



CEIP JOAN XXIII

GRAU DE GANDIA

PROGRAMA
MENJADOR
ESCOLAR I
ACTIVITATS
EXTRAESCOLARS

CURS 2025-2026

MENJADOR ESCOLAR JOAN XXIII

INDEX

- 1.- INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS**
- 2.- OBJECTIUS ESPECÍFICS**
- 3.- METODOLOGIA**
- 4.- EINES**
- 5.- EMPRESA.**
- 6.- CALENDARI I HORARIS DE MENJADOR**
- 7.- EQUIP PEDAGÒGIC**
- 8.- ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT**
- 9.- NORMES DE FUNCIONAMENT**
- 10.- SEGUIMENT I CONTROL**
- 11.- INFRAESTRUCTURA**
- 12.- MENÚS TIPUS**
- 13.- FITXA 1 i FITXA 2A**

1.- INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS

El servei de menjador escolar és un servei complementari de l'escola per a millorar l'educació alimentària i nutricional i l'aprenentatge d'hàbits socials del nostre alumnat. A més, es configura com un instrument necessari per a compensar les desigualtats econòmiques i socials del nostre alumnat i assegurar l'alimentació saludable almenys una vegada al dia d'alguns xiquets i xiquetes. I també és un instrument de conciliació familiar i laboral per a les famílies del centre que necessiten aquest servei per diversos motius laborals o personals.

El CEIP JOAN XXIII considera des del seus inicis que el temps de menjador i el temps de lliure que l'acompanya, són moments d'importància educativa que cal vetllar amb les millors garanties professionals.

L'experiència de treballar amb xiquets i xiquetes, en aquest espai concret, orienta la nostra proposta en funció d'uns criteris definits i un plantejament pedagògic estructurat, en què el seguiment permanent per part dels coordinadors de l'activitat és fonamental.

La pausa escolar del migdia és un moment de descans però també és un espai educatiu molt important.

El nostre objectiu és elaborar i aplicar un Projecte educatiu de funcionament de menjador escolar en concordança amb el projecte educatiu de l'escola.

El temps del migdia té tres finalitats bàsiques, que alhora són els tres objectius generals d'aquest espai de temps:

- ❖ **ALIMENTAR-SE** significa menjar responant a la necessitat d'aportació de nutrició que el xiquet o xiqueta necessita. Fer evolucionar l'acte de menjar de la simple satisfacció d'una necessitat fisiològica a un acte plenament humà, conscient i reparador del desgast físic i psíquic que ocasiona l'activitat escolar diària.
- ❖ **DESCANSAR I ESPLAIAR-SE**, és a dir, trobar l'equilibri entre la necessitat de ruptura lúdica enfront de l'esforç intel·lectual fet al matí i la necessitat de relaxació, pau i bona predisposició vers el treball intel·lectual i lúdic de la vesprada. Descansar i relaxar-se no resulta feina fàcil per als xiquets i xiquetes

però, tanmateix, és un requisit imprescindible per al rendiment intel·lectual i emocional i per al desenvolupament harmònic de la personalitat.

- ❖ **APRENDRE.** Les hores del migdia són un espai d'aprenentatge, d'educació de la vida quotidiana i de les pautes de convivència social, en el qual es poden assolir coneixements, practicar hàbits i habilitats i desenvolupar actituds i valors.

A més d'aquestes finalitats, hi ha tot un seguit d'objectius específics trimestrals que serviran per poder treballar i assolir els objectius generals del projecte del menjador.

2.- OBJECTIUS ESPECÍFICS

-EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA I PER A LA SALUT:

✓ OBJECTIUS:

- Educar a l'alumnat per a que tinguen coneixements, hàbits d'higiene i actituds saludables correctes relacionats amb l'alimentació.
- Afavorir les bones relacions, tant a l'hora de menjar com en el temps lliure.
- Fomentar la convivència, participació i col·laboració de totes les persones relacionades amb el menjador.
- Informar als pares/mares de les minutes mensuals establertes per a que tinguen coneixement de la dieta alimentària dels seus fills/es.

