



PLAN ANUAL DEL COMEDOR ESCOLAR

Aquest Pla Anual del Menjador per al curs 2025-2026 es va aprovar per unanimitat de les persones presents al Consell Escolar de data 10 de juliol de 2025.

ÍNDICE

I.- Aspectos concretos de organización y funcionamiento del Comedor.

1. Objetivos del plan.
2. Período de funcionamiento.
3. Sobre los usuarios y usuarias del servicio de comedor escolar.
4. Sobre el personal relacionado con el servicio complementario de Comedor Escolar.

II.- Atención educativa que recibirán los comensales.

5. Objetivos del Plan sobre la atención educativa que recibirán los comensales.
6. Actividades programadas durante el período de alimentación.
7. Actividades programadas antes y después del período de alimentación.

Este Plan anual de funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar está basado en el marco de la ORDEN 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte y de las Instrucciones de 26 de julio de 2024 de la Dirección General de Centros Docentes sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar para el curso 2024-2025*, por la que se regula este servicio en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación, que regula el servicio público del Comedor escolar en nuestra Comunidad y es un complemento anual del Proyecto Educativo de Comedor Escolar del CEIP “Maestro Sanchis Almiñano”.

I.- ASPECTOS CONCRETOS DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR.

1.- Objetivos del plan.

1. Fomentar la adquisición de hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.
2. Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
3. Fomentar actitudes de ayuda y colaboración entre las personas que utilizan el servicio del comedor, prestando especial atención a los de menor edad.
4. Fomentar actitudes de convivencia y solidaridad.
5. Desarrollar actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo de los comensales.
6. Desarrollar actividades de libre elección y lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.

(*) a la espera de que salga publicada la Resolución para el curso escolar 2025-2026.

2.- Período de funcionamiento.

El período de funcionamiento del comedor escolar se extenderá desde el primer día lectivo del mes de setiembre hasta el último día lectivo del mes de junio conforme al calendario escolar propuesto por el Consejo Escolar Municipal de la localidad y aprobado por la Dirección Territorial de Educación al comienzo del curso escolar.

El Consejo Escolar del centro aprobó por unanimidad en fecha 10 de julio de 2025 solicitar a la Dirección Territorial de Educación poner en funcionamiento del servicio de comedor escolar desde el primer día de clase hasta el último día de clase.

Los días que estará en funcionamiento este curso el servicio de Comedor será:

Setiembre: 15 días.
Octubre: 21 días.
Noviembre: 20 días.
Diciembre: 15 días.
Enero: 18 días.
Febrero: 20 días.
Marzo: 19 días.
Abril: 13 días.
Mayo: 20 días.
Junio: 14 días.

TOTAL: 175 días.

3.- Sobre las personas que utilizan el servicio de Comedor Escolar.

Durante el período de matriculación de este curso, desde la Secretaría del centro se ha entregado a las familias interesadas en el servicio complementario de Comedor Escolar una ficha donde se recaban los datos personales, médicos por si padece alguna alergia alimentaria, necesidades alimentarias por cuestión religiosa y el número de cuenta donde se realizarán los cargos mensuales de los recibos del servicio, si procede, los cuales pasan a integrarse en la base de datos de la que disponen las personas que gestionan dicho servicio complementario.

Con los datos recabados en el período de matriculación y con los que disponen las personas que gestionan el servicio complementario de Comedor Escolar sobre los usuarios del servicio se confecciona y reparte una ficha donde están los datos personales, posibles observaciones, datos de contacto y el tipo de usuario que será el comensal, distinguiendo entre fijo (todos los días o días repetidos a lo largo del mes) y los comensales ocasionales.

Las familias que quieran utilizar el servicio devolverán la solicitud personalizada una vez comprobados y modificados los datos, si es que es necesario, a la secretaría del centro para confeccionar el listado de comensales del presente curso, por correo electrónico, (mismo modo de su envío).

La **asignación de plaza** se hará siguiendo lo establecido en el artículo 7 punto 5 de la Orden 53/2012, si es que el número de solicitudes es mayor que el de plazas en la suma de los dos turnos establecidos para el servicio complementario de Comedor Escolar.

