú especial o de régimen para atender al alumnado que, mediante el correspondiente certificado médico, acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que puedan ser perjudiciales para su salud.

4. La empresa COLEVISA facilitará mensualmente la relación de menús en formato bilingüe, con las siguientes variantes: menú general, menú para celíacos, menú musulmán, menús alérgicos, así como el correspondiente a las dietas blandas que pudieran solicitarse. La empresa incluye sugerencias de cena para completar una dieta equilibrada según el menú de cada día.

Fecha	Menú	Alimentos	Alérgenos
1	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Gazpacho andaluz 2º: Sopa de cocido con verduras ECO y filetes P: Biscallo al horno con aceite de pimentón con guisantes S: Verduras saladas con arroz Huevos al plato / Fruta	Lechuga, tomate, zanahorias, maíz, zanahoria Garbanzo andaluz Sopa de cocido con verduras ECO y filetes Biscallo al horno con aceite de pimentón con guisantes Verduras saladas con arroz Huevos al plato / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
2	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Rulito de jamón york y queso 2º: Filete de pescado y marisco (fondo de marisco) P: Fruta S: Pastas frescas Croquetas caseras de legumbres / Fruta	Ensalada fresca ecológica Rulito de jamón york y queso Filete de pescado y marisco (fondo de marisco) Fruta Pastas frescas Croquetas caseras de legumbres / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
5	E: Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria 1º: Arroz tres delicias 2º: Longanizas con patatas P: Fruta S: Tapa de verduras Hamburguesa de garbanzo / Fruta	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Arroz tres delicias Longanizas con patatas Fruta Tapa de verduras Hamburguesa de garbanzo / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
6	E: Gazpacho de Sándia 1º: Pesta con tomate y pollo 2º: Filete de merluza plancha P: Yogur Artesano S: Champiñones gratinados Crema blanca magra / Fruta	Gazpacho de Sándia Pesta con tomate y pollo Filete de merluza plancha Yogur Artesano Champiñones gratinados Crema blanca magra / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
7	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Lentejas con verduras P/ECO 2º: Tortilla de patata con plato casero P: Fruta ecológica S: Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Sándwich vegetal / Fruta	Ensalada fresca ecológica Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata con plato casero Fruta ecológica Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Sándwich vegetal / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
8	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Crema de guisantes y zanahoria 2º: Pollo estrofiado con arroz basmati P: Fruta S: Pastas con bacalao, judas y garbanzos Pescado azul / Fruta	Ensalada fresca ecológica Crema de guisantes y zanahoria Pollo estrofiado con arroz basmati Fruta Pastas con bacalao, judas y garbanzos Pescado azul / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
9	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Rulito de jamón york y queso 2º: Filete de pescado y marisco (fondo de marisco) P: Fruta S: Pastas frescas Croquetas caseras de legumbres / Fruta	Ensalada fresca ecológica Rulito de jamón york y queso Filete de pescado y marisco (fondo de marisco) Fruta Pastas frescas Croquetas caseras de legumbres / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
12	E: Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria 1º: Arroz tres delicias 2º: Longanizas con patatas P: Fruta S: Tapa de verduras Hamburguesa de garbanzo / Fruta	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Arroz tres delicias Longanizas con patatas Fruta Tapa de verduras Hamburguesa de garbanzo / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
13	E: Gazpacho de Sándia 1º: Pesta con tomate y pollo 2º: Filete de merluza plancha P: Yogur Artesano S: Champiñones gratinados Crema blanca magra / Fruta	Gazpacho de Sándia Pesta con tomate y pollo Filete de merluza plancha Yogur Artesano Champiñones gratinados Crema blanca magra / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
14	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Lentejas con verduras P/ECO 2º: Tortilla de patata con plato casero P: Fruta ecológica S: Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Sándwich vegetal / Fruta	Ensalada fresca ecológica Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata con plato casero Fruta ecológica Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Sándwich vegetal / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
15	E: Lechuga, tomate, zanahorias, maíz, zanahoria 1º: Crema de guisantes y zanahoria 2º: Pollo estrofiado con arroz basmati P: Fruta S: Pastas con bacalao, judas y garbanzos Pescado azul / Fruta	Lechuga, tomate, zanahorias, maíz, zanahoria Crema de guisantes y zanahoria Pollo estrofiado con arroz basmati Fruta Pastas con bacalao, judas y garbanzos Pescado azul / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
16	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Rulito de jamón york y queso 2º: Filete de pescado y marisco (fondo de marisco) P: Fruta S: Pastas frescas Croquetas caseras de legumbres / Fruta	Ensalada fresca ecológica Rulito de jamón york y queso Filete de pescado y marisco (fondo de marisco) Fruta Pastas frescas Croquetas caseras de legumbres / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
19	E: Ensalada con fruta 1º: Macarrones integrales con bolitas vegetales 2º: Tortilla de berenjena con queso servilleta valenciano P: Fruta S: Crema de verduras Brochetas de pavo / Fruta	Ensalada con fruta Macarrones integrales con bolitas vegetales Tortilla de berenjena con queso servilleta valenciano Fruta Crema de verduras Brochetas de pavo / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
20	E: Día Mundial de la Paella 1º: Paella alicantina con pollo de campo 2º: Capricho de calamar con salsa brasa casera P: Fruta S: Sopa de espinacas y fideos Fajita / Fruta	DÍA MUNDIAL DE LA PAELLA Paella alicantina con pollo de campo Capricho de calamar con salsa brasa casera Fruta Sopa de espinacas y fideos Fajita / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
21	E: Tosta de hummus de garbanzo ECO 1º: Puré de hervido 2º: Goulash de ternera con coque coque P: Yogur natural valenciano S: Tostada de brasa con aguacate Pescado blanco / Fruta	Tosta de hummus de garbanzo ECO Puré de hervido Goulash de ternera con coque coque Yogur natural valenciano Tostada de brasa con aguacate Pescado blanco / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
22	E: Gazpacho andaluz 1º: Sopa de cocido con verduras ECO y filetes 2º: Biscallo al horno con aceite de pimentón con guisantes P: Fruta S: Verduras saladas con arroz Huevos al plato / Fruta	Gazpacho andaluz Sopa de cocido con verduras ECO y filetes Biscallo al horno con aceite de pimentón con guisantes Fruta Verduras saladas con arroz Huevos al plato / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
23	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Alubias blancas con verduras - P/ECO 2º: Pollo desmenuado con patatas cocidas P: Fruta ecológica S: Lasaña de calabacín Hamburguesa de merluza / Fruta	Ensalada fresca ecológica Alubias blancas con verduras - P/ECO Pollo desmenuado con patatas cocidas Fruta ecológica Lasaña de calabacín Hamburguesa de merluza / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
26	E: Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria 1º: Lentejas a la hortelana 2º: Filete de merluza a la provenzal con zanahoria P: Fruta S: Calabacín a la plancha Mito brochetas de pollo con verduras / Fruta	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Lentejas a la hortelana Filete de merluza a la provenzal con zanahoria Fruta Calabacín a la plancha Mito brochetas de pollo con verduras / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
27	E: Lechuga, maíz, tomate, cebolla, queso valenciano 1º: Sopa minestrone con caracoles 2º: Abondigas en salsa con champiñones P: Fruta S: Bricol al vapor Pescado azul / Fruta	Lechuga, maíz, tomate, cebolla, queso valenciano Sopa minestrone con caracoles Abondigas en salsa con champiñones Fruta Bricol al vapor Pescado azul / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
28	E: Crema fría de melón P/ECO 1º: Arroz blanco con tomate 2º: Delicias de pescado con ensalada P: Lácteos S: Pastas al micro con aceite, sal y pimentón Tosta de mozzarella, queso y aguacate / Fruta	Crema fría de melón P/ECO Arroz blanco con tomate Delicias de pescado con ensalada Lácteos Pastas al micro con aceite, sal y pimentón Tosta de mozzarella, queso y aguacate / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
29	E: Ensalada fresca ecológica 1º: Garbanzos con vegetales P/ECO 2º: Ragout de pollo con patatas al horno P: Fruta ecológica S: Verduras saladas con patata Revuelto de habas con jamón / Fruta	Ensalada fresca ecológica Garbanzos con vegetales P/ECO Ragout de pollo con patatas al horno Fruta ecológica Verduras saladas con patata Revuelto de habas con jamón / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas
30	E: Ensalada de ricca, tomate, zanahoria, remolacha y pipas de girasol 1º: Crema de calabaza cocida y puerro 2º: Tortilla francesa con patata (jilmarito, tomate, cebolla) P: Fruta S: Legumbres con verduras saladas Nuggets de Pavo (Cocinos) / Fruta	Ensalada de ricca, tomate, zanahoria, remolacha y pipas de girasol Crema de calabaza cocida y puerro Tortilla francesa con patata (jilmarito, tomate, cebolla) Fruta Legumbres con verduras saladas Nuggets de Pavo (Cocinos) / Fruta	Gluten, Lactosa, Huevos, Mariscos, Frutas



