

PROGRAMACIÓN ANUAL DEL COMEDOR ESCOLAR CURSO 2024/2025



CEIP RABASSA

03018623@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/ceiprabassa/>

Este programa ha sido aprobado por el Consejo Escolar en la sesión celebrada el 29/10/2024

PROGRAMACIÓN ANUAL DE COMEDOR CURSO 2024/2025

1. INTRODUCCIÓN Y NORMATIVA

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

2.1. Hábitos de alimentación

2.2. Hábitos de convivencia

2.3. Educación del tiempo libre y de ocio

3. GESTIÓN Y FUNCIONAMIENTO

3.1. Recursos Personales

3.2. Comensales, agrupamientos y turnos del servicio

3.3. Precios y formas de pago

3.4. Estimación del coste del servicio

3.5. Espacios y recursos

3.6. Medidas de seguridad

4. NORMAS GENERALES

5. NORMAS DE CONVIVENCIA, FALTAS Y SANCIONES

6. COORDINACIÓN CON LAS FAMILIAS

7. PLAN DE ACTIVIDADES

7.1. Rutinas diarias

7.2. Organización de los Talleres

7.3. Cronograma

8. RELACIÓN DE 20 MENÚS TIPO.

9. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA

ANEXOS

ANEXO 1: Solicitud de inscripción, comunicación alergias y domiciliación bancaria

ANEXO 2: Comunicación personas autorizadas recogida alumnado.

ANEXO 3: Circular informativa a las familias 2024/2025

ANEXO 5: Comunicación conducta contraria a la convivencia

ANEXO 6: Comunicación baja en el servicio de comedor

1. INTRODUCCIÓN Y NORMATIVA

La dirección del centro docente, con el equipo directivo, encargado del comedor y Comisión de Servicios Complementarios del Consejo Escolar, tiene que elaborar al inicio de cada curso un programa que será aprobado por el Consejo Escolar del centro y se incorporará en la programación general anual. **Este programa anual tendrá que respetar y desarrollar el proyecto educativo de comedor escolar del centro.**

La escuela CEIP *Rabassa entiende el servicio de comedor no solo como un espacio que garantiza una alimentación adecuada sino como un espacio educativo donde niños y niñas aprenden hábitos tanto de alimentación, de descanso, de ocio, de relación social y convivencia. Es por este motivo que este plan forma parte de un proyecto educativo de comedor siempre en concordancia con el proyecto educativo de la escuela.

De acuerdo con la **Resolución 22 de julio de 2024**, del secretario autonómico de Educación, por la cual se aprueban las instrucciones para la organización y el funcionamiento de los centros que imparten Educación Infantil de segundo ciclo y Educación Primaria durante el curso 2024-2025 será aplicable la normativa siguiente:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (BOE 160, 06.07.2011). En el artículo 40, sobre las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar, se determina, entre otras actuaciones, que las autoridades competentes tienen que velar para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variados y equilibrados, y estén adaptados tanto a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad como las necesidades especiales del alumnado en cuanto a intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan. Por lo tanto, por medio de la aportación del alumnado del certificado médico correspondiendo que acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud, los centros tienen que elaborar menús especiales adaptados a estas alergias o intolerancias. Se tienen que garantizar menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.
- La Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de la Generalitat, de derechos y garantías de la infancia y la adolescencia (DOGV 8450, 24.12.2018), en el capítulo XV del título II, sobre el derecho a una alimentación adecuada, en el artículo 82, sobre respecto a los criterios de diversidad en los menús, determina que “los alimentos que se proporcionan en todo tipo de menús y acontecimientos para la infancia o la juventud garantizarán la igualdad en la diversidad, ya sea por razones médicas, religiosas o culturales, y ofrecer alternativas”.
- El Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat (DOGV 8323, 22.06.2018).
- La Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Consellería de Educación, Formación y Ocupación, por la cual se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la consellería con competencia en materia de educación (DOGV 6839, 13.08.2012), modificada por la Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Consellería de Educación, Investigación, Cultura y Deporte (DOGV 7845, 05.08.2016).

El programa anual establece los aspectos concretos de organización y funcionamiento del comedor escolar para cada curso escolar, incluyendo el número previsto de comensales, el presupuesto *económico, los recursos humanos y materiales, los horarios y agrupamientos del alumnado así como las actividades *previestesici. De acuerdo con el establecido en el **decreto 53/2008**, este programa define la atención educativa que recibirá el alumnado, que se concretará al menos en la programación de dos tipos de actividades:

a) Las actividades educativas programadas para el periodo de alimentación, que tendrán que reflejar principalmente la dimensión educativa de este servicio, las cuales tendrán, entre otras, el objetivo de desarrollar hábitos relacionados con la alimentación, la salud y la higiene.

b) Las actividades educativas programadas para los periodos inmediatamente anterior y posterior al periodo de alimentación, que tendrán que favorecer la integración de todo el alumnado y tendrán, entre otros, el objetivo de desarrollar habilidades sociales así como hábitos relacionados con la cultura, el deporte y el ocio.

La empresa adjudicataria del servicio de comedor escolar, sin perjuicio de la posibilidad de realizar propuestas a la dirección del centro docente con el objeto de armonizar y coordinar las actividades educativas, tendrá que prestar el servicio ajustándose al programa anual del comedor escolar.

Este programa es un documento flexible y abierto a posibles cambios y sugerencias del Claustro, del Consejo Escolar y de la Comisión de Comedor para constituir un instrumento eficaz que nos ayude a aumentar la calidad del servicio.

2.OBJETIVOS DEL PROGRAMA

2.1 Hábitos de alimentación

- Garantizar una dieta saludable y equilibrada al alumnado.
- Transmitir conocimientos básicos sobre educación alimentaria y sanitaria.
- Adquirir hábitos higiénicos, digestivos y alimentarios correctos.
- Adquirir hábitos de correcto comportamiento en la mesa.
- Adquirir hábitos del uso adecuado de los cubiertos para la comida y de educación básicas en la mesa
- Cuidar y respetar el mobiliario, efectos y utensilios de uso comunitario correcto en la mesa.
- Implicar las familias en la importancia de continuar en casa los patrones de conducta adquiridos en el comedor.
- Conocer la importancia de una dieta equilibrada para la salud
- Conocer los distintos tipos de alimentos, favoreciendo la ingesta de alimentos variados.
- Conocer la importancia de los diferentes alimentos para el desarrollo y la salud.
- Desarrollar hábitos de higiene adecuados: lavarse las manos antes y después de la comida.
- No rechazar sistemáticamente ningún tipo de alimento.
- Habituar a no hablar con alimentos en la boca. Masticar correctamente y no echar restos de comida en el suelo.

2.2 Habilidades sociales

- No levantarse de la silla sin el permiso del cuidador/a correspondiente.
- Esperar su turno
- Utilizar el tono de voz adecuado sin gritar.

