

# **PLAN ANUAL DE COMEDOR**

<b>CEIP Explorador Andrés</b>	<b>CODI: 46017602</b>
<b>ÁMBITO: PEC</b>	<b>CURSO: 2024-25</b>
<p><b>APROBADO:</b> Consejo Escolar de 24/10/2012.</p> <p><b>REVISADO:</b> 06/07/2017-09/07/2019-29/09/2021-07/12/2022- <b>07/11/2024</b></p> <p><b>ÚLTIMA REVISIÓN:</b> Consell Escolar.</p>	

## **ÍNDICE**

**1. OBJETIVOS A DESARROLLAR.**

**2. ACTIVIDADES.**

**3. HORARIOS.**

**4. EQUIPO PEDAGÓGICO.**

**5. ORGANIZACIÓN AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO.**

**6. INFRAESTRUCTURA. EQUIPAMIENTO.**

**7. PRESUPUESTO ECONÓMICO.**

**8. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN.**

**9. RELACIÓN DE 20 MENÚS TIPO.**

**10. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.**

## 1. OBJETIVOS A DESARROLLAR.

Facilitar a las familias de nuestro alumnado un servicio complementario necesario.

En colaboración con las familias, orientar hacia una forma de vida saludable y hacia una socialización basada en valores como la colaboración, ayuda entre iguales, resolución de conflictos mediante el diálogo y recursos emocionales, cuidado de la naturaleza, hábitos de sostenibilidad, conciencia de alimentación con productos de temporada y de proximidad, trabajo del reciclaje y conciencia de economía circular.

### 1.1. En educación alimentaria: conceptos, procedimientos, actitudes.

- Consolidar hábitos higiénicos: importancia de la correcta higiene de manos.
- Conocer el contenido alimentario de los menús (rueda de alimentos).
- Incidir en comportamientos para evitar contagios: no intercambiar cubiertos, vasos, etc. y no compartir comida.
- Enseñar al correcto uso de utensilios del comedor: cubiertos, bandejas, servilletas...
- Conseguir que los menús sean equilibrados y adaptados a las diferentes edades y necesidades de los comensales, sin hacer ningún tipo de discriminación por razón cultural o religiosa.
- Aprender a comer todo tipo de alimentos.
- Comer adecuadamente. Concienciar de la importancia de no derrochar comida que irá a la basura.
- Concienciar de la importancia de los hábitos de respecto al resto de comensales, manteniendo limpia la mesa y las dependencias del comedor.
- Hacer uso de gestos de cortesía: pedir las cosas por favor, dar las gracias, hablar con amabilidad...
- Hablar adecuadamente durante la comida: evitar los gritos y el ruido excesivo.
- Fomentar la autonomía del alumnado de Educación Infantil para que progresivamente aprendan a valerse por sí mismos.
- Utilizar motivaciones y métodos adecuados para que progresivamente vayan poniendo en práctica los objetivos y se adquieran los hábitos y destrezas señalados.
- Crear actitudes sociales de respaldo y ayuda a los compañeros e iniciar dinámicas de cooperación.

### 1.2. En educación del tiempo libre.

- Favorecer la integración de todo el alumnado.
- Fomentar la convivencia y la resolución de conflictos a través del diálogo.
- Fomentar la autonomía y la gestión de las emociones.
- Desarrollar hábitos relacionados con la cultura, el deporte y el ocio.
- Realizar juegos y actividades dirigidos.
- Realizar correctamente los desplazamientos por el centro.
- Respetar el espacio, las agrupaciones y los turnos de entrada y salida.
- Utilizar correctamente las instalaciones y materiales del centro: juegos, materiales, espacios...
- Tratar los conflictos desde una visión global, hacer uso de un registro de incidencias para valorar y dar la respuesta más adecuada e informar a las familias.
- Fomentar la participación, la colaboración y el trabajo en equipo, trabajar dinámicas de resolución de conflictos de manera pacífica como el aprovechamiento de los mediadores.

- Fomentar la práctica de la lectura.
- Fomentar la educación medioambiental, enseñar a reutilizar, reducir y reciclar.
- Transmitir y concienciar la importancia de las pequeñas acciones medioambientales para hacer un mundo más sostenible.
- Trabajo de todos los contenidos de sostenibilidad y reciclaje mediante actividades del huerto.
- Fomentar los hábitos de vida saludable (salud e higiene).