CEIP MIGUEL DE UNAMUNO (ELX)
 usuario: Miguel_De_Unamuno
 contraseña: 273_Miguel_De_Unamuno

Septiembre - 2022 MENU MENSUAL MIGUEL DE UNAMUNO ADAPTADO

FRUTAS DE TEMPORADA:
 Sandía, Melón
 Ciruela, Pera
 Manzana Golden

DESCARGA NUESTRA APP
 TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1219

VALOR DIFERENCIADOR

- ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA
- RESPECTO AL MEDIO AMBIENTE
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- ALIMENTACIÓN SANA
- ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA
- RESPECTO AL MEDIO AMBIENTE
- SEGURIDAD ALIMENTARIA
- ALIMENTACIÓN SANA

ALERGENOS

- GLUTEN
- LACTOSA
- HUEVOS
- MARISCOS
- FRUTAS
- LEGUMBRES
- SEMILLAS
- ACEITES
- SAL
- ALCOHOL



Avda. Tº de Mayo 102, Badajoz - 61003 Badajoz (Badajoz)
 T: 903 109 100 / F: 903 109 107 - www.colevisas.com
 calabacines@colevisas.com - www.rodas.com/calabacines

Disponemos de menú adaptados la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquias, etc... La evaluación nutricional se hace un el grupo de niños. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de meriendas escolares" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alergenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá por integral un día o la semana.

4.4. METODOLOGÍA

El tiempo dedicado al servicio de Comedor Escolar supone una interrupción del currículum escolar que se emplea para comer, descansar y realizar actividades complementarias. Es un momento adecuado para interiorizar normas de comportamiento social, para la adquisición de destrezas en el manejo de utensilios de comida, para el fomento de hábitos de higiene y para el refuerzo de hábitos de convivencia.

Características metodológicas:

- Creación de un ambiente relajado pero activo, en el que la motivación y el estímulo actúen como pilares para la integración social y el fortalecimiento de la autoestima.
- El diálogo, la libertad y responsabilidad deben imperar en las relaciones de convivencia.
- En la comida se fomentará la cordialidad, la colaboración, la corrección y la higiene.
- En las actividades se acentuará el carácter lúdico y participarán todos los alumnos/as, valorándose la colaboración por encima de la competición.

Características generales:

- El servicio de comedor estará organizado de forma que se haga compatible la alimentación con el descanso y la actividad lúdica.
- En general, tiene derecho a utilizar el servicio de comedor todo el alumnado que desee hacer uso del mismo, así como el resto de personas que trabajen en el centro y que así lo soliciten.
- El comedor escolar funciona en la cocina propia, mediante la contratación de los servicios de una empresa debidamente acreditada, cuya elección se decidirá o ratificará anualmente por el Consejo Escolar, tras la valoración de los servicios desarrollados y el estudio de las ofertas o presupuestos disponibles.
- Igualmente se garantizará la presencia de monitores/ as contratados por la misma u otra empresa, los cuales atenderán al alumnado tanto en el periodo de la comida como

en el anterior y posterior a la misma. El número de cuidadores/ as será el que fije la normativa en vigor y está sujeto de forma proporcional al número de comensales.

4.5. CALENDARIO DE FUNCIONAMIENTO

El servicio de comedor funcionará durante todos los días de cada curso escolar.

El funcionamiento se anticipará al primer día lectivo de septiembre y se prolongará hasta el último día lectivo de junio.

4.6. HORARIO DE FUNCIONAMIENTO

El horario de funcionamiento del servicio de comedor será de 14:00 h. a 17:00 h. durante el periodo lectivo con jornada continua, y de 13:00 h. a 15:00 h., en los meses de junio y septiembre.

El servicio de comedor, durante los meses de octubre a mayo, se organizará en dos turnos, con una capacidad máxima de 140 comensales en cada uno de ellos, determinada por el espacio disponible.

El horario de comedor se organizará como sigue:

1er Turno de comensales	
Hora:	Actividad:
14:00 h.	Aseo de manos y formación de las filas para entrar al comedor.
De 14:00 h. a 14:45 h.	Servicio de comidas.
14:45 h.	Aseo e higiene bucal.
De 14:45 h. a 17,00 h	Talleres y actividades recreativas y culturales variadas.
2º Turno de comensales	
De 14:00 h. a 14:30 h.	Juego controlado al aire libre.
De 14:30 h. a 14:45 h.	Aseo de manos y formación de las filas para entrar al comedor.
De 14:45 h. a 15:30 h.	Servicio de comidas
15:30 h.	Aseo e higiene bucal.
De 15:30 h. a 17:00 h.	Talleres. Actividades recreativas y culturales diversas. Estudio.

4.7. UBICACIÓN

El servicio se desarrollará en las propias instalaciones del centro, haciendo uso de la sala de comedor, las instalaciones propias de la cocina y anexos, y contando con la disponibilidad de los espacios del centro necesarios para el desarrollo de actividades durante el tiempo anterior y posterior a la comida. Se dispondrá de las aulas necesarias para el desarrollo de las actividades programadas, así como de los patios y gimnasio.

4.8. RECURSOS MATERIALES

El servicio de comedor escolar contará para su desarrollo con los materiales de actividades necesarios, los cuales serán suministrados por la empresa adjudicataria del servicio o por el propio centro, según necesidades y características, controlándose un inventario anual del material no fungible y realizándose la reposición de materiales según necesidades.

4.9. RECURSOS ECONÓMICOS

El servicio de comedor escolar se financia mediante la cuota abonada mensualmente por los alumnos comensales, las ayudas asistenciales de comedor escolar concedidas por la Administración Educativa, las ayudas para gastos de funcionamiento (monitores) de la misma *Conselleria*, y puntualmente mediante algunas ayudas individuales proporcionadas a algunas familias por parte de la administración local o instituciones no gubernamentales.

El precio diario del menú se establece en 4,25 €

El presupuesto de gestión de comedor expone con más detalle la relación de ingresos y gastos previstos.

De la gestión, presupuesto y balance anual del servicio de comedor escolar se dará cuenta al consejo escolar para su aprobación y se remitirá a la administración educativa en los plazos y términos que se establezcan.

4.10. RESPONSABLES DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO

4.10.1. El consejo escolar del centro tendrá, en relación con el servicio de comedor escolar, las siguientes atribuciones:

1. Establecer directrices para la planificación y desarrollo del proyecto educativo de comedor y del programa anual de comedor.
2. Aprobar el citado proyecto educativo de comedor y el programa anual de comedor.
3. Proponer a la dirección del centro docente la autorización del servicio de comedor escolar en el centro.
4. Supervisar la organización y la actividad general del comedor escolar, así como los aspectos administrativos y funcionales del servicio; promover, en su caso y de conformidad con los términos contractuales, la renovación de las instalaciones y equipamiento, y vigilar su conservación e higiene.
5. Supervisar los menús que se sirvan en el comedor escolar en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos, comprobando que sean adecuados para una alimentación sana y equilibrada del alumnado.
6. Acordar, en su caso, el anticipo del servicio de comedor al primer día lectivo del curso escolar y su finalización el último día lectivo del mismo.
7. En caso de insuficiencia de plazas en el comedor escolar, decidir sobre la admisión a dicho servicio del alumnado, de acuerdo con los criterios de prioridad establecidos en la presente orden.

4.10.2. La comisión de comedor constituida en el consejo escolar será la encargada de dirimir las posibles cuestiones que puedan surgir en el funcionamiento del servicio de comedor escolar, para lo cual deberá tener conocimiento e información de todos los aspectos relacionados con el servicio, pudiendo establecer el consejo escolar del centro fórmulas para permitir el acceso de los miembros de la comisión al comedor y a la cocina a efectos de realizar las comprobaciones oportunas.

