



PLA DE MENJADOR



CENTRE: CEIP RAFAEL MATEU CÁMARA (46015800)

ADREÇA: PLAÇA CERAMISTA GIMENO s/n, 46006, VALÈNCIA

CONTACTE: 96 256 67 20 – 46015800@edu.gva.es

DIRECTORA: M^a Teresa Villena Molina

ENCARREGADA: Silvia Marzo Marzo

ÍNDEX

1. Sabers bàsics a desplegar
2. Activitats
3. Horaris
4. Equips pedagògics
5. Organització i seguiment de l'alumnat
6. Infraestructura
7. Pressupost econòmic
8. Seguiment i control dels sabers bàsics i activitats del pla
9. Relació d'un menú tipus
10. Normes de funcionament del menjador escolar

1. SABERS BÀSICS A DESPLEGAR

- Educar en hàbits alimentaris saludables utilitzant el plans d'alimentació oferit pel centre i en col·laboració amb les famílies per al desenvolupament d'una correcta educació nutricional i per a la salut de l'alumnat.
- Promoure l'adaptació de l'alumnat a una diversitat de menús i a una disciplina en l'acte de menjar que afavorisca la bona convivència.
- Completar la labor que realitzen les famílies pel que fa a l'adquisició d'hàbits socials, higiènics i alimentaris.
- Afavorir l'organització familiar i la conciliació de la vida laboral i familiar.

1.1. En educació alimentària

Hàbits higiènics, digestius i alimentaris.

Autonomia en l'hora del menjar.

Adquisició d'hàbits d'alimentació saludables.

Adquisició d'autonomia a l'hora de menjar.

Acceptació de la pròpia imatge i de la dels altres.

1.2. En educació del temps lliure

L'activitat en grup: respecte a les persones, les normes, els materials i els espais

Desenvolupament corporal per mitjà de jocs preesportius i esportius propis de cada edat.

Desenvolupament d'alternatives per al temps d'oci.

2. ACTIVITATS

2.1. En educació alimentària

- Aprenentatge del maneig dels coberts (en funció de l'edat).
- Correcció de postures incorrectes en la cadira i en la taula.
- Llavat de mans.
- Masticació i ingestió correcta dels aliments.
- Xarrades sobre el consum dels diferents aliments, avantatges i inconvenients del consum per defecte o excés dels mateixos (sempre que es puga i a càrrec de l'empresa del menjador).

2.2. En educació del temps lliure

- Activitats de temps lliure no dirigides (sí que vigilades)

2.3. En educació mediambiental

- RECIPLAN: Reciclatge i reutilització d'envasos. Els envasos de iogurts s'arreglaran, es reciclaran i serviran per a la creació de mobiliari per al centre.

- PROJECTE AQUA: L'aigua que no es consumisca durant els dinars es destinarà per a regar l'hort.

3. HORARIS

El menjador escolar comença i termina segons el calendari lectiu. Per tant, enguany ha de començar el 08 de setembre i finalitzar el 19 juny. Seguint aquest calendari, d'octubre a maig l'horari és de 14:00 hores a 15:30 hores, de dilluns a divendres. Durant els mesos de setembre i juny, s'adapta a l'horari lectiu i és de 13:00 hores a 15:00 hores.

Fins a les 9:10 del dia en qüestió es podran realitzar les peticions de menús especials (dietes) i menús per a comensals eventuais o comunicacions d'absències.

Considerem que el millor canal de comunicació per als avisos de menjador és l'email de l'escola (46015800@edu.gva.es), ja que queden registrats i permeten la comoditat d'enviar-los amb temps suficient.