- Adoptar un control postural correcto
- Utilizar fórmulas de cortesía para dirigirse a los otros: por favor, gracias...
- Ser amable y correcto en el trato con sus compañeros/as y con los cuidadores/as.
- Desarrollar hábitos de colaboración y cooperación con los compañeros/as y con el resto del personal.
- Desarrollar el sentido de solidaridad.
- Colaborar y participar en la creación de un ambiente adecuado en el comedor.
- Fomentar la integración de alumnas/as con necesidades educativas especiales.

2.3. Educación del tiempo libre y de ocio:

- Desarrollar la práctica del deporte a través de juegos
- Promover y practicar comportamientos y actividades lúdicas, siempre partiendo del respeto del otro, de la igualdad entre sexos y del goce de las mismas.
- Fomentar la participación, colaboración, trabajo en equipo, disciplina y convivencia.
- Habituarse al cumplimiento de sus deberes y derechos.
- Cuidar y ordenar el material utilizado en las actividades programadas.
- Disfrutar de las instalaciones y medios recreativos del centro: pistas deportivas, biblioteca, gimnasio, aulas, etc.
- Desarrollar la *camaradería, el respeto y la tolerancia.
- Iniciar a los alumnos en los juegos recreativos de mesa
- Fomentar juegos tradicionales y cooperativos, enseñándoles las reglas básicas de cada uno de ellos.
- Fomentar y participar en las actividades de lectura y dramatización.
- Desarrollar las habilidades manipulativas y creativas a través de la plástica.
- Fomentar y valorar el uso y disfrute del tiempo libre y ocio.
- Participar activamente en las actividades-talleres propuestos.

3. FUNCIONAMIENTO, ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN ECONÓMICA

El servicio de comedor escolar se prestará mediante la gestión del centro educativo a través de la contratación de una empresa de servicios que se encarga de del servicio de comedor por medio del **suministro y elaboración de comidas en el centro educativo**, a cargo de una empresa homologada del correspondiente acuerdo marco durante el curso escolar, se a decir, desde septiembre de 2023 a junio de 2024.

La empresa adjudicataria del servicio para el curso 2024/2025 es *COES S.L. de acuerdo con aquello que se aprobó el Consejo Escolar en la sesión celebrada el 18 de julio de 2024. Los menús propuestos por los nutricionistas de la empresa se elaboran diariamente en la cocina de nuestro centro.

Con carácter general, la escuela ofrece el servicio de comedor a lo largo del curso escolar desde septiembre a junio siempre en función de las necesidades y demanda de las familias.

El horario del servicio de comedor se:

De octubre a mayo	14:*00h a 15:*30h
Septiembre y junio	13:00 h a 14:*00h

3.1. Recursos Personales

La Orden 53/2012 de 8 de agosto, en el capítulo II establece las competencias de los responsables de la gestión del servicio, contempla las atribuciones del Consejo Escolar, la comisión de comedor, las funciones del Director/a, las competencias del Encargado/a del comedor, y las funciones de los cuidadores de comedor. Todas las actividades programadas, así como los objetivos a conseguir estarán supervisados por los órganos de seguimiento. El personal de cocina y cuidadores dependen de la empresa de alimentación. Los cuidadores realizarán funciones de vigilancia, atención de los alumnos/as comensales durante la comida, en los talleres programados y en los patios.

A) EQUIPO DE GESTIÓN

Encargado: Eusebio Aguirre

Secretaría: Andrea *Lacrampe

Coordinadora de Monitoras: Estefanía Martínez (dependiente de la empresa adjudicataria *COES SL)

Directora: M^a Manuela Blasco

B) COMISIÓN DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

La **Comisión de comedor**, constituida en el seno del Consejo Escolar, se encargará el seguimiento y control del comedor y realizará las informaciones pertinentes al Consejo Escolar. Este curso está formada por:

- M^a Manuela Blasco
- Alejandra Nadal
- Estefanía Martínez Serrano
- Jesús Martínez
- Rocio Tirado
- Miguel Castelló

C) EQUIPO DE CUIDADORES/SE CURSO 2024/2025

*GRUPO	CUIDADOR/A	N.º *alumnos
INFANTIL 2 AÑOS	M ^a Carmen Canillas y Mar Mengual	16
INFANTIL 3 AÑOS	Fine Gómez, Silvia Ruiz i Ainhoa Sánchez	32
INFANTIL 4 AÑOS	Sofía Pérez i Carla Carvalho	37
INFANTIL 5 AÑOS	Belén Noguera y Andrea Mañogil	38
1º *EP	Yamir Pérez	40
2º *EP	Daniel Guardiola	37
3º *EP	Isabel Uruñuela y Carlos Gómez	49
4º *EP	Azucena Martínez	33
5º *EP	Arantxa Tafalla	40

6° *EP	Ángela Palazon Estefanía Martínez (coordinadora)	40
AULAS ESPECÍFICAS SEMÁFORO	Ana Díaz, Cristina del Campo M ^a Jesús Espí i Javier Navarret	17

D) EQUIPO DE COCINA

COCINERA 8h/día	ESTHER JURADO
AYUDANTE DE COCINA 8 h/día	ELENA GREGORI
AYUDANTE DE COCINA 4,5 h/ día	ROSA MATEO
AYUDANTE DE COCINA 4,5 h/día	AFRICA MARTÍNEZ

3.2. ORGANIZACIÓN DE LOS GRUPOS, ESPACIOS Y TURNOS DEL SERVICIO.

La media de comensales prevista para este curso gira alrededor de los 340 comensales asiduos. Dado que el aforo de la sala de comedor solo té capacitado para 180 comensales y para respetar el horario establecido en la normativa vigente que regula el plan específico de jornada en sesión única matinal, se requiere organizar el servicio en dos turnos de 14 a 14:45 y de 14:45 a 15:30 horas.

Esta forma de organización facilita el cumplimiento de los horarios de forma que se haga compatible la alimentación con el descanso y las actividades previstas en la programación.

	HORARIO	GRUPOS
1.º TURNO	14:00 h-14:45 h	INFANTIL, 1.º, 2.º, Aulas Semáforo
2.º TURNO	14:45 h-15:30 h	3.º, 4.º, 5.º y 6.º Primaria

3.3.PRECIOS Y FORMA DE PAGO

La administración educativa ha fijado el precio máximo diario del servicio de comedor en 4,35€.

3.3.1 Alumna no beneficiario de ayuda de comedor. El alumnado que no es beneficiario de ayuda de comedor total o parcial tendrá que abonar las cuotas siguientes:

- La cuota de los meses de septiembre y junio se establecerá según el número de días lectivos. En el mes de septiembre se tendrá en cuenta el calendario del periodo de acogida del alumnado de Infantil 2 y 3 años y únicamente se cobrarán los días efectivos de asistencia en el comedor.

SEPTIEMBRE	16X 4,35 € =69,60 €
JUNIO	13 X 4,35 € = 56,55 €

- Para el resto del curso el importe mensual durante los meses de octubre a mayo es el resultado de multiplicar 147 días lectivos de octubre a mayo por 4,35 euros y dividirlo entre 8 mensualidades, resultando una cuota mensual de 79,93 €.