✓ ACTIVITATS:

- Servei directe amb les famílies per a aquells casos d'al·lèrgies.
- Enviament del menú mensual amb orientacions per als sopars.
- Informació diària sobre l'alimentació dels seus fills/as.
- Pràctica diària dels principals hàbits d'higiene:
 - Llavar-se i assecar-se les mans/boca abans i després dels menjars.
 - Fomentar la higiene bucal en educació primària.
 - Tindre bons modals en el menjador.
 - Adoptar postures correctes en la taula
 - Fer ús adequat de coberts, tovallons,
 - No alçar-se durant els menjars.
 - No tirar al sòl menjar, papers, aigua...
- Conèixer els aliments que són necessaris per a una dieta equilibrada.
- Insistir en el comportament adequat i ús correcte dels coberts.

- Reunions de l'equip del menjador per a realitzar el seguiment dels objectius programats.

-EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE I ED. EN VALORS I CÍVICS:

✓ OBJECTIUS DEL TEMPS LLIURE:

- Ajudar al desenvolupament intel·lectual mitjançant tasques d'aprenentatge.
- Fomentar la participació, col·laboració i convivència mitjançant les activitats programades mensualment per les monitores i empresa de menjador.
- Promoure hàbits de col·laboració i respecte tant entre propis alumnes com amb el personal encarregat del seu funcionament.
- Fomentar l'autèntic ús de la llibertat respectant als demés i adquirir l'hàbit de resoldre els conflictes a través del diàleg.
- Ajudar al desenvolupament corporal mitjançant jocs i esports controlats i vigilats.

✓ ACTIVITATS DEL TEMPS LLIURE I ED. EN VALORS I CÍVICS:

- Realització d'un pla d'activitats adaptat a les diferents edats de l'alumnat. Aquest Pla inclou activitats esportives, joc lliure, jocs populars, jocs de taula, visionat de cinema, biblioteca.
- Realització d'assemblees per a augmentar la participació de l'alumnat en la presa de decisions, en l'establiment de normes i proposta de mesures correctores.
- Resolució de conflictes de manera pacífica mitjançant les assemblees.
- Activitats temàtiques relacionades amb el projecte del menjador.
- Tallers de restauració i reutilització de materials.
- Manualitats temàtiques relacionades amb diferents celebracions de l'escola.
- Bons hàbits a l'escola.
- Dinàmiques d'equip
- Manualitats amb materials reciclats.
- Jocs tradicionals i esportius.

Pretenem l'educació integral de l'alumnat durant el temps de migdia, atenent totes les dimensions de la persona.

3.- METODOLOGIA

La nostra actuació es basa en l'elaboració d'un projecte educatiu concret del nostre menjador escolar.

Així doncs, del treball dels monitors i monitores en destaquen la preparació, realització i avaluació d'activitats, el seguiment individualitzat de cada xiqueta i xiquet i la continuïtat en el treball dels hàbits propis del menjador.

La intervenció en el temps d'activitats, descans i pati passa per promoure activitats dirigides: jocs i activitats d'interior i d'exterior.

A més a més, es preveu un espai per a la relaxació dels més menuts.

4.- EINES ADEQUADES

Per garantir la línia educativa pactada amb l'escola i l'equip, i el seguiment de la tasca pedagògica dels educadors, oferim els següents recursos o mitjans:

- Projecte educatiu de menjador escolar.
- Programa educatiu del menjador escolar.
- Recursos de seguiment de l'alumnat i canals de comunicació amb les famílies
- Aplicació de les Normes d'organització i Funcionament del centre i aplicació de mesures correctores en cas necessari
- Relació i comunicació fluida entre les educadores i tutors/as de l'alumnat.
- Reunions de coordinació amb l'escola.
- Formació continuada dels equips d'educadors al llarg del curs.
- Intervenció dels coordinadors de l'empresa de menjador, que supervisa el funcionament de l'activitat i es fa responsable directe de tots els aspectes del projecte.