3.1. D'alumnat comensal

Tenint en compte que el servei de menjador és fins a les 15:30 hores, que la capacitat de la sala és de 83 comensals i que normalment la demanda és de 154 comensals diaris, s'organitza de la següent manera:

L'alumnat de 3 i 4 anys entra al menjador a les 13:45, per a afavorir la seua atenció més individualitzada i donar-los el temps i la calma que necessiten. A les 13:55h entra la totalitat de l'alumnat d'infantil i els comensals dels primers cursos de Primària fins arribar a la totalitat de la capacitat de la sala. Al ser torn corregut en línia, taula que es buida, taula que es plena, sent una organització fluida que permet donar el servei a la demanda actual. A les 15:30 es dona per finalitzat el servei de menjador.

3.2. Dels cuidadors

El seu horari és de 14:00h a 17:00h, de dilluns a divendres. Contem amb sis monitores a 15 hores setmanals.

Una vegada acabat el servei de menjador, tant l'alumnat d'Infantil com de Primària, i després d'haver realitzat els protocols d'higiene, es reprenen les activitats programades, tenint en compte la necessitat de repòs i descans per a la digestió, especialment en l'alumnat de 3 anys, a qui se li facilita temps de repòs i migdiada.

3.3. Del personal de cuina

L'assistenta en línia té un horari de 4 hores i 30 minuts en el centre, des de les 12:30h fins a les 17:00h. L'horari respon a la necessitat de preparar el servici del menjar de càtering portada al centre, supervisar la correcció dels menús, organitzar safates i, acabats els torns, deixar preparada la sala del menjar i de servici per a l'endemà.

4. EQUIPS PEDAGÒGICS

4.1. Composició

- Directora: M^a Teresa Villena Molina
- Encarregada: Silvia Marzo Marzo
- Monitors/es: Lidia Vergara Martí, Yolanda Sánchez Ortiz, Asunción Gómez Cebrián, Sonia Casinos Panís, Lorena Martínez Yuste i Susana Verdet.
- Assistent en línia: María Cortés Aguado Parra.

Quant a la Comissió Pedagògica i de Menjador del Consell Escolar està formada per:

Directora, encarregada de Menjador Cap d'estudis, dos representants del sector professorat del Consell Escolar i tres representants del sector famílies del Consell Escolar.

Aquesta Comissió es reunirà totes les vegades que estableix la normativa i sempre que siga necessari per a resoldre qualsevol tipus d'incidència que afecte el funcionament del menjador.

4.2. Obligacions

Directora:

És la màxima responsable del funcionament del Menjador. S'encarregarà de l'organització del mateix, de la coordinació de tota la comunitat del Menjador i supervisió general del mateix.

Encarregada:

- Supervisar els preparatius del servei de menjador, coordinant les tasques dels cuidadors i garantint l'obertura del servei en l'horari aprovat.
- Controlar l'accés i la presència en el menjador escolar tant dels comensals habituals com dels eventuals.
- Controlar que el menú siga servit en condicions higièniques adequades i que la vaixela i els utensilis es troben en un estat idoni d'utilització, procurant la seua reposició en cas que siga necessari.
- Controlar que el menú servit s'ajuste al prèviament planificat i informar a les famílies dels usuaris.
- Verificar l'adequació del menú servit als alumnes que, baix prescripció facultativa, precisen un règim dietètic especial, sempre que haguera sigut prèvia i adequadament comunicat, així com aquells que requereixen un menú especial per motius religiosos o ètics.
- Ordenar el règim econòmic del menjador escolar, conforme a les instruccions de la direcció, realitzar la comptabilitat i presentar comptes davant les autoritats corresponents.
- Exercir totes les funcions que li delegue la direcció del centre.

Monitores:

- Atendre i custodiar a l'alumnat durant els menjars i, si és el cas, en el temps anterior i posterior als mateixos, resolent les incidències que pogueren presentar-se durant eixe temps.
- Vetlar pel manteniment de l'orde en el menjador.
- Prestar especial atenció a la labor educativa del menjador: adquisició d'hàbits socials i higiènics, sanitaris i utilització correcta del parament del menjador (en funció de l'edat)

- Servir una quantitat de menjar adequada a l'edat i supervisar el seu correcte consum.
- Comunicar a les famílies les incidències quan aquestes ho sol·liciten o quan els monitores ho consideren oportú.
- Desenvolupar el pla d'activitats educatives i recreatives.
- En cas d'accident seguir les normes establides en el centre.

