

PLA ANUAL DE MENJADOR

CURS 2025-2026

INDEX

- 1.- Estructura bàsica del servei de menjador
- 2.- Elaboració i control del menjar
- 3.- Objectius generals
- 4.- Objectius específics
- 5.- Activitats al menjador
- 6.- Calendari de funcionament del servei de menjador
- 7.- Horaris i torns del servei de menjador
- 8.- Servei d'educadors/es del menjador
- 9.- Infraestructures
- 10.- Pressupost econòmic per a l'actual exercici
- 11.- Seguiment i control dels objectius i de les activitats d'aquest pla
- 12.- Relació de 20 menús
- 13.- Convivència

1.- ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR

Ja portem molts anys que la contractació del servei del menjador escolar, a proposta de l'Equip Pedagògic de menjador aprovada pel Consell Escolar, està adjudicada a l'empresa Tamar S.L.

Aquesta contractació està dirigida i supervisada per l'Equip Pedagògic del menjador escolar que està compost per:

- Directora del centre educatiu: M^a Consuelo Santa Balbina Corella
- Encarregat de menjador: Arturo Acevedo Olalla
- Secretària del centre: Emilia del Pilar Villar García

Son funcions de la Directora en relació amb el menjador escolar:

- a) Elaborar, amb l'equip directiu, el pla de funcionament del servei com a part del pla anual de centre.
- b) Coordinar les activitats del menjador escolar.
- c) Mantindre, si procedix, la relació directa amb el responsable de l'empresa que es trobe prestant el servei, vetllant per l'adequat compliment del contracte subscrit i comunicant al consell escolar les disfuncions que es puguin observar.
- d) Exercir la direcció de personal quan el centre compte amb personal de cuina propi, exercint la direcció funcional per al personal que es trobe prestant els seus serveis en el centre, com a conseqüència de la contractació o de la conservació de la gestió del servei.
- e) Autoritzar les despeses d'acord amb el pressupost aprovat i ordenar els pagaments corresponents.
- f) Realitzar les contractacions de serveis i subministraments, si és procedent, d'acord amb la legislació vigent.
- g) Vetllar pel compliment de la normativa vigent aplicable.

Son competències de l'Encarregat de menjador:

- a) Exercir les funcions d'interlocutor amb els usuaris del servei, al mateix temps que de coordinador amb la direcció del centre.
- b) Formular l'inventari de béns adscrits al menjador, que s'utilitzen en el servei.
- c) Elaborar l'avantprojecte de pressupost de menjador.
- d) Registrar l'activitat econòmica del menjador, així com verificar el cobrament de les quantitats del preu del servei als usuaris d'este.

Per a més informació al voltant del funcionament del servei de menjador escolar a la nostra escola es pot consultar (com annex I) el full d'informació que a principi de curs es publica a la nostra web :

https://portal.edu.gva.es/joan23catarroja/wp-content/uploads/sites/969/2025/09/info_menjador_25_26_Val.pdf

Tanmateix, tot i que els últims anys la sol·licitud de plaça de menjador es fa de forma online a través d'un formulari, a la web es pot descarregar la instància de sol·licitud de plaça al menjador (<https://portal.edu.gva.es/joan23catarroja/wp-content/uploads/sites/969/2025/09/SOLICITUD-25-26-nova-matricula.pdf>) que es lliura a tot l'alumnat a final de curs per a sol·licitar plaça de menjador per al curs vinent. Figura en aquest document com annex II

2.- ELABORACIÓ I CONTROL DEL MENJAR

El menjar que es consumeix al menjador de l'escola es prepara a la nostra cuina. Aquest menjar compleix amb tota la normativa sanitària vigent, la qual marca el manteniment del menjar a temperatures que en garanteixen la seguretat alimentària i la qualitat, tant a nivell organolèptic com de l'origen de les matèries primeres amb les quals elaborem els menús.

Tenim un determinat compromís de ser un MENJADOR ESCOLAR SOSTENIBLE.

Així doncs, la nostra escola forma part del programa pilot de Conselleria "[La sostenibilitat al plat](#)", per posar en funcionament un menjador escolar sostenible i ecològic.

Amb aquest programa, que està tutoritzat per [CERAI](#) i [ECOTIRA](#) de MercaValència, els xiquets i xiquetes del JOAN XXIII disfruten d'un menjador més sostenible i amb els següents avantatges:

- + Més aliments ecològics
- + Més productes de temporada
- + Més productes de KM zero (productes de proximitat)

A més, les cuineres de la nostra escola han realitzat un curs, a a través d'aquest programa, per preparar fantàstiques receptes amb verdura ecològica de temporada.

El menjador escolar està compromès en avançar cap al projecte d'ECOESCOLA al JOAN XXIII.

