

# PROGRAMACIÓ ANUAL DEL MENJADOR ESCOLAR CURS 2024/2025



## CEIP RABASSA

[03018623@edu.gva.es](mailto:03018623@edu.gva.es)

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

Aquest programa ha sigut aprovat pel Consell Escolar en la sessió celebrada el 29/10/2024

## **PROGRAMACIÓ ANUAL DE MENJADOR CURS 2024/2025**

### **1. INTRODUCCIÓ I NORMATIVA**

### **2. OBJECTIUS DEL PROGRAMA**

- 2.1. Hábits d'alimentació
- 2.2. Habits convivència
- 2.3. Educació del temps lliure i d'oci

### **3. GESTIÓ I FUNCIONAMENT**

- 3.1. Recursos Personals
- 3.2. Comensals, agrupaments i torns del servici
- 3.3. Preus i formes de pagament
- 3.4. Estimació del cost del servici
- 3.5. Espais i recursos
- 3.6. Mesures de seguretat

### **4. NORMES GENERALS**

### **5. NORMES DE CONVIVÈNCIA, FALTES I SANCIONS**

### **6. COORDINACIÓ AMB LES FAMÍLIES**

### **7. PLA D'ACTIVITATS**

- 7.1. Rutines diàries
- 7.2. Organització dels Tallers
- 7.3. Cronograma

### **8. RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS.**

### **9. AVALUACIÓ I SEGUIMENT DEL PROGRAMA**

### **ANNEXES**

ANNEX 1: Sol·licitud d'inscripció, comunicació al·lèrgies i domiciliació bancària

ANNEX 2: Comunicació persones autoritzades arreplegada alumnat.

ANNEX 3: Circular informativa a les famílies 2024/2025

ANNEX 5: Comunicació conducta contrària a la convivència

ANNEX 6: Comunicació baixa en el servici de menjador

## 1. INTRODUCCIÓ I NORMATIVA

La direcció del centre docent, amb l'equip directiu, encarregat del menjador i Comissió de Serveis Complementaris del Consell Escolar, ha d'elaborar a l'inici de cada curs un programa que serà aprovat pel Consell Escolar del centre i s'incorporarà a la programació general anual. **Este programa anual haurà de respectar i desenvolupar el projecte educatiu de menjador escolar del centre.**

**L'escola CEIP Rabassa entén el servei de menjador no sols com un espai que garanteix una alimentació adequada sinó com un espai educatiu on xiquets i xiquetes aprenen hàbits tant d'alimentació, de descans, de lleure, de relació social i convivència.** És per aquest motiu que aquest pla forma part d'un projecte educatiu de menjador sempre en concordança amb el projecte educatiu de l'escola.

D'acord amb la **Resolució 22 de juliol de 2024**, del secretari autonòmic d'Educació, per la qual s'aproven les instruccions per a l'organització i el funcionament dels centres que impartixen Educació Infantil de segon cicle i Educació Primària durant el curs 2024-2025 serà aplicable la normativa següent:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE 160, 06.07.2011). En l'article 40, sobre les mesures especials dirigides a l'àmbit escolar, es determina, entre altres actuacions, que les autoritats competents han de vetlar perquè els menjars servits en escoles infantils i centres escolars siguin variats i equilibrats, i estiguen adaptats tant a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat com a les necessitats especials de l'alumnat quant a intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres malalties que així ho exigisquen. Per tant, per mitjà de l'aportació de l'alumnat del certificat mèdic corresponent que acredite la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seua salut, els centres han d'elaborar menús especials adaptats a estes al·lèrgies o intoleràncies. S'han de garantir menús alternatius en el cas d'intolerància al gluten.
- La Llei 26/2018, de 21 de desembre, de la Generalitat, de drets i garanties de la infància i l'adolescència (DOGV 8450, 24.12.2018), en el capítol XV del títol II, sobre el dret a una alimentació adequada, en l'article 82, sobre respecte als criteris de diversitat en els menús, determina que "els aliments que es proporcionen en tota mena de menús i esdeveniments per a la infància o la joventut garantiran la igualtat en la diversitat, ja siga per raons mèdiques, religioses o culturals, i oferir alternatives".
- El Decret 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat (DOGV 8323, 22.06.2018).
- L'Orde 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat dependents de la conselleria amb competència en matèria d'educació (DOGV 6839, 13.08.2012), modificada per l'Orde 43/2016, de 3 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport (DOGV 7845, 05.08.2016).

**El programa anual estableix els aspectes concrets d'organització i funcionament** del menjador escolar per a cada curs escolar, incloent-hi el número previst de comensals, el pressupost econòmic, els recursos humans i materials, els horaris i agrupaments de l'alumnat així com les activitats previstes. D'acord amb l'establert en el **decret 53/2008**, aquest programa defineix l'atenció educativa que rebrà l'alumnat, que es concretarà almenys en la programació de dos tipus d'activitats:

- a) **Les activitats educatives programades per al període d'alimentació**, que hauran de reflectir principalment la dimensió educativa d'este servei, les quals tindran, entre altres, l'objectiu de

desenrotllar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene.

**b) Les activitats educatives programades per als períodes immediatament anterior i posterior al període d'alimentació**, que hauran d'afavorir la integració de tot l'alumnat i tindran, entre altres, l'objectiu de desenrotllar habilitats socials així com hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

L'empresa adjudicatària del servei de menjador escolar, sense perjudi de la possibilitat de realitzar propostes a la direcció del centre docent amb l'objecte d'harmonitzar i coordinar les activitats educatives, haurà de prestar el servei ajustant-se al programa anual del menjador escolar.

Aquest programa és un document flexible i obert a possibles canvis i suggeriments del Claustre, del Consell Escolar i de la Comissió de Menjador per tal de constituir un instrument eficaç que ens ajude augmentar la qualitat del servei.

## 2.OBJECTIUS DEL PROGRAMA

### 2.1 Hàbits d'alimentació

- Garantir una dieta saludable i equilibrada a l'alumnat.
- Transmetre coneixements bàsics sobre educació alimentària i sanitària.
- Adquirir hàbits higiènics, digestius i alimentaris correctes.
- Adquirir hàbits de correcte comportament en la taula.
- Adquirir hàbits de l'ús adequat dels coberts per al menjar i d'educació bàsiques en la taula
- Cuidar i respectar el mobiliari, efectes i utensilis d'ús comunitari correcte en la taula.
- Implicar les famílies en la importància de continuar a casa els patrons de conducta adquirits en el menjador.
- Conèixer la importància d'una dieta equilibrada per a la salut
- Conèixer els distints tipus d'aliments, afavorint la ingesta d'aliments variats.
- Conèixer la importància dels diferents aliments per al desenrotllament i la salut.
- Desenvolupar hàbits d'higiene adequats: llavar-se les mans abans i després del menjar.
- No rebutjar sistemàticament cap tipus d'aliment.
- Habituar-se a no parlar amb aliments en la boca. Mastegar correctament i no tirar restes de menjar al terra.