## 1.2. En colaboración de las familias.

Las familias pueden contribuir con el buen funcionamiento del Comedor:

- ✓ Favoreciendo y cooperando en el adecuado cumplimiento de las pautas de convivencia.
- ✓ Comunicando todos los problemas de salud de sus hijos/as (alergias, regímenes, dietas...)
- ✓ Atendiendo siempre las llamadas de urgencia de los cuidadores y personal responsable.
- ✓ Insistiendo en la importancia de las pautas de higiene y salud.
- ✓ Valorando positivamente el trabajo que hacen las personas que trabajan en el comedor.

Es importante que a casa se refuercen los hábitos de comportamiento que a continuación se relacionen:

- ✓ Realizar un desayuno completo: pan, cereales, productos lácteos y fruta. Dejar de desayunar o hacerlo rápidamente puede disminuir el rendimiento académico.
- ✓ Es importante considerar los menús que se sirven en el comedor, con el fin de preparar la cena familiar de manera complementaria a los cuales los niños han comido, procurando no repetir los segundos platos (carne o pescado) y ofreciendo alimentos variados.
- ✓ Moderar el consumo de dulces, galletas, bollería, refrescos y helados. El exceso no es saludable.
- ✓ Consumir preferentemente productos naturales antes de enlatados o comidas preparadas.
- ✓ Beber abundante agua.

## 2. ACTIVIDADES. PROYECTO PEDAGÓGICO COMEDOR.

El proyecto educativo del comedor del curso escolar 2024/25 gira alrededor de un hilo conductor que busca presentar en nuestra mascota: ABJota, que nos acompañará e inspirará en este tiempo actividades compartidas. Cada mes se presenta con una actividad especial y un argumento, se tendrá en cuenta los días especiales que se celebran en nuestra comunidad, respetando la diversidad cultural en la escuela. Además, cada mes se celebrará una jornada gastronómica, que nos ayuda a acercarnos la comida desde la socialización y la conexión con los temas que trabajamos en el mes.

El alumnado tiene derecho a recibir una alimentación de calidad y además, a aprovechar este tiempo recibiendo una formación integral a través de actividades educativas que refuerzan la competencia social y cívica y el desarrollo de la conciencia y expresiones culturales al tratar de los hábitos de alimentación, los hábitos sociales, los hábitos de vida saludable y la conciencia sobre el cuidado del medio ambiente, todo esto en un clima de respeto.

El objetivo de las actividades que se desarrollan en el comedor son:

- Fomentar la autonomía.

- Potenciar la participación en actividades colectivas.
- Desarrollar la colaboración y cooperación.
- Aprender a disfrutar y aprovechar el tiempo libre.
- Crear un ambiente agradable y relajado en la mesa, donde se pueda disfrutar el diálogo y la escucha, favoreciendo una buena convivencia.
- Dinamizar espacios diversificando actividades.
- Respetar los compañeros y compañeras atendiendo todas las Diversidades y necesidades.
- Apoyar y reforzar la consecución de las competencias que persigue el currículum escolar.

En general, los objetivos en el espacio de comedor son, dotar al alumnado de habilidades psicosociales que favorezcan el bienestar emocional. Favorecer el clima escolar fomentando y previendo diferentes valores como la camaradería, empatía, la gestión emocional y la resolución pacífica de los conflictos. Además de enseñar hábitos de comida saludable y de normas en el correcto uso del espacio de comedor.



# ACTIVITATS MENJADOR

Curs 2024-25

Octubre	Novembre	Desembre	Gener	Febrer	Març
Halloween Mes del terror	Torneig escacs Manualitats de tardor Karaoke	Nadal Manualitats Nadal Cursa del Pare Noel	Dià de la pau Valor: autoestima	Sant Valentí Taula de l'amistat Sant amiguin Bastia de l'amistat Valor: companyerisme Gimcana	Falles Mes faller Manualitats
Abril	Maig	Juny			
Pasqua Mes de la Pasqua Jocs tradicionals Berenar de la mona	Mes internacional Jocs preesportius Manualitats	Mes de l'estiu Tallers Jocs Manualitats			

## INFORMACIÓ

Totes les activitats es realitzen en el temps de pati i són voluntàries. Amb les activitats es treballen valors, emocions, hàbits d'higiene, salut i alimentació. A més a més de treballar el respecte i la cura de l'entorn.