La cap de sector de Tamar S.L. és la responsable del bon funcionament del centre en tots els aspectes. Coneix la part alimentària que comporta el servei i n'és especialista, així com de la part higiènica i sanitària. Reforça la funció que s'executa des del Departament de Qualitat i Seguretat Alimentària de Tamar S.L., col·labora en l'elaboració dels menús mensuals i dóna suport al personal de cuina en temes de salut alimentària.

El personal de cuina està compost bàsicament per:

- Cuinera: Concepción Heredia Pérez
- Ajudant de cuina: Nati Blasco Ruiz
- Auxiliar: M.^a Begoña Heredia Pérez
- Auxiliar: Miriam Amador Belda

3.- OBJECTIUS GENERALS

Els objectius generals del nostre projecte educatiu de menjador es basen en menjar bé i aprendre a viure millor.

MENJAR: Fomentar una alimentació equilibrada, sana i sostenible.

APRENDRE: Fomentar la sostenibilitat, la solidaritat, la convivència i la interculturalitat.

VIURE: Fomentar les activitats d'oci, l'activitat física i lúdica.

4.-OBJECTIUS ESPECÍFICS AL MENJADOR

El pla anual de menjador reflecteix principalment el tractament educatiu en els següents àmbits:

L'àmbit del MENJAR:

S'intenta que, de manera lúdica i amena, els xiquets/es assolisquen una sèrie d'hàbits i coneixements saludables relacionats amb l'alimentació i la nutrició. Són objectius específics en aquest àmbit:

- Cobrir les necessitats nutricionals dels xiquets/es.
- Entendre la necessitat vital de menjar tot tipus d'aliments.
- Conèixer els aliments que mengen a cada toma i descobrir el gust, el color, la textura...
- Introduir tots els aliments necessaris per la correcta alimentació.
- Afavorir l'aprenentatge dels bons hàbits a taula.
- Controlar les necessitats fisiològiques durant l'estona del menjador.
- Respectar l'ordre dels plats: 1r, 2n i postres.
- Menjar de tot i a un ritme correcte.

L'àmbit de l'APRENDRE:

S'intenta que els xiquets assolisquen hàbits i coneixements relacionats amb la higiene, les relacions socials i la sostenibilitat. Són objectius específics en aquest àmbit:

- **Aprendre higiene:** L'objectiu és que els xiquets/es coneguen i practiquen aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb els servei de menjador.

- Rentar-se les mans abans i després de dinar.
- Rentar-se les mans després d'anar al lavabo.
- Rentar-se les mans després de mocar-se.
- Habituar-se a fer servir els coberts de manera correcta i de forma autònoma.
- Participar de les tasques d'endrega i neteja del menjador.
- Participar de la recollida selectiva, depositant cada residu al lloc adient.
- Aprendre a no compartir gots, plats, coberts..
- No compartir raspalls de dents.
- Retirar-se quan li done un colp de tos.
- Procurar que no llencen restes de menjar al terra.

- **Aprendre relació social:** L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc. Els monitors promouran l'adquisició d'hàbits socials que faciliten la convivència i les actituds que afavoreixen l'autonomia del xiquet/a. També promocionaran un paper actiu, de diàleg i comunicació per part dels alumnes en el procés educatiu i en el quotidià del migdia.

- Utilitzar correctament els coberts.
- Utilitzar correctament el tovalló.
- Seure correctament.
- Tenir una postura correcta vers la taula.
- Respectar aspectes bàsics d'ordre i convivència.
- Mantenir un to de veu moderat al menjador.
- Respectar els companys i els monitors/es.
- Respectar els espais.
- Entrar i sortir del menjador de forma ordenada.
- Demanar les coses amb cortesia: per favor, gràcies..

- **Aprendre sostenibilitat:** Es treballarà i s'aplicaran els criteris ambientals de sostenibilitat i els aspectes concrets que els desenvolupen, com recollir correctament els residus, per què cal fer la separació correcta, aspectes de prevenció relacionats amb la mínima generació de residus, l'estalvi d'aigua i d'energia, etc. Els/les educadors/es de menjador han de:

- Promoure actituds sostenibles mitjançant accions quotidianes durant l'estona del migdia.
- Transmetre la importància de les xicotetes accions individuals per a la consecució d'una millora social.

L'àmbit del VIURE:

L'hora d'esbarjo és un moment ple de riquesa perquè afavoreix la relació entre companys i és considerada en molts casos un temps lliure de relaxació, de desconexió amb la rutina escolar i idònia per donar la llibertat als xiquets/es de triar diferents possibilitat del joc i de companys per compartir-lo.