A més, a les activitats extraescolars, les monitores estaran supervisades per dos mestres (fins les 17h) i un membre de l'equip directiu (fins les 15:30h) que romandran al centre per a qualsevol necessitat possible.

El seguiment acurat i global de l'activitat

Tot el procés educatiu és seguit pel coordinador/a de l'empresa de menjador, que fa visites de seguiment al llarg de la setmana, realitza reunions periòdiques amb els equips i amb els seus responsables, intercanvia informacions, ajuda a resoldre petits

problemes i contacta periòdicament amb l'escola per mantenir-la informada sobre la marxa de l'activitat.

5.- EMPRESA.

A Ausolan prenent com a referent la Dieta Mediterrània , ja que és Patrimoni de la Humanitat i és una dieta de Mercat, pel que advoca al consum de productes de proximitat i de temporada , tenim la missió de proporcionar-vos una alimentació saludable, variada i equilibrada , a través d'un menú adaptat a les necessitats nutricionals de cada etapa escolar . Amb la garantia per elaborar l'ús de matèries primeres de primera qualitat i atenent, sempre, els principis de salut, seguretat i gestió ambiental marcats pels organismes competents. Tot això per assegurar que el vostre menjador sigui un espai d'educació integral, adaptat a les vostres necessitats.

- Sistema In Situ Menús elaborats i distribuïts des del propi centre.

Compromesos amb els nostres menús:

Els nostres menús són elaborats pel nostre equip multidisciplinar que, inclou dietistes nutricionistes, cuiners, operacions i departament de compres , que garanteixen l'aportació nutricional adequada a cada etapa del desenvolupament de l'alumnat. D'aquesta manera gaudireu d'una dieta rica, variada, sana i equilibrada; cuidant al màxim les necessitats dietètiques especials i atenent els requeriments dels organismes oficials vigents.

- Fomentem hàbits alimentaris saludables.
- Cuinem com a casa.
- Utilitzem ingredients de primera qualitat.
- Explorem noves receptes.
- Potenciem la proteïna vegetal.
- Desenvolupem jornades gastronòmiques.
- Busquem l'equilibri i l'aportació nutricional segons l'etapa de creixement.
- Ens adaptem al gust culinari de la zona
- Respectem la temporalitat.
- Cuidem al màxim les dietes especials.

Composició i freqüència:

Elaborem els nostres plats amb ingredients de primera qualitat, prioritant elaboracions casolanes, tradicionals i formes de cuinat senzilles i variades.

Sempre atenent els costums culinaris de la zona i sense perdre de vista la incorporació de nous plats i el respecte pel medi ambient.

Es compleixen les especificacions de la GUIA de Menjadors escolars de la Generalitat Valenciana 2018 en relació amb les freqüències dels diferents grups d'aliments.

Primers plats 1-2 dies - Verdura 2 dies - Llegum 1 dia - Pasta, 1 dia – Arròs 1 dia - Patates	Segons plats 2 dies - Porc, Pollastre, Perú, Vedella 1 dia – Ous 1 dia - Peix
Guarnicions • Amanida • Verdures i hortalisses cuites • Patates • Salses d'elaboració casolana (tomàquet, piperada, salsa verda, etc.)	Postres 4 dies - Fruita 0- 1 dies - Lacti Ocasional - Postres casolanes

Pautes de seguiment per a l'elaboració dels menús:

Es respecta el que disposa l'article 44 del Reglament núm . 1169/2011, sobre l'obligació d'indicar els al·lèrgens dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda de col·lectivitats.

•S'elaboren totes les dietes específiques necessàries per al·lèrgia o intolerància alimentària, així com creences religioses o altres opcions culturals. Procurem que aquestes dietes especials s'assemblin el més possible a la dieta basal, perquè és el més inclusiu possible amb l'alumnat .

