

PROYECTO EDUCATIVO DE COMEDOR ESCOLAR

CURSO 2024-25

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.
- 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, Tania Bellver Monteagudo, María Sanmartín Torres y Esmeralda Sánchez 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: Andrea Roses Gómez

6.- RELACIÓN DE 20 MENÚS TIPO.



Safra Safor S.L.
Empreses de Restauració Col·lectiva



¡Mmmm! Qué bueno... Tus menús para
Septiembre 2024

Normal

Safra Safor
Restauració Col·lectiva

Lunes

2

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA "GALETS" CON TOMATE, QUESO Y ALBAHACA FILETE DE PESCADO ORLY CON MAYONESA FRUTA DE TEMPORADA

A 1,3,4,5,9,12,*

3

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ ARROZ A LA CUBANA CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO RALLADO JAMON YORK Y QUESO FRUTA DE PROXIMIDAD

A 1,3,5

4

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PIPAS DE GIRASOL LENTEJAS ECOLOGICAS ESTOFADAS CON PATATA Y CHORIZO PIZZA CASERA DE QUESOS MOZZARELLA, EDAM Y CHEDDAR FRUTA DE TEMPORADA

A 1,3,4,10,*

5

A

ENSALADA DE PASTA VEGETAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAIZ Y JAMON YORK ALBONDIGAS DE CARNE CON SALSA DE TOMATE, Y ARROZ-BLANCO LÁCTEO

A 1,3,4,5,12

6

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA PURÉ DE VERDURAS Y LEGUMBRES ECOLOGICAS SUPREMA DE MERLUZA Y CALAMARES A LA ROMANA FRUTA DE TEMPORADA

A 1,4,8,9,11

Martes

9

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA "GALETS" CON TOMATE, QUESO Y ALBAHACA FILETE DE PESCADO ORLY CON MAYONESA FRUTA DE TEMPORADA

A 1,3,4,5,9,12,*

10

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ ARROZ A LA CUBANA CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO RALLADO JAMON YORK Y QUESO FRUTA DE PROXIMIDAD

A 1,3,5

11

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PIPAS DE GIRASOL LENTEJAS ECOLOGICAS ESTOFADAS CON PATATA Y CHORIZO PIZZA CASERA DE QUESOS MOZZARELLA, EDAM Y CHEDDAR FRUTA DE TEMPORADA

A 1,3,4,10,*

12

A

ENSALADA DE PASTA VEGETAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAIZ Y JAMON YORK ALBONDIGAS DE CARNE CON SALSA DE TOMATE, Y ARROZ-BLANCO LÁCTEO

A 1,3,4,5,12

13

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA PURÉ DE VERDURAS Y LEGUMBRES ECOLOGICAS SUPREMA DE MERLUZA Y CALAMARES A LA ROMANA FRUTA DE TEMPORADA

A 1,4,8,9,11

Miércoles

16

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MACARRONES CON BACON, CEBOLLA Y QUESO GRATINADOS CHOPPED DE PAVO Y QUESO FRUTA DE TEMPORADA

A 1,3,4,5,12

17

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CARLOTA LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL Y VERDURAS TORTILLA DE ESPINACAS FRUTA DE TEMPORADA

A 5,6,*

18

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS HERVIDO VALENCIANO CON CEBOLLA, PATATA Y JUDIAS VERDES HAMBURGUESA A LA PLANCHA FRUTA DE PROXIMIDAD

A 11

19

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA SOPA DE LLUVIA CON POLLO Y VERDURAS DE TEMPORADA POLLO AL CHILINDRON CON PATATA Y VERDURAS LÁCTEO

A 1,3,4,5,6,12,*

20

A

ENSALADA ESPECIAL CON LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, ACEITUNAS, MAIZ, ATUN Y HUEVO HERVIDO ARROZ AL HORNO CON NABO PATATA, GARBANZOS ECOLOGICOS, COSTILLA, PANCETA Y MORCILLA FRUTA DE TEMPORADA

A 1,3,5,8,9,*

Jueves

23

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y REMOLACHA ESPIRALES CON VERDURAS DE TEMPORADA TORTILLA DE JAMON YORK FRUTA DE TEMPORADA

A 3,4,5,12,*

24

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA LENTEJAS ECOLOGICAS CON PATATA Y VERDURAS PIZZA CASERA CAPRESE CON MOZZARELLA, TOMATE Y ALBAHACA FRUTA DE TEMPORADA

A 1,4,6,*

25

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON ALUBIAS BLANCAS ECOLOGICAS FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON ACEITE DE OLIVA FRUTA DE TEMPORADA

A 9

26

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y COL LOMBARDA ARROZ TRES DELICIAS CON GUISANTES, JAMON YORK Y TORTILLA FRANCESA LOMO ADOBADO A LA PLANCHA CON ACEITE Y PIMENTON LÁCTEO

A 1,3,5

27

A

ENSALADA DE GARBANZOS ECOLOGICOS CON PATATA, TOMATE Y PIMIENTO PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PAPAS CHIPS FRUTA DE TEMPORADA

A 1,3,4,5,8,9,10,11

30

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ESPAGUETIS A LA BOLONESA CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA, CARLOTA Y CARNE TORTILLA DE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA

A 3,4,5,12,*

31

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ESPAGUETIS A LA BOLONESA CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA, CARLOTA Y CARNE TORTILLA DE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA

A 3,4,5,12,*

1

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ESPAGUETIS A LA BOLONESA CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA, CARLOTA Y CARNE TORTILLA DE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA

A 3,4,5,12,*

2

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ESPAGUETIS A LA BOLONESA CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA, CARLOTA Y CARNE TORTILLA DE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA

A 3,4,5,12,*

3

A

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ESPAGUETIS A LA BOLONESA CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA, CARLOTA Y CARNE TORTILLA DE PATATA ESPAÑOLA FRUTA DE TEMPORADA

A 3,4,5,12,*

* Contiene colorante alimentario. Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.

Alérgenos A 1. Lácteos 2. Cacahuete 3. Soja 4. Gluten 5. Huevo 6. Aipo 7. Crustáceos 8. Moluscos 9. Pescado 10. Frutos secos 11. Sulfitos 12. Mostaza 13. Sésamo 14. Altramuces **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 higiene 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 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 fecha fijada 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 2024-25 se establece la minuta de 4,35 € 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, recogiendo 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 24-25

- Se debe procurar que el alumnado beneficiario de ayuda de comedor haga uso del servicio **todos los días** lectivos del mes (salvo situación sobrevenida o causa de fuerza mayor).
- El alumnado con ayuda total o parcial que incurra en una falta injustificada de asistencia al comedor, en más de un 20% de los días lectivos durante dos meses, decaerá en su derecho durante el resto de los meses lectivos siguientes. Por ello, a partir de este curso, además de comunicar la no asistencia, si se es becario, habrá que justificar la falta.
- **El impago del recibo dará lugar a la denegación del uso del servicio de comedor.**

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 una mochila exclusiva para el comedor con: 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.

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.