Els/les educadors/es de menjador han de:

- Utilitzar el joc i les activitats lúdiques com a eina transmissora de valors com la tolerància, igualtat, solidaritat, afectivitat, respecte..
- Tenir una estona de descans que permeti relaxar-se i gaudir del temps de pati.
- Promoure el joc tradicional per transmetre trets de cultura popular.
- Motivar i donar recursos als nens per gaudir de l'estona del pati.
- Transmetre la disciplina, no com autoritarisme, sinó com a regulador de la convivència.
- Donar alternatives al joc lliure.
- Acceptar i admetre normes referents als jocs dirigits: saber perdre, esperar el torn...
- Vetllar per la seguretat i el control de perills dels alumnes al pati.
- Transmetre als xiquets/es la pràctica de l'esport com a foment de la salut i benestar.

5.- ACTIVITATS AL MENJADOR

Al nostre menjador fem dos torns per a dinar. Les activitats que es fan en el període de no alimentació estan condicionades per aquest fet.

Per a poder dur a terme aquestes activitats s'ha organitzat una ronda d'activitats en la que, segons el dia de la setmana, toca eixir al pati o quedar-se a l'aula.

L'empresa contractada prepara un pla d'activitats per a cada mes (i que es pot consultar a la nostra web escolar) que els educadors/es han de posar en marxa durant eixe període. Aquest pla es pot consultar en la nostra web escolar en la icona anomenada «Activitats»:

<https://portal.edu.gva.es/joan23catarroja/menjador-escolar/>

De tota manera, i parlant de forma general, els tipus d'activitats que es poden desenvolupar durant el temps lliure son:

-VÍDEO: Projecció de pel·lícules adients.

-CONTACONTES: En aquest taller es treballarà la lectura de contes tradicionals i contemporanis, amb l'objectiu de millorar el seu nivell de competència lingüística; animar que els xiquets/tes pensen en un llibre com a instrument de diversió.

-ESPORTS: Única i exclusivament per abans de dinar, es poden organitzar diferents competicions esportives, establint un calendari que obligatòriament s'ha de complir, per tal de reduir al màxim els conflictes amb l'alumnat.

-CONSTRUCCIONS: per a l'alumnat d'infantil, joc que millora les destreses manipulatives i creatives.

-TEATRE: treballar l'expressió corporal, improvisacions dramàtiques, exercicis de

sensibilització i relació, en un ambient d'afecte i confiança.

○

-ALTRES: A criteri dels/les educadors/es de menjador i atenent les necessitats exposades per l'alumnat o detectades per aquells/es, s'organitzaran distints tipus de jocs.

6.- CALENDARI DE FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

El servei de menjador funcionarà des del primer dia del curs fins a l'últim del curs escolar.

Per a més informació sobre el calendari escolar del present curs es pot consultar (com annex IV) el full informatiu que publiquem al respecte en la nostra web:

<https://portal.edu.gva.es/joan23catarroja/horaris/>

7.- HORARIS I TORNS DEL SERVEI DE MENJADOR

L'horari de menjador serà de 14:00 h a 15:30 h.

Al primer torn entren els xiquets i xiquetes més menuts i al segon els de major edad.

8.- SERVEI D'EDUCADORS/ES DE MENJADOR

L'Equip Pedagògic responsable del menjador escolar i l'empresa seleccionada prioritzen tenir un equip d'educadors/es titulat en el món del temps lliure o amb experiència en el camp educatiu.

Seràn funcions dels educadors/es de menjador:

a) Atendre i custodiar els alumnes durant les menjades i, si és procedent, en el temps anterior i posterior a aquestes. Resoldre les incidències que pogueren presentar-se durant eixe temps.

b) Vetllar pel manteniment de l'orde en el menjador.

c) Prestar especial atenció a la labor educativa del menjador; adquisició d'hàbits socials i higienicosanitaris i correcta utilització del parament de menjador.

d) Desenrotllar el pla d'activitats educatives i recreatives aprovades pel consell escolar.

e) Qualsevol altra funció que li puga ser encomanada pel responsable directe de la prestació del servei en coordinació amb el director del centre, amb vista a l'adequat funcionament del menjador.

Són educadors/es:

-Eva M.^a Cervera Rubio (Coordinadora d'Infantil)

-Ana Visa García (ara substituint-la Maria Ángeles)

- M.^a José Esteban Burguet
- M.^a Rosa Llop Alfonso
- M.^a Carmen Medina Garcia
- Vicenta Verdeguer Estivalis (Coordinadora general d'educadores)
- M.^a José Ruíz i García
- Paqui Llop Alfonso
- Asunción Villar García
- Estafania Gómez Rodríguez

En total 10 educadors/es (1 a càrrec de l'empresa) amb les quals intentem formar grups de comensals de convivència similars als que formen durant la resta de la jornada escolar afavorint, sempre, un tractament el més individualitzat possible i complir amb les mesures sanitàries acordades per Conselleria d'Educació i Sanitat.

