PROYECTO EDUCATIVO DE COMEDOR ESCOLAR CURSO 2023-24

1.- OBJETIVOS.

En educación alimenticia:

- Conocer el valor nutritivo de los alimentos.
- Aplicar minutas equilibradas.
- Adquisición de hábitos higiénicos, digestivos y alimenticios.
- Adquisición de hábitos de correcto comportamiento en la mesa.

En educación del tiempo libre:

- Aplicar juegos libres y/o dirigidos.
- Fomentar la participación, colaboración, trabajo en equipo, disciplina y convivencia.
- Habituar al alumnado al cumplimiento de sus deberes y derechos.
- Cuidar y ordenar el material utilizado en la educación del tiempo libre.

2.- ACTIVIDADES.

En educación alimenticia:

- Implicar a las familias en el conocimiento de la minuta, a través de circulares.
- Informar al alumnado de la correcta aprehensión, masticación y deglución de los alimentos.
- Aprendizaje práctico del manejo y utilización de los cubiertos y utensilios.
- Enseñar al alumnado el modo correcto de sentarse a la mesa, corrigiendo posturas incorrectas.
- Habituar al alumnado a que se laven las manos con jabón, antes y después de las comidas.
- Habituar al alumnado para que mantengan limpio el comedor.
- Potenciar la correcta utilización de la taquilla para colocar los utensilios personales de higiene buco-dental, que propicie el hábito de lavarse los dientes después de las comidas.
- Habituar al alumnado a consumir la cantidad necesaria para evitar que sobre.
- Remitir la circular informativa a las familias donde se especifica el valor nutritivo de los menús y propuesta de cenas.
- Habituar a los comensales a consumir el menú del día, evitando el cambio de alimentos, excepto en casos de dieta, alergia o intolerancia con informe médico o motivo recogido en la normativa.

En educación del tiempo libre:

Talleres programados.

3.- HORARIOS.

Funcionará desde el primer día lectivo de septiembre hasta el último lectivo de junio.

Septiembre y junio: De 13 a 15 horas

- PRIMER TURNO:
 - INF2
 - INF3
 - INF4, INF5 y 1º Primaria
- SEGUNDO TURNO:
 - 2º a 6º Primaria

Octubre a mayo: De 14:00 a 15:30

- PRIMER TURNO:
 - INF2
 - INF3
 - INF4, INF5 y 1º Primaria
- SEGUNDO TURNO:
 - 2º a 6º Primaria

4.- EQUIPO PEDAGÓGICO.

- Directora: Luisa Girona Latorre
- Encargado: Laureano Montesinos Nebot
- Educadoras: Consuelo Estarlich García, M.ª Amparo Merlos Peña, Beatriz López Garés y Esmeralda Sánchiz Giner.

5.- SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN.

Composición de la comisión:

- Directora: Luisa Girona Latorre
- Encargado: Laureano Montesinos Nebot
- Representante del profesorado: Rafael Giménez Martínez
- Representante de cuidadoras: Consuelo Estarlich García
- Representantes familias: Noelia Sáez Abad y Emiliya Yuliyanova Mitkova
- Representante alumnado: Alicia Roses Gómez

6.- RELACIÓN DE 20 MENÚS TIPO.

