

PLAN ANUAL DE COMEDOR

C.E.I.P. JOSÉ SENENT

(VALENCIA - MASSARROJOS)

CURSO 2025 – 2026

SUMARIO

- OBJETIVOS
- ACTIVIDADES
- HORARIOS
- EQUIPOS PEDAGÓGICOS
- ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO
- INFRAESTRUCTURA
- SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES
DEL PLAN
- MENÚS TIPO

1. OBJETIVOS GENERALES

1.1.