CUOTA A PAGAR EN LOS MESES De OCTUBRE A MAYO : 79,93 €

- El pago de la cuota del comensal habitual se efectuará **a través domiciliación bancaria** autorizada por los progenitores o tutores legales. **El cargo mensual en la cuenta bancaria se llevará a cabo entre los días 1 y 10 del mes siguiente.**
- El impago de una mensualidad podrá ocasionar la baja en el servicio del comedor escolar y, en todo caso, obliga a pagar la deuda pendiente, así como los gastos bancarios derivados de la devolución de los recibos.
- En caso de devolución accidental de un recibo, se le notificará a la familia **porque a**, a la mayor brevedad, enmiendan esta circunstancia, ingresando el importe a través de transferencia bancaria a la cuenta del centro que se indica en la página siguiente.
- En el supuesto de que no se regularice la situación, el alumno causará baja el día 1 del mes siguiente, sin más aviso. En todo caso, estarán obligados a abonar las cantidades debidas, que serán reclamadas por las vías oportunas.

3.3.2. Alumnado beneficiario de ayuda de comedor

El alumnado beneficiario de la Ayuda de Comedor la relación del cual se expondrá en el tablón de anuncios, tendrá que **abonar los importes** mensuales de septiembre a junio, que se detallan a continuación, según la puntuación obtenida:

TIPO AYUDA	CUOTA A PAGAR MENSUAL DOMICILIACIÓN BANCARIA
• A (20 y 19 puntos)	NO TIENEN QUE PAGAR NADA
• B (18 puntos)	15 €/mes
• C (14-17 puntos)	23,80 € /mes
• D (12-13 puntos)	32,60 €/mes
• E (7-11 puntos)	41,40 €/mes

- Todos los alumnos tendrán que respetar **las normas de funcionamiento y convivencia del comedor. El incumplimiento** de las normas por parte de los alumnos, así como el impago de las mensualidades, podrá suponer la baja en el servicio.
- Para darse de baja **voluntaria del Servicio de Comedor** será necesario comunicarlo por escrito al encargado del comedor, en el formulario previsto, **antes del 25 del mes anterior a la baja efectiva** .
- **Cuando un comensal, por causa debidamente justificada por razones de enfermedad o atención médica**, no haga uso del servicio de comedor, se le descontará de la cuota mensual a razón de 4,35 € por día de ausencia. Los descuentos por ausencias justificadas del comedor se realizarán en la cuota de enero y de junio.
- Para poder obtener este descuento la justificación de la falta se tendrá que comunicar siempre a través del correo electrónico: menjador.rabassa@gmail.com adjuntando los justificantes oportunos antes del día 1 del mes siguiente en el que se ha producido la ausencia.

- Todos los alumnos tendrán que respetar **las normas de funcionamiento y convivencia del comedor (ANEXO IV)**. El incumplimiento de las normas por parte de los alumnos, así como el impago de las mensualidades, podrá suponer la baja en el servicio.
- Para darse de baja **voluntaria del Servicio de Comedor** será necesario comunicarlo por escrito al encargado del comedor, en el formulario previsto, antes del 25 del mes anterior a la baja efectiva.

3.3.3 Comensal eventual

- Se considera alumnado **COMENSAL EVENTUAL** a aquel que, excepcionalmente **y a causa de necesidad justificada e informada la dirección del centro**, precisan utilizar el Servicio de Comedor algún día determinado sin **superar un máximo de 6 días en el mes.**
- La prestación del Servicio de Comedor a alumnado estará sujeta a la disponibilidad de plazas que no podrán superar el 5% de los comensales fijos, ni superar entre todos el número máximo posible.
- El pago de los comensales eventuales se realizará por anticipado en el banco **ingresando la cantidad de 43,50 para adquirir 10 tickets**. Cada día que desean usar el comedor, tendrán que notificarlo a la Encargada de Comedor, presentando el justificante de ingreso, o en su caso, el ticket correspondiente, antes de las 10 horas. El ingreso **se realizará en la cuenta bancaria del CEIP RABASSA, que se especifica a continuación:**

BANCO SABADELL: ES67 0081 1107 2600 0101 9204

- En el concepto del ingreso tendrá que figurar el nombre y apellidos del alumno/a, así como el curso en que está matriculado. **La copia del recibo** es la que tienen que presentar en la Secretaria del centro o a la encargada Estefanía Martínez. También **se podrá remitir el justificante a la dirección electrónica: menjador.rabassa@gmail.com**

3.4. Presupuesto del servicio de comedor escolar para el curso 2024/2025 de octubre a mayo.

GASTOS PREVISTOS OCTUBRE A MAYO (147 DÍAS LECTIVOS)	
MONITORES: 19 x 795 €/mas x 8 meses	120.840,00 €
2x 560€/mas x 8 meses	8.960,00 €
MENÚS: 350 comensales x 3,40 € X 147 días	174.930,00 €
HONORARIOS DIRECTORA: 25€ x 147 días	3.675,00 €
HONORARIOS ENCARGADO: 25€X 147 días	3.675,00 €
HONORARIOS SECRETARIA: 25 X147 días	3.675,00 €
REPOSICIÓN MATERIALES	2.000,00 €
PRESUPUESTO TOTAL GASTOS	317.755,00 €
INGRESOS PREVISTOS OCTUBRE A MAYO (147 DÍAS LECTIVOS)	
APORTACIÓN COMENSALES	130.000,00 €

APORTACIÓN CONSELLERÍA FUNCIONAMIENTO	97.755,00 €
APORTACIÓN CONSELLERÍA AYUDAS COMEDOR	90.000,00 €
TOTAL INGRESOS PREVISTOS	317.755,00 €

3.5. Espacios y recursos

El centro cuenta con varios espacios, interiores y exteriores, de uso específico o múltiple disponibles para desarrollar las actividades previstas. Se trata de conseguir la máxima funcionalidad de los mismos, programando las actividades de acuerdo con las características y disponibilidad de cada uno de ellos. Los espacios interiores de uso durante el periodo de comedor son:

- ✓ Sala Comedor
- ✓ Sala de usos múltiples edificio 1
- ✓ Biblioteca edificio 1
- ✓ Sala usos múltiples Edificio 2
- ✓ Aula de escuela tempranera edificio 2
- ✓ Aula apoyo edificio 2
- ✓ Biblioteca edificio 2
- ✓ Sala psicomotricidad edificio 2
- ✓ Servicios de la planta baja del edificio 1 y 2.
- ✓ Aulas de 6.º edificio 2.
- ✓ Aulas de infantil edificio 2

Los espacios exteriores de uso durante el periodo de comedor son:

- ✓ Patio de Primaria
- ✓ Patio de Infantil
- ✓ Pistas deportivas
- ✓ Zona *bibliopati

Los recursos con que se cuenta:

- Recursos humanos: todo el personal implicado especificado en el apartado 2.1.
- Recursos económicos: regulado por la legislación vigente procedentes de la Consellería de Educación y de las aportaciones de los comensales.