La priorización en la utilización del servicio queda establecida de la siguiente forma:

- a) Alumnado beneficiario de ayuda asistencial de comedor.
- b) Alumnado usuario del transporte escolar sin beneficio de ayuda de comedor. (No es el caso en nuestro centro este curso).
- c) Alumnado cuyos padres o tutores legales trabajen, o, en el caso de familias monoparentales, que el padre, la madre, tutor o tutora tenga incompatibilidad de su horario laboral con el horario escolar del alumno.
- d) Alumnado ordenado, de mayor a menor, según el número de hermanos y hermanas que están matriculados en el centro docente y para los cuales se desea utilizar el servicio de comedor.
- e) Personal docente y no docente que preste servicios en el CEIP "Maestro Sanchis Almiñano".

En caso de empate, se realizará sorteo público entre las familias solicitantes, accediendo al servicio de comedor todos los hijos e hijas que pertenecen a la misma unidad familiar para los que se solicitó el servicio.

Dada la superficie del Comedor Escolar, para el presente curso escolar, se establece un **primer turno de 12:20 a 13:00 horas** (comensales de Educación Infantil 2 años), un **segundo turno de 12:45 a 13:45 horas** (comensales de Educación Infantil de 3 a 5 años, primer ciclo y tercer curso de Educación Primaria), con una capacidad máxima de 185 comensales y un **tercer turno de 13:55 a 14:55 horas** con la misma capacidad para el resto de comensales.

El número máximo de **comensales** durante este curso escolar para el servicio complementario de Comedor Escolar en el CEIP "Maestro Sanchis Almiñano" queda establecido en el siguiente número:

Comensales en Educación Infantil 3 años: 35.

Comensales en Educación Infantil 4 y 5 años: 67.

Comensales en Educación Primaria: 225.

El número total de comensales máximo previsto al día queda establecido en 327 comensales durante el presente curso escolar.

La Conselleria de Cultura, Educación, Universidades y Empelo para el presente curso escolar ha establecido **cinco tipos*** distintos de **ayudas** para el alumnado usuario del servicio complementario de Comedor Escolar, figurando en la siguiente tabla:

BECA CONSELLERIA:	AYUDA DE:	PAGARÁ:
TIPO A:	4,35 €	0,00 €
TIPO B:	3,50 €	0,85 €
TIPO C:	3,00 €	1,35 €
TIPO D:	2,50 €	1,85 €
TIPO E:	2,00 €	2,35 €

Los usuarios o usuarias del servicio de Comedor Escolar becados por la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte previstos para este curso en el CEIP "Maestro Sanchis Almiñano" son los siguientes:

Tipo de Beca:	Número de becas:
Beca tipo A:	79 comensales
Beca tipo B:	4 comensales
Beca tipo C:	19 comensales
Beca tipo D:	10 comensales
Beca tipo E:	39 comensales

La **falta injustificada de asistencia** y/o el impago de la parte proporcional no gratuita del menú en los comensales beneficiarios o beneficiarias de las ayudas del servicio dará lugar a la cancelación de la ayuda y a la denegación del uso del servicio durante los meses lectivos siguientes a la notificación durante el curso.

El **cobro del servicio** complementario de Comedor Escolar, tanto para los comensales fijos u ocasionales, sean beneficiarios o no de una beca de comedor, si es que procede pagar cantidad alguna, se establece el presente curso escolar por domiciliación bancaria, salvo casos muy concretos, entre el día 05 y 10 de cada mes.

* Si es que la Conselleria continua con el mismo sistema de becas que en el curso pasado. Las cantidades a becar no están aún publicadas y salvo las de tipo A, no se han modificado en este Plan.

4.- Sobre el personal relacionado con el servicio complementario de Comedor Escolar.

En todo comedor escolar hay una persona encargada del servicio complementario de Comedor Escolar que velará por el cumplimiento de las directrices que para el buen funcionamiento del comedor escolar establezca la autoridad educativa.