# ACTIVIDADES COMEDOR

Curso 2024-25

Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo
Halloween Mes del terror	Torneo ajedrez Manualidades de otoño Karaoke	Nadad Manualidades Navidad Carrera de Papa Noel	Diá de la paz Valor: autoestima	San Valentín Mesa de la amistad San amiguín Buzón de la amistad Valor: compañerismo Gimcana	Fallas Mes fallero Manualidades
Abril	Mayo	Junio			
Pascua Mes de la Pascua Juegos tradicionales Merienda de la mona	Mes internacional Juegos predeportivos Manualidades	Mes del verano Talleres Juegos Manualidades			

## INFORMACIÓN

Todas las actividades se realizan en el tiempo de patio y son voluntarias. Con las actividades se trabajan valores, emociones, hábitos de higiene, salud y alimentación. Además de trabajar el respeto y el cuidado del entorno.



### **3. HORARIOS.**

#### **3.1. Del alumnado.**

El alumnado entra en el comedor de manera progresiva y con su grupo y educador.

##### Lunes y martes

De 13:15 a 13:30 h. aproximadamente	Actividades de aseo personal.
De 13:30 a 14:30 h. aproximadamente	Comida
De 14:30 a 15:00 h. aproximadamente	Descanso y actividades en el patio.

##### Miércoles, jueves y viernes

De 12:30 a 12:45 h. aproximadamente	Actividades de aseo personal.
De 12:45 a 14:00 h. aproximadamente	Comida.
De 14:00 a 15 h. aproximadamente	Descanso y actividades en el patio.

#### **3.2. De cuidadores.**

Lunes y martes de 13:00 a 15:00 horas.

Miércoles, jueves de 12:15 a 15:00 horas.

Viernes de 12:15 a 15:15 horas.

#### **3.3 Del personal de cocina.**

COCINERO: 8 horas diarias. De 9:00 hasta 17:00 horas.

PINCHE DE COCINA: 3:00 horas diarias.

## 1. EQUIPO PEDAGÓGICO.

### 4.1. Composición.

DIRECTORA	Ana I. Haya Guaita.
ENCARGADA	Rosa M <sup>a</sup> Girbés Iranzo.

### 4.2. Tareas atribuidas.

Las tareas del equipo pedagógico son aquellas que vienen establecidas en la orden 53/2012 capítulo II artículos 17 y 18 de 28 de junio de la Consellería de Educación Formación y Ocupación por la cual se regulan los comedores escolares de los centros docentes públicos no universitarios de titularidad de la Generalitat Valenciana.

## 2. ORGANIZACIÓN AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO.

### 5.1. En la hora de comida:

Antes de entrar a comer el alumnado se limpia las manos y van pasando al comedor. Al alumnado de infantil, primero y segundo de primaria, los cuidadores se hacen cargo de poner la comida una vez están sentados en la mesa.

El resto del alumnado de primaria van pasando por el mostrador de cocina y los monitores ponen en las bandejas la comida adecuada y se sientan a la mesa. Los cuidadores reponen la comida y completan la falta de algún alimento si hace falta.

La entrada en el comedor se hace progresivamente en un solo turno de comida.

### 5.2. Para las actividades de ocio.

Cada cuidador tiene asignado un número determinado de alumnos, en el ciclo de infantil dos monitoras. En primaria un monitor por ciclo y un monitor por el incremento de alumnado con necesidades especiales, por así, poder dar mejor respuesta a la organización y funcionamiento del servicio.

### 5.3. Organización y funcionamiento los días de lluvia.

Los días de lluvia cada ciclo organiza en las clases actividades de ocio alternativas.