Los materiales al alcance del alumnado para el tiempo de comedor son de dos tipos

a) Material necesario y adecuado para la comida: vasos, platos, cubiertos...

b) Material didáctico utilizado para el desarrollo de las actividades programadas: pelotas, material deportivo, cuerdas, juegos de mesa, juegos de construcciones, libros, material fungible para manualidades (lápices, ceras, tijeras, rotuladores...), reproductores de video y audio.

3.6. Medidas de seguridad.

- El alumnado no entrará a la cocina.
- Se pondrá especial atención con el alumnado más pequeño en el uso de instrumentos cortantes o peligrosos (cuchillos, tenedores, platos calientes, ...)
- Todo el personal de cocina cuenta con el carné de manipuladores de alimentos, pasando los controles sanitarios pertinentes de forma periódica.
- Nuestro Centro es visitado periódicamente por inspectores de sanidad, controlando el personal y las instalaciones y emitiendo los informes sanitarios pertinentes, de forma que se garantice el derecho a la salud de todos nuestros comensales.
- Cuando se lleve a cabo una simulación de evacuación o evacuación real, el alumnado seguirá las indicaciones del profesorado, encargado y personal de comedor (cocineras y educadoras).
- Diariamente se efectúa el control de temperaturas de las cámaras frigoríficas y congeladores a la vez que se guardan muestras de los platos cocinados
- Revisiones periódicas y certificaciones oficiales de instalaciones de gas Control de maquinaria, de la depuradora, de los utensilios...
- Tratamientos trimestrales desinfección, desinsectación y desratización
- La cocina y el comedor dispone de dos extintores revisados periódicamente.
- Las ventanas tienen tela *mosquitera.
- Se seguirán las actuaciones previstas en el Plan de Autoprotección del Centro.

3.7. Atención a la diversidad

Este programa tiene que tener en cuenta las características, necesidades e intereses del alumnado y de sus familias, y tiene que prever las actuaciones y los apoyos para el alumnado que, por razones de discapacidad o limitaciones funcionales, permanentes o transitorias, por trastornos alimentarios, alteraciones sensoriales, enfermedades o retos conductuales, necesita una atención específica o contextos accesibles.

El CEIP RABASSA cuenta con tres aulas específicas con alumnado con necesidades derivadas de discapacidad motriz. Además hay 12 alumnos de las aulas ordinarias que precisan también una atención especializada. Contamos con la supervisión y seguimiento de cinco y 1/2 educadoras de Educación Especial para la atención de este alumnos en el tiempo dedicado al comedor y la atención directa de 4 cuidadores dependientes de COES S.L.

4. NORMAS GENERALES

1. La inscripción en el servicio de Comedor Escolar supone la aceptación de estas normas.
2. Al inicio de cada curso escolar las familias interesadas tienen que agasajar el formulario de solicitud para inscribir a sus hijos e hijas al servicio de comedor escolar.
3. La asistencia en el comedor estará supeditada a la asistencia en el colegio.
4. Si el niño/a tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, se tiene que especificar en la solicitud de comedor y tiene que ser acompañada por un informe médico que lo justifique.
5. Hay disponible un menú de régimen/dieta blanda que tendrá que ser solicitado mediante una nota firmada por el/la pare/madre, en la que se especifique el tipo de enfermedad, antes de las 10:00 horas.

6. En horario de comedor, igual que en horario lectivo, **no se administrará ningún tipo de medicación** y en ningún caso el alumnado llevará medicamentos en la escuela.
7. Si por causa justificada, uno/a alumno/a tiene que ausentarse del Centro, lo hará acompañado/a de su padre/madre o persona en quien delegan, con conocimiento previo del encargado/a del servicio o de algún miembro del equipo directivo.
8. Si un niño/a viene del médico podrá hacer- uso del servicio de comedor siempre que lo haya informado *previamente para que se le encomiende su menú.
9. Durante el tiempo de comedor rigen las normas generales de convivencia del Centro.
10. Para realizar los pagos, será obligatoria la domiciliación bancaria de los mismos. El día de cobro será entre el 10 y el 15 de cada mes.
11. El impago de una mensualidad será motivo suficiente para causar baja provisional en el servicio de comedor hasta que no se abone la cantidad debida. La reiteración de esta circunstancia, podrá ser causa de baja definitiva.
12. Los comensales que desean causar baja en el servicio de comedor lo comunicarán en el centro antes de lo último día natural del mes anterior al de la baja efectiva
13. En las salidas del centro programadas por un día los/as alumnos/as comensales dispondrán del correspondiente menú de picnic facilitado por el comedor.
14. Los alumnos que sepan que faltarán en el comedor tendrán que notificarlo con antelación.
15. Los alumnos tendrán que respetar el material del comedor y del centro, así como a sus compañeros y personal del servicio, de forma que el momento de la comida pueda ser lo más agradable y distendido posible.
16. A partir del momento en que se encuentran sentados, no podrán levantarse de la silla salvo que la educadora lo considere oportuno. Para pedir pan, agua, servilletas..., el alumno levantará la mano para ser atendido por los/as educadores/as de comedor.
17. No se permite la entrada en el comedor de golosinas u otro tipo de comida. Tampoco se permite salir con ella.
18. Antes de entrar en el comedor usarán los lavabos y se lavarán las manos. No podrán salir al lavabo durante la comida, excepto en casos de verdadera urgencia.
19. Los alumnos tendrán que comer una cantidad suficiente de alimento; no podrán negarse a comer a no ser por causa debidamente justificada.
20. Queda prohibido a los alumnos jugar en los corredores de acceso en las aulas y en todos aquellos espacios que no hayan sido asignados por el Equipo Directivo para realizar el Servicio de Comedor.
21. Las familias deben de estar siempre localizables, puesto que en caso de accidente, corresponde a estos tomar las decisiones oportunas: De no ser localizados, se seguirá el protocolo de accidentes del centro.

5. NORMAS DE CONVIVENCIA Y SANCIONES.

Siendo el servicio de comedor una prestación educativa y formando parte de la Programación General Anual del Centro, el comportamiento de los/as alumnos /as usuarios del mismo tiene que ser el correcto. En caso de comportamientos inadecuados habrá que ajustarse al Reglamento de Régimen Interior del Centro y a la normativa vigente.