Las **funciones** del personal **encargado del Comedor** serán las siguientes:

La persona encargada del servicio complementario de Comedor Escolar ejercerá las siguientes funciones:

- a) Supervisar los preparativos del servicio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores y garantizando la apertura del servicio en el horario aprobado.
- b) Controlar el acceso y la presencia en el comedor escolar tanto de los comensales habituales como de los esporádicos.
- c) Controlar que el menú sea servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentre en un estado idóneo de utilización.
- d) Controlar que el menú servido se ajuste al previamente planificado e informado a padres y usuarios.
- e) Verificar la adecuación del menú servido a los alumnos que, bajo prescripción facultativa, precisen un régimen dietético especial, siempre y cuando hubiera sido previa y adecuadamente comunicado.
- f) Verificar que el personal de cocina ha recogido y conservado la «comida testigo» de acuerdo con la normativa vigente.
- g) Ordenar el régimen económico del comedor escolar, conforme a las instrucciones del director, realizar la contabilidad y rendir cuentas ante las autoridades correspondientes.
- h) Ejercer cuantas funciones le delegue el director del centro.

El **Consejo Escolar** del CEIP "Maestro Sanchis Almiñano" respecto al servicio complementario de Comedor Escolar tendrá las siguientes funciones:

- Aprobar el Proyecto y el Plan de funcionamiento del servicio.
- Proponer al director del centro la implantación de cuantas medidas contribuyan a mejorar la prestación global del servicio.

El **Director** del CEIP "Maestro Sanchis Almiñano" respecto al servicio complementario de Comedor Escolar tendrá las siguientes funciones:

- Dirigir y coordinar el servicio de comedor escolar.
- Elaborar el Plan anual de funcionamiento del servicio complementario de Comedor Escolar como parte de la programación general anual del colegio.
- Ejercer la jefatura de todo el personal adscrito al mismo, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes, en su caso, entre la empresa concesionaria del servicio o el titular del establecimiento adjudicatario y los responsables, monitoras y el personal de atención a los alumnos.

- Velar por el cumplimiento de este Plan, así como de las normas sobre sanidad, seguridad e higiene, sin perjuicio de las competencias que correspondan a la administración sanitaria.

El **personal de cocina** tiene las siguientes **funciones**:

- Preparación de la comida.
- Distribución y colocación de los servicios y cubiertos que serán utilizados por los usuarios.
- Recogida y limpieza de la vajilla.
- Limpieza de comedor, cocina y dependencias que se utilicen.
- Evacuación de los residuos.

El número de **monitores** en el servicio de comedor y en los períodos de tiempo libre anteriores y posteriores será el establecido por la normativa actual, especificado en el punto 6 de las Instrucciones de 03 de Setiembre de 2020 de la Dirección General de Centros Docentes sobre el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar para el curso 2022-2023:

	Monitor por cada:	O fracción sup. de:
Ed. Infantil 2 y 3 años:	10 alumnos	5
Ed. Infantil 4 y 5 años:	20 alumnos	7
Educación Primaria:	30	10

Para nuestro Comedor Escolar en este curso, consideramos que el número de monitores necesarios son los siguientes:

	Comensales:	Monitoras:
Ed. Infantil 2 y 3 años:	15	3
Ed. Infantil 4 y 5 años:	56	3
Educación Primaria:	176	6+1

Para este curso escolar se han contratado a **13 monitoras**, las cuales atienden a todos los grupos según la ratio marcada por la instrucción de 18 de julio.

Si el número de comensales bajara de forma significativa se irá adecuando este número en la proporción arriba indicada sumándole una monitora más por lo explicado en el punto anterior.

Las **funciones** de las **monitoras** de comedor escolar serán:

- ⊕ Cuidar y apoyar a los comensales que, por su edad o necesidades educativas especiales asociadas a condiciones personales de discapacidad, necesite la colaboración y soporte de una persona adulta en las actividades de alimentación y aseo.
- ⊕ Cuidar y mantener la higiene del alumnado.
- ⊕ Acompañar al alumnado usuario del servicio a las instalaciones del comedor escolar, teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.