### 2.2 Habilitats socials

- No alçar-se de la cadira sense el permís del cuidador/a corresponent.
- Esperar el seu torn
- Utilitzar el to de veu adequat sense cridar.
- Adoptar un control postural correcte
- Utilitzar fórmules de cortesia per a dirigir-se als altres: per favor, gràcies...
- Ser amable i correcte en el tracte amb els seus companys/as i amb els cuidadors/as.

- Desenvolupar hàbits de col·laboració i cooperació amb els companys/as i amb la resta del personal.
- Desenrotllar el sentit de solidaritat.
- Col·laborar i participar en la creació d'un ambient adequat en el menjador.
- Fomentar la integració d'alumnes/as amb necessitats educatives especials.

### 2.3. Educació del temps lliure i d'oci:

- Desenvolupar la pràctica de l'esport a través de jocs
- Promoure i practicar comportaments i activitats lúdiques, sempre partint del respecte de l'altre, de la igualtat entre sexes i del gaudi de les mateixes.
- Fomentar la participació, col·laboració, treball en equip, disciplina i convivència.
- Habituar l'alumnat al compliment dels seus deures i drets.
- Cuidar i ordenar el material utilitzat en les activitats programades.
- Gaudir de les instal·lacions i mitjans recreatius del centre: pistes esportives, biblioteca, gimnàs, aules, etc.
- Desenrotllar la camaraderia, el respecte i la tolerància.
- Iniciar els alumnes en els jocs recreatius de taula
- Fomentar jocs tradicionals i cooperatius, ensenyant-los les regles bàsiques de cada un d'ells.
- Fomentar i participar en les activitats de lectura i dramatització.
- Desenvolupar les habilitats manipulatives i creatives a través de la plàstica.
- Fomentar i valorar l'ús i gaudi del temps lliure i oci.
- Participar activament en les activitats-tallers proposats.

## 3. FUNCIONAMENT, ORGANITZACIÓ I GESTIÓ ECONÒMICA

El servei de menjador escolar es prestarà mitjançant la gestió del centre educatiu a través del la contractació d'una empresa de serveis que s'encarrega de del servei de menjador per mitjà del **subministrament i elaboració de menjars en el centre educatiu**, a càrrec d'una empresa homologada del corresponent acord marc durant el curs escolar, es a dir, des de setembre de 2023 a juny de 2024.

**L'empresa adjudicatària del servei per al curs 2024/2025 és COES S.L. d'acord amb allò que es va aprovar el Consell Escolar en la sessió celebrada el 18 de juliol de 2024.** Els menús proposats pels nutricionistes de l'empresa s'elaboren diàriament en la cuina del nostre centre.

Amb caràcter general, l'escola ofereix el servei de menjador al llarg del curs escolar des de setembre a juny sempre en funció de les necessitats i demanda de les famílies.

L'horari del servei de menjador es:

D'octubre a maig	14:00h a 15:30h
Setembre i juny	13:00 h a 14:00h

### 3.1. Recursos Personals

L'Orde 53/2012 de 8 d'agost, en el capítol II estableix les competències dels responsables de la gestió del servei, contempla les atribucions del Consell Escolar, la comissió de menjador, les funcions del Director/a, les competències de l'Encarregat/a del menjador, i les funcions dels cuidadors de menjador. Totes les activitats programades, així com els objectius a aconseguir estaran supervisats pels òrgans de seguiment. El personals de cuina i cuidadors depenen de l'empresa d'alimentació. Els cuidadors realitzaran funcions de vigilància, atenció dels alumnes/as comensals durant el menjar, en els tallers programats i en els patis.

#### A) EQUIP DE GESTIÓ

Encarregat: Eusebio Aguirre

Secretaria: Andrea Lacrampe

Coordinadora de Monitores: Estefanía Martínez (depenent de l'empresa adjudicatària COES SL)

Directora: M<sup>a</sup> Manuela Blasco

#### B) COMISSIÓ DE SERVEIS COMPLEMENTARIS

La **Comissió de menjador**, constituïda en el si del Consell Escolar, s'encarregarà el seguiment i control del menjador i realitzarà les informacions pertinents al Consell Escolar. Aquest curs està formada per:

- M<sup>a</sup> Manuela Blasco
- Alejandra Nadal
- Estefania Martínez Serrano
- Jesús Martínez
- Rocio Tirado
- Miguel Castelló

#### C) EQUIP DE CUIDADORS/ES CURS 2024/2025

GRUPO	CUIDADOR/A	N.º alumns
INFANTIL 2 ANYS	M <sup>a</sup> Carmen Canillas i Mar Mengual	16
INFANTIL 3 ANYS	Fini Gómez, Silvia Ruiz i Ainhoa Sánchez	32
INFANTIL 4 ANYS	Sofia Pérez i Carla Carvalho	37
INFANTIL 5 ANYS	Belén Noguera i Andrea Mañogil	38
1º EP	Yamir Pérez	40
2º EP	Daniel Guardiola	37
3º EP	Isabel Uruñuela i Carlos Gómez	49
4º EP	Azucena Martínez	33
5º EP	Arantxa Tafalla	40
6º EP	Ángela Palazon Estefanía Martínez (coordinadora)	40
AULES ESPECÍFIQUES SEMÀFOR	Ana Díaz, Cristina del Campo M <sup>a</sup> Jesús Espí i Javier Navarret	17

### D) EQUIP DE CUINA

CUINERA 8h/dia	ESTHER JURADO
AUXILIAR DE CUINA 8 h/dia	ELENA GREGORI
AUXILIAR DE CUINA 4,5 h/ dia	ROSA MATEO
AUXILIAR DE CUINA 4,5 h/dia	AFRICA MARTÍNEZ

### 3.2. ORGANITZACIÓ DELS GRUPS, ESPAIS I TORNS DEL SERVEI.

La mitjana de comensals prevista per a aquest curs gira al voltant dels 340 comensals assidus. Donat que l'aforo de la sala de menjador només te capacitat per a 180 comensals i per tal de respectar l'horari establert en la normativa vigent que regula el pla específic de jornada en sessió única matinal, es requereix organitzar el servei en dos torns de 14 a 14:45 i de 14:45 a 15:30 horas.

**Aquesta forma d'organització facilita el compliment dels horaris de forma que es faça compatible l'alimentació amb el descans i les activitats previstes en la programació.**

	HORARI	GRUPS
1R TORN	14:00 h-14:45 h	INFANTIL, 1r, 2n, Aules Semàfor
2N TORN	14:45 h-15:30 h	3r, 4t, 5é i 6é Primària

### 3.3.PREUS I FORMA DE PAGAMENT

L'administració educativa ha fixat el preu màxim diari del servei de menjador en 4,35€.

**3.3.1 Alumna no beneficiari d'ajuda de menjador.** L'alumnat que no és beneficiari d'ajuda de menjador total o parcial haurà d'abonar les quotes següents:

- La quota dels mesos de setembre i juny s'establirà segons el nombre de dies lectius. En el mes de setembre es tindrà en compte el calendari del període d'acollida de l'alumnat d'infantil 2 i 3 anys i únicament es cobraran els dies efectius d'assistència al menjador.

SETEMBRE	16X 4,35 € =69,60 €
JUNY	13 X 4,35 € = 56,55 €

- Per a la resta del curs l'import mensual durant els mesos d'octubre a maig és el resultat de multiplicar 147 dies lectius d'octubre a maig per 4,35 euros i dividir-ho entre 8 mensualitats, resultant una quota mensual de 79,93 €.