Safrà Safor ARROZ AL HORNO CON NABO, PATATA, GARBANZOS, COSTILLA, PANCETA Y MORCILLA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PIPAS DE GIRASOL SUPREMA DE MERLUZA CALAMARES A LA ROMANA SOPA MARAVILLA CON POLLO Y VERDURAS SOPA MARAVILLA CON POLLO Y VERDURAS CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAIZ ATÚN Y HUEVO HERVIDO LONGANIZAS DE MAGRO CON SALSA DE ROMERO Y PAPAS CHIPS ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y MANZANA ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y MANZANA PURÉ DE PATATA, CEBOLLA Y CARLOTA CON TOSTONES **ENSALADA ESPECIAL** POLLO AL HORNO EN SU JUGO 1,2,3,4,5,6,8,9,10,* HELADO LACTEO LACTEO 1,4,5,6,8,9,11,13 HELADO Viernes 1,2,4,5,6,10,11,* 1,4,5,6,10,11, × × × 4 28 21 MOZZARELLA, EDAM Y CHEDDAR APROZ A BANDA CON CALAMARES Y MEJILLONES ENSALADA ESPECIAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ ATÚN Y HUEVO HERVIDO CONLECHUGA, TOMATE CARLOTA, ACEITUNAS, MAIZ ATUN Y HUEVO HERVIDO PAELLA VALENCIANA CON POLLO, COSTILLA, VERDURAS Y LEGUMBRES CON PATATA Y VERDURAS CON BACON, CEBOLLA Y QUESO GRATINADOS ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CARLOTA JAMÓN YORK Y QUESO ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y MANZANA **ENSALADA ESPECIAL** MACARRONES FRUTA ueves FRUTA FRUTA FRUTA 1,3,4,5,6,8,9, 1,4,5,6,8,9,* 1,4,5,6,* 1,3,4 Mmmm! Qué bueno... Tus menús para M ¥ × K 23 9 Menú escolar Mayo 2021 ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA, CARLOTA Y CARNE ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN CHOPPED DE PAVO Y QUESO FIDEUÁ CON GALLINETA, CABEZA DE RAPE, CALAMARES Y MEJILLONES CON PATATA Y VERDURAS ENSALADA ESPECIAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAÍZ, ATÚN Y HUEVO HERVIDO ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COLLOMBARDA MORTADELA NAPOLITANA Y QUESO PIZZA CON SALSA DE TOMATE, JAMON YORK Y QUESO ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y REMOLACHA Miércoles LÁCTEO LACTEO FRUTA FRUTA 1,3,4,5,6,8,9, 1,3,4,8,9,* 1,3,4,5,6,* 1,3,4, ¥ 2 19 2 PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PAPAS CHIPS HAMBURGUESA A LA PLANCHA CON KETCHUP Y PATATAS PAJA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PIPAS DE CALABAZA PURÉ DE VERDURAS Y LEGUMBRES CON TOSTONES ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PIPAS DE GIRASOL 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,* SOPA DE LLUVIA CON POLLO Y VERDURAS SOPA DE LLUVIA CON POLLO Y VERDURAS FILETE DE PESCADO ORLY CON MAYONESA MINI SAN JACOBOS Y PALOMITAS DE POLLO ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CARLOTA ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y MANZANA GUISADO DE PATATAS, GUISANTES Y VERDURA CON TERNERA 1,2,3,4,5,6,10,11,* Martes FRUTA 1,4,5,6,9,11,13, 1,4,5,6,11,* M × = 18 25 4 CARACOLAS CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA Y ATÚN CARACOLAS CON TOMATE, QUESO Y ALBAHACA ARROZ A LA MILANESA CON TOMATE, CARLOTA, PIMIENTO, CARNE Y GUISANTES LOMO ADOBADO A LA PLANCHA CON ACEITE Y PIMENTÓN LENTEJAS ESTOFADAS CON PATATA Y CHORIZO TORTILLA DE ESPINACAS TORTILLA DE JAMÓN YORK ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA ARROZ A LA CUBANA CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO RALLADO ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CARLOTA ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CARLOTA ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA TORTILLA FRANCESA TORTILLA FRANCESA Empresa de Restauració Col·lectiva Lunes FRUTA FRUTA Safra Safor S.L. 1,3,4,5,6, 1,4,5,6,* ▲ 1,3,4,5 4,5,8,9, 1,4,5,6 9 24 17 31 3

Alérgenos A 1. Lácteos 2. Carahuete 3. Soja 4. Gluten 5. Huevo 6. Apio 7. Crustáceos 8. Moluscos 9. Pescado 10. Frutos secos 11. Sulfitos 12. Mostaza 13. Sésamo 14. Altamuces Colorante alimentario*

7.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.