Assistent en línia:

- Distribució i col·locació dels servicis i coberts en el torn d'Infantil i primers cursos de primària.
- Replegada i neteja de la vaixela.
- Neteja de menjador, cuina i dependències que s'utilitzen. Demanar productes de neteja a l'empresa concessionària.
- Evacuació dels residus.
- Informar l'Encarregada de Menjador i a l'empresa concessionària de qualsevol incidència relacionada amb el menjar.

7. ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

El nombre de monitors/es estarà condicionat sempre en funció dels comensals, la seua edat i la ràtio establida per la normativa. En aquests moments, 3 per Infantil i 3 per a Primària.

En el menjador l'alumnat s'agruparà en les taules assignades per grups de convivència estable, encara que, per a afavorir el torn corregut, puntualment els comensals que necessiten més temps per a menjar, podran reagrupar-se per a facilitar l'entrada de nous comensals a la sala. L'alumnat utilitzarà per al seu menjar safates unipersonals que estaran preparades en les taules (a soles amb el primer plat, per a afavorir que tots els aliments mantinguen la temperatura adequada) per part de els monitores, des de Educació infantil fins a segon de primària, evitant així el moviment d'alumnat o els desplaçaments; de tercer a sisé passaran per office per a que els servisquen el menjar i així es mantinga amb la temperatura ideal.

Es procurarà que l'alumnat d'infantil (especialment 3 anys) tinga un temps de relaxació i descans. Es respectaran les necessitats i individualitats de l'alumnat.

Les activitats d'oci, en espera del moment de dinar, es realitzaran en el pati, sempre que les condicions climàtiques ho permeten i sempre vigilades per les educadores.

Quan per qüestions climatològiques l'alumnat tinga que romandre dins de l'edifici s'ocuparan els espais disponibles: biblioteca, aules, zona d'escalas, corredors, porxo, etc., en funció de l'activitat a realitzar i el grup a què va dirigida, i sempre amb respecte als materials dels companys/es i a l'aula o lloc on estan.

6. INFRAESTRUCTURA

El Menjador està instal·lat en l'edifici principal a la planta baixa, amb dos portes d'entrada i eixida al pati, una des de la sala de menjador i una altra a través de la cuina i l'adossat de material.

La sala de menjador té una mesura de 74 metres quadrats, amb una capacitat aproximada de 83 comensals. Hem aconseguit més capacitat de comensals gràcies a la renovació del mobiliari, adquirint taules plegables i transportables (amb rodes) amb capacitat cadascuna

per a 8 comensals. Hem adquirit cadires apilables que afavoreixen la correcta postura corporal dels comensals, la higiene adequada del mobiliari i l'apilament de les mateixes, facilitant la tasca de neteja i d'organització de la sala. D'aquesta manera l'espai del menjador també es converteix en una sala polivalent fàcil de muntar i desmuntar per a altres usos, donat el poc espai en general que tenim.

6.1. Instal·lacions

- Cuina per a distribuir el menjar.
- Departament annex a la cuina per a guardar material de neteja i material dels monitors/es.
- Menjador amb capacitat per a 83 comensals.
- Servei de neteja.

6.2. Equipament

- Rentavaixella industrial.
- 2 microones.
- Nevera.
- Taula calenta.
- Calfador aigua elèctric.
- 2 àmplies piques.
- Expenedor de paper.
- Expenedor de sabó.
- Farmaciola.
- Armari de material.
- Espremedora
- Vaixella i utensilis per a 140 comensals
- Aire condicionat en sala de menjador.
- Taules i cadires per a 83 comensals.
- 2 carros de menjador.
- Sistema d'aigua amb tractament d'osmosis.