### QUOTA A PAGAR EN ELS MESOS D'OCTUBRE A MAIG : 79,93 €

- El pagament de la quota del comensal habitual s'efectuarà a través domiciliació bancària autoritzada pels progenitors o tutors legals. El càrrec mensual en el compte bancari es durà a terme entre els dies 1 i 10 del mes següent.
- L'impagament d'una mensualitat podrà ocasionar la baixa en el servei del menjador escolar i, en tot cas, obliga a pagar el deute pendent, així com els gastos bancaris derivats de la devolució dels rebuts.

- En cas de devolució accidental d'un rebut, se li notificarà a la família **perquè** a, a la major brevetat, esmenen esta circumstància, ingressant l'import a través de transferència bancària al compte del centre que s'indica en la pàgina següent.
- En el cas que no es regularitze la situació, l'alumne causarà baixa el dia 1 del mes següent, sense més avís. En tot cas, estaran obligats a abonar les quantitats degudes, que seran reclamades per les vies oportunes.

### 3.3.2. Alumnat beneficiari d'ajuda de menjador

L'alumnat beneficiari de l'Ajuda de Menjador la relació del qual s'exposarà en el tauler d'anuncis, haurà **d'abonar els imports** mensuals de setembre a juny, que es detallen a continuació, segons la puntuació obtinguda:

TIPUS AJUDA	QUOTA A PAGAR MENSUAL DOMICILIACIÓ BANCÀRIA
• A (20 i 19 punts )	NO HAN DE PAGAR RES
• B (18 punts)	15 €/mes
• C (14-17 punts)	23,80 € /mes
• D (12-13 punts)	32,60 €/mes
• E (7-11 punts)	41,40 €/mes

- Tots els alumnes hauran de respectar **les normes de funcionament i convivència del menjador**. **L'incompliment** de les normes per part dels alumnes, així com l'impagament de les mensualitats, podrà suposar la baixa en el servei.
- Per a donar-se de baixa **voluntària del Servei de Menjador** serà necessari comunicar-ho per escrit a l'encarregat del menjador, en el formulari previst, **abans del 25 del mes anterior a la baixa efectiva** .
- **Quan un comensal**, per **causa degudamente justificada per raons de malaltia o atenció mèdica**, no faci ús del servei de menjador, se li descomptarà de la quota mensual a raó de 4,35 € per dia d'absència. Els descomptes per absències justificades del menjador es realitzaran en la quota de gener i de juny.
- Per a poder obtenir aquest descompte la justificació de la falta s'haurà de comunicar sempre a través del correu electrònic: [menjador.rabassa@gmail.com](mailto:menjador.rabassa@gmail.com) adjuntant els justificants oportuns abans del dia 1 del mes següent en el que s'ha produït l'absència.
- Tots els alumnes hauran de respectar **les normes de funcionament i convivència del menjador (ANNEX IV)**. **L'incompliment** de les normes per part dels alumnes, així com l'impagament de les mensualitats, podrà suposar la baixa en el servei.
- Per a donar-se de baixa **voluntària del Servei de Menjador** serà necessari comunicar-ho per escrit a l'encarregat del menjador, en el formulari previst, **abans del 25 del mes anterior a la baixa efectiva**.



### 3.3.3 Comensal eventual

- Es considera alumnat **COMENSAL EVENTUAL** a aquell que, excepcionalment i **per causa de necessitat justificada i informada la direcció del centre**, precisen utilitzar el Servei de Menjador algun dia determinat sense **superar un màxim de 6 dies al mes**.
- La prestació del Servei de Menjador a alumnat estarà subjecta a la disponibilitat de places que no podran superar el 5 % dels comensals fixos, ni superar entre tots el nombre màxim possible.
- El pagament dels comensals eventuals es realitzarà per anticipat en el banc **ingressant la quantitat de 43,50 per a adquirir 10 tiquets**. Cada dia que desitgen usar el menjador, hauran de notificar-ho a l'Encarregada de Menjador, presentant el justificant d'ingrés, o si és el cas, el tiquet corresponent, abans de les 10 hores. L'ingrés **es realitzarà en el compte bancari del CEIP RABASSA, que s'especifica a continuació**:

**BANC SABADELL: ES67 0081 1107 2600 0101 9204**

- En el concepte de l'ingrés haurà de figurar el nom i cognoms de l'alumne/a, així com el curs en què està matriculat. **La còpia del rebut** és la que han de presentar en la Secretària del centre o a l'encarregada Estefanía Martínez. **També es podrà remetre el justificant a l'adreça electrònica: [menjador.rabassa@gmail.com](mailto:menjador.rabassa@gmail.com)**

### 3.4. Pressupost del servei de menjador escolar per al curs 2024/2025 d'octubre a maig.

<b>DESPESES PREVISTES OCTUBRE A MAIG (147 DIES LECTIUS)</b>	
MONITORS: 19 x 795 €/mes x 8 mesos	120.840,00 €
2x 560€/mes x 8 mesos	8.960,00 €
MENÚS: 350 comensals x 3,40 € X 147 dies	174.930,00 €
HONORARIS DIRECTORA: 25€ x 147 dies	3.675,00 €
HONORARIS ENCARREGAT: 25€X 147 dies	3.675,00 €
HONORARIS SECRETÀRIA: 25 X147 dies	3.675,00 €
REPOSICIÓ MATERIALS	2.000,00 €
PRESSUPOST TOTAL DESPESES	317.755,00 €
<b>INGRESSOS PREVISTOS OCTUBRE A MAIG (147 DIES LECTIUS)</b>	
APORTACIÓ COMENSALS	130.000,00 €
APORTACIÓ CONSELLERIA FUNCIONAMENT	97.755,00 €
APORTACIÓ CONSELLERIA AJUDES MENJADOR	90.000,00 €
TOTAL INGRESSOS PREVISTOS	317.755,00 €

### 3.5. Espais i recursos

El centre compta amb diversos espais, interiors i exteriors, d'ús específic o múltiple disponibles per a desenvolupar les activitats previstes. Es tracta d'aconseguir la màxima funcionalitat dels mateixos, programant les activitats d'acord amb les característiques i disponibilitat de cada un d'ells. Els espais interiors d'ús durant el període de menjador són:

- ✓ Sala Menjador
- ✓ Sala d'usos múltiples edifici 1
- ✓ Biblioteca edifici 1
- ✓ Sala usos múltiples Edifici 2
- ✓ Aula d'escola matineria edifici 2
- ✓ Aula suport edifici 2
- ✓ Biblioteca edifici 2
- ✓ Sala psicomotricitat edifici 2
- ✓ Servicis de la planta baixa de l'edifici 1 i 2.
- ✓ Aules de 6é edifici 2.
- ✓ Aules d'infantil edifici 2

Els espais exteriors d'ús durant el període de menjador són:

- ✓ Pati de Primària
- ✓ Pati d'Infantil
- ✓ Pistes esportives
- ✓ Zona bibliopati

Els recursos amb què es compta:

- Recursos humans: tot el personal implicat especificat a l'apartat 2.1.
- Recursos econòmics: regulat per la legislació vigent procedents de la Conselleria d'Educació i de les aportacions dels comensals.