- Filtrem molt bé els productes per complir les necessitats de cada dieta. Per exemple, si la massa de la pizza conté traces de peix, de manera que per als vegetarians utilitzem una massa especial per a ells.
- Sempre es tenen previstos menús de dieta tova i astringent

Projectes i proveïdors inclosos en el projecte d'àmbit ecològic i artesà:

-Horta-Cuina: En 2022 Ausolan signa un acord de col·laboració amb el PROJECTE HORTA-CUINA, a través de l'associació CERAI.

Cerai ONG, que actua com a intermediària entre els productors de l'horta de València i província i les empreses de restauració col·lectiva, proveint-nos de producte de proximitat i del producte de certificació ecològica, segons la temporalitat i els requisits de qualitat, i traçabilitat exigits per l'autoritat competent.

<https://www.hortacuina.org/>

-Anna Ecològica 100%. Objectiu: acostar la millor alimentació ecològica i de proximitat a la societat.

Anna Ecològica: empresa del grup Veritas dedicada al canal professional, passe a llamarse Veritas ressò Food Service.

-Els masetes. logurt artesà. Empresa de Torre d'en Besora, en el Maestrazgo que preparen els seus productes amb animals propis.

logurt Artesà, elaborat amb llet de vaca, amb alt potencial aromàtic.

Exemple de menú:

Ausolan.				
CEIP JOAN XXIII		Dinar		OCTUBRE
Basal				2025
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Ensalada amb iceberg, carlota i cogombrets Llacets pomodoro Ventresca de lluç a l'andalusa casolana amb saltat campestre Fruita de temporada Pa integral Kcal: 689 h.c. 191,0 lip.32,1 p.25,6	2 Amanida d'encisam, tomaca i brots Purè de carabasseta eco Cuixa de pollastre a la provençal amb daus de moniato Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 593 h.c. 58,4 lip.32,6 p.17,8	3 Festiu
6 Festiu	7 Ensalada mesclum amb tomaca i cigró cruixent a la vinagreta de llima Caragolets a la carbonara Filet de tonyina amb ceba en salsa de tomaca amb creïlles fregides Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 1126 h.c. 116,1 lip.58,6 p.30,9	8 Ensalada d'encisam, tomaca i picada de variants Sopa de peix de llotja amb arròs Contracua de pollastre rostida amb menestra de verdures Fruita de temporada Pa integral Kcal: 729 h.c. 87,8 lip.33,7 p.30,3	9 Festiu	10 Ensalada amb encisam, col lombarda i pipes en salsa deiogurt Crema de verdures amb crostons Truita de polli amb arròs al curri iogurt natural ensucrat Pa blanc Kcal: 556 h.c. 77,6 lip.19,7 p.16,2
13 Ensalada amb iceberg, mango, llombarda i olives negres Creïlles a la pobre Hamburguesa de coliflor i formatge amb pèsols saltats Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 1145 h.c. 102,2 lip.65,1 p.34,2	14 Ensalada mesclum, tomaca i olives Purè de fesols amb porro i carabassa eco Pollastre en salsa de poma Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 715 h.c. 76,4 lip.31,4 p.32,6	15 Ensalada amb iceberg, carlota i cogombrets Arròs amb tomaca Regirat d'ou amb xampinyons Fruita de temporada Pa integral Kcal: 764 h.c. 114,9 lip.33,3 p.23,5	16 Ensalada d'espínacs, poma i remolatxa Purè de cigrons amb verdures Tires de calamarses amb paté d'albergínia iogurt de sabors Pa blanc Kcal: 876 h.c. 108,1 lip.32,0 p.43,4	17 Amanida d'encisam i carlota Macarrons a la bolonyesa gratinats Truita francesa Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 912 h.c. 92,6 lip.39,4 p.46,6
20 Amanida d'encisam i carlota Llenties amb carabasseta i carlota Truita francesa amb daus de moniato Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 873 h.c. 77,6 lip.34,8 p.32,4	21 Companatge de titot Ensalada completa amb formatge fresc, tonyina i cruixent de ceba Paella de marisc iogurt de sabors Pa blanc Kcal: 826 h.c. 126,8 lip.37,3 p.27,8	22 Ensalada amb encisam, col lombarda i pipes en salsa deiogurt Purè de cigrons amb verdures Llonganisses amb saltat campestre Fruita de temporada Pa integral Kcal: 952 h.c. 90,9 lip.58,3 p.32,5	23 Ensalada d'encisam, tomaca i picada de variants Espirals integrals napolitanes Abadejo Orly Humus Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 958 h.c. 93,4 lip.40,7 p.44,6	24 Ensalada mesclum amb tomaca i cigró cruixent a la vinagreta de llima Crema de carlota eco Estofat de titot a la jardineria amb daus de creïlla Fruita ecològica Pa blanc Kcal: 766 h.c. 71,8 lip.39,9 p.32,7
27 Ensalada mesclum, tomaca i olives Purè de pèsols eco amb crostons Cordon Bleu Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 932 h.c. 106,5 lip.46,1 p.36,6	28 Ensalada amb iceberg, carlota i cogombrets Guisat de creïlla amb lluç i brou de llotja Ous en frittata amb toppings de tomaca i formatge Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 647 h.c. 54,5 lip.30,7 p.37,5	29 Ensalada amb iceberg, mango, llombarda i olives negres Sopa de bullit Carn, verdura i cigrons de lolla Fruita de temporada Pa integral Kcal: 718 h.c. 89,6 lip.36,5 p.31,8	30 Queso fresco Ensalada completa amb tonyina, ou i crudités Arròs al forn iogurt de sabors Pa blanc Kcal: 1659 h.c. 113,5 lip.59,1 p.39,3	31 Ensalada d'espínacs, poma i remolatxa Purè de cigrons amb verdures Salmó amb saltat de porro i ceba Fruita de temporada Pa blanc Kcal: 799 h.c. 87,5 lip.31,5 p.36,4