9.- INFRAESTRUCTURES

El menjador, amb una capacitat per a 104 comensals, és una ampla sala dotada de la il·luminació i ventilació adequada a la seua finalitat. Està comunicat amb la cuina per mitjà de porta. A ell s'accedeix per una porta de doble fulla que comunica amb un corredor de l'edifici d'Infantil. Està decorat amb cartells instructius al·lusius a les activitats que s'estan treballant i tots els treballs que els alumnes fan duran els diferents tallers al llarg del curs.

9.1.- Mesures de seguretat

El local té una eixida d'emergència en la cuina i és de grans dimensions i totalment ventilada.

Les instal·lacions de gas estan fora i la instal·lació elèctrica està en bones condicions.

9.2.- Equipament

El menjador està equipat de manera adequada per a complir les funcions que té assignades. No obstant això, durant el curs s'ha previst la reposició de parament (coberts, safates...) i alguns element de cuina (poals per al fem, ganivets...).

Durant el curs passat, allà per Nadal la nostra empresa de menjador es va fer càrrec de la instal·lació d'una càmera frigorífica i un nou rentaplats enviats per Conselleria. A hores d'ara eixos element treballen a ple rendiment permetent a l'equip de cuina desenvolupar molt millor les seues tasques.

9.3.- Altres espais i dependències

Al temps de menjador també s'utilitzen fonamentalment les aules de cada grup i la pista poliesportiva. En aquests espais i dependències es fan les activitats dissenyades per al període de no alimentació. Donada la situació sanitària actual s'intenta no utilitzar altres espais i dependències.

10.- PRESSUPOST ECONÒMIC PER A L'ACTUAL EXERCICI

Tots els cursos s'elabora un pressupost econòmic per a l'exercici. Per a més informació sobre aquest pressupost consultar l'annex V d'aquest document.

11.- SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I DE LES ACTIVITATS D'AQUEST PLA

El seguiment i control d'objectius i activitats d'aquest pla es durà a terme per la Comissió de seguiment i control del menjador. Aquesta Comissió eixirà dels membres del Consell Escolar de centre. A aquesta Comissió també li competeix la revisió i propostes en el Pla de Menjador, conèixer les possibles incidències al servei i elaborar una memòria del mateix.

Aquesta Comissió es constituirà al l'inici de cada curs escolar i, una volta constituïda, donarà compte al Consell Escolar i a Serveis Territorials del funcionament del servei de menjador.

Aquesta comissió està composta per:

La Directora del centre educatiu: María Consuelo Santabalbina Corella

La Secretària del centre educatiu: Emilia Pilar Villar García

L'Encarregat del menjador: Arturo Acevedo

Representants del Consell Escolar (Sector Mestres): Carmen Borrego, M^a Dolores Candel.

Representants del Consell Escolar (Sector Mares/Pares): , Esther Cabañas, Inés Sabater, Laura Pons.

Previsió d'actuacions de la Comissió de menjador:

La Comissió es reunirà:

- Al principi de curs per tal d'informar de la posada en marxa del servei i de les possibles incidències.
- Al final de cada trimestre per a conèixer el balanç i les possibles incidències.
- Durant el mes de juny per a donar la seua opinió sobre l'empresa a contractar.
- De forma extraordinària sempre que així es considere necessari per qualsevol dels seus integrants.

12.- RELACIÓ DE 20 MENÚS

Tamar, S.L., que és l'empresa responsable de donar el servei de menjador a la nostra escola, presta especial atenció a la formació de bons hàbits alimentaris dels nostres comensals. És per això que fa una planificació de menús variada i equilibrada de la que podeu informar-vos en l'annex VI d'aquest document. També

es pot consultar el menú mensual en la nostra web escolar en l'apartat anomenat «Menú»:

<https://portal.edu.gva.es/joan23catarroja/menjador-escolar/>

També té l'empresa a disposició dels comensals menús específics per a al·lèrgies, intoleràncies a alguns tipus d'aliments i menús especials per motius religiosos o culturals. També es preparen dietes molles, astringents o triturades si així ho demanen els pares per una malaltia ja siga aquesta crònica o temporal. Aquests menús també es poden consultar a la nostra web.

13.- CONVIVÈNCIA

La convivència durant el temps de menjador es regula per les Normes d'Organització i Funcionament del menjador escolar, en coherència amb el Pla de convivència del centre i el Decret 193/2025.

El personal monitor de menjador registra les incidències de convivència i les comunica a la coordinació de monitoratge i al/la responsable de menjador. Quan es considera necessari, el centre informa la família de la conducta observada i de les mesures educatives adoptades.

En el cas de conductes greus o reiterades, els fets es posaran en coneixement de la Cap d'Estudis i/o de la Direcció, i s'actuarà d'acord amb el procediment establert en el NOF del menjador i el Pla de convivència.