- ✓ Todos los comensales entrarán debidamente aseados y correctamente vestidos en el comedor
- ✓ Los comensales tienen que respetar a todo el personal encargado del servicio de comedor, tanto en el desarrollo de las actividades como en el transcurso de las comidas. Durante la comida se observarán las normas de urbanidad elementales, tanto en el comportamiento como en la relación con los otros comensales.
- ✓ La escuela no se hará responsable de los juegos, móviles, balones o cualquier material propiedad de los menores. En caso de pérdida o deterioro de alguno de estos objetos la familia no podrá reclamar en el centro.
- ✓ Se respetarán y cuidarán todas las dependencias del recinto escolar.
- ✓ Los comensales tratarán sus compañeros/as con respeto, evitando situaciones de violencia tanto verbal como física.
- ✓ Durante el tiempo de la comida no se permitirán juegos, libros, etc.
- ✓ Durante la permanencia en el comedor se utilizará un tono de voz moderado, evitando los ruidos innecesarios y las discusiones.
- ✓ No se podrá salir del comedor hasta que lo/el encargado/a o educador/a lo indique. Del comedor se saldrá en orden y silencio dirigiéndose al lugar indicado.
- ✓ Si se produce cualquier ruptura o desperfecto en el comedor o en las instalaciones del centro, se avisará al educador/a o al encargado/a y se determinarán responsabilidades.

El incumplimiento de estas normas podrá ser motivo de sanción tal como se detalla a continuación. Con carácter general los problemas de mal comportamiento o indisciplina serán resueltos por los educadores cuando se trate de faltas leves. Cuando se trate de problemas de comportamiento graves el caso podrá ser derivado a la dirección del centro e incluso a la comisión de comedor, que intentará dar respuesta de acuerdo con la normativa en vigor. Se podrá acordar, incluso, la expulsión del comedor.

Medidas correctoras cuando sean vulneradas las normas de convivencia del comedor:

- Amonestación oral.
- Comunicación escrita a la familia.
- En el caso de falta grave, esta se tiene que anotar en una hoja de incidencias, previa audiencia con la encargada o directora del centro.
- Privación del tiempo de juego en horario de comedor.
- Reparación económica de los daños causados.
- Tareas de colaboración en el servicio de comedor.
- Expulsión temporal o definitiva del servicio de comedor. Las posibles incidencias que surjan durante la prestación del servicio de comedor se tienen que anotar en una hoja de incidencias y serán firmadas por el monitor y por la encargada de comedor.

6. COORDINACIÓN CON LAS FAMILIAS.

- Mensualmente se enviarán los menús correspondientes al mes en curso y se publicarán en la web de la escuela:
- Cuando un alumno/a no haya ingerido una cantidad suficiente del menú se comunicará por escrito a la familia en el día.
- Se proporcionará un seguimiento diario a través de la aplicación de *COES.
- **En caso de necesidad, los padres y madres pueden entrevistarse, previa cita, con el Encargado del Comedor, coordinadora de monitores/se y directora.**
- La participación de los padres en la gestión del comedor escolar se realizará fundamentalmente a través de la comisión de comedor y del Consejo Escolar del centro.

7. PROGRAMA DE ACTIVIDADES

7.1. Organización del tiempo y rutinas diarias.

El equipo de atención directa al alumnado está formado por un equipo de cuidadores/se de acuerdo con las ratios mínimas establecidas en la normativa y según las características y necesidades de los grupos de alumnos. Durante este curso cuentan con la atención de 18 monitor/se + 6 monitores/se extra *COVID. Durante el horario de comedor se diferencian cuatro momentos educativos diferenciados: higiene de manos, comer en el comedor, tiempo de descanso/relax y tiempo dedicado en el programa de actividades extraescolar de carácter lúdico y deportivo. A las 14.00 h cada educador acude a recoger a su grupo en las aulas respectivas para desarrollar las actividades programadas. La dinámica de trabajo será la siguiente.

Primer turno: Educación Infantil, 1.º ciclo de Primaria y Aulas específicas

- Hábitos de higiene y entrada en el comedor
- Comer
- Hábitos de higiene
- Actividades (talleres)/siesta para los niños/se de 3 años y del aula roja
- Patio
- Actividades (talleres)
- Preparación para la salida del centro.

Segundo turno: 2.º y 3.º ciclo de Educación Primaria

- Actividades deportivas o alternativas
- Hábitos de higiene y entrada en el comedor
- Comer
- Hábitos de higiene
- Actividades /Talleres
- Patio
- Preparación para la salida del centro.

7.2. Organización de los talleres.

Los talleres y las actividades formativas están diseñados para que se combine la formación y educación del alumnado dentro de un ambiente distendido y divertido, utilizando los juegos lúdicos para desarrollarlos. Se desarrollarán a partir de cuatro aspectos fundamentales:

- Alimentación equilibrada.
- Comportamiento en la mesa y hábitos cívicos.
- Hábitos de higiene.
- Convivencia y Socialización.

Los talleres que nos hemos propuesto realizar durante este curso escolar al tiempo de comedor son los siguientes:

- Taller de juegos de patio.

- Taller de buenos hábitos.
- Taller de manualidades.
- Taller de juegos cooperativos
- Taller de animación a la lectura.
- Taller de reflexión «aprendo a pensar»
- Taller de cine.
- Taller de juegos de mesa y deberes.

TALLER DE JUEGOS DE PATIO

Justificación

Es importante para el alumnado jugar en un espacio abierto y grande donde pueda dejar correr su imaginación siempre bajo la supervisión de los monitores. Además de los juegos en equipo, se pueden trabajar otros aspectos importantes como respetar las normas y los turnos de juego, entre otros. Enseñaremos al niño juegos variados, libres y dirigidos para que pueda estar entretenido junto con los otros compañeros y evitar así el sedentarismo.

Objetivos

- Valorar el juego como un medio para realizar actividad física, para disfrutar, relacionarse y aprovechar el tiempo libre.
- Utilizar en la resolución de problemas motrices, las capacidades físicas básicas y las destrezas motrices, teniendo en cuenta las posibilidades y limitaciones de cada cual.
- Desarrollar la iniciativa individual y el hábito de trabajo en equipo, aceptando las normas y reglas que previamente se hayan establecido.
- Conocer y valorar los beneficios que provoca sobre la salud la realización de actividades físicas, así como la adquisición de hábitos de higiene, alimentación y ejercicio físico.
- Colaborar en juegos y actividades deportivas, desarrollar actitudes de tolerancia y respeto a las posibilidades y limitaciones de los otros, actitudes que favorecen la convivencia y que contribuyen a la resolución de conflictos de forma pacífica.

Actividades a desarrollar

- ✓ Conocer juegos populares.
- ✓ Ofrecerlos recursos lúdicos para que puedan practicarlos en la calle o en la hora del patio.
- ✓ Cumplir las normas del juego.
- ✓ Guardar el turno de participación para que todo el mundo pueda jugar.
- ✓ Fomentar la tradición de juegos de antes de que ahora se han perdido con las nuevas tecnologías.
- ✓ Compartir espacios de convivencia entre alumnas otros cursos y edades.

TALLER DE BUENOS HÁBITOS

Justificación

El espacio del comedor, es un buen momento para trabajar hábitos, pautas y bonos modales en la hora de sentar a mesa por comida. Es importante cumplir una serie de normas que tanto en el centro educativo como casa serán de gran utilidad para establecer una buena educación como personas. Estas normas *están incluidas en el DECÁLOGO DEL COMEDOR (ver web de la escuela), y cada más se trabajará especialmente una de estas normas o valores.