- ⊕ Adoptar las medidas necesarias para que no se impida una ingesta satisfactoria en aquellos alumnos que precisen mayor tiempo.
- ⊕ Proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales y realizar actividades en los períodos anterior y posterior a la utilización del servicio de comedor, que reflejen la dimensión educativa del mismo. Dichas actividades aprobadas por el Consejo Escolar están incluidas en el plan anual del centro.
- ⊕ Conocer el protocolo de actuación en caso de accidente.
- ⊕ En caso de accidente o lesión, las cuidadoras deberán socorrer al niño, avisar a urgencias o al 112, a las familias y lo comunicarán al equipo directivo.
- ⊕ Supervisar a todos los comensales. Los que se queden en el comedor cuando la mayoría salga al patio, se quedarán **siempre** bajo el cuidado de una de las cuidadoras, no pudiendo estar nunca solos en ninguna dependencia del centro, ni con los profesores ya que no es su horario lectivo. En el caso de una cuidadora, saldrán todos los alumnos al mismo tiempo.
- ⊕ Habilitar espacios a disposición de los comensales Los días de lluvia y frío para realizar las actividades programadas.
- ⊕ Garantizar el cumplimiento de las normas de funcionamiento.
- ⊕ Avisar, en caso de ausencia, al director del Centro y al responsable de la empresa encargada de dicho servicio.
- ⊕ Organizar y vigilar las actividades que se realicen en el periodo de tiempo anterior y posterior a la comida.
- ⊕ Comprobar que todo el material utilizado en dicho tiempo quede recogido y en perfecto estado.
- ⊕ Vigilar que ningún comensal salga del recinto escolar.
- ⊕ Asegurar el consumo de una cantidad de comida adecuada. Han de comer una cantidad mínima del primer plato para poder pasar el segundo.
- ⊕ Vigilar y asegurar el uso de normas básicas de convivencia.
- ⊕ Comunicar a las familias las incidencias.
- ⊕ Enseñar el uso correcto de los utensilios empleados en la comida y unos hábitos adecuados en la mesa.
- ⊕ Vigilar la utilización de cubiertos.
- ⊕ Encargarse de comprobar que los niños se laven las manos antes de entrar a comer y una vez terminada la comida, así como tener unas normas básicas de higiene durante la comida. Avisar a las familias de los alumnos más pequeños en caso necesario (pis, caca, vómito...).

II.- Atención educativa que recibirán los comensales.

5.- Objetivos del Plan sobre la atención educativa que recibirán los comensales.

Somos conscientes de la importancia que tiene el servicio complementario de Comedor Escolar para el desarrollo en los comensales de hábitos y de estrategias para su desarrollo como persona, sin olvidar la faceta educativa, social y cultural que debe llegar a tener el Comedor del CEIP "Maestro Sanchis Almiñano".

Por ello consideramos que todos los usuarios del Comedor deben ser capaces de:

1. Desarrollar hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada.
2. Desarrollar habilidades sociales, así como los hábitos relacionados con la cultura, el deporte y el ocio.
3. Favorecer la salud en el proceso de crecimiento del alumnado.
4. Promover la adaptación del alumnado a una diversidad de menús.
5. Desarrollar hábitos en el uso adecuado de instrumentos y normas relacionados con la comida.
6. Favorecer la integración de todos los comensales.

Para lograr estos objetivos anteriores consideramos necesario determinar a su vez unos objetivos más específicos con la intención de alcanzar poco a poco metas menos complejas, las cuales nos llevarán a alcanzar los objetivos antes propuestos.

Determinamos los siguientes objetivos específicos a nuestro Plan:

DURANTE EL PERÍODO DE LA ALIMENTACIÓN:

Que el comensal sea capaz de:

- Aprender a utilizar correctamente los cubiertos en la mesa.
- Fomentar la autonomía a la hora de comer correctamente.
- Motivar a los comensales para que coman toda clase de alimentos.
- Aprender buenos hábitos de higiene.
- Favorecer una alimentación equilibrada y sana.

ANTES Y DESPUÉS PERÍODO DE LA ALIMENTACIÓN:

Que el comensal sea capaz de:

- Fomentar el compañerismo durante las actividades realizadas tanto dentro como fuera del edificio.
- Cuidar el material utilizado en cualquiera de las actividades a realizar.
- Evitar conflictos, peleas e insultos dentro del grupo.

6.- Actividades programadas antes, durante y después del período de alimentación.

Seguidamente se adjunta la propuesta didáctica elaborada por la empresa IRCO, SL.

Programa pedagógico

Did@ctix es el programa de acompañamiento para el comedor y tiempos de recreo.