## 2. INFRAESTRUCTURA. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO.

CODI	MATERIAL DE MENJADOR	QUANTITAT
APOO	APARADOR	1
ARC0	BAGUL CONGELADOR	2
BALA	BALANÇA CUINA	2
CAPO	CARRO PORTAVIANDES	3
EQC3	EQUIP DE CUINA III (de 100 a 150 places)	1
COFI	TALLAEMBOTITS	1
CUSE	COBERTS DE SERVIR (cassó, cullerot, forqueta, pala)	1
ECCP	EQUIP DE COBERTS DE MENJAR I POSTRES (cullera, forqueta, ganivet i el mateix per a postres)	130
EQMS	EQUIP DE MATERIAL DE SERVIR (Font, sopera, pitxer, ensaladera, panera i saler)	1
EQPV	EQUIP DE GOTS	150
ESCO	PRESTATGERIA DE CUINA	6
FREI	FREGIDORA (Capacitat 20 l.) PER EQC3 I EQC4	1
FRI4	FRIGORIFIC IV PORTES	1
FRIE	FREGIDORA ELÉCTRICA (Capacitat 5 l. per a EQC1	0
FRE2	FREGIDORA II (capacitat 15 l. per a EQC2	0
LAV1	RENTAVAIXELLA I (fins 50 places)	1
MARI	MARMITA III (capacitat 80 l.) per a EQC2	1
MECA	TAULA CALENTA	1
MECP	TAULA DE MENJADOR GRAN (6 cadires)	23
MECP	TAULA DE MENJADOR XICOTETA (6 cadires)	10
TRBA	TRITURADORA-BATEDORA	1
	COLADOR XINÉS DE 26 CMS D'ACER INOXIDABLE	2
	COLADOR XINÉS DE 15 CMS D'ACER INOXIDABLE	1
	SETRILL AMB CAPACITAT D' 1/2 NO HAY	2
	ESCURRIDOR DE VERDURES DE 40 CMS EN ACER INOXIDABLE	1
	SARTEN DE 40 CMS D'ACER INOXIDABLE	1
	SARTENS DE 26 CMS D'ACER INOXIDABLE	2
	GANIVETS GRANS	3
	PUNETETES (GANIVETS MOLT XICOTETS)	3
	AFILADOR REDÓ TIPUS JAMONERO	1

	DESTRAL APLANADORA	1
	TISORES	4
	D'ESCUMADORES DE 14 CMS D' ACER INOXIDABLE	2
	D'ESCUMADORES DE 12 CMS D' ACER INOXIDABLE	2
	CULLEROTS DE 16 CMS D'ACER INOXIDABLE	2
	CULLEROTS DE 12 CMS D' ACER INOXIDABLE	2
	D'ARAÑYA EN ACER INOXIDABLE	1
	SAFATES EN ACER INOXIDABLE	3
	BALANÇA ELECTRONICA	1
	ROBOT BATEDORA	1
	CUINA DE GAS SEMIAUTOMATICA DE 8 FOCS DIVIDIDOS EN 4 PLANXES I 4 FOGONS (DOS XICOTETS I DOS GRANS)	1

CODI	MATERIAL DE MENJADOR	QUANTITAT
ECCP	CULLERES GRANS	147
ECCP	CULLERES XICOTETES	110
ECCP	FORQUETES GRANS	145
ECCP	FORQUETES XICOTETES	30
ECCP	GANIVETS	105
<b>COBERTS DE SERVIR</b>		
CUSE	PINCES	3
CUSE	CULLEROTS	15
CUSE	FORQUETES	4
CUSE	PALL DE PASTISSOS	4
CUSE	CULLERES	15
<b>CASOLES</b>		
EQCG	DE 45 CMS PER 15 D'ACER INOXIDABLE	2
EQCG	DE 40 CMS PER 15 D'ACER INOXIDABLE	1
EQCG	DE 28 CMS PER 12 D'ACER INOXIDABLE	1
EQCG	CASSONS ALTS DE 24 CM PER 15	2
EQCG	CASSONS ALTS DE 20 CM PER 10	2

### 3. PRESUPUESTO ECONÓMICO.

#### PRESSUPOST ECONÒMIC CURS 2024-2025

##### DADES COMENSALS

ALUMNAT	115	DÍAS DE FUNCIONAMIENTO	176	PRECIO DEL MENU	4,35 €
E.PEDAGÓGICO	2	COSTE DEL CUBIERTO	4,02 €	(por comensal y dia)	
EDUCADORS	6	CUIDADOR	835,40 €	(por cuidador y mes)	