4.10.3. La dirección del centro docente

Las funciones de la dirección del centro docente, en relación con el comedor escolar, serán las siguientes:

1. Solicitar a la dirección territorial competente en materia de educación la autorización del servicio de comedor escolar en su centro, durante el último trimestre del curso anterior para el que se solicita la prestación del servicio.
2. Elaborar junto con el equipo directivo, el proyecto educativo y el programa anual del servicio de comedor que formarán parte de la programación general anual del centro, para su posterior aprobación en el consejo escolar del centro.
3. Ejercer las funciones inherentes a la dirección del servicio de comedor.
4. Fijar los turnos del servicio de comedor.
5. Supervisar las condiciones de ejecución del contrato con las empresas adjudicatarias, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes entre las empresas y su personal.
6. Asegurar la presencia del responsable de comedor durante el tiempo de duración de la prestación del servicio. En caso de ausencia del responsable de comedor, la dirección del centro deberá asegurar la presencia de un miembro del equipo directivo durante dicho tiempo.
7. Velar por la calidad de la atención educativa que recibe el alumnado-usuario.
8. Velar por el cumplimiento de la normativa vigente sobre salud e higiene.

4.10.4. El o la responsable del comedor

La persona responsable del comedor deberá ser miembro de la plantilla del centro docente. Será designado o designada por el consejo escolar del centro a propuesta del director o directora.

Las competencias del responsable del comedor son las siguientes:

- a) Ejercer, de conformidad con las directrices de la dirección del centro, las funciones de interlocutor con los usuarios del servicio, las empresas y el personal de las mismas.
- b) Elaborar y actualizar periódicamente el inventario de los bienes adscritos al comedor que se utilicen en el servicio.

c) Realizar la gestión económica del servicio de comedor, así como verificar el cobro de las cantidades del precio del servicio a los usuarios del mismo, y efectuar los cobros y pagos autorizados por la dirección del centro.

d) Proceder a la reposición del menaje necesario, previa autorización de la dirección del centro.

Por la dirección del centro docente deberá asegurarse siempre la presencia del responsable del comedor en el centro durante la prestación del servicio. En caso de ausencia del responsable de comedor, la dirección del centro deberá asegurar la presencia de un miembro del equipo directivo durante dicho tiempo.

La administración educativa determinará anualmente las cantidades máximas a abonar por el ejercicio de las funciones de los órganos unipersonales establecidas en la presente orden en relación con la gestión del servicio de comedor escolar, de acuerdo con la normativa vigente que regula las retribuciones e indemnizaciones por razón del servicio.

El equipo de responsables del servicio de comedor escolar está formado por las siguientes personas:

- Director/a del centro
- Responsable de comedor escolar
- Secretaria/o del centro
- Componentes de la comisión de comedor del consejo escolar

4.11. PERSONAL ADSCRITO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. El personal irá identificado convenientemente, con el vestuario adecuado, y su aspecto responderá a las normas de higiene requeridas por las características de su trabajo. Además, todo el personal, ajeno al centro, adscrito al servicio de comedor, tanto de cocina como de atención al alumnado dependiente de la empresa contratista, deberá estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos.

2. Será obligación de todo el personal que preste sus servicios en los comedores escolares respetar el proyecto educativo de comedor y el programa anual de comedor, guardar el debido respeto hacia el alumnado usuario y el resto del personal del centro docente, y hacer un uso adecuado de las instalaciones y del mobiliario.

3. La dirección del centro, oída la comisión de comedor, podrá rechazar justificadamente y en cualquier momento a aquella persona que preste sus servicios en el comedor escolar y cuyo comportamiento contravenga lo estipulado en cuanto a sus obligaciones. En este caso, el adjudicatario del contrato deberá sustituirle inmediatamente.

4.11.1. Personal de cocina

Su contratación y provisión será responsabilidad de la empresa adjudicataria, con la supervisión de la dirección del centro. Se atenderán, en su caso, las sustituciones del personal en caso de ausencia por cualquier motivo, para la correcta atención del servicio. El personal de cocina está formado por una cocinera/o y tres ayudantes de cocina.

4.11.2. Los monitores/as de comedor

La contratación de los monitores de comedor quedará incluida dentro de la contratación del servicio de comedor, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria la contratación de dicho personal.

Los monitores de comedor desarrollarán las siguientes funciones:

1. Atender y custodiar al alumnado durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor escolar.
2. Mantener el orden y resolver las incidencias que pudieran presentarse, actuando según las normas establecidas en el proyecto educativo de comedor del centro.
3. Prestar especial atención a la función educativa del comedor, principalmente a la adquisición de hábitos alimenticios y sanitarios.
4. Prestar especial atención al desarrollo de actividades educativas contempladas en el programa anual de comedor.
5. Cualquier otra función que le pueda ser encomendada por el responsable directo de la prestación del servicio en coordinación con la dirección del centro, con vistas al adecuado funcionamiento del comedor.

Número de monitores/as de comedor:

En función de la etapa y del número del alumnado usuario del servicio de comedor, se establece el siguiente número mínimo de monitores o monitoras:

- Educación infantil de 3 años: un monitor por cada 10 alumnos o fracción superior a 5.

- Educación infantil de 4 y 5 años: un cuidador por cada 20 alumnos o fracción superior a 7.
- Educación primaria: un monitor por cada 30 alumnos o fracción superior a 10.
- Educación especial y alumnos con necesidades educativas especiales, escolarizados en régimen ordinario: un monitor por cada 6 alumnos o fracción igual o superior a 1. Excepcionalmente podrá reducirse la ratio anterior por el titular de la Dirección Territorial de educación cuando se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado, analizado cada caso concreto con la dirección del centro.

5. DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO Y FAMILIAS

1. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a:
 - a) Recibir una dieta equilibrada y saludable.
 - b) Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimenticios y sociales.
 - c) Participar en las actividades educativas programadas tanto en el proyecto educativo del servicio de comedor como en el programa anual de comedor. No obstante, cabe la posibilidad de que el alumnado usuario del servicio de comedor escolar participe, voluntariamente, en actividades extraescolares que se organicen en el centro.
 - d) Recibir, si procede, las ayudas asistenciales para la prestación del servicio, de acuerdo con la normativa vigente.
2. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar está obligado a:
 - a) Aceptar y respetar el proyecto educativo del comedor.
 - b) Observar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
 - c) Respetar al personal que presta el servicio y cumplir sus orientaciones.
 - d) Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario.
 - e) Respetar las instalaciones y utilizar adecuadamente el mobiliario y el menaje.
 - f) Participar en las actividades educativas programadas.

3. Los padres, madres o tutores del alumnado usuario están obligados a:
- a) Abonar la cuantía que les corresponda por el coste del servicio.
 - b) Respetar el proyecto educativo del comedor.

6. NORMAS GENERALES

El precio de la minuta por comensal/día no superará el que determine como máximo la Consellería con competencias en educación para el curso correspondiente, fijado en el presente curso en 4,25 €.

1. Durante el mes de septiembre de cada curso escolar, se facilitará a todo el alumnado la posibilidad de solicitar plaza de comensal, mediante un impreso que se podrá retirar en la Conserjería del Centro. Se hará constar, además de los datos personales, cualquier tipo de alergia o intolerancia a determinados alimentos y los datos bancarios para llevar a cabo el abono de los recibos mensuales, **que será únicamente mediante domiciliación bancaria para todos los comensales, incluidos los becarios, excepto los que tengan la ayuda completa.**

2. El pago domiciliado de las cuotas se hará por meses completos. **EL VENCIMIENTO DEL RECIBO SE HARÁ EFECTIVO EL DÍA 11 DE CADA MES.** Será el resultado de multiplicar los días de servicio de comedor escolar por el precio de la cuota diaria. **Los alumnos/as comensales beneficiarios de BECA de comedor escolar, también efectuarán el abono mensual mediante domiciliación bancaria.** Aquéllos/as que hayan obtenido la ayuda completa, quedan exentos/as de cualquier pago, ya que la administración aportará el 100 % real de la ayuda.

3. Los alumnos/as que quieran asistir al comedor en **DÍAS SUELTOS**, deberán **abonar en el banco** el importe del menú y **depositar el resguardo en el buzón** de comedor escolar habilitado a tal efecto **antes de las once de la mañana** del día en cuestión. Este buzón se encuentra junto a la puerta de Conserjería.