- ✓ Elaborado con la **metodología ABJ** (aprendizaje basado en el juego)
- ✓ Avalado por el Consejo General de **Colegios de Pedagogos** de España (en proceso)
- ✓ Nueva **mascota ABJota**
- ✓ Atención a la diversidad



Formación y seguimiento

Formamos a todo nuestro equipo de cuidadores de comedor para que conozcan todas las herramientas y tengan recursos para acompañar las situaciones que se dan en la convivencia del comedor.

- Cada **curso** algo nuevo
- Cada **año**, algo distinto
- Cada **mes**, es diferente

Cambiamos el programa cada curso y lo hacemos girar en torno a la **educación en valores**.

Las actividades de este programa también incluyen **talleres gastronómicos soGOOD**, centrados en enseñar a l@s más pequeñ@s acerca de la importancia de **alimentarse de manera saludable** y tener contacto con los alimentos y la cocina; o los **talleres soFUN** donde las propuestas más lúdicas y el entretenimiento cobran vida a través de **historias innovadoras y divertidas**.

[Formación Monitores](#)

El comedor escolar es un servicio complementario en los centros de educación infantil y primaria con un marcado **componente social**, ya que este tramo de la jornada escolar necesita de una estructura que contribuya a la mejora de la calidad de los centros y por ello **buscamos aportar un recurso extra para una educación de calidad**.

Con este programa pedagógico queremos contribuir a la **formación de los alumnos durante la rutina del comedor escolar**, considerándolo como otro espacio más donde la infancia convive y aprende dentro de un contexto distendido.



MES	TEMÁTICA	INTRODUCCIÓN	MENÚ TEMÁTICO
OCTUBRE	EL PODER DE LAS VITAMINAS; CURIOSIDAD	ABJota, nuestra abeja curiosa, se aventura en la cocina y descubre cómo las vitaminas de los alimentos fortalecen el cuerpo. Entusiasmada, lleva este conocimiento a su colmena.	MENÚ DE BIENVENIDA
NOVIEMBRE	RECETAS PARA COOPARTIR; AMISTAD	ABJota descubre que los alimentos saludables no solo la fortalecen, sino que también pueden alegrar a los demás. Con entusiasmo, crea recetas nutritivas y las comparte con su colmena, demostrando que compartir hace más feliz y fuerte a toda la comunidad.	
DICIEMBRE	LOS DULCES NATURALES; ALEGRÍA	ABJota explora el delicioso sabor de los dulces naturales y cómo pueden dar energía y bienestar. Con alegría, experimenta nuevas combinaciones y aprende que lo saludable también puede ser delicioso.	MENÚ NAVIDEÑO
ENERO	CEREALES ESENCIALES; RESPETO	ABJota conoce a Mielotti, un sabio chef que le muestra el poder de los cereales y su importancia para la energía y la salud. A través de sus enseñanzas, aprende a respetar cada grano y el esfuerzo detrás de cada alimento.	
FEBRERO	COMBUSTIBLE DE PROTEÍNAS; ESFUERZO	ABJota, guiada por Mielotti, descubre que las proteínas son esenciales para darle fuerza y energía. Con esfuerzo, aprende a incorporar estos alimentos en su dieta para mantenerse saludable y activa.	
MARZO	EQUILIBRIO EN EL PLATO; CALMA	ABJota, aprende a crear un plato equilibrado con alimentos variados. Descubre que la calma y la armonía en su alimentación le permiten sentirse mejor y más energética.	MENÚ PICNIC DE PRIMAVERA// DINAR A LA FRESCA
ABRIL	HIDRATACIÓN INTELIGENTE; CONFIANZA	ABJota, sintiendo el calor y sufriendo la pérdida de energía, aprende la importancia de mantenerse hidratada. Descubre cómo el agua y líquidos saludables la ayudan a recuperar energía y sentirse mejor.	
MAYO	LA FIESTA DE LOS SABORES; GRATITUD	ABJota, agradecida por todo lo que ha aprendido sobre alimentos saludables, organiza una fiesta llena de deliciosos y nutritivos sabores. Al compartir su conocimiento con sus amigos, siente gratitud por la riqueza que la naturaleza le ofrece y por la oportunidad de disfrutar de una vida más saludable.	MENÚ FIESTA FIN DE CURSO