■ Festiu
■ 100% Vegetal
■ Dia especial

Al.

Projecte pedagògic.

El nostre projecte educatiu és un projecte viu, dinàmic i flexible, que evoluciona i s'adapta a les circumstàncies del moment.

Es basa en una col·laboració estreta amb l'escola, garantint la continuïtat i la coherència amb el projecte curricular del centre. Està desenvolupat per un equip multidisciplinari, altament capacitat, de professionals de diverses disciplines, combinant experiència en pedagogia, psicologia, magisteri, educació social i arts escèniques.

Complementem aquest enfocament, amb la gestió pedagògica directa amb la qual emplenem el servei del menjador, mitjançant activitats d'oci dirigit que fomenten el desenvolupament integral dels alumnes, convertint el temps lliure en oci de qualitat. Dissenyat per a enriquir i acompanyar el creixement i les necessitats evolutives de l'alumnat.

Projecte:

- Compromés. La Sostenibilitat és el cor del nostre Projecte Educatiu.
- Amb consciència. Promovem la conscienciació sobre l'equilibri social i ambiental.
- Actiu i Participatiu. A través de la metodologia activa i participativa, integrem els Objectius de Desenvolupament Sostenible en totes les fases del Projecte, dedicant setmanes completes a objectius específics, tangibles i pràctics.

Un curs amb Art:

- Cada curs posem el focus en una temàtica diferent, des de la qual educar en valors, emocions i aportar nocions sobre alimentació.
- "Un Curs amb Art" té com a objectiu integrar l'art com la poderosa eina pedagògica que és, impulsant el desenvolupament d'habilitats cognitives i emocionals.
- Mitjançant diverses expressions artístiques (pintura, música, dansa, teatre, escultura, entre altres), el projecte cerquem fomentar la creativitat, la reflexió, el treball en equip i el desenvolupament d'habilitats emocionals i socials, mentre es vincula amb altres àrees curriculars.
- En aquest projecte, l'art serà l'eix central per a ensenyar valors, fomentar l'autoestima, promoure l'empatia i oferir als estudiants una via de comunicació personal i col·lectiva.