Els materials a l'abast de l'alumnat per al temps de menjador són de dos tipus

a) Material necessari i adequat per al dinar: gots, plats, coberts...

b) Material didàctic utilitzat per al desenvolupament de les activitats programades: pilotes, material esportiu, cordes, jocs de taula, jocs de construccions, llibres, material fungible per a manualitats (llapis, ceres, tisores, retoladors...), reproductors de vídeo i àudio.

### 3.6. Mesures de seguretat.

- L'alumnat no entrarà a la cuina.
- Es posarà especial atenció amb l'alumnat més xicotet en l'ús d'instruments tallants o perillosos (ganyivets, forquetes, plats calents, ...)
- Tot el personal de cuina compta amb el carnet de manipuladors d'aliments, passant els controls sanitaris pertinents de forma periòdica.
- El nostre Centre és visitat periòdicament per inspectors de sanitat, controlant el personal i les instal·lacions i emetent els informes sanitaris pertinents, de manera que es garantisca el dret a la salut de tots els nostres comensals.
- Quan es duga a terme una simulació d'evacuació o evacuació real, l'alumnat seguirà les indicacions del professorat, encarregat i personal de menjador (cuineres i educadores).
- Diàriament s'efectua el control de temperatures de les cambres frigorífiques i congeladors alhora que es guarden mostres dels plats cuinats
- Revisions periòdiques i certificacions oficials d'instal·lacions de gas Control de maquinaria, de la depuradora, dels utensilis...
- Tractaments trimestrals desinfecció, desinsectació i desratització
- La cuina i el menjador disposa de dos extintors revisats periòdicament.
- Les finestres tenen tela mosquitera.
- Se seguiran les actuacions previstes en el Pla d'Autoprotecció del Centre.

### 3.7. Atenció a la diversitat

Aquest programa ha de tindre en compte les característiques, necessitats i interessos de l'alumnat i de les seues famílies, i ha de prevore les actuacions i els suports per a l'alumnat que, per raons de discapacitat o limitacions funcionals, permanents o transitòries, per trastorns alimentaris, alteracions sensorials, malalties o reptes conductuals, necessita una atenció específica o contextos accessibles.

El CEIP RABASSA compta amb tres aules específiques amb alumnat amb necessitats derivades de discapacitat motriu. A més hi ha 12 alumnes de les aules ordinàries que precisen també una atenció especialitzada. Comptem amb la supervisió i seguiment de cinc i 1/2 educadores d'Educació Especial per a l'atenció d'aquest alumnes en el temps dedicat al menjador i l'atenció directa de 4 cuidadors dependents de COES S.L.

## 4. NORMES GENERALS

1. La inscripció en el servei de Menjador Escolar suposa l'acceptació d'aquestes normes.
2. A l'inici de cada curs escolar les famílies interessades han de complimentar el formulari de sol·licitud per a inscriure als seus fills i filles al servei de menjador escolar.
3. L'assistència al menjador estarà supeditada a l'assistència al col·legi.
4. Si el xiquet/a té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, s'ha d'especificar en la sol·licitud de menjador i ha de ser acompanyada per un informe mèdic que ho justifique.
5. Hi ha disponible un menú de règim/dieta blana que haurà de ser sol·licitat mitjançant una nota firmada pel/la pare/mare, en la que s'especifique el tipus de malaltia, abans de les 10:00 hores.
6. En horari de menjador, igual que en horari lectiu, **no s'administrarà cap tipus de medicació** i en cap cas l'alumnat portarà medicaments a l'escola.
7. Si per causa justificada, un/a alumne/a ha d'absentar-se del Centre, el farà acompanyat/a de son pare/mare o persona en qui deleguen, amb coneixement previ de l'encarregat/a del servei o d'algun membre de l'equip directiu.

8. Si un xiquet/a ve del metge podrà fer- ús del servei de menjador sempre que ho haja informat previamente per a que se li encomane el seu menú.
9. Durant el temps de menjador regeixen les normes generals de convivència del Centre.
10. Per a realitzar els pagaments, serà obligatòria la domiciliació bancària dels mateixos. El dia de cobrament serà entre el 10 i el 15 de cada mes.
11. L'impagament d'una mensualitat serà motiu suficient per a causar baixa provisional en el servei de menjador fins que no s'abone la quantitat deguda. La reiteració d'esta circumstància, podrà ser causa de baixa definitiva.
12. Els comensals que desitgen causar baixa en el servei de menjador ho comunicaran al centre abans de l'últim dia natural del mes anterior al de la baixa efectiva
13. En les eixides del centre programades per un dia els/as alumnes/as comensals disposaran del corresponent menú de pícnic facilitat pel menjador.
14. Els alumnes que sàpiguen que faltaran al menjador hauran de notificar-ho amb antelació.
15. Els alumnes hauran de respectar el material del menjador i del centre, així com als seus companys i personal del servei, de manera que el moment del menjar puga ser el més agradable i distés possible.
16. A partir del moment en què es troben asseguts, no podran alçar-se de la cadira llevat que l'educadora ho considere oportú. Per a demanar pa, aigua, tovallons..., l'alumne alçarà la mà per a ser atès pels/as educadors/as de menjador.
17. No es permet l'entrada al menjador de llepolies o un altre tipus de menjar. Tampoc es permet eixir amb ella.
18. Abans d'entrar al menjador usaran els lavabos i es llavaran les mans. No podran eixir al lavabo durant el dinar, excepte en casos de verdadera urgència.
19. Els alumnes hauran de menjar una quantitat suficient d'aliment; no podran negar-se a menjar a no ser per causa degudament justificada.
20. Queda prohibit als alumnes jugar en els corredors d'accés a les aules i en tots aquells espais que no hagen sigut assignats per l'Equip Directiu per a realitzar el Servei de Menjador.
21. Les famílies deuen d'estar sempre localitzables, ja que en cas d'accident, correspon a estos prendre les decisions oportunes: De no ser localitzats, se seguirà el protocol d'accidents del centre.

## 5. NORMES DE CONVIVÈNCIA I SANCIONS.

Sent el servei de menjador una prestació educativa i formant part de la Programació General Anual del Centre, el comportament dels/as alumnes /as usuaris del mateix ha de ser el correcte. En cas de comportaments inadequats caldrà ajustar-se al Reglament de Règim Interior del Centre i a la normativa vigent.

- ✓ Tots els comensals entraran degudament endreçats i correctament vestits en el menjador
- ✓ Els comensals han de respectar a tot el personal encarregat del servei de menjador, tant en el desenrotllament de les activitats com en el transcurs de les menjars. Durant el menjar s'observaran les normes d'urbanitat elementals, tant en el comportament com en la relació amb els altres comensals.
- ✓ L'escola no es farà responsable dels jocs, mòbils, balons o qualsevol material propietat dels menors. En cas de pèrdua o deteriorament d'algun d'estos objectes la família no podrà reclamar al centre.
- ✓ Es respectaran i cuidaran totes les dependències del recinte escolar.