4. La devolución del recibo domiciliado producirá la baja automática del alumno/a en el comedor, a partir del día 1 del mes siguiente al vencimiento, en el caso de no haber

efectuado el pago durante los diez días siguientes a la fecha del recibo. Tres devoluciones supondrán la baja inmediata del alumno/a en el comedor, sin posibilidad de readmisión.

La devolución del recibo se comunicará a la familia por escrito. El abono de ese recibo se realizará en el banco y, a continuación, se deberá **depositar el resguardo en el buzón** de comedor escolar habilitado a tal efecto. Este buzón se encuentra junto a la puerta de Conserjería.

5. Cuando se produzca faltas justificadas iguales o superiores a **tres días consecutivos**, se efectuará la devolución de la parte correspondiente a la materia prima. El recuento de faltas se hará trimestralmente y su importe se descontará en el primer recibo del trimestre siguiente, salvo en el 3º, en que la devolución se hará en junio.

6. Si algún alumno/a desea causar **baja en el Comedor**, deberá comunicarlo por escrito con una semana de antelación. El impreso de baja está a su disposición en la conserjería del Centro. Una vez cumplimentado, se deberá depositar en el buzón de comedor escolar habilitado a tal efecto. Este buzón se encuentra junto a la puerta de Conserjería.

7. Si algún alumno/a dejara de asistir al Comedor sin avisar, se le guardará la plaza durante una semana, debiendo abonar la cuota correspondiente si quiere continuar. De lo contrario, perderá la plaza.

8. Los alumnos/as comensales que, por enfermedad o indisposición, necesiten **dieta blanda** en días puntuales, lo comunicarán mediante un impreso que, una vez cumplimentado, deberán depositarlo en el buzón de comedor escolar habilitado a tal efecto. Este impreso se podrá retirar en la conserjería del Centro.

9. Los alumnos/as que hagan uso del servicio de comedor escolar serán agrupados por edades o niveles siempre que sea posible, en función de las ratios preceptivas. Cada grupo tendrá un monitor/a responsable que, además, será el encargado/a de programar, dirigir y dinamizar diversas actividades durante el servicio de comedor.

10. Todos los alumnos/as deberán disponer de una bolsa de aseo personal con los enseres necesarios para su higiene: toallitas húmedas, cepillo de dientes, pasta de dientes, peine, colonia (no cristal). Es recomendable que se etiqueten con el nombre del niño/a.

11. Hay dos turnos de comida. El primero, de 14:00 horas a 14:45 horas, será para el alumnado de Educación Infantil, primero y segundo de Educación Primaria. El segundo turno, de 14:45 horas a 15:30 horas, será para el alumnado comprendido entre tercero y sexto de Educación Primaria.

La distribución de estos agrupamientos es susceptible de modificación, en función de parámetros organizativos en cada curso escolar.

12. Los alumnos/as deberán respetar las normas de convivencia del Centro. Si son amonestados en su conducta por causa seria, serán objeto de un INFORME que pasará a la Comisión de Comedor del Consejo Escolar para su estudio. Una vez analizado este informe, la Comisión podrá optar por las siguientes medidas:

- Pérdida temporal del derecho al servicio de comedor, previa notificación escrita dirigida a los padres del alumno/a, dando a conocer la conducta de su hijo/a.
- Pérdida definitiva del derecho al servicio de comedor, previa notificación escrita dirigida a los padres del alumno/a, dando a conocer la conducta de su hijo/a.

13. Los alumnos/as no pueden abandonar el Centro durante el horario de comedor. Si algún padre/madre/tutor necesita recogerlos, DEBE INFORMAR AL MONITOR/A Y AL TUTOR/A y cumplimentar un impreso para tal efecto. Este impreso se encuentra en conserjería.

14. Los presupuestos, cuotas, cierre de comedor o situaciones especiales, serán decididos por la Comisión de Comedor, contando con la aprobación del Consejo Escolar.

15. El horario de los monitores/as coincide con el de atención a los alumnos/as comensales, por lo que es imposible que atiendan a los padres/madres/tutores/as legales sin desatender a los niños/as de su grupo. **Cuando quieran tratar algún tema relativo**

al servicio de comedor escolar se dirigirán al/la encargado/a en el horario que se tenga establecido para tal fin.

Normas en la sala de comedor

- Todos los alumnos/ as probarán la comida de cada uno de los platos de cada día, no pudiendo abandonar la mesa sin haber comido lo suficiente de cada uno de ellos.
- Ningún niño/ a se irá a casa sin comer nada.
- La comida transcurrirá en un clima de orden y tranquilidad.
- Todos los alumnos/ as comerán bien sentados.
- El tiempo anterior y posterior a la comida deberá transcurrir de forma pacífica y tranquila, bajo la supervisión del monitor/ a.
- En el caso que alguno de los niños/ as manifieste signos de estar enfermo o le haya sucedido algún percance que así lo aconseje, se avisará a sus padres para que pasen a recogerlo.
- Cualquier incidencia sucedida en el comedor con los alumnos/ as será comunicada a la dirección del centro o al encargado de comedor en el plazo más breve posible.
- Se difundirá y facilitará un REGLAMENTO DE COMEDOR, elaborado por la comisión encargada del seguimiento y control del comedor y aprobado por el Consejo Escolar, a disposición de quien lo solicite. (Reglamento en anexo)

7. PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES. TALLERES

TALLER DE BIBLIOTECA
DESCRIPCIÓN
<p>Los objetivos de esta actividad serán fomentar la afición lectora y el disfrute con la lectura de textos en las dos lenguas oficiales (Valenciano y Castellano) práctica de técnicas de lectura eficaz y conocer y utilizar la biblioteca del Centro.</p> <p>Para ello, se realizará una recopilación de cuentos, canciones, poesías;</p> <p>Se llevarán a cabo charlas participativas sobre la importancia de los libros, clases de libros, comentarios de algunos libros...; se realizarán actos de animación a la lectura y se crearán y/o mejorarán, en colaboración con los tutores, las bibliotecas de aula.</p> <p>Entre otras actividades, se llevarán a cabo lecturas individuales y grupales de diferentes textos en los dos idiomas oficiales de la Comunidad Valenciana, Castellano y Valenciano, como son cuentos (populares, modernos, clásicos...), rondalles valencianos, poemas, leyendas... Para, posteriormente, debatir y reflexionar sobre los aspectos más relevantes de los textos, actitudes, principios, valores... siempre de forma oral y a través de una metodología participativa.</p>
Actividades a realizar:
<p>Nos basaremos principalmente en el autor Gianni Rodari para desarrollar las actividades de animación lectora. Utilizaremos las siguientes técnicas basadas en el autor:</p> <p>-Técnica de la palabra: Se trata de proponer a los niños una palabra y trabajar con los contenidos que les sugieran.</p> <p>-Técnica del binomio fantástico: Consiste en enfrentar dos palabras extrañas entre sí. El binomio de palabras así creado obliga al uso de la fantasía para ponerlas en relación. Resulta muy importante que las palabras sean suficientemente lejanas la una de la otra</p> <p>-Técnica de la hipótesis fantástica: Se crean historias a partir de la pregunta ¿qué pasaría si...? Y se complementa con una situación extraña técnica del prefijo arbitrario: Consiste en formar un binomio entre una palabra y un prefijo. Se obtienen nuevos objetos, personajes o acciones.</p> <p>-Técnica del error creativo: Muchas veces se aprende de los errores y en la gramática estos pueden llevar a descubrimientos asombrosos.</p> <p>-Técnica de viejos juegos: A partir de juegos primitivos y que no requieren de material didáctico o tecnología, se crean oraciones y se inventan las historias.</p>

-Técnica juego con los cuentos:

A partir de los cuentos populares que se les relatan a los niños desde muy pequeños, se pueden crear historias nuevas o darles un giro interesante a las historias.

-Técnica construcción de adivinanzas:

A partir de unas reglas dadas por el autor se pueden crear adivinanzas, utilizando el ingenio de los estudiantes.

Teniendo las técnicas ya escogidas, se prosigue a adecuarlas al contexto de los niños.