Àrees d'actuació:

- Educació per a la salut. Potenciem un estil de vida saludable en responsabilitat envers el medi ambient, combinant dieta i exercici físic.

- Educació per al oci i temps lliure. Proporcionem eines per a maximitzar l'aprofitament del temps lliure, transformant-lo en una experiència d'oci enriquidora.
- Educació per a la convivència. Creem espais de convivència que fomenten l'educació en valors socials i culturals promovent un ambient de respecte, seguretat i confiança.

Activitats:

Presentem les activitats del Projecte Educatiu en forma de dossier mensual, amb un cronograma i fitxes diàries individualitzades, on expliquem la fonamentació i el desenvolupament de l'activitat, així com els objectius i els materials requerits.

- Programacions mensuals, diferenciades a aquests tres grups d'edat.
 - Infantil (3-5 anys)
 - Primària (6-8 anys)
 - Primària (9-12 anys)
- Les nostres activitats diàries es basen en aquests cinc Blocs
 1. Manualitats
 2. Animació lectora
 3. Psicomotricitat
 4. Jocs d'enginy
 5. Cinefórum.

Objectius de desenvolupament sostenible:

- Producció i consum responsables.
- Reducció de les desigualtats.
- Vida d'ecosistemes terrestres.
- Producció i consum responsables.

Ausolan.

6.- CALENDARI I HORARIS DE MENJADOR

EI CEIP JOAN XXIII iniciarà el servei de menjador el dia 8 de setembre de 2025 i finalitzarà l'últim dia de classe, 19 de juny de 2025.

L'horari del Servei de Menjador comença a les 14h i finalitza a les 15'30h. Cal recordar, que de les 15'30 a les 17h les monitores i monitors de menjador realitzaran les activitats extraescolars gratuïtes i voluntàries. En els mesos de juny i setembre l'horari de menjador començarà a 13:00 i l'eixida es realitzarà en el tram horari de 14:30 a 15:00.

ALUMNES COMENSALS

Educació Infantil, 1r i 2n nivell de Primària

De 13:50 a 14:00 h. Rentar-se les mans, entrada al menjador i preparació per a dinar.

De 14:00 a 14:45h. Dinar

De 14:45 a 15:00h. Higiene personal

De 15:00 a 15:30h. Activitats dirigides de temps lliure (primària) o descans i relaxació (infantil)

De 15:30 a 17:00h. Activitats pedagògiques programades

Educació Primària 3r, 4t, 5é i 6é

De 14:00 a 14:45h. Activitats dirigides de temps lliure. Programa de dinamització del pati.

De 14:45a 15:00 h. Col·locació de files, rentar-se les mans i entrada al menjador.

De 15:00 a 15:30h. Dinar

De 15:30 a 15:45h. Higiene personal.

De 15:45 a 17:00h. Activitats pedagògiques programades.

PERSONAL EDUCADOR

Encarregat o membre de l'Equip Directiu: de 14:00h a 15:30h.

Educadors: de 14:00h a 17h.

Mestres de guàrdia: de 15:30 a 17:00

7.- EQUIPS PEDAGÒGICS

DIRECTOR..... Juan Pablo Barbosa Sebastia

ENCARREGAT..... Joan Ferran Grau Estruch

EDUCADORS/ES

- Yolanda Moragues Moncho – 3r Cicle, Coordinadora monitores.
- Ancuta Banhegyesi – 2n Cicle
- Alicia Rodríguez Morant – 2n Cicle.
- M^a Mercedes Camarena Torregrosa – 1r Cicle
- Inma Monzó Fuster – 1r Cicle.
- M^a Dolores Melià Sempere – Infantil 4 i 5 anys.
- M^a Carmen Giménez Fort – Infantil 4 i 5 anys.
- Carmen Vargas Morales– Infantil 3 anys.
- Esther Tomàs López – Infantil 2 anys.
- Inés Escrivà Vega – Alumnat NEE.