6.3. Mesures de seguretat

- Vigilància per part de les monitores i seguiment de les seues activitats, a l'hora de menjar i en els temps de les activitats de temps lliure.
- Cap alumne/a podrà abandonar el centre en horari de menjador escolar sense la presència del seu pares o tutors o persona autoritzada adequadament pels mateixos. Les portes romandran tancades tot el temps del menjador.
- Revisions periòdiques de Sanitat.
- Desinfecció i desratització.
- Garantia d'higiene i neteja de cuina i menjador a càrrec de l'empresa contractada.
- Supervisió de la qualitat de les matèries utilitzades en l'elaboració dels menús.
- L'alumnat que per prescripció mèdica o algun tipus d'al·lèrgia necessite un règim especial o no puga ingerir determinats aliments ho comunicarà en la seua sol·licitud de menjador i entregará a l'encarregada de menjador el certificat mèdic que ho acredite.
- Plans d'evacuació (com a part integrant del de centre).

7. GESTIÓ ADMINISTRATIVA I PRESSUPOST ECONÒMIC

El menjador escolar és un servei que funciona en el centre sense ànim de lucre.

El servei de menjador del nostre centre té la modalitat catering, a càrrec de l'empresa SERUNIÓN Comunitat Valenciana, contractada per la Direcció Territorial, segons la legislació sobre contractes per a les Administracions Públiques. Aquesta empresa, segons la seua oferta, ha sigut triada enfront d'altres pel Consell Escolar de centre al juny (per unanimitat) i proposta a l'Administració per a la seua contractació. Som nosaltres com a centre els que durant tot el període de vigència del contracte realitzem els pagaments a l'empresa pels servicis prestats de menús i monitores.

Tot l'alumnat que desitge fer ús del menjador escolar, ho farà per mitjà de la presentació de sol·licitud de reserva de plaça en el temps establert pel centre d'acord amb el model elaborat en el mateix a principi de curs, donat que els sondejos de curs varien molt a l'inici.

En el cas que el nombre de sol·licituds excedira el nombre de places disponibles, s'actuarà conforme estableix la normativa, amb prioritat de l'alumnat becat i els criteris aprovats en Consell Escolar.

Les ajudes de menjador podran sol·licitar-se segons establisca la normativa.

El preu del menú serà l'establert en la normativa de menjadors escolars per al curs. L'alumnat becat abonarà la diferència entre l'import del preu de menjador i la quantia de la beca.

Podrà haver-hi, en virtut del nombre de comensals fixos, comensals eventuais. Tots els comensals, fixos o eventuais, pagaran el servici mitjançant domiciliació bancària, a mes vençut (rebuts SEPA). Les famílies seran avisades del dia de cobrament (a principi del mes vençut) amb la intenció de donar facilitats d'organització familiar.

L'import mensual que es passarà al càrrec serà el resultat del càlcul que es realitzarà multiplicant la tarifa aprovada per l'Administració pel nombre de dies que utilitzarà el servici des que adquireix la condició d'usuari habitual fins al final del curs.

Els menús es demanen aproximadament a les 9:15 hores. Per tant, si una família de comensal fixe o eventual-fixe no avisa de la falta d'assistència al menjador escolar abans que siga demanat el menú, l'import correrà al seu càrrec. Hi haurà certa flexibilitat en el cas de l'alumnat que es pose malalt fins a l'hora del pati.

El supòsit d'impagament s'aplicarà si, transcorreguts els terminis estipulats, no s'haguera procedit al pagament i es procedirà a la denegació del dret a l'ús del servici de menjador escolar en tant el deute no hi haja sigut cancel·lat.

En el cas d'eixides complementàries de tot el dia el centre proporcionarà un pic-nic a l'alumnat comensal fixe.

Trimestralment, com a mínim, s'informarà Comissió Econòmica i de Menjador dels comptes (despeses, ingressos), i al Consell Escolar quan siga necessària la seua aprovació i remissió a Conselleria, junt amb la mitjana de comensals per trimestre, pagaments als encarregats i pagaments de l'empresa a la Seguretat Social pels seus treballadors (monitors i assistent en línia).