Objetivos

- Comer con la boca cerrada, con un tono de voz suave y sin levantarse de la silla.
- Comunicar a los educadores – monitores cualquier incidencia sobre la comida.
- Comer de todo, sin rechazar ninguna comida ni tipo de este.
- Respetar a los compañeros que toman otros menús por alguna intolerancia o ideología.
- Lavarse las manos antes y después de comer.

- Hacer un buen uso de los cubiertos.
- Adoptar una postura correcta en la silla.

Actividades a desarrollar

- ✓ Conocer las normas básicas del comedor.
- ✓ Cumplir las indicaciones de los monitores – educadores.
- ✓ Hacer un buen uso de los cubiertos.
- ✓ Comer de forma correcta y variada.
- ✓ Hablarles del menú que van a tener y de la importancia de aportar en el cuerpo alimentos y sustancias de todo tipos para el correcto desarrollo.
- ✓ Guardar un clima de silencio y tranquilidad en el comedor.
- ✓ No derrochar ni jugar con la comida.

En el marco de este *taller se despliega el Programa de refuerzo “MESA RESTAURANDO” vinculado al cumplimiento de las normas establecidas en el DECÁLOGO DEL COMEDOR DEL CEIP *RABASSA.

TALLER DE MANUALIDADES

Justificación

Las manualidades artísticas tienen el objetivo de centrar la atención y la destreza con los alumnos que lo realizan. Se trata de una actividad importante que hemos creído conveniente que estuviera dentro del horario del comedor porque resulta motivadora para los alumnos. De este modo, trabajan la motricidad fina recortando o enganchando en el mismo tiempo que desarrollan su creatividad con las artes plásticas.

Objetivos

- Centrar la atención con la manualidad que tienen que realizar.
- Seguir las indicaciones del sedes educadores para obtener un buen resultado
- Hacer un buen uso y tener cura del material que los proporcionan los monitores educadores.
- Desarrollar la creatividad y destrezas manuales en los alumnos.

Actividades a desarrollar

- ✓ Desarrollar la motricidad fina pintando, pinchando, recortando y enganchando.
- ✓ Despertar la creatividad entre los alumnos.
- ✓ Realizar varias manualidades de forma cuidadosa y correcta.
- ✓ Hacer caso a las indicaciones de los monitores – educadores para la correcta ejecución de la manualidad.
- ✓ Respetar los gustos y creaciones de los otros alumnos.

TALLER DE JUEGOS DEPORTIVOS

Justificación

La actividad física es uno de los factores importantes para el crecimiento y la motricidad de los alumnos de infantil y primaria. La práctica de un deporte ayuda a la coordinación y trabajo en equipo. Hemos incluido estos tipos de actividades en nuestra programación la cual ayudará practicar y conocer deportes variados y conocer sus normas.

Objetivos

- Practicar deportes variados.
- Conocer y respetar las normas y características de los deportes que se practican.
- Trabajar la coordinación y el trabajo en equipo.
- Saber afrontar la victoria y la derrota en los partidos.

Actividades a desarrollar

- ✓ Conocer las normas básicas de los deportes que se practican al taller.
- ✓ Hacer competiciones entre equipos de alumnos del comedor para practicar las normas.
- ✓ Aceptar las reglas de los juegos y cumplirlas. Practicar deportes variados y fomentar la actividad física entre nuestros alumnos.

TALLER De ANIMACIÓN A LA LECTURA

Justificación

Esta actividad la hemos enfocado a los alumnos de infantil, pues escuchar y conocer cuentos populares favorece el vocabulario y la estructura mental entre los alumnos. Las monitoras – educadoras, a través del habla, la escuela y la dramatización, cada semana trabajan un cuento que enriquece y motiva en cada uno de nuestros alumnos.

Objetivos

- Conocer los cuentos populares.
- Desarrollar el gusto por la lectura.
- Participar en los cuentos con las monitoras – educadoras.
- Mostrarse receptivos y respetar a los compañeros que están escuchando.

Actividades a desarrollar

- ✓ Escuchar un cuento.
- ✓ Proporcionar un clima tranquilo donde los alumnos estén cómodos escuchando el cuento.
- ✓ Participar en los cuentos cuando lo crean conveniente las monitoras.
- ✓ Recordar las ideas principales de la historia.
- ✓ Pintar algún dibujo que haga referencia al cuento.
- ✓ Explicar los valores que transmiten los cuentos explicados.

TALLER «APRENDO A PENSAR»

Justificación

Los niños y las niñas que se quedan en el comedor tienen que respetar unas normas de comportamiento específicas. Estas normas tienen que ser recordadas y reforzadas periódicamente para que los alumnos puedan interiorizarlas.

Objetivos

- Aprender normas de convivencia.
- Comprender que nuestros actos tienen consecuencias.
- Reforzar conductas positivas.
- Corregir conductas negativas.
- Reforzar la autoestima.

Actividades a desarrollar

- ✓ Hacer una mesa redonda: reflexión en grupo de las conductas positivas y negativas. Reforzar las positivas y mostrar como mejorar las negativas.
- ✓ Carteles: El alumnado junto con los monitores, elaborarán carteles alrededor de:
 - Compromisos y objetivos de cada grupo.
 - Hábitos de higiene, de conducta, etc. como por ejemplo lavarse las manos y los dientes, sentar correctamente y levantar la mano, utilizar los cubiertos correctamente, comer de forma saludable, desplazarse haciendo una fila correctamente, respetar los otros, cuidar el material escolar.

TALLER DE CINE

Justificación

El cine es una herramienta muy útil para transmitir al alumnado valores tan importantes como la amistad, la solidaridad, el respeto y la paz. Es por eso, que en el comedor hagamos una selección de las películas más motivadoras y que transmiten mensajes fundamentales para el desarrollo íntegro de las personas. Estos valores transmitidos por el visionado de las películas permiten conseguir personas más preparadas para vivir en la sociedad actual.

Objetivos

- Incorporar de una manera activa la Educación en Valores al proyecto educativo del comedor escolar.

- Aprovechar la temática y el contenido de la película proyectada para formar el alumnado en valores, actitudes y habilidades sociales, que actúan como factores de protección.
- Favorecer en el alumnado la afición por el cine como fórmula positiva de utilización de su tiempo libre, desarrollando además sus posibilidades como fuente de información y de enriquecimiento cultural.

Actividades a desarrollar

- ✓ Visualización de películas adaptadas en la edad del alumno.
- ✓ Reflexión en grupo de la visualización.
- ✓ Puesta en común de las opiniones expresadas.
- ✓ Realización de la ficha de la película.
- ✓ Visualización de dibujos animados para los más pequeños.
- ✓ Documentales de temática variada según la edad de los alumnos (animales, viajes, deportes, etc.)