8.- ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

En el mes de setembre serà un període d'adaptació i preparació a l'hora d'agrupar a l'alumnat degut a la falta d'estabilitat dels comensals per deixar-los o no al servei del menjador.

A partir d'octubre i fins a finalitzar el curs escolar es realitzaran agrupament internivells, tant a l'hora de dinar com per realitzar les activitats programades. Aquesta mesura ens permetrà:

- Igualar el nombre de comensals de cada grup-monitora.
- Diversificar i enriquir l'aprenentatge.
- Aprenentatge col·laboratiu.
- Fomentar l'empatia.
- Millorar l'atenció a les necessitats individuals.
- Estimular el lideratge.
- Millorar la motivació.
- Reforçar els continguts.

A L'HORA DE DINAR

- L'alumnat de 2 anys dinarà en l'aula ordinària en el primer torn. Es realitzarà un període d'adaptació durant el 2n o 3r trimestre després de valorar l'evolució i autonomia de l'alumnat de 2 anys per canviar d'ubicació i traslladar-se al menjador escolar.
- La resta d'alumnat s'organitzaran dos torns, agrupats de la següent forma:
 - 1r torn: 3, 4 i 5 anys d'Educació Infantil, primer i segon nivell de Primària.
 - 2n torn: Tercer, quart, cinqué i sisé de Primària.
- Tant a l'entrada com a l'eixida es farà en grup i amb tranquil·litat, respectant el volum de la veu.

PER A LES ACTIVITATS D'OCI

- Durant les hores de temps lliure o activitats, es podran utilitzar les instal·lacions del centre, sempre que hi haja un membre de l'equip pedagògic al seu càrrec.
- En les hores del menjador les portes d'accés al Centre estaran tancades, sols s'obriran en cas de necessitats justificades.

9.- NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

En qualsevol organització, grup, associació, societat,... és necessari establir unes normes que reglamenten el seu funcionament. Aquestes normes existeixen per a ser complides per tothom.

El nostre menjador escolar, amb una mitjana de 220 comensals diaris, ha d'establir unes normes de funcionament perquè els drets de tots siguen respectats. Aquestes normes s'han de conèixer primer i recordar-se constantment i és tasca de totes i tots els que formem part de l'educació dels xiquets i les xiquetes vetllar pel seu compliment. Sempre és molt important prèviament parlar conjuntament amb l'alumnat sobre què són les normes i perquè són necessàries, així com establir mecanismes per a revisar el seu compliment i aplicar les possibles sancions.

En el pla de menjador escolar aplicarem la normativa establida en les Normes de Funcionament i Organització (NOF) del centre i en el Projecte de Menjador Escolar.

Les normes d'organització i funcionament del centre va estar aprovat pel Consell Escolar del Centre el **11 de juliol de 2024.**

El projecte de menjador escolar del centre va estar aprovat pel Consell Escolar del Centre el **28 d'octubre de 2024.**