##### DESPESES

Empresa Alimentació	115	Comensales	x	4,02 €	Cubierto	x	176	días anuales	81.364,80 €
Cuidadores	6	Cuidador	x	835,40 €	Coste / mes	x	8	meses	40.099,20 €
	6	Cuidadors juny+setembre	x	668,32 €			2		0,00 €
									8.019,84 €
									0,00 €
Equipo Pedagógico	1	Directora	x	23,00 €	Coste/día	x	176	días anuales	4.048,00 €
	1	Encarg/secret	x	23,00 €	Coste/Primaria	x	176	días anuales	4.048,00 €
Reposición del Material	115	Comensales	x		Coste / día	x	176	días anuales	0,00 €
Material de Ocio	115	Comensales	x		Coste / mes	x	8	meses	200,00 €
Vado									300
Model 111			x						0
Reparación de Electrodomésticos y nuevas adquisiciones					Coste / mes	x		meses	1.000,00 €
Imprevistos	50	Perdudes comensals							
		Faltes x mes		4,35 €	Coste / mes	x	10	meses	2.175,00 €
									<b>SUBTOTAL GASTOS 141.254,84 €</b>

**TOTAL GASTOS 141.254,84 €**

##### INGRESSOS

Romanent Ejercic 2023-2024									<b>25.139,83 €</b>
Aportación Comensales									
115	Comensales	x	4,35 €	Precio MENU	x	176	días anuales		88.044,00 €
Aportación Conselleria									
115	Comensales	x	1,70 €	Comens./día	x	176	días anuales		34.408,00 €
									<b>SUBTOTAL INGRESOS 147.591,83 €</b>

**TOTAL INGRESOS 147.591,83 €**

<b>RESUMEN</b>	
<b>TOTAL GASTOS</b>	141.254,84 €
<b>TOTAL INGRESOS</b>	147.591,83 €
<b>DIFERENCIA</b>	6.336,99 €

ACTUAL	4,35 €
PROPIUESTA	4,35 €
AHORRO ANUAL	0,00 €

#### 4. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJECTIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN.

##### 8.1.- Composición de la comisión de comedor.

Directora	Ana I. Haya.
Representantes familias Consejo Escolar	Susana Cátedra.
Representante del alumnado	Juan Carlos Cuesta.
	Nacho/Anna.
Representante profesorado	M <sup>a</sup> Consuelo Sanz.
	Rosa M <sup>a</sup> Girbés.
Representante de cuidadores	Xavi Melero.
Representante de personal de cocina	Samuel Bernat.

##### 8.2.- Previsión de actuaciones.

- Reuniones periódicas con el equipo de comedor.
- Reuniones trimestrales de la Comisión de Comedor para realizar el balance y hacer el seguimiento del Servicio.