- ✓ Els comensals tractaran els seus companys/as amb respecte, evitant situacions de violència tant verbal com física.
- ✓ Durant el temps del dinar no es permetran jocs, llibres, etc.
- ✓ Durant la permanència en el menjador s'utilitzarà un to de veu moderat, evitant els sorolls innecessaris i les discussions.
- ✓ No es podrà eixir del menjador fins que el/l'encarregat/a o educador/a ho indique. Del menjador s'eixirà en orde i silenci dirigint-se al lloc indicat.
- ✓ Si es produeix qualsevol ruptura o desperfecte en el menjador o en les instal·lacions del centre, s'avisarà a l'educador/a o a l'encarregat/a i es determinaran responsabilitats.

L'incompliment d'estes normes podrà ser motiu de sanció tal com es detalla a continuació. Amb caràcter general els problemes de mal comportament o indisciplina seran resolts pels educadors quan es tracti de faltes lleus. Quan es tracti de problemes de comportament greus el cas podrà ser derivat a la direcció del centre i fins i tot a la comissió de menjador, que intentarà donar resposta d'acord amb la normativa en vigor. Es podrà acordar, fins i tot, l'expulsió del menjador.

Mesures correctores quan siguin vulnerades les normes de convivència del menjador:

- Amonestació oral.
- Comunicació escrita a la família.
- En el cas de falta greu, aquesta s'ha d'anotar en un full d'incidències, prèvia audiència amb l'encarregada o directora del centre.
- Privació del temps de joc en horari de menjador.
- Reparació econòmica dels danys causats.
- Tasques de col·laboració en el servei de menjador.
- Expulsió temporal o definitiva del servei de menjador. Les possibles incidències que sorgeixin durant la prestació del servei de menjador s'han d'anotar en un full d'incidències i seran signades pel monitor i per l'encarregada de menjador.

## 6. COORDINACIÓ AMB LES FAMÍLIES.

- Mensualment s'enviaran els menús corresponents al mes en curs i es publicaran a la web de l'escola:
- Quan un alumne/a no haja ingerit una quantitat suficient del menú se comunicarà per escrit a la família en el dia.
- Es proporcionarà un seguiment diari a través de l'aplicació de COES.
- **En cas de necessitat, els pares i mares poden entrevistar-se, prèvia cita, amb l'Encarregat del Menjador, coordinadora de monitors/es i directora.**
- La participació dels pares en la gestió del menjador escolar es realitzarà fonamentalment a través de la comissió de menjador i del Consell Escolar del centre.

## 7. PROGRAMA D'ACTIVITATS

### 7.1. Organització del temps i rutines diàries.

L'equip d'atenció directa a l'alumnat està format per un equip de cuidadors/es d'acord amb les ratios mínimes establertes en la normativa i segons les característiques i necessitats dels grups d'alumnes. Durant aquest curs compten amb l'atenció de 18 monitor/es + 6 monitors/es extra COVID. Durant l'horari de menjador es diferencien quatre moments educatius diferenciats: higiene de mans, dinar en el menjador, temps de descans/relax i temps dedicat al programa d'activitats extraescolar de caràcter lúdic i esportiu. A les 14.00 h cada educador acudeix a arrebregar al seu grup a les aules respectives per a desenvolupar les activitats programades. La dinàmica de treball serà la següent.

### Primer torn: Educació Infantil, 1r cicle de Primària i Aules específiques

- Hàbits d'higiene i entrada al menjador
- Dinar
- Hàbits d'higiene
- Activitats (tallers)/migdiada per als xiquets/es de 3 anys i de l'aula roja
- Pati
- Activitats (tallers)
- Preparació per a l'eixida del centre.

### Segon torn: 2n i 3r cicle d'Educació Primària

- Activitats esportives o alternatives
- Hàbits d'higiene i entrada al menjador
- Dinar
- Hàbits d'higiene
- Activitats /Tallers
- Pati
- Preparació per a l'eixida del centre.

### 7.2. Organització dels tallers.

Els tallers i les activitats formatives estan dissenyats per a què es combine la formació i educació de l'alumnat dins d'un ambient distès i divertit, utilitzant els jocs lúdics per a desenvolupar-los. Es desenvoluparan a partir de quatre aspectes fonamentals:

- Alimentació equilibrada.
- Comportament en la taula i hàbits cívics.
- Hàbits d'higiene.
- Convivència i Socialització.

Els tallers que ens hem proposat realitzar durant aquest curs escolar al temps de menjador són els següents:

- Taller de jocs de pati.
- Taller de bons hàbits.
- Taller de manualitats.
- Taller de jocs cooperatius
- Taller d'animació a la lectura.
- Taller de reflexió «aprenc a pensar»
- Taller de cinema.
- Taller de jocs de taula i deures.

## **TALLER DE JOCS DE PATI**

### **Justificació**

És important per a l'alumnat jugar en un espai obert i gran on puga deixar córrer la seva imaginació sempre baix la supervisió dels monitors. A més dels jocs en equip, es poden treballar altres aspectes importants com respec-

tar les normes i els torns de joc, entre d'altres. Ensenyarem al xiquet jocs variats, lliures i dirigits per a que pugua estar entretingut junt amb els altres companys i evitar així el sedentarisme.

### Objectius

- Valorar el joc com un mitjà per a realitzar activitat física, per a gaudir, relacionar-se i aprofitar el temps lliure.
- Utilitzar en la resolució de problemes motrius, les capacitats físiques bàsiques i les destreses motrius, tenint en compte les possibilitats i limitacions de cadascú.
- Desenvolupar la iniciativa individual i l'hàbit de treball en equip, acceptant les normes i regles que prèviament s'hagen establert.
- Conèixer i valorar els beneficis que provoca sobre la salut la realització d'activitats físiques, així com l'adquisició d'hàbits d'higiene, alimentació i exercici físic.
- Col·laborar en jocs i activitats esportives, desenvolupar actituds de tolerància i respecte a les possibilitats i limitacions dels altres, actituds que afavoreixen la convivència i que contribueixen a la resolució de conflictes de forma pacífica.

### Activitats a desenvolupar

- ✓ Conèixer jocs populars.
- ✓ Oferir-los recursos lúdics per a que puguin practicar-los al carrer o a l'hora del pati.
- ✓ Complir les normes del joc.
- ✓ Guardar el torn de participació per a que tothom pugui jugar.
- ✓ Fomentar la tradició de jocs d'abans que ara s'han perdut amb les noves tecnologies.
- ✓ Compartir espais de convivència entre alumnes d'altres cursos i edats.

## TALLER DE BONS HÀBITS

### Justificació

L'espai del menjador, és un bon moment per treballar hàbits, pautes i bons modals a l'hora de seure a taula per menjar. És important complir una sèrie de normes que tant al centre educatiu com a casa seran de gran utilitat per establir una bona educació com a persones. Aquestes normes estan incloses en el DECÀLEG DEL MENJADOR (veure web de l'escola), i cada més se treballarà especialment una d'aquestes normes o valors.