10.- SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA

COMPOSICIÓ DE LA COMISSIÓ

DIRECTORA DEL CENTRE..... J. Pablo Barbosa Sebastià

ENCARREGAT Joan Ferran Grau Estruch

REPRESENTANT DELS PARES/MARES.....Maribel Fuster Ortiz

REPRESENTANT EDUCADORS..... Yolanda Moragues Moncho

ALUMNE COMENSAL..... Rosmariel Castiglia

REPRESENTANT PERSONAL NO DOCENT..... Amparo Martínez Vilaplana

PREVISIÓ D'ACTUACIONS

- Reunions trimestrals per aprovar, modificar o informar de l'estat dels comptes, activitats o modificacions del pla.
- Reunió a final de curs per a preparar el curs vinent.
- Control i revisió de menús o proposta gastronòmica.
- Control diari del comportament i hàbits al menjador escolar.
- Informació sobre l'origen dels aliments mitjançant xerrades o campanyes sobre l'alimentació
- Un mínim d'una reunió de treball trimestral per avaluar l'acompliment del Pla de menjador.
- Reunions extraordinàries a petició de qualsevol dels membres de la Comissió per tractar temes relacionats amb el menjador.
- Enquestes de valoració dels objectiu proposats per a la comunitat educativa.
- Valoració i rubriques d'avaluació establertes per la comissió de menjador.
- Reunió final per avaluar el servici del menjador i confecció de la memòria.
- Reunions periòdiques mensuals de l'equip amb les educadores i cuineres, per realitzar un seguiment més concret del desenvolupament de les activitats i del funcionament general del menjador.

11.- INFRAESTRUCTURA

INSTAL·LACIONS

- El centre compta amb una dependència exclusiva per al ús del menjador. La seua capacitat és d'uns 150 comensals aproximadament.
- L'espai del menjador, de 125 metres quadrats, compta amb dues portes d'emergència exterior i grans finestrals.
- Cuina, rebost i serveis situats a la planta baixa del centre i separat de la zona destinada a aules. La cuina està comunicada amb el menjador per una porta.
- Per a les activitats pedagògiques el centre disposa d'aules, biblioteca i aula d'audiovisuals per a la realització d'aquestes activitats.
- En cas de pluja, l'alumnat romandrà a les seues aules assignades.
- Durant l'hora del menjador s'utilitzen els serveis del pati.

SEGURETAT

Al Centre existeix un pla d'autoprotecció i en totes les dependències hi ha un plànol d'evacuació i, a més a més, tot el personal del centre està assabentat per poder dur-lo a terme en cas de necessitat.

-Mesures de seguretat.

a) En la cuina:

- Tres portes d'accés, una principal de doble fulla, que comunica amb l'interior de l'edifici, altra d'emergència i de servei que comunica amb l'exterior del centre i una altra que comunica amb el menjador.
- Un extintor de pols.

b) En el menjador:

- Dues portes d'accés interiors de doble fulla amb obertura adaptades al Pla d'Emergència del centre.
- Dues portes d'accés a l'exterior.
- Dos extintors situats prop de les dues portes.
- Grans finestres que voregen el menjador amb molta il·luminació i ventilació
- Una farmaciola de primers auxilis.

EQUIPAMENT

El menjador està totalment dotat de tot el material necessari per al seu funcionament.

a) A la cuina,

- Cuina de sis cremadors i dos forns (un elèctric)
- 2 planxes.
- Marmita de gas.
- Fregidora elèctrica
- Rentaplats amb descalcificador
- Taula calfaplat
- 1 congelador
- Taula de preparació d'aliments
- Piques d'acer
- Màquina talla-embotits

b) Al rebost:

- Prestatgeries per a deixar els estris i material de cuina
- 2 Neveres-frigorífic
- 1 Congelador
- Bàscula.

c) Al menjador:

- Vint-i-sis taules de sis comensals i els corresponents seients. Dos carros per servir el menjar. Dos carros porta-estris.
- 300 safates
- 2 mobles per a deixar coberts i gots.
- Etc.

d) Altres instal·lacions que s'utilitzen:

- Gimnàs cobert.
- Marquesines cobertes situades a l'exterior però en la mateixa planta baixa.
- Biblioteca
- Pistes poliesportives
- Sala d'audiovisuals: vídeo, equip de música, equip de veus
- Aula per realitzar treballs individuals.

e) D'oci:

- Una taula de ping-pong amb el seu material corresponent.
- Jocs de taula i projector a les aules i/o pantalla audiovisual.
- Material esportiu.