Para la **técnica de la palabra** se leerá un cuento. La idea es que a partir de este cuento escojan

una palabra para desglosarla en forma de acróstico y buscar otras palabras que comiencen por las letras del término escogido. Se les da a los niños la oportunidad de que escojan la palabra del cuento que quieran y al colocarla en forma de acróstico se les va pidiendo que digan una palabra de acuerdo a la letra requerida. Cuando están todas las letras con su respectiva palabra es necesario crear una oración que incluya todas estas palabras dichas por los niños.

Para la **técnica del binomio fantástico** se realizará un juego que describe Rodari en su libro en el cual se colocan dos estudiantes en el tablero y escriben dos palabras que se les venga a

la mente. Después de esto se creará una oración loca, gramaticalmente correcta. Los niños

escogen sus palabras favoritas y crean las oraciones que quieran.

En la **técnica de la hipótesis fantástica** se lanzará la pregunta a los niños ¿Qué pasaría si...? Y la

maestra puede dar un ejemplo para que los niños lo sigan y creen historias a partir de lo que imaginaran.

En la **técnica del prefijo arbitrario** se les explicará a los niños que es un prefijo y por qué se llama arbitrario. Se les menciona los prefijos que se utilizan en este país para que comprendan mejor cómo se utilizan. De igual manera la maestra puede escribir todos los prefijos utilizados en el tablero, para que los niños los vean y creen prefijos arbitrarios.

Para la **técnica del error creativo**, se puede colocar a los niños a que escriban una carta al

compañero que ellos quieran o a la maestra. Después se recogerán las hojas y se leerán delante de

todos buscando palabras con errores ortográficos. Después de esto se escribirán estas palabras en el tablero y se les da la oportunidad a los niños de que busquen una manera de imaginar una historia con la palabra escrita incorrectamente.

Al implementar las técnicas de los cuentos, se realizará una lluvia de los cuentos favoritos por los niños y se aplicarán las diferentes técnicas en varios de estos. En

algunos se cambia el rol que desempeñaban sus personajes principales, en otros se cambia el final de estos y en otros se alargan las historias después de la boda.

Entre otros títulos a trabajar, cabe destacar:

Cuando en Milán llovieron sombreros
 Alarma en el nacimiento
 El doctor Terríbilis
 Voces nocturnas
 Mago Giró
 La aventura de Rinaldo
 El anillo del pastor
 Taxi para las estrellas
 La enfermedad de Tino
 Aventura con el televisor
 La gran zanahoria
 Cien liras en el bolsillo
 El gato viajero
 Los finales del autor
 La oruga glotona
 La bruja Brunilda
 ¿A qué sabe la Luna?
 Las jirafas no saben bailar
 El conejo blanco
 Adivina cuanto te quiero
 La cebra Camila
 El pollo Pepe
 Els tres bandits
 ¿Quién se ha hecho esto en mi cabeza?
 La talpeta
 El monstre verd
 El monstre dels colors
 Orelles de papallona
 La rateta que escombrava l'escaleta
 El patufet
 Rosa caramelo
 Elmer

Para trabajar la poesía se tendrán en cuenta autores como Gloria Fuertes, Miguel Hernández, Federico García Lorca, Carmen Gil, Emilio Ballagas, Gabriela Mistral,...

En cuanto a canciones, se trabajarán canciones populares tales como Al corro de la patata, el patio de mi casa, el cocherito leré, Cantajuegos, Los payasos de la tele,...

ETAPA Y NIVEL	RATIO	PERSONAL	FINANCIACIÓN	ENTIDAD COLABORADORA
E. Infantil y E. Primaria.	25 alumnos/as	Este taller será llevado a cabo por	Se contará con los recursos de los	Colabora la empresa de

	monitores de la empresa comedor en colaboración con el profesorado del centro.	que cuenta el centro, por lo que no será necesario aporte económico extra.	comedor COLEVISA
--	--	--	------------------

TALLER DE JUEGOS POPULARES
DESCRIPCIÓN
<p>Con este taller se pretende dar a conocer los juegos de siempre y fomentar su continuidad ofreciendo al alumnado alternativas de ocio para su tiempo libre. En él se fomentará la actividad física como fuente de salud y se aprenderán formas de organización y cooperación para lograr un fin común. También se desarrollarán las habilidades y capacidades físicas básicas de una manera lúdica.</p> <p>Se realizarán juegos como el limbo, el escondite, las chapas y las bolas. También se realizarán actividades propuestas por el alumnado después de haber recogido información a través de padres y abuelos.</p>
<p>Trabajaremos los siguientes juegos populares de la Comunidad Valenciana:</p> <p><u>LAS BOLITAS.</u> Se juega con canicas. El juego consiste en intentar tocar con una canica a otra que se había lanzado anteriormente. Si queda más o menos a un palmo de distancia de la primera se dice “palmo”. Si la golpea se dice “palmo y choco” o otras veces “palm i taconet”.</p> <p><u>EL TRES EN RAYA</u> Para jugar se dispone de un cuadro trazado en tierra. Tienen que participar únicamente dos jugadores. Cada uno dispone de tres piedras y las va colocando en orden sucesivo en el cuadro. El objetivo consiste en que cada uno consiga alinear las tres piedras en la misma raya. Se requiere participar con atención, ya que cada jugador intenta engañar a su oponente, intercalando sus piedras entre las de la otra, evitando por todos los medios que el contrincante coordine el tres en raya. Cuando, al final, uno de los dos lo consigue, exclama: “¡tres en raya como una paja!”</p> <p><u>DESTAPAR LA OLLA O JUGAR AL ESCONDITE.</u> Es una variante del tradicional “conillets a amagar” (conejitos a esconderse). El juego empieza eligiendo al jugador que debe pagar. Se traza una raya en la pared con tiza, de unos dos metros de longitud. El que paga se vuelve de cara a la pared y cuando se dice “¡Ya!”, empieza a contar hasta veinticinco, mientras los demás jugadores corren a esconderse. Cuando el que paga termina de contar, empieza a buscar a los compañeros que se han escondido. Si en un momento de distracción uno de los que se han escondido sale de su escondite y se dirige a la raya sin que el que paga lo descubra, se considera que ha “destapat l’olla” (destapado la olla), diciendo: “Destape l’olla que està bullint, vint i vint”(destapo la olla que está hirviendo, veinte y veinte), al mismo tiempo que da unas palmadas en la pared. Si tal cosa sucede, vuelve a pagar quien lo hacía; si no, paga el jugador que ha sido encontrado en primer lugar en su escondite.</p> <p><u>EL RATÓN Y EL GATO</u></p>

Los niños están sentados en el suelo formando dos círculos concéntricos. Uno de ellos hacía de gato y perseguía alrededor del círculo a otro que hacía de ratón. La única escapatoria para el ratón consistía en colocarse delante de uno de los dos que están sentados formando el corro. De este modo, el que estaba detrás tenía que levantarse y echar a correr, haciendo entonces de ratón y siguiendo el juego con él, hasta que el gato lo atrapase. Cuando esto sucedía, el gato dejaba de actuar como tal y salía otro niño a realizar sus funciones.

LA LLUNA, LA PRUNA

Es un juego en el que los niños cantan la siguiente canción, bien dando vueltas en corro o bien cogidos de la mano en fila.

La lluna, la pruna,
vestida de dol,
sa mare li pega,
son pare no vol.
Xim, xim, borrello,
campana de fusta
i batall de segó

“L’ESPARDENYA”

Los niños, sentados en tierra, forman un corro. El que paga gira alrededor de los otros por el exterior del corro con una zapatilla en la mano, mientras los otros permanecen quietos, con los ojos cerrados y la cabeza inclinada. En esta situación, el jugador que paga coloca la zapatilla detrás de alguna de las otras sin que éste la vea, el cual, al darse cuenta, tiene que levantarse y correr tras la otra con la zapatilla en la mano con la intención de tocarla.

Mientras tanto el que paga tiene que ir corriendo a sentarse en un lugar vacío del corro, con el fin de evitar que el futuro pagador lo coja.

Cuando el que paga coloca la zapatilla detrás de algún niño, se cantará:

A la zapatilla por detrás, tris, tras

Ni la ves ni la verás, tris, tras

Mirar hacia arriba

Que caen judías

Mirar hacia abajo

Que caen garbanzos...

¡A dormir, a dormir que vienen los reyes magos!

¿A qué hora?