### Objectius

- Menjar amb la boca tancada, amb un to de veu suau i sense aixecar-se de la cadira.
- Comunicar als educadors – monitors qualsevol incidència sobre el menjar.
- Menjar de tot, sense rebutjar cap menjar ni tipus d'aquest.
- Respectar als companys que prenen altres menús per alguna intolerància o ideologia.
- Rentar-se les mans abans i després de dinar.
- Fer un bon ús dels coberts.
- Adoptar una postura correcta en la cadira.

### Activitats a desenvolupar

- ✓ Conèixer les normes bàsiques del menjador.
- ✓ Complir les indicacions dels monitors – educadors.
- ✓ Fer un bon ús dels coberts.
- ✓ Menjar de forma correcta i variada.
- ✓ Parlar-los del menú que van a tenir i de la importància d'aportar al cos aliments i substàncies de tot tipus per al correcte desenvolupament.
- ✓ Guardar un clima de silenci i tranquil·litat al menjador.
- ✓ No malbaratar ni jugar amb el menjar.

En el marc d'aquest taller es desplega el Programa de reforç "TAULA RESTAURANT" vinculat al compliment de les normes establertes en el DECÀLEG DEL MENJADOR DEL CEIP RABASSA.

## TALLER DE MANUALITATS

## Justificació

Les manualitats artístiques tenen l'objectiu de centrar l'atenció i la destresa amb els alumnes que ho realitzen. Es tracta d'una activitat important que hem cregut convenient que estigués dins l'horari del menjador perquè resulta motivadora per als alumnes. D'aquesta manera, treballen la motricitat fina retallant o enganxant al mateix temps que desenvolupen la seva creativitat amb les arts plàstiques.

### Objectius

- Centrar l'atenció amb la manualitat que han de realitzar.
- Seguir les indicacions dels seus educadors per a obtenir un bon resultat
- Fer un bon ús i tenir cura del material que els proporcionen els monitors educadors.
- Desenvolupar la creativitat i destreses manuals en els alumnes.

### Activitats a desenvolupar

- ✓ Desenvolupar la motricitat fina pintant, punxant, retallant i enganxant.
- ✓ Despertar la creativitat entre els alumnes.
- ✓ Realitzar diverses manualitats de forma acurada i correcta.
- ✓ Fer cas a les indicacions dels monitors – educadors per a la correcta execució de la manualitat.
- ✓ Respectar els gustos i creacions dels altres alumnes.

## TALLER DE JOCS ESPORTIUS

### Justificació

L'activitat física és un dels factors importants per al creixement i la motricitat dels alumnes d'infantil i primària. La pràctica d'un esport ajuda a la coordinació i treball en equip. Hem inclòs aquests tipus d'activitats en la nostra programació la qual ajudarà practicar i conèixer esports variats i conèixer les seves normes.

### Objectius

- Practicar esports variats.
- Conèixer i respectar les normes i característiques dels esports que es practiquen.
- Treballar la coordinació i el treball en equip.
- Saber afrontar la victòria i la derrota en els partits.

### Activitats a desenvolupar

- ✓ Conèixer les normes bàsiques dels esports que es practiquen al taller.
- ✓ Fer competicions entre equips d'alumnes del menjador per practicar les normes.
- ✓ Acceptar les regles dels jocs i complir-les. Practicar esports variats i fomentar l'activitat física entre els nostres alumnes.

## TALLER D'ANIMACIÓ A LA LECTURA

### Justificació

Aquesta activitat l'hem enfocada als alumnes d'infantil, doncs escoltar i conèixer contes populars afavoreix el vocabulari i l'estructura mental entre els alumnes. Les monitores – educadores, a través de la parla, l'escola i la dramatització, cada setmana treballen un conte que enriqueix i motiva a cadascun dels nostres alumnes.

### Objectius

- Conèixer els contes populars.
- Desenvolupar el gust per la lectura.
- Participar en els contes amb les monitores – educadores.
- Mostrar-se receptius i respectar als companys que estan escoltant.

### Activitats a desenvolupar

- ✓ Escoltar un conte.
- ✓ Proporcionar un clima tranquil on els alumnes estiguin còmodes escoltant el conte.
- ✓ Participar en els contes quan ho creguen convenient les monitores.
- ✓ Recordar les idees principals de la història.
- ✓ Pintar algun dibuix que faça referència al conte.
- ✓ Explicar els valors que transmeten els contes explicats.



## TALLER «APRENC A PENSAR»

### Justificació

Els xiquets i les xiquetes que es queden al menjador han de respectar unes normes de comportament específiques. Aquestes normes han de ser recordades i reforçades periòdicament per a que els alumnes puguin interioritzar-les.

### Objectius

- Aprendre normes de convivència.
- Comprendre que els nostres actes tenen conseqüències.
- Reforçar conductes positives.
- Corregir conductes negatives.
- Reforçar l'autoestima.

### Activitats a desenvolupar

- ✓ Fer una taula rodona: reflexió en grup de les conductes positives i negatives. Reforçar les positives i mostrar com millorar les negatives.
- ✓ Cartells: L'alumnat junt amb els monitors, elaboraran cartells al voltant de:
  - Compromisos i objectius de cada grup.
  - Hàbits d'higiene, de conducta, etc. com ara rentar-se les mans i les dents, seure correctament i alçar la mà, utilitzar els coberts correctament, menjar de forma saludable, desplaçar-se fent una fila correctament, respectar els altres, cuidar el material escolar.

## TALLER DE CINEMA

### Justificació

El cinema és una ferramenta molt útil per a transmetre a l'alumnat valors tan importants com l'amistat, la solidaritat, el respecte i la pau. És per això, que al menjador fem una selecció de les pel·lícules més motivadores i que transmeten missatges fonamentals per al desenvolupament íntegre de les persones. Aquests valors transmesos pel visionat de les pel·lícules permeten aconseguir persones més preparades per a viure en la societat actual.

### Objectius

- Incorporar d'una manera activa l'Educació en Valors al projecte educatiu del menjador escolar.
- Aprofitar la temàtica i el contingut de la pel·lícula projectada per a formar l'alumnat en valors, actituds i habilitats socials, que actuen com a factors de protecció.
- Afavorir en l'alumnat l'afició pel cinema com a fórmula positiva d'utilització del seu temps lliure, desenvolupant a més les seves possibilitats com a font d'informació i d'enriquiment cultural.

### Activitats a desenvolupar

- ✓ Visualització de pel·lícules adaptades a l'edat de l'alumne.
- ✓ Reflexió en grup de la visualització.
- ✓ Posada en comú de les opinions expressades.
- ✓ Realització de la fitxa de la pel·lícula.
- ✓ Visualització de dibuixos animats per als més menuts.
- ✓ Documentals de temàtica variada segons l'edat dels alumnes (animals, viatges, esports, etc. )

## TALLER DE JOCS DE TAULA I DEURES

### Justificació

Els alumnes poden aprofitar aquest temps per a realitzar els deures o desenvolupar les seves capacitats amb els jocs de taula. Als alumnes que vulguin avançar les seves taques de classe, llegir o repassar, tindran un temps per dur-ho a terme. Així mateix, els alumnes que no tinguen cap tasca, podran aprofitar amb els companys i companyes per jugar a jocs de taula. D'aquesta manera, es fomenta el treball individual, en parelles o xicotet grup i la responsabilitat entre l'alumnat del menjador.