S'adjunta pressupost econòmic a l'Annex I.

8. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA

8.1. Composició de la Comissió de Menjador del Consell Escolar

Directora del centre: M ^a Teresa Villena Molina	Representants famílies comensals: Susana Martínez Lorena Torrentí
Cap d'estudis: Àngels Requena López	
Encarregada: Silvia Marzo Marzo	Alumne comensal: M ^a Jesús Perpiñán Vaquerín
Representant de les cuidadores: Sonia Casinos Panizo	Representants del personal docent: Rosa Solera Moreno Soledad Núñez de las Heras

8.2. Previsió d'actuacions

Reunions trimestrals per al seguiment del pla, i totes les vegades que es considere oportú.

9. RELACIÓ D'UN MENÚ TIPUS

MENÚ SEPTIEMBRE				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
01	02	03	04	05
548,3Kcal - Prot:26,7g - Lip:17,3g - HC:67,8g Ensalada Vichyssoise Nuggets de pollo con zanahoria dado salteada Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Tortilla de zanahoria y queso con verduras Fruta de temporada	643,6Kcal - Prot:24,1g - Lip:25,3g - HC:78,6g Ensalada Arroz a banda Longanizas en salsa Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Quesadilla de jamón york y queso con verduras Fruta de temporada	715,5Kcal - Prot:28,3g - Lip:20,5g - HC:73,0g Ensalada Lentejas estofadas Pizza de jamón york y queso Pan Lácteo RECOMENDACIÓN DE CENA: Pescado en salsa verde con champiñones y patata Fruta de temporada	588,9Kcal - Prot:28,1g - Lip:17,5g - HC:77,2g Ensalada Patatas estofadas con chorizo Tortilla francesa con guisantes salteados Pan integral Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Mixto de verduras y legumbres de plato con arroz Fruta de temporada	729,7Kcal - Prot:25,6g - Lip:20,8g - HC:103,4g Ensalada Espirales napolitana con queso Merluza en salsa Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Voz de pasta con verduras y huevo duro Fruta de temporada
06	07	08	09	10
531,1Kcal - Prot:19,4g - Lip:14,6g - HC:76,7g Ensalada Fideuá de verduras Hamburguesa con queso Pan Lácteo RECOMENDACIÓN DE CENA: Lubina a la plancha con patata y cebolla Fruta de temporada	617,8Kcal - Prot:21,0g - Lip:25,9g - HC:70,4g Ensalada Lentejas con verduras Filete de merluza empanado Pan integral Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Ensalada de zanahoria y queso con patata Fruta de temporada	710,8Kcal - Prot:24,1g - Lip:28,3g - HC:84,6g Ensalada Crema de zanahoria Pollo asado al limón con patata asada Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Crema de calabaza y patata asada Fruta de temporada	682,9Kcal - Prot:35,1g - Lip:21,8g - HC:71,1g Ensalada Arroz con salsa de tomate Gallo en salsa Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Pescado de pollo a la plancha con coque y cebolla a la plancha Fruta de temporada	762,7Kcal - Prot:21,1g - Lip:15,4g - HC:130,4g Ensalada Garbanzos a la mediterránea Tortilla francesa Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Hamburguesa de pollo con coque, tomate y arroz Fruta de temporada
11	12	13	14	15
557,8Kcal - Prot:29,7g - Lip:18,3g - HC:65,7g Ensalada Crema de hortalizas y queso Estofado de pollo a la jardinera Pan Lácteo RECOMENDACIÓN DE CENA: Verdura al horno. Pata de cerdo con coque Fruta de temporada	638,1Kcal - Prot:26,3g - Lip:27,7g - HC:76,4g Ensalada Macarrones con boloñesa Abadejo en tempura Pan integral Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Ensalada de patata. Pescado a la plancha Fruta de temporada	794,2Kcal - Prot:19,4g - Lip:18,3g - HC:117,3g Ensalada Lentejas estofadas con zanahoria Tortilla de calabacín Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Mixto de verduras. Tortilla de patata Fruta de temporada	685,7Kcal - Prot:32,5g - Lip:19,5g - HC:88,2g Ensalada Arroz al horno con garbanzos Merluza al horno con ajo y perejil Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Salmón en salsa de merluza con coque y arroz Fruta de temporada	745,5Kcal - Prot:30,6g - Lip:18,9g - HC:107,5g Ensalada Sopa de pescado (sin mejillón) Albóndigas mixtas a la jardinera Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Pollo completo y coque Fruta de temporada
16	17	18	19	20
616,5Kcal - Prot:24,5g - Lip:24,7g - HC:69,8g Ensalada Arroz con verduras Tortilla francesa Pan Lácteo RECOMENDACIÓN DE CENA: Cuñat de patata y queso a la plancha con patata Fruta de temporada	553,9Kcal - Prot:32,1g - Lip:17,8g - HC:64,0g Ensalada Alubias a la inglesa Hamburguesa de ternera con pisto de verduras Pan Fruta RECOMENDACIÓN DE CENA: Revuelto de salmón con tomate y patata integral Fruta de temporada	EN EL MENÚ PODEMOS ENCONTRAR: ● Potenciamos los legumbres y patata ecológica ● Mínimo 1 vez a la semana pan integral ● 1 vez a la semana vegetal ● La fruta elegida a la temporada y proximidad (manzana Royal, mandarina Golden, pera Conference, pera Blanquilla, mandarina pilsener, cajú)		

10. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

El menjador es regirà per les normes establides en el NOF del centre dins del seu Pla de Convivència.

11. DATA D'APROVACIÓ

Data d'aprovació del Consell Escolar

Valencia, XX de XXXXX de 2025

ANNEX I: PRESSUPOST ECONÒMIC

DADES COMENSALS (Quantitat):		DIES DE FUNCIONAMENT:
Alumnat:	<u>154</u>	<u>178</u>
Docents:	0	PREU DEL MENÚ: 4,35€
E. Pedagògic:	Directora i encarregada 2	
Monitors/es:	6	
P. Cuina:	1	
Altres:		
TOTAL:	<u>163</u>	

DESPESES

Empresa Alimentació:

154 comensals x 3,54€ preu del menú dia x 178 dies anuals 97.038,48€

Monitors/es:

3 monitors/es INF x 1.033,81€ preu per mes x 8 mesos anuals 24.811,44€

3 monitors/es E.P. x 1.033,81€ preu per mes x 8 mesos anuals 24.811,44€

3 monitors/es E.P. x 719,99€ preu per mes x 2 mesos anuals 4.319,94€

3 monitors/es E.I. x 719,99€ preu per mes x 2 mesos anuals 4.319,94€

Equip pedagògic:

Directora 23€ x preu por dia x 178 dies anuals 4.094€

Encarregada 23€ x preu por dia x 178 dies anuals 4.094€

Reposició de material:

200€

Material d'oci:

0€

Reparació d'electrodomèstics i noves adquisicions:

200€

Diversos – imprevistos:

98,79€

TOTAL: **163.988,03€**

INGRESSOS

<u>Romanent curs anterior</u>		-7.090,77€
<u>Comensals amb beca</u>		
50 comensals x 4,35€ preu por dia x 178 dies anuals		38.715€
Tots els tipus de beca x preu del menú del comensal (ex. 4,35€)		
<u>Comensals sense beca</u>		
104 comensals x 4,35 €. menú x 178 dies anuals		80.527,2€
<u>Ingressos de Conselleria per despeses de funcionament</u>		
154 alumnes x 1,70 €. x 178 dies anuals		46.600,4€
<u>Altres ingressos</u>		
Ajudes i funcionament de juny 2.025		5.236,2€
TOTAL:		163.988,03€

RESUMEN DEL PRESSUPOST

INGRESSOS:	163.988,03€
DESPESES :	163.988,03€
DIFERENCIA :	
TOTAL:	0€