TALLER DE JUEGOS DE MESA Y DEBERES

Justificación

Los alumnos pueden aprovechar este tiempo para realizar los deberes o desarrollar sus capacidades con los juegos de mesa. A los alumnos que quieran avanzar sus manchas de clase, leer o repasar, tendrán un tiempo para llevarlo a cabo. Así mismo, los alumnos que no tengan ninguna tarea, podrán aprovechar con los compañeros y compañeras para jugar a juegos de mesa. De este modo, se fomenta el trabajo individual, en parejas o pequeño grupo y la responsabilidad entre el alumnado del comedor.

7.3. Cronograma de las actividades de comedor

1.º TURNO: INFANTIL, 1.º y 2.º de Primaria Y AULAS ESPECÍFICAS(*)					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14:00 14:05	HILERAS, CONTROL De ASISTENCIA , HIGIENE DE MANOS				
14:05 14:45	COMEDOR				
14:45 15:45 (**)	*INF 4 -5 AÑOS CONSTRUCCIONES Sala Uno. Múltiples	*INF 4 -5 AÑOS DIBUJO Aula I4B/Tempranera	*INF 4 -5 AÑOS CUENTOS *Patio/aula I4B/Maten.	*INF 4 -5 AÑOS MANUALIDADES Aula I4B/Tempranera	*INF 4 -5 AÑOS CINE Biblioteca
	1.º-2 DELGADO DIBUJO/JUEGOS MESA Sala PDI/Labor/Ajedrez	1.º-2 DELGADO MANUALIDADES/ J.MESA Sala PDI/Labor/Ajedrez	1.º-2 DELGADO *CUENTO/*TEATRO Sala PDI/Labor/Ajedrez	1.º-2 DELGADO *CONSTRUCCIONES Uno.Múltiples/Sala PDI	1.º-2 DELGADO CINE Uno.Múltiples/ PDI
15:45 16:50	*INF 4 -5 AÑOS JUEGOS LIBRES AL PATIO De INFANTIL	*INF 4 -5 AÑOS JUEGOS CON PELOTAS	*INF 4 -5 AÑOS JUEGOS CON CUERDAS	*INF 4 -5 AÑOS JUEGOS CON *AROS	*INF 4 -5 AÑOS J. TRADICIONALES
	1.º-2 DELGADO JUEGOS EN LAS PISTAS	1.º-2 DELGADO FÚTBOL Y *BASQUET	1.º-2 DELGADO JUEGOS TRADICIONALES	1.º-2 DELGADO JUEGOS CON CUERDAS	1.º-2 DELGADO JUEGOS CON *AROS
16:50 17:00	HIGIENE, *LLAVABOS, HILERAS Y PREPARACIÓN PARA La *EXIDA				

(*) El alumnado de las aulas específicas pasan después de comer en la sala de descanso para cambio postural, aseo personal, juegos adaptados, siesta o integración en grupos de primaria, según los casos y necesidades.

2.º TURNO: 3.º, 4.º, 5.º y 6.º de Primaria					
HORA	*NOVEM-DICIEMBRE	GENER-*FEBRER	MARZO-ABRIL	MAYO	JUNIO
14:00 14:05	HILERAS, CONTROL De ASISTENCIA,				
14:05 14:40 (**)	TORNEO FÚTBOL/ *ACTITIVITATS ALTERNATIVES En LA BIBLIOTECA: DEBERES, LECTURA, COREOGRAFÍAS.	TORNEO *BASQUET/ *ACTITIVITATS ALTERNATIVES En LA BIBLIOTECA: DEBERES, LECTURA, COREOGRAFÍAS.	BÉISBOL/ *ACTITIVITATS ALTERNATIVES En LA BIBLIOTECA: DEBERES, LECTURA, COREOGRAFÍAS.	PETANCA/ *ACTITIVITATS ALTERNATIVES En LA BIBLIOTECA: DEBERES, LECTURA, COREOGRAFÍAS.	JUEGOS LIBRES AL PATIO/ *ACTITIVITATS ALTERNATIVES En LA BIBLIOTECA: DEBERES, LECTURA, COREOGRAFÍAS.
14:40 14:45	HIGIENE DE MANSO, HILERAS Y ENTRADA AL COMEDOR				
14:45 15:30	COMEDOR				
15:30 16:50	BIBLIOTECA TALLER MANUALIDADES/ JUEGOS COOPERATIVOS/ TRADICIONALES/ JUEGOS DE MESA	BIBLIOTECA TALLER MANUALIDADES TALLER JUEGOS COOPERATIVOS/ TRADICIONALES/ JUEGOS DE MESA	BIBLIOTECA TALLER MANUALIDADES TALLER JUEGOS COOPERATIVOS/ TRADICIONALES/ JUEGOS DE MESA	BIBLIOTECA TALLER MANUALIDADES TALLER JUEGOS COOPERATIVOS/ TRADICIONALES TALLER JUEGOS DE MESA	BIBLIOTECA ASAMBLEA TALLER CINE
16:50 17:00	HIGIENE, FILAS Y PREPARACIÓN PARA La SALIDA				

(**) En los días de lluvia las actividades al exterior se sustituirán por actividades en el interior del centro: Juegos mesa, cine, plástica, biblioteca, etc.

9.RELACIÓN DE 20 MENÚS TIPOS

- En el servicio de comedor se prestará una especial atención a la formación de buenos hábitos alimentarios del alumnado, para lo cual se tiene que establecer una planificación de menús variada y equilibrada. En este sentido, se incluye en el programa anual del comedor una relación de 20 menús, los cuales serán revisados periódicamente.
- La planificación y la elaboración de los menús se registrará por las normas dietéticas para comedores y residencias escolares elaboradas por la consellería competente en materia de salud, prestando especial atención a las recomendaciones contenidas en los documentos elaborados por la Consellería sobre las actuaciones para la prevención y el control del sobrepeso y la obesidad en la infancia y la adolescencia.
- El comedor escolar del CEIP *RABASSA dispone de menús especiales o de régimen para atender al alumnado que, por medio del correspondiente informe médico, acredita la imposibilidad de ingerir determinados alimentos.



MENÚ TIPO (20 DÍAS)