**7.3. Cronograma de les activitats de menjador**

<b>1r TORN: INFANTIL, 1r i 2n de Primària I AULES ESPECÍFIQUES(*)</b>					
HORA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14:00 14:05	<b>FILERES, CONTROL D'ASSISTÈNCIA, HIGIENE DE MANS</b>				
14:05 14:45	<b>MENJADOR</b>				
14:45 15:45 (**)	INF 4 -5 ANYS CONSTRUCCIONS Sala U. Múltiples	INF 4 -5 ANYS DIBUIX Aula I4B/Matinerà	INF 4 -5 ANYS CONTES Patio/aula I4B/Matin.	INF 4 -5 ANYS MANUALITATS Aula I4B/Matinerà	INF 4 -5 ANYS CINE Biblioteca
	1r-2 PRIM DIBUIX/JOCS TAULA Sala PDI/Labor/Escacs	1r-2 PRIM MANUALITATS/J.TAULA Sala PDI/Labor/Escacs	1r-2 PRIM CUENTO/TEATRO Sala PDI/Labor/Escacs	1r-2 PRIM CONSTRUCCIONES U.Múltiples/Sala PDI	1r-2 PRIM CINE U.Múltiples/ PDI
15:45 16:50	INF 4 -5 ANYS JOCS LLIURES AL PATI D'INFANTIL	INF 4 -5 ANYS JOCS AMB PILOTES	INF 4 -5 ANYS JOCS AMB CORDES	INF 4 -5 ANYS JOCS AMB AROS	INF 4 -5 ANYS J. TRADICIONALS
	1r-2 PRIM JOCS EN LES PISTES	1r-2 PRIM FUTBOL I BASQUET	1r-2 PRIM JOCS TRADICIONALS	1r-2 PRIM JOCS AMB CORDES	1r-2 PRIM JOCS AMB AROS
16:50 17:00	<b>HIGIENE, LLAVABOS, FILERES I PREPARACIÓ PER A L'EXIDA</b>				

(\*) L'alumnat de les aules específiques passen després de dinar a la sala de descans per a canvi postural, andreaça personal, jocs adaptats, migdiada o integració en grups de primària, segons els casos i necessitats.

<b>2n TORN: 3r, 4t, 5è i 6è de Primària</b>					
HORA	NOVEM-DESEMBRE	GENER-FEBRER	MARÇ-ABRIL	MAIG	JUNY
14:00 14:05	<b>FILERES, CONTROL D'ASSISTÈNCIA,</b>				
14:05 14:40 (**)	TORNEIG FUTBOL/ ACTIVITATS ALTERNATIVES A LA BIBLIOTECA: DEURES, LECTURA, COREOGRAFIES.	TORNEIG BASQUET/ ACTIVITATS ALTERNATIVES A LA BIBLIOTECA: DEURES, LECTURA, COREOGRAFIES.	BEISBOL/ ACTIVITATS ALTERNATIVES A LA BIBLIOTECA: DEURES, LECTURA, COREOGRAFIES.	PETANCA/ ACTIVITATS ALTERNATIVES A LA BIBLIOTECA: DEURES, LECTURA, COREOGRAFIES.	JOCS LLIURES AL PATI/ ACTIVITATS ALTERNATIVES A LA BIBLIOTECA: DEURES, LECTURA, COREOGRAFIES.
14:40 14:45	<b>HIGIENE DE MANS, FILERES I ENTRADA AL MENJADOR</b>				
14:45 15:30	<b>MENJADOR</b>				
15:30 16:50	BIBLIOTECA TALLER MANUALITATS/ JOCS COOPERATIUS/ TRADICIONALS/ JOCS DE TAULA	BIBLIOTECA TALLER MANUALITATS TALLER JOCS COOPERATIUS/ TRADICIONALS/ JOCS DE TAULA	BIBLIOTECA TALLER MANUALITATS TALLER JOCS COOPERATIUS/ TRADICIONALS/ JOCS DE TAULA	BIBLIOTECA TALLER MANUALITATS TALLER JOCS COOPERATIUS/ TRADICIONALS TALLER JOCS DE TAULA	BIBLIOTECA ASSEMBLEA TALLER CINEMA
16:50 17:00	<b>HIGIENE, LLAVABOS, FILERES I PREPARACIÓ PER A L'EIXIDA</b>				

(\*\*) En els dies de pluja les activitats al exterior se substituiran per activitats a l'interior del centre: Jocs taula, cine, plàstica, biblioteca, etc.

## 9.RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS

- En el servici de menjador es prestarà una especial atenció a la formació de bons hàbits alimentaris de l'alumnat, per a la qual cosa s'ha d'establir una planificació de menús variada i equilibrada. En este sentit, s'inclou en el programa anual del menjador una relació de 20 menús, els quals seran revisats periòdicament.
- La planificació i l'elaboració dels menús es regirà per les normes dietètiques per a menjadors i residències escolars elaborades per la conselleria competent en matèria de salut, tot prestant especial atenció a les recomanacions contingudes en els documents elaborats per la Conselleria sobre les actuacions per a la prevenció i el control del sobrepès i l'obesitat en la infància i l'adolescència.
- El menjador escolar del CEIP RABASSA disposa de menús especials o de règim per a atendre a l'alumnat que, per mitjà del corresponent informe mèdic, acredite la impossibilitat d'ingerir determinats aliments.