Y según la hora que decían se contaba hasta ese número y se quitaban las vendas de los ojos.

CIENPIES.

Se colocan seis o siete niños sentados en fila, con las piernas abiertas, unos detrás de otros, muy juntos. Cuando se indica, todos a una han de volverse lentamente hacia la izquierda y quedarse con las manos tocando el suelo y con las piernas sobre el compañero de delante. Solamente el último niño puede descansar en el suelo las manos y los pies al mismo tiempo. Después deberán girarse todos a la vez hacia la derecha, y avanzar sin separarse. Se trata de imitar, efectivamente, los movimientos de un ciempiés. Los primeros intentos resultan costosos, pero cuando lo consiguen, pueden avanzar un rato sin deshacer la formación.

EL PARE CARABASSOT O LA MARE CARABASSETA.

Pueden jugar todos los que lo deseen. A cada jugador le corresponde un número. El que empieza, lo hace diciendo:

“Al corral de ma tia Sabonera hi ha tres carabasses.”

Entonces el número tres pregunta:

“Com tres?”

Y el que había empezado debe contestar:

“Què quantes?”

Entonces el del número tres debe responder inmediatamente citando a otro jugador por su número:

“Set”

Y el jugador que tiene el número siete, que se siente aludido, debe intervenir inmediatamente preguntando al del número tres:

“Com 7?”

Y el del número tres: “Què quantes?”

Y el del número 7: “Nou”:

Y el del número 9: “Què quantes?”

Y así sucesivamente. Paga una prenda el jugador que titubea o el que se equivoca. Al final del juego, en el momento de recuperar las prendas, los jugadores deben llevar a cabo los determinados encargos o penas que les impone el “Pare Carabassot” o “la mare Carabasseta”.

ESTIRAR LA CUERDA.

Dos equipos de jugadores más o menos equilibrados se sitúan en los dos extremos de una cuerda gruesa, en cuyo centro se ha anudado un pañuelo o cualquier otra señal, y en el suelo se ha trazado una línea que sirve de separación de los dos campos. Tras un aviso determinado, cada uno de los dos equipos estira hacia sí dicha cuerda con fuerza, tratando de atraer hacia sí al equipo contrario. Gana el equipo que consigue que el otro pase de la raya.

LAS CUATRO ESQUINAS.

En este juego intervienen cinco niños o niñas. Cuatro de ellos se sitúan en cuatro esquinas distintas. Los cuatro tienen que ir cambiando de esquina cada vez que así lo indica el que paga, que debe situarse en el centro del grupo, en una posición equidistante con los demás. Si durante el intercambio de posiciones consigue tocar a alguno de los cuatro, entonces éste es el que paga y el juego prosigue de nuevo.

LA XATA MERENGUERA

Los niños formarán dos filas paralelas, mirándose unos a otros. En ambos extremos del pasillo se coloca un jugador. Cuando los de las filas empiezan a cantar, dando palmadas rítmicas, los dos de los extremos se ponen a saltar a través del pasillo con las manos en la cintura, cada uno en sentido contrario al de su compañero. Cuando la canción termina salen otros dos de cada fila, los cuales ocupan el lugar de los que han terminado de saltar, y ahora son ellos los que deben hacerlo, mientras todos cantan de nuevo lo siguiente:

“La xata merenguera,
 huit, nou, deu.
Com es tan fina,
 trico, trico, tras,
com es tan fina,
 lairó, lairo,
jaqueta i pantalo”.

LA GALLINITA CIEGA

Es un juego antiguo, que consiste en que uno de los jugadores, el que paga, lleva los ojos vendados y, a ciegas, debe buscar a los demás y cogerles. Cuando toca a algún otro jugador ha de adivinar de quién se trata. Si no lo acierta, ha de soltarlo y seguir buscando hasta que coja a otro, cuyo nombre acierte por fin.

Cuando eso sucede, la gallina ciega es el jugador que el que pagaba ha sabido identificar.

El diálogo que se establece entre el que paga y el jugador que manda, mientras le da unas vueltas con los ojos tapados, es el siguiente:

- Gallineta ciega, que has perdut?
- Una aguila i un canut.
- Busca per la ximeneia.
- No, que em fare negra.
- Busca pel terrat.
- No, que em fare gat.
- Busca qui t'ha pegat!

LOS PALITOS

Se juega con un conjunto de palitos finos, uno de los cuales se ha pintado de un color para indicar que se trata del rey y otro, con otro color, por ser la reina. Los palitos se agrupan y se sueltan todos a la vez sobre una mesa. Cada jugador coge el primero, con el que tratara de apartar tantos palitos como pueda sin mover para nada los demás. Al final del juego se cuentan los palitos que cada jugador ha conseguido. Cada palito vale un punto, la reina cinco y el rey diez. Gana el jugador que más puntos consigue.

También trabajaremos juegos populares del mundo, como:

Tetsuagui oni (Japón): Gran grupo. Un jugador "la queda" y persigue al resto. Todo jugador atrapado se coge de la mano del que se la queda y juntos tratan de capturar a un tercero. Cuando la cadena está compuesta por seis personas se puede dividir en dos grupos de tres y continuar por separado la caza. El juego finaliza cuando todos los jugadores han sido atrapados.

Mayt mât (Marruecos): Se delimita un espacio rectangular dividido en dos mitades. Cada equipo formado por 5 jugadores, defiende un aro en cuyo interior reposan dos pañuelos. Al grito de Mayt mât, los jugadores de ambos equipos tratan de robar los pañuelos del equipo contrario sin ser capturados en territorio enemigo. Si algún jugador es tocado allí, será eliminado del juego. Gana el equipo que logre tener en su campo los 4 pañuelos.

Coger las cintas (México): Este juego consiste en hacer 3 grupos con el mismo número de jugadores. Cada jugador tiene un lazo de un color. Todos los participantes de un mismo grupo tienen el lazo del mismo color. Cada jugador se coloca la cinta en la parte trasera del pantalón o del cinturón. Los compañeros de los otros grupos tienen que intentar quitarle la cola a los jugadores de los grupos contrarios sin que se lo quiten a ellos. El grupo que tenga más lazos, gana.

Cubitos de hielo (Australia). Los participantes forman grupos de tres o cuatro jugadores. A cada uno de ellos se les facilita un cubito de hielo. Tienen que intentar deshacerlo lo más rápido posible utilizando únicamente las manos.

ETAPA Y NIVEL	RATIO	PERSONAL	FINANCIACIÓN	ENTIDAD COLABORADORA
E. Infantil y E. Primaria.	25 alumnos/as	Este taller será llevado a cabo por monitores de la empresa de comedor en colaboración con el profesorado del centro.	Se contará con los recursos de los que cuenta el centro, por lo que no será necesario aporte económico extra.	Colabora la empresa de comedor COLEVISA

TALLER DE JUEGOS DE MESA				
DESCRIPCIÓN				
<p>El taller de juegos de mesa se realizará por equipos los cuáles irán rotando por las diferentes mesas. Se explicarán las normas de dichos juegos con el fin de fomentar el respeto y el turno entre los participantes. Se conocerán y practicarán los siguientes juegos: los juegos de cartas (el uno o la baraja española) y los juegos de tablero como: las damas, el ajedrez, el parchís, la oca... Además, se participará en la invención y creación de nuevos juegos o adaptaciones de los ya existentes, fomentando así la creatividad del alumnado, la creación y respeto de normas, etc.</p>				
ETAPA Y NIVEL	RATIO	PERSONAL	FINANCIACIÓN	ENTIDAD COLABORADORA
E. Infantil y E. Primaria.	25 alumnos/as	Este taller será llevado a cabo por monitores de la empresa de comedor en colaboración con el profesorado del centro.	Se contará con los recursos de los que cuenta el centro, por lo que no será necesario aporte económico extra.	Colabora la empresa de comedor COLEVISA

TALLER DE CINE				
DESCRIPCIÓN				
<p>La atracción del formato audiovisual y la gran difusión del mercado del cine han facilitado su enorme impacto en todos los sectores de la sociedad. Además, la buena acogida que tiene este medio entre niños asegura su utilización como herramienta educativa para la formación en valores.</p>				

El cine tiene un papel fundamental en los procesos de socialización, ya que transmite valores y modelos de referencia. Así, su capacidad de difusión y su importancia en las actividades de ocio de la infancia hacen que pueda convertirse en un elemento fundamental en los procesos educativos.