## 5. RELACIÓN DE 20 MENÚS TIPO.

**menú**

Octubre 2024

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<b>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS</b> INTOLERÀNCIES/NECESSITATS ESPECIALES: Aquells menjars que contenen ingredients que patgen alèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els aliments més comuns en la pell dels menjar. Informació a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic que estableix la intolerància o dàtilament un menú dissenyat i culinat atenent a aquesta prescripció. Note: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els allèrgens que componeixen els plats servits.	<b>Lletuga, dacsia, cogombre Espinacs gratinats al pesto d'alfàbega</b> amb salsa tomaca <b>Aladro en tempura casolana</b> Fruita de temporada	<b>Lletuga, safanòria, llombarda, olives</b> <b>Ranxo canari</b> amb cigrats i fideus <b>Ous trencats</b> Fruita de temporada	<b>Lletuga, safanòria, remolatxa, dacsia</b> <b>Arròs amb salsa de tomaca</b> <b>Filet d'abadejo al forn amb picada d'all i julivert</b> Fruita de temporada	<b>Lletuga, tomaca, dacsia, olives</b> <b>Creme grega amb fesols, carabassa, caròtia i porro</b> <b>Hamburguesa de coliflor i formatge</b> Fruita de temporada
<b>Cruditats de verdures fresques</b> <b>Sopa de picada amb fideus</b> d'aigua i porc amb ou <b>Llom saxònia en salsa amb daus de safanòria</b> al forn Fruita de temporada	<b>Armanida mediterrània</b> lletuga, tomaca, safanòria, dacsia, tonyina, ou dur i olives <b>Paella valenciana</b> amb pollastre, bacalà i garofó Fruita de temporada	<b>Festiu</b>	<b>Lletuga, tomaca, dacsia, olives</b> <b>Crema de pèsols i poma</b> <b>Rellena de pollastre al forn amb salsa tartera casolana</b> Fruita de temporada	<b>Lletuga, dacsia, cogembre</b> <b>MACARRONS ECO estil napolitan</b> amb tomaca, carabassa, ceba i porro <b>Filet de lluç marinat amb llima i herbes provençals</b> al forn Fruita de temporada
<b>Xips casolans de moniato</b> <b>Guisat de llentilles julliana</b> amb hortalisses <b>Truita de ceba</b> Fruita de temporada	<b>Arròs tres delícies</b> amb pernil dolç, ou, pèsols i hortalisses <b>Bacallà arrebossat</b> Fruita de temporada	<b>Lletuga, tomaca, dacsia, olives</b> <b>Cigrons estofats</b> <b>Pizza prosciutto</b> amb pernil dolç, tomaca i formatge Fruita de temporada	<b>Sabors de la terra</b> <b>Crema de safanòria i sépia en salsa verda</b> <b>Coditos amb tomaca al toc de curri</b> <b>Pollastre argentí</b> muslo de polla al chimichurri <b>Delicia tropical</b> batut casolà de fruites Fruita de temporada	<b>Lletuga, cogembre, safanòria</b> <b>Vichyssoise tradicional</b> <b>Cassola de magre guisat a la riogana</b> al forn Fruita de temporada
<b>SOPAR: Pastís de creella i bonyols de peix</b> Fruita	<b>SOPAR: Espinacs a la crema i fruta de pernil dolç</b> Fruita	<b>SOPAR: Crema de safanòria i sépia en salsa verda</b> Fruita	<b>SOPAR: Escalivada i regitat d'ou</b> Fruita	<b>SOPAR: Amarrada capresa i peix blanc a la lloma</b> Fruita
<b>Lletuga, safanòria, remolatxa, dacsia</b> <b>Sopa coberta amb fletxes</b> d'ou i porc amb ou <b>Aletes de pollastre rostides amb garnició d'arròs especial</b> Fruita de temporada	<b>Hummus de cigrons amb natxos</b> <b>Arròs de muntanya</b> amb magre i costelles <b>Filet de lluç amb all i oli gratinat</b> al forn Fruita de temporada	<b>Lletuga, tomaca, dacsia, olives</b> <b>Crema bretona</b> amb fesols blancs i hortalisses <b>Llongornes rostides amb salsa llionesa</b> de porc al forn amb salsa de ceba Fruita de temporada	<b>Lletuga, cogembre, safanòria</b> <b>Macarrone ECO a la provença amb verdures i herbes aromàtiques</b> <b>Salmó a la taronja</b> al forn Fruita de temporada	<b>Lletuga, safanòria, llombarda, olives</b> <b>Cassoulet de cigrons a l'hortolana</b> amb verdures <b>Regitat del xef</b> ou amb creella i companyatge cult Fruita de temporada
<b>kilos casolans de cigró</b> <b>Crema de verdures campesotes</b> amb creella, porro, safanòria i carabassa <b>Llom en salsa amb coussous a l'estil marroquí</b> llom saxònia al forn amb salsa d'hortalisses Fruita de temporada	<b>LLENTILLES ECO de l'horta</b> amb hortalisses <b>Truita de formatge</b> Fruita de temporada	<b>Lletuga, dacsia, cogembre</b> <b>Sopa de puxero amb fideus d'aigua i porc amb ou</b> <b>Mandonguilles de lluç guisades amb creella d'ou</b> Fruita de temporada	<b>Amanida mixta amb tonyina</b> lletuga, tomaca, safanòria, dacsia, ou dur i olives <b>Espaguetis bolonyesa</b> amb carn picada de porc, tomaca i formatge i yogur Fruita de temporada	<b>Lletuga, safanòria, llombarda, olives</b> <b>Cassoulet de cigrons a l'hortolana</b> amb verdures <b>Regitat del xef</b> ou amb creella i companyatge cult Fruita de temporada
<b>SOPAR: Timbala de verdures a la parmesana i picada andalusa</b> Fruita	<b>SOPAR: Minestra de verdures i tot a la lloma</b> Fruita	<b>SOPAR: Rementons del pàdró a la planxa ious al plat</b> Fruita	<b>SOPAR: Creilles forneres i magre amb tomaca</b> Fruita	<b>SOPAR: Albergínia en salsa de soja i peix blau al forn</b> Fruita
<b>SOPAR: Milfus de carabassa amb formatge i calmar a la planxa</b> Fruita	<b>SOPAR: Pasta frollada de verdures i peix blau en salsa de porros</b> Fruita	<b>SOPAR: Bajocques al pesto i roti de titot torrat</b> Fruita	<b>SOPAR: Bollit valencià i regitat d'all tendres</b> Fruita	