# MENÚ TIPO (20 DÍAS)

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Día 1</b> 1º. Sopa de pescado con fideos. 2º. Pechuga de pollo a la plancha con guisantes y ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:72g, Azúcares:29g, Gras:16g, G.Sat.:7g, Prot:26g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:593 Sugerencia de cena: Verdura hervida y carne de ave.	<b>Día 2</b> 1º. Arroz con magro, garbanzos y pimiento. 2º. Lomo de caella a taquitos con tomate y ensalada con lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:109g, Azúcares:27g, Gras:24g, G.Sat.:8g, Prot:35g, Fibra:7g, Sal:3g, KCal:777 Sugerencia de cena: Verdura al vapor y huevo.	<b>Día 3</b> 1º. Macarrones con atún y tomate. 2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:100g, Azúcares:29g, Gras:30g, G.Sat.:7g, Prot:29g, Fibra:10g, Sal:3g, KCal:765 Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado blanco.	<b>Día 4</b> 1º. Potaje de garbanzos con acelgas. 2º. Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:52g, Azúcares:25g, Gras:17g, G.Sat.:6g, Prot:24g, Fibra:8g, Sal:4g, KCal:504 Sugerencia de cena: Verdura hervida y carne.	<b>Día 5</b> Ensalada. 1º. Crema de calabaza natural con picatostes. 2º. Albóndigas estofadas con zanahoria, champiñón y patatas dado. 3º. Fruta / Pan integral. H.Carb:87g, Azúcares:27g, Gras:31g, G.Sat.:6g, Prot:20g, Fibra:15g, Sal:4g, KCal:719 Sugerencia de cena: Verdura al vapor y pescado azul.
<b>Día 6</b> 1º. Espirales con champiñón y tomate. 2º. Filete de fogueño al limón con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:76g, Azúcares:26g, Gras:16g, G.Sat.:4g, Prot:32g, Fibra:5g, Sal:3g, KCal:603 Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y queso de ave.	<b>Día 7</b> 1º. Lentejas huertanas con espinacas. 2º. Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:76g, Azúcares:26g, Gras:16g, G.Sat.:4g, Prot:32g, Fibra:5g, Sal:3g, KCal:603 Sugerencia de cena: Verdura hervida y pescado blanco.	<b>Día 8</b> 1º. Ensalada primavera con lechuga, tomate, jamón, queso, zanahoria, aceitunas y pepino. 2º. Arroz mixto con pollo, calamar y pimiento. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:89g, Azúcares:24g, Gras:12g, G.Sat.:5g, Prot:26g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:616 Sugerencia de cena: Verdura al vapor y huevo.	<b>Día 9</b> Ensalada. 1º. Caldo casero con garbanzos y letrás. 2º. Filete de ternera asado en su jugo con patatas deluxe. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:68g, Azúcares:24g, Gras:28g, G.Sat.:17g, Prot:28g, Fibra:8g, Sal:3g, KCal:635 Sugerencia de cena: Verdura asada y pescado azul.	<b>Día 10</b> 1º. Guisado de pollo con verduras. 2º. Ventresca de merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. 3º. Fruta / Pan integral. H.Carb:67g, Azúcares:24g, Gras:20g, G.Sat.:5g, Prot:21g, Fibra:10g, Sal:3g, KCal:543 Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y carne.
<b>Día 11</b> 1º. Fideuà campellera con atún y calamar. 2º. Tortilla de jamón con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:103g, Azúcares:24g, Gras:31g, G.Sat.:6g, Prot:31g, Fibra:5g, Sal:3g, KCal:787 Sugerencia de cena: Verdura al vapor y carne de ave.	<b>Día 12</b> 1º. Hervido valenciano. 2º. Filete de marrajo con empanado casero y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:87g, Azúcares:26g, Gras:17g, G.Sat.:7g, Prot:29g, Fibra:10g, Sal:3g, KCal:534 Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y carne.	<b>Día 13</b> 1º. Olla de legumbres. 2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y maíz. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:89g, Azúcares:25g, Gras:24g, G.Sat.:6g, Prot:29g, Fibra:3g, Sal:2g, KCal:574 Sugerencia de cena: Verdura al vapor y pescado blanco.	<b>Día 14</b> 1º. Arroz de verdura con pimiento, garrofé y <i>coliflor ecológica</i> . 2º. Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:89g, Azúcares:24g, Gras:16g, G.Sat.:3g, Prot:24g, Fibra:6g, Sal:2g, KCal:600 Sugerencia de cena: Verdura hervida y huevo.	<b>Día 15</b> Ensalada. 1º. Caldo de cocido con fideos. 2º. Cocido madrileño con pollo, ternera, garbanzos, chorizo y col. 3º. Postre especial / Pan int. H.Carb:77g, Azúcares:22g, Gras:20g, G.Sat.:5g, Prot:24g, Fibra:10g, Sal:3g, KCal:580 Sugerencia de cena: Verdura asada y pescado azul.
<b>Día 16</b> 1º. Crema de espinacas popeye con picatostes. 2º. Lomo a la plancha y ensalada campestre con tomate, zanahoria y maíz. 3º. Lácteo / Pan. H.Carb:82g, Azúcares:22g, Gras:20g, G.Sat.:7g, Prot:26g, Fibra:5g, Sal:3g, KCal:536 Sugerencia de cena: Verdura hervida y queso de ave.	<b>Día 17</b> 1º. Caracolas con calabacín, pimiento y tomate. 2º. Bacalao al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:89g, Azúcares:26g, Gras:12g, G.Sat.:4g, Prot:30g, Fibra:6g, Sal:3g, KCal:595 Sugerencia de cena: Verdura al vapor y huevo.	<b>Día 18</b> Ensalada. 1º. Judías huertanas con calabaza. 2º. Pollo estofado con patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:76g, Azúcares:22g, Gras:17g, G.Sat.:5g, Prot:26g, Fibra:11g, Sal:3g, KCal:609 Sugerencia de cena: Verdura al vapor y carne.	<b>Día 19</b> 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito. 2º. Ventresca de merluza al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan. H.Carb:116g, Azúcares:22g, Gras:16g, G.Sat.:5g, Prot:29g, Fibra:6g, Sal:3g, KCal:738 Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado azul.	<b>Día 20</b> 1º. Sopa juliana con garbanzos y lluvia. 2º. Tortilla de jamón con tomate y ensalada campestre con tomate, zanahoria y pepino. 3º. Helado / Pan Integral. H.Carb:56g, Azúcares:14g, Gras:23g, G.Sat.:6g, Prot:16g, Fibra:7g, Sal:4g, KCal:507 Sugerencia de cena: Verdura hervida y pescado blanco.

Este menú es una propuesta/jemplo 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](mailto:nutricionista@coes.es)



## 9. AVALUACIÓ I SEGUIMENT DEL PROGRAMA

L'avaluació del projecte de menjador es realitzarà en el marc de la memòria final del centre, sense perjudi del seguiment que cada centre pugui establir en funció de la seua autonomia.

### ❖ Seguiment i avaluació dels alumnes.

Per tal de portar un seguiment específic de cada alumne, cada educador responsable del grup podrà realitzar informes personals en relació al grau d'adquisició d'hàbits alimentaris, de comportament i de participació en les activitats programades. Tanmateix s'informarà, quan l'educador crega oportú, del comportament i alimentació a l'encarregat del menjador, qui ho transmetrà al tutor de l'alumne i a la família si escau. **També està disponible per a les famílies el seguiment diari de l'alimentació de l'alumnat a través de la APP de COES.**

### ❖ Seguiment i avaluació dels monitors

L'encarregat del menjador supervisarà periòdicament el treball realitzat pels educadors tant als projectes i taller desenvolupats, com a la seua tasca dins del menjador al moment d'atenció alimentària de l'alumne. Tanmateix, mensualment el centre rebrà la visita del coordinador d'activitats de l'empresa contractada per a valorar la progressió i seguiment del projecte desenvolupat.

### ❖ Seguiment i avaluació del projecte.

Per a valorar el seguiment del projecte es realitzarà una reunió grupal al finalitzar cada trimestre. En ella es valoraran l'èxit i funcionament dels tallers i projectes, i aspectes relacionats amb l'organització. Tanmateix es realitzarà l'avaluació del grau de consecució d'objectius i propostes de millora en l'informe de memòria de final de curs.

### ❖ Calendari de reunions

- S'estableix una reunió trimestral de la comissió de seguiment del menjador per avaluar l'acompliment del Programa anual de menjador.
- Reunions extraordinàries a petició de qualsevol dels membres de la Comissió per tractar temes relacionats amb el menjador.
- L'equip de gestió, es reunirà quinzenalment per realitzar un seguiment més exhaustiu i introduir els canvis necessaris per tal de solucionar les dificultats que pogueren sorgir en la implementació del programa.
- Reunions periòdiques amb les educadores per resoldre dubtes, establir i consensuar actuacions conjuntes.