Con este taller pretendemos favorecer el aprendizaje de valores (coeducación, respeto a la diversidad, respeto al medioambiente...) con el visionado de películas y cortos animados. A su vez, enmarcamos este taller dentro de nuestro Proyecto Lingüístico de centro y fomentaremos en él los cortos y películas en valenciano e inglés favoreciendo, de esta forma, la normalización lingüística de las lenguas presentes en el centro.

El taller se llevará a cabo en el Salón de Actos en la que contamos con una pantalla de grandes dimensiones y un proyector.

Por lo que respecta al alumnado con NEAE tendremos en cuenta sus necesidades específicas y llevaremos a término las adaptaciones necesarias para la inclusión en este taller. Nos coordinaremos con el equipo de orientación para llevar a cabo esta tarea. Se fomentará su inclusión en el grupo ordinario para mejorar la relación con los iguales y ampliar los centros de interés y motivaciones. El centro facilitará todos los recursos para ello.

A continuación se citarán las películas que se van a trabajar así como algunas de las actividades tipo en relación a dichas películas.

Los valores que pretendemos transmitir al alumnado mediante el visionado de las películas son los siguientes:

AMABILIDAD: Es la manera más sencilla, delicada y tierna de hacer realidad un amor maduro y universal, libre de exclusivismos. Amabilidad se define como “calidad de amable”, y una persona amable es aquella que “por su actitud afable, complaciente y afectuosa es digna de ser amada”. Ser amable significa ser digno de ser amado, ser cariñoso, afectuoso, gentil, cortés, agradable, servicial, afable, incluso gracioso y risueño. Cualidades todas ellas que deben ser formadas en los niños y niñas desde la más temprana edad.

CONVIVENCIA: La convivencia es la forma esencial de educación en valores y es la manera que utilizamos para vivir con los demás. Para la convivencia positiva es necesario el respeto, el amor, el perdón y el tolerar costumbres de otras personas.

IGUALDAD DE OPORTUNIDADES: Igualdad de oportunidades se refiere a equiparación, homogeneidad, ausencia de diferencia, y en este sentido es la ausencia de discriminación sumada a medidas de acción positivas. Es un principio general cuyos dos aspectos esenciales son la prohibición de la discriminación por razón de la nacionalidad y la igualdad entre mujeres y hombres. Dicho principio debe aplicarse en todos los sectores, principalmente en la vida económica, social, cultural y familiar. Es una forma de justicia social que propugna que un sistema es socialmente justo cuando todas las personas potencialmente iguales tienen básicamente las mismas posibilidades de acceder al bienestar social y poseen los mismos derechos políticos y civiles.

RESPECTO: El respeto es un valor que permite a la persona reconocer, aceptar, apreciar y valorar las cualidades del prójimo y sus derechos. Es decir, el respeto es el reconocimiento del valor propio y de los derechos de los individuos y de la sociedad.

RECONCILIACIÓN: Consiste en un encuentro post-conflictual entre previos oponentes que restaura una relación social alterada por el conflicto. En este sentido, la

reconciliación es un mecanismo de resolución de conflictos. La resolución de la reconciliación está íntimamente ligada con la disculpa (admisión de responsabilidad), la justificación (rendir cuentas) y el perdón (remisión de la ofensa).

VOLUNTAD: Es el impulso, tendencia, tensión operativa y principio de la acción humana. La voluntad es querer, es la energía de nuestro espíritu. El aliento de la voluntad hace posibles los proyectos, pues la voluntad se mueve a sí misma en razón del fin propuesto. La tenacidad, constancia y perseverancia son virtudes muy propias de la voluntad, y para llegar a ella hay que recorrer el camino del esfuerzo y la superación constante.

Las películas que se van a trabajar son las siguientes, adaptadas a la edad de los alumnos/as:

BABE EL CERDITO VALIENTE

BINTA Y LA GRAN IDEA

CARS

EN BUSCA DE BOBBY FISCHER

LAS CRÓNICAS DE NARNIA

MONSTRUOS S.A.

TOY STORY

UP

CARS

COBARDES

LA GUERRA DE LOS BOTONES

LA VIDA EFÍMERA

LAS CRÓNICAS DE NARNIA. EL PRÍNCIPE CASPIAN.

LOS CHICOS DEL CORO

MONSIEUR BATIGNOLE

QUIERO SER COMO BECKHAM

WALL-E

BUDA EXPLOTÓ POR VERGÜENZA

COBARDES

EL GUERRERO PACÍFICO

EL PRINCIPITO

LOS CHICOS DEL CORO

EL CIRCO DE LA MARIPOSA

EL SECRETO MEJOR GUARDADO

DEL REVÉS

A continuación se citarán las películas que se van a trabajar así como algunas de las actividades tipo en relación a dichas películas.

Los valores que pretendemos transmitir al alumnado mediante el visionado de las películas son los siguientes:

AMABILIDAD: Es la manera más sencilla, delicada y tierna de hacer realidad un amor maduro y universal, libre de exclusivismos. Amabilidad se define como “calidad de amable”, y una persona amable es aquella que “por su actitud afable, complaciente y afectuosa es digna de ser amada”. Ser amable significa ser digno de ser amado, ser cariñoso, afectuoso, gentil, cortés, agradable, servicial, afable, incluso gracioso y risueño. Cualidades todas ellas que deben ser formadas en los niños y niñas desde la más temprana edad.

CONVIVENCIA: La convivencia es la forma esencial de educación en valores y es la manera que utilizamos para vivir con los demás. Para la convivencia positiva es necesario el respeto, el amor, el perdón y el tolerar costumbres de otras personas.

IGUALDAD DE OPORTUNIDADES: Igualdad de oportunidades se refiere a equiparación, homogeneidad, ausencia de diferencia, y en este sentido es la ausencia de discriminación sumada a medidas de acción positivas. Es un principio general cuyos dos aspectos esenciales son la prohibición de la discriminación por razón de la nacionalidad y la igualdad entre mujeres y hombres. Dicho principio debe aplicarse en todos los sectores, principalmente en la vida económica, social, cultural y familiar. Es una forma de justicia social que propugna que un sistema es socialmente justo cuando todas las personas potencialmente iguales tienen básicamente las mismas posibilidades de acceder al bienestar social y poseen los mismos derechos políticos y civiles.

RESPECTO: El respeto es un valor que permite a la persona reconocer, aceptar, apreciar y valorar las cualidades del prójimo y sus derechos. Es decir, el respeto es el reconocimiento del valor propio y de los derechos de los individuos y de la sociedad.

RECONCILIACIÓN: Consiste en un encuentro post-conflictual entre previos oponentes que restaura una relación social alterada por el conflicto. En este sentido, la reconciliación es un mecanismo de resolución de conflictos. La resolución de la reconciliación está íntimamente ligada con la disculpa (admisión de responsabilidad), la justificación (rendir cuentas) y el perdón (remisión de la ofensa).

VOLUNTAD: Es el impulso, tendencia, tensión operativa y principio de la acción humana. La voluntad es querer, es la energía de nuestro espíritu. El aliento de la voluntad hace posibles los proyectos, pues la voluntad se mueve a sí misma en razón del fin propuesto. La tenacidad, constancia y perseverancia son virtudes muy propias de la voluntad, y para llegar a ella hay que recorrer el camino del esfuerzo y la superación constante.

Las películas que se van a trabajar son las siguientes, adaptadas a la edad de los alumnos/as:

BABE EL CERDITO VALIENTE

BINTA Y LA GRAN IDEA

CARS

EN BUSCA DE BOBBY FISCHER

LAS CRÓNICAS DE NARNIA
 MONSTRUOS S.A.
 TOY STORY
 UP
 CARS
 COBARDES
 LA GUERRA DE LOS BOTONES
 LA VIDA EFÍMERA
 LAS CRÓNICAS DE NARNIA. EL PRÍNCIPE CASPIAN.
 LOS CHICOS DEL CORO
 MONSIEUR BATIGNOLE
 QUIERO SER COMO BECKHAM
 WALL-E
 BUDA EXPLOTÓ POR VERGÜENZA
 COBARDES
 EL GUERRERO PACÍFICO
 EL PRINCIPITO
 LOS CHICOS DEL CORO
 EL CIRCO DE LA MARIPOSA
 EL SECRETO MEJOR GUARDADO
 DEL REVÉS

NIVEL	RATIO	PERSONAL	FINANCIACIÓN	ENTIDAD COLABORADORA
E. Infantil y E. Primaria.	25 alumnos/as	Este taller será llevado a cabo por monitores de la empresa de comedor en colaboración con el profesorado del centro.	Se contará con los recursos de los que cuenta el centro, por lo que no será necesario aporte económico extra.	Colabora la empresa de comedor COLEVISA

TALLER DE PSICOMOTRICIDAD

DESCRIPCIÓN

Con este taller se pretende contribuir a la formación e integración de la corporeidad y a la edificación de la competencia motriz. Las actividades propuestas tienen como eje principal el juego motriz como medio fundamental que proporciona placer al alumnado, un espacio para expresar emociones y una variedad de oportunidades para lograr aprendizajes. El presente taller aporta beneficios de tipo cognitivo, afectivo y social.