**CEIP EXPLORADOR ANDRÉS**  
 Menú autonoma

**irco**  
 alimentar codant

**De tornada al rusc**

**Sabors de la terra**

**Sabes que...**

**OCTUBRE FRUITA DE TEMPORADA:**  
 Poma, piatàn, pera, caqui, pruna, nectarina

**Consells saludables**  
 Amb l'arribada d'octubre ens arriben nous productes amb els quals podem amanir els nostres plats amb nous sabors i aromes. A quines esperes per a provar-los?

**Valor nutricional**  
 (Promed. diari del menjador mg/dia)

	Energia	Gràs	AGS	ACM	ACP
Energia	3573kcal	854kcal	36.3g	7.1g	11.3g
Hidrats de Carboni	93g	23.0g	31.4g	2.9g	14.3g
Proteïnes					
Sal					
Sucres					
Gràs					

## 6. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.

Todas las familias que quieran hacer uso del comedor tienen que solicitarlo por escrito mediante la circular. Esta solicitud se tiene que entregar a la encargada de comedor. También se puede enviar al email: [menjador@exploradorandres.com](mailto:menjador@exploradorandres.com)

El precio de menú es de 4,35 euros por día.

Es muy importante que las familias notifiquen y justifiquen debidamente cualquier problema de alergia o intolerancia alimentaria. El comedor no elaborará ningún menú especial por una causa de salud si no se presenta un informe del médico que lo describa marcando pautas y recomendaciones del especialista.

En caso de sufrir una enfermedad crónica hay que comunicarlo a la dirección.

Para notificar dieta blanda se puede dejar al buzón habilitado en cada puerta para notificaciones de comedor o al correo: [menjador@exploradorandres.com](mailto:menjador@exploradorandres.com)

Durante las entradas y salidas hay que evitar entorpecer el paso del alumnado para evitar aglomeraciones. Si se tiene que hacer algún tipo de gestión o comunicado es recomendable pedir cita y evitar hacerlo en las entradas y salidas puesto que perjudica el buen funcionamiento del centro.

Los educadores esperarán al alumnado en el patio. Durante el curso puede variar si hay que hacer alguna modificación para mejorar el funcionamiento.

**Devoluciones:** se harán cuando se avise de la falta antes de las 9:30 h del día que no se asiste y siempre que sea debidamente justificada, bien por escrito al correo [menjador@exploradorandres.com](mailto:menjador@exploradorandres.com), bien introduciendo un papel con el nombre del alumno/a y fecha de la falta al buzón habilitado a las puertas de entrada. No se hará ninguna devolución que no se haya avisado con antelación y tampoco si no se considera una falta justificada (médico, enfermedad, deber inexcusable).

**BONOS:** -Se deben tramitar mediante el AMPA.

**-Avisar antes de las 9: 30h.**

-El uso de bonos de manera esporádica no garantiza que se tenga plaza en el comedor este día, por eso es importante avisar con antelación.