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 1</p> <p>1º. Sopa de pescado con fideos.</p> <p>2º. Pechuga de pollo a la plancha con guisantes y ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>H.Carb:72g, Azúcares:28g, Gras:18g, G.Sat:7g, Prot:28g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:583</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura hervida y carne de ave.</p>	<p>Día 2</p> <p>1º. Arroz con magro, garbanzos y pimiento.</p> <p>2º. Lomo de caella a taquitos con tomate y ensalada con lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:103g, Azúcares:27g, Gras:24g, G.Sat:8g, Prot:25g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:777</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y huevo.</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Macarrones con atún y tomate.</p> <p>2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:103g, Azúcares:28g, Gras:20g, G.Sat:7g, Prot:25g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:765</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado blanco.</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Potaje de garbanzos con acelgas.</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:82g, Azúcares:26g, Gras:17g, G.Sat:6g, Prot:24g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:624</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura hervida y carne.</p>	<p>Día 5</p> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Crema de calabaza natural con picatostes.</p> <p>2º. Albóndigas estofadas con zanahoria, champiñón y patatas dado.</p> <p>3º. Fruta / Pan integral.</p> <p>H.Carb:82g, Azúcares:27g, Gras:11g, G.Sat:6g, Prot:24g, Fibra:15g, Sal:2g, KCal:719</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y pescado azul.</p>
<p>Día 6</p> <p>1º. Espirales con champiñón y tomate.</p> <p>2º. Filete de fogueiro al limón con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>H.Carb:87g, Azúcares:28g, Gras:13g, G.Sat:4g, Prot:23g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:683</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y carne de ave.</p>	<p>Día 7</p> <p>1º. Lentejas huertanas con espinacas.</p> <p>2º. Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:75g, Azúcares:26g, Gras:18g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:653</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura hervida y pescado blanco.</p>	<p>Día 8</p> <p>1º. Ensalada primavera con lechuga, tomate, jamón, queso, zanahoria, aceitunas y pepino.</p> <p>2º. Arroz mixto con pollo, calamar y pimiento.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:89g, Azúcares:24g, Gras:12g, G.Sat:5g, Prot:26g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:616</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y huevo.</p>	<p>Día 9</p> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Caldo casero con garbanzos y letrás.</p> <p>2º. Filete de ternera asado en su jugo con patatas deluxe.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:89g, Azúcares:24g, Gras:20g, G.Sat:10g, Prot:26g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:653</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura asada y pescado azul.</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Guisado de pollo con verduras.</p> <p>2º. Ventresca de merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan integral.</p> <p>H.Carb:62g, Azúcares:22g, Gras:15g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:10g, Sal:2g, KCal:543</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y carne.</p>
<p>Día 11</p> <p>1º. Fideuá campellera con atún y calamar.</p> <p>2º. Tortilla de jamón con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>H.Carb:73g, Azúcares:24g, Gras:12g, G.Sat:6g, Prot:23g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:757</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y carne de ave.</p>	<p>Día 12</p> <p>1º. Hervido valenciano.</p> <p>2º. Filete de marrajo con empanado casero y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:82g, Azúcares:28g, Gras:14g, G.Sat:7g, Prot:25g, Fibra:1g, Sal:2g, KCal:654</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y pescado blanco.</p>	<p>Día 13</p> <p>1º. Olla de legumbres.</p> <p>2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:82g, Azúcares:28g, Gras:24g, G.Sat:6g, Prot:25g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:874</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y pescado blanco.</p>	<p>Día 14</p> <p>1º. Arroz de verdura con pimiento, garrofó y coliflor ecológica.</p> <p>2º. Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:89g, Azúcares:24g, Gras:14g, G.Sat:2g, Prot:25g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:609</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura hervida y huevo.</p>	<p>Día 15</p> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Caldo de cocido con fideos.</p> <p>2º. Cocido madrileño con pollo, ternera, garbanzos, chorizo y col.</p> <p>3º. Postre especial / Pan int.</p> <p>H.Carb:70g, Azúcares:22g, Gras:22g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:10g, Sal:2g, KCal:580</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura asada y pescado azul.</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Crema de espinacas popeye con picatostes.</p> <p>2º. Lomo a la plancha y ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>H.Carb:82g, Azúcares:22g, Gras:20g, G.Sat:7g, Prot:25g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:638</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y carne.</p>	<p>Día 17</p> <p>1º. Caracolas con calabacín, pimiento y tomate.</p> <p>2º. Bacalao al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:89g, Azúcares:28g, Gras:12g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:558</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura hervida y carne de ave.</p>	<p>Día 18</p> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Judías huertanas con calabaza.</p> <p>2º. Pollo estofado con patatas a lo pobre.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:76g, Azúcares:27g, Gras:17g, G.Sat:5g, Prot:25g, Fibra:7g, Sal:2g, KCal:680</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura al vapor y carne.</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito.</p> <p>2º. Ventresca de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>H.Carb:118g, Azúcares:27g, Gras:16g, G.Sat:5g, Prot:29g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:738</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado azul.</p>	<p>Día 20</p> <p>1º. Sopa juliana con garbanzos y lluvia.</p> <p>2º. Tortilla de jamón con tomate y ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Helado / Pan integral.</p> <p>H.Carb:55g, Azúcares:14g, Gras:22g, G.Sat:5g, Prot:15g, Fibra:7g, Sal:2g, KCal:507</p> <p>Sugerencia de cena: Verdura hervida y pescado blanco.</p>

Este menú es una propuesta ejemplo ajustada a 20 días de comedor, para describir y mostrar: grupos de alimentos utilizados en la elaboración de menús, formas de cocinado y tipo de productos alimenticios, en los menús a ofrecer durante el curso 2017 / 2018. La fruta será siempre de temporada en cada estación se ofrecerá las que se dispongan en el mercado y aptas para el consumo escolar.

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 05 48 o las 24 horas en nutricionista@coes.es



9. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA

La evaluación del proyecto de comedor se realizará en el marco de la memoria final del centro, sin perjuicio del seguimiento que cada centro pueda establecer en función de su autonomía.

❖ Seguimiento y evaluación de los alumnos.

Para llevar un seguimiento específico de cada alumno, cada educador responsable del grupo podrá realizar informes personales en relación al grado de adquisición de hábitos alimentarios, de comportamiento y de participación en las actividades programadas. Aun así se informará, cuando el educador crea oportuno, del comportamiento y alimentación al encargado del comedor, quién lo transmitirá al tutor del alumno y a la familia si procede. **También está disponible para las familias el seguimiento diario de la alimentación del alumnado a través de la APP de *COES.**

❖ Seguimiento y evaluación de los monitores

El encargado del comedor supervisará periódicamente el trabajo realizado por los educadores respecto a los proyectos y taller desarrollados, como su tarea dentro del comedor en el momento de atención alimentaria del alumno. Aun así, mensualmente el centro recibirá la visita del coordinador de actividades de la empresa contratada para valorar la progresión y seguimiento del proyecto desarrollado.

❖ **Seguimiento y evaluación del proyecto.**

Para valorar el seguimiento del proyecto se realizará una reunión grupal al finalizar cada trimestre. En ella se valorarán el éxito y funcionamiento de los talleres y proyectos, y aspectos relacionados con la organización. Aun así se realizará la evaluación del grado de consecución de objetivos y propuestas de mejora en el informe de memoria de final de curso.

❖ **Calendario de reuniones**

- Se establece una reunión trimestral de la comisión de seguimiento del comedor para evaluar el desempeño del Programa anual de comedor.
- Reuniones extraordinarias a petición de cualquier de los miembros de la Comisión para tratar temas relacionados con el comedor.
- El equipo de gestión, se reunirá quincenalmente para realizar un seguimiento más exhaustivo e introducir los cambios necesarios para solucionar las dificultades que pudieran surgir en la implementación del programa.
- Reuniones periódicas con las educadoras para resolver dudas, establecer y consensuar actuaciones conjuntas.