Se realizarán actividades como juegos dirigidos con materiales (aros, pelotas, cuerdas, ...), circuitos, bailes, iniciación a juegos con reglas, juegos libres con materiales, la importancia del calentamiento y estiramiento antes y después del ejercicio físico, relajación y vuelta a la calma y hábitos saludables de higiene.

ETAPA Y NIVEL	RATIO	PERSONAL	FINANCIACIÓN	ENTIDAD COLABORADORA
E. Infantil.	25 alumnos/as	Este taller será llevado a cabo por monitores de la empresa de comedor en colaboración con el profesorado del centro.	Se contará con los recursos de los que cuenta el centro, por lo que no será necesario aporte económico extra.	Colabora la empresa de comedor COES S.L.

8. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA ANUAL DE COMEDOR ESCOLAR

El Programa Anual de comedor escolar será supervisado por la Comisión de comedor, y valorado al finalizar el curso por el Consejo Escolar, incluyéndose esta evaluación en la memoria final anual del centro.

El Programa Anual deberá ser flexible y adaptable a cuantas necesidades o imprevistos pudieran surgir durante el desarrollo del servicio.

Igualmente, se presentará ante el Consejo Escolar y se remitirá a la Consellería de Educación el correspondiente balance de la gestión económica del servicio.

REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERNO COMEDOR ESCOLAR

CEIP MIGUEL DE UNAMUNO (ELX)

1. Durante el mes de septiembre de cada curso escolar, se facilitará a todo el alumnado la posibilidad de solicitar plaza de comensal, mediante un impreso que se podrá retirar en la Conserjería del Centro. Se hará constar, además de los datos personales, cualquier tipo de alergia o intolerancia a determinados alimentos y los datos bancarios para llevar a cabo el abono de los recibos mensuales, **que será únicamente mediante domiciliación bancaria para todos los comensales, incluidos los becarios (excepto los que tengan beca completa)**.
 2. El pago domiciliado de las cuotas se hará por meses completos. **EL VENCIMIENTO DEL RECIBO SE HARÁ EFECTIVO EL DÍA 11 DE CADA MES.** Será el resultado de multiplicar los días de servicio de comedor escolar por el precio de la cuota diaria.
Los alumnos/as comensales beneficiarios de BECA de comedor escolar, también efectuarán el abono mensual mediante domiciliación bancaria. Aquellos que hayan obtenido la beca completa quedan exentos de cualquier pago, ya que la administración aportará el 100 % real de la ayuda.
 3. La devolución del recibo domiciliado producirá la baja automática del alumno/a en el comedor, a partir del día 1 del mes siguiente al vencimiento, en el caso de no haber efectuado el pago durante los diez días siguientes a la fecha del recibo. Tres devoluciones supondrán la baja inmediata del alumno/a en el comedor, sin posibilidad de readmisión. La devolución del recibo se comunicará a la familia por escrito. El abono de ese recibo se realizará en el banco y, a continuación, se deberá **depositar el resguardo en el buzón de comedor escolar habilitado a tal efecto.** Este buzón se encuentra junto a la puerta de Conserjería.
 4. Cuando se produzca faltas justificadas iguales o superiores a **tres días consecutivos**, se efectuará la devolución de la parte correspondiente a la materia prima. El recuento de faltas se hará trimestralmente y su importe se descontará en el primer recibo del trimestre siguiente, salvo en el 3º, en que la devolución se hará en junio.
 5. Si algún alumno/a desea causar **baja en el Comedor**, deberá comunicarlo por escrito con una semana de antelación. El impreso de baja está a su disposición en la conserjería del Centro. Una vez cumplimentado, se deberá depositar en el buzón de comedor escolar habilitado a tal efecto. Este buzón se encuentra junto a la puerta de Conserjería.
 6. Si algún alumno/a dejara de asistir al Comedor sin avisar, se le guardará la plaza durante una semana, debiendo abonar la cuota correspondiente si quiere continuar. De lo contrario, perderá la plaza.
 7. Los alumnos/as comensales que, por enfermedad o indisposición, necesiten **dieta blanda** en días puntuales, lo comunicarán mediante un impreso que, una vez cumplimentado, deberán depositarlo en el buzón de comedor escolar habilitado a tal efecto. Este impreso está junto al buzón de comedor escolar.
 8. Los alumnos/as que hagan uso del servicio de comedor escolar serán agrupados por edades o niveles siempre que sea posible, en función de las ratios preceptivas. Cada grupo tendrá un monitor/a responsable que, además, será el encargado/a de programar, dirigir y dinamizar diversos talleres durante el servicio de comedor.
 9. Todos los alumnos/as deberán disponer de una bolsa de aseo personal con los enseres necesarios para su higiene: toallitas húmedas, cepillo de dientes, pasta de dientes, peine, colonia (no cristal). Es recomendable que se etiqueten con el nombre del niño/a.
 10. Hay dos turnos de comida. El primero, de 14:00 a 14:45 horas, será para alumnos de Educación Infantil, primero y segundo de Educación Primaria. El segundo turno, de 14:45 a 15:30 horas, será para el alumnado comprendido entre tercero y sexto de Educación Primaria.
La distribución de estos agrupamientos es susceptible de modificación, en función de parámetros organizativos en cada curso escolar.
 11. Los alumnos/as deberán respetar las normas de convivencia del Centro. Si son amonestados en su conducta por causa seria, serán objeto de un INFORME que pasará a la Comisión de Comedor del Consejo Escolar para su estudio. Una vez analizado este informe, la Comisión podrá optar por las siguientes medidas:
 - Pérdida temporal del derecho al servicio de comedor, previa notificación escrita dirigida a los padres del alumno/a, dando a conocer la conducta de su hijo/a.
 - Pérdida definitiva del derecho al servicio de comedor, previa notificación escrita dirigida a los padres del alumno/a, dando a conocer la conducta de su hijo/a.
 12. Los alumnos/as no pueden abandonar el Centro durante el horario de comedor. Si algún padre/madre/tutor necesita recogerlos, **DEBE INFORMAR AL MONITOR/A Y AL TUTOR/A** y cumplimentar un impreso para tal efecto. Este impreso se encuentra en conserjería.
 13. Los presupuestos, cuotas, cierre de comedor o situaciones especiales, serán decididos por la Comisión de Comedor, contando con la aprobación del Consejo Escolar.
 14. El horario de los monitores/as coincide con el de atención a los alumnos/as comensales, por lo que es imposible que atiendan a los padres/madres/tutores/as legales sin desatender a los niños/as de su grupo. **Cuando quieran tratar algún tema relativo al servicio de comedor escolar se dirigirán al/a responsable en el horario que se tenga establecido para tal fin.**
- Se recomienda acudir a la oficina del Sabadell CAM del Paseo de Germanías para realizar cualquier gestión relacionada con el comedor (abono de comidas sueltas, abono de un recibo devuelto, etc.).
 - **Para evitar el cobro de comisiones** por parte de la entidad bancaria, se recomienda no especificar el concepto del pago en el banco y, antes de depositar el resguardo en el buzón habilitado a tal efecto, **señalar a mano el concepto: NOMBRE Y APELLIDOS DEL ALUMNO/A COMENSAL, NIVEL, GRUPO Y DÍAS EN LOS QUE VA A HACER USO DEL SERVICIO DE COMEDOR.**
 - **Nº de cuenta del CEIP MIGUEL DE UNAMUNO:**