Las justificaciones y avisos no se admitirán por teléfono. Se tienen que notificar por escrito al buzón de la puerta o al correo electrónico: [menjador@exploradorandres.com](mailto:menjador@exploradorandres.com)

El cobro del comedor se realizará a mes vencido, para poder gestionar las diferentes particularidades.

Para poder hacer uso del servicio, se tiene que estar al corriente de pagos.

La empresa de comedor dispone de una aplicación para que las familias estén informadas.

En casos particulares avaladas por un diagnóstico (dietas especiales, TEA...), se pondrán en marcha medidas de funcionamiento flexibles, de acuerdo con protocolos diseñados para cada caso.

### 10.1 DERECHOS Y DEBERES DEL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO Y DE SUS FAMILIAS.

**(Artículo 11. Derechos y deberes del alumnado usuario del servicio y de sus familias)**

1. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar tiene derecho a:

- a) Recibir una dieta equilibrada y saludable.
- b) Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimentarios y sociales.
- c) Participar voluntariamente en las actividades educativas programadas.
- d) Recibir, si es procedente, las ayudas asistenciales para la prestación del servicio, de acuerdo con la normativa vigente.

2. El alumnado usuario del servicio de comedor escolar está obligado a:

- a) Aceptar y respetar el proyecto educativo del comedor.
- b) Mostrar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
- c) Respetar al personal que presta el servicio y cumplir sus orientaciones.
- d) Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario y al personal.
- e) Respetar las instalaciones y utilizar adecuadamente el mobiliario y el menaje.
- f) Participar en las actividades educativas programadas.

3. Los padres, madres o tutores del alumnado tienen derecho a ser informados periódicamente de la programación de menús del servicio de comedor.

4. Los padres, madres o tutores del alumnado usuario, así como el resto de usuarios están obligados a:

- a) Abonar la cuantía que corresponda por el coste del servicio.
- b) Respetar el proyecto educativo del comedor.

## **10.2 PROTOCOLO De ACTUACIÓN EN CASO De INDISPOSICIÓN Y/O ACCIDENTE DEL ALUMNADO.**

En caso de indisposición leve, se telefonará a la familia porque le recoja cuanto antes mejor. Hasta su llegada, se prestará una atención más individualizada.

En caso de indisposición grave o accidente del alumnado, se procederá:

Llamar por teléfono a la familia para que pueda hacerse cargo del niño o niña. Hasta su presencia, se llamará al 112. Hasta la llegada de los servicios médicos se le atenderá en el Centro.

En caso evidente de gravedad o ante la imposibilidad de localizar a la familia, y atendidas las indicaciones de los servicios sanitarios, se procederá a su traslado a un centro sanitario por los servicios públicos destinados a tal fin, para que se le preste atención sanitaria, acompañándole un cuidador hasta que llega la familia.

Se informará de tal circunstancia al responsable del comedor o a la directora cuando sea posible.

Los teléfonos que se facilitan en el Centro tienen que estar actualizados y operativos, especialmente los móviles de la familia.

Además, tiene que informar el tutor o tutora a qué personas tenemos que llamar en caso de no localizarlos.

## **11. FUNCIONAMIENTO DE LA COMISIÓN DEL COMEDOR.**

La comisión de comedor será la encargada de dirimir las posibles cuestiones que puedan surgir en el funcionamiento del servicio de comedor escolar, para lo cual tiene que tener conocimiento e información de todos los aspectos relacionados con el servicio.

La Comisión que hará el seguimiento está integrada por:

- La directora del Centro, como presidenta.
- Dos docentes.
- Dos representantes de las familias.
- Dos representante de los alumnos comensales.
- Uno/a representante de los Educadores.
- Uno/a representante del personal de cocina.

La Comisión del Comedor de acuerdo con el que establece el punto 6 artículo 30 del decreto 253/2019 de 29 de noviembre se reunirá en una única comisión llamada comisión pedagógica, de actividades extraescolares y complementarias y de servicios complementarios de comedor y de transporte. Se reunirá todas las veces que haga falta y trimestralmente para poder justificar su actuación en el Consejo Escolar en los aspectos administrativo, pedagógico y nutricional.