Aspectos organizativos:

- La función educadora la realizan las personas que tienen como misión la vigilancia de los alumnos comensales durante la comida inculcándoles hábitos de nutrición e higiénicos y la vigilancia y realización de actividades en el tiempo libre con el alumnado durante el tiempo anterior y posterior a las comidas.
- Se fija el miércoles como día para que las educadoras informen a las familias del alumnado que utiliza el comedor.
- Las quejas se presentarán por escrito a la dirección del centro.
- Es condición indispensable para hacer uso del comedor escolar que el alumno/a pueda acomodarse a su funcionamiento y no dificulte la marcha del mismo.
- Los alumnos/as se comportarán de forma disciplinada, de acuerdo al Reglamento de Régimen Interior, siguiendo en todo momento las normas que aconsejen las educadoras.
- El incumplimiento de lo anterior será motivo de comunicado a los representantes legales y de persistir en la misma actitud se sancionará con la privación temporal o definitiva del uso del comedor.

Comunicados y avisos:

- Informe de las minutas. Se facilitará a principio de cada mes a los representantes legales del alumnado de comedor.
- El aviso de pago mensual se hará llegar a las familias normalmente el último día lectivo del mes.
- Se dispone de un listado en conserjería con todos los datos de los alumnos comensales para poder avisar a las familias en cualquier momento por circunstancias que se puedan dar como: enfermedad, inadaptación, mal comportamiento,...

Cuotas:

- La cuota de comedor del alumnado fijo se pagará mensualmente, mediante ingreso en ventanilla o transferencia a la cuenta de CAJAMAR (ES54 3058 2218 9027 3170 0016), en la primera semana del mes siguiente, haciendo llegar copia del ingreso o transferencia al centro. Previamente se habrá recibido la notificación correspondiente. El hecho de no abonar dicha cantidad, traería como consecuencia la exclusión del comensal.
- Cuando un alumno/a fijo o becario cause baja en el comedor escolar deberá comunicarlo en la secretaría del centro, cumplimentando la hoja correspondiente.
- Para el curso escolar 2023-24 se establece la minuta de 4,25 € por día.

 En el caso de alumnado que se queda días sueltos, deberá comunicarlo antes de las nueve y entregar el justificante del ingreso el mismo día.

Faltas de asistencia:

- Sólo se descontará el importe correspondiente al menú cuando comunique la ausencia antes de las nueve de la mañana. Dicha cantidad le será descontada en el recibo del mes.
- Si algún alumno/a necesitase seguir régimen alimenticio especial será requisito la presentación del correspondiente informe médico.
- Si se quiere que el comensal salga del centro, habrá de firmarse la correspondiente autorización, recogiéndolo personalmente.

Atención a las medidas de seguridad:

- Se protegerán los enchufes y otras fuentes de peligro.
- Quedan restringidos los accesos a las dependencias de uso escolar que al principio del curso escolar se determinen: aulas, despachos,...
- En todo momento el alumnado del comedor tendrá, al menos, un educador que los vigilará y procurará el cumplimiento de las normas.
- Los cuchillos serán de punta redonda y las educadoras procurarán en todo momento que sólo se utilicen para comer.
- El plan de evacuación será el mismo que tiene el centro.
- Las dependencias pasarán las preceptivas revisiones por parte de Sanidad.

A TENER EN CUENTA CURSO 23-24:

ALUMNADO DE INFANTIL:

- Traer un recambio de ropa exclusivo para el comedor, así como el babi.
- Para facilitar su correcta utilización, tendrán que traer un cepillo con tapa, un vaso de plástico, pasta dentífrica y un paquete grande de toallitas húmedas wc.
- Los lunes traerán siempre una mochila exclusiva para el comedor, donde llevarán: vaso, cepillo, babi...
- El vaso, el babi y el cepillo se lo llevarán cada viernes a casa, para su correcta limpieza, y lo volverán a traer el lunes.
- El parte individual de incidencias se repartirá sólo cuando sea necesario.
- Inf3, Inf4 e Inf5 traerán un cojín exclusivo para el comedor, rotulado con su nombre.

PRIMARIA:

- Utensilios: vaso de plástico, cepillo y pasta dentífrica.
- Semanalmente, se llevarán a casa el vaso y el cepillo para su correcta limpieza y revisión, y se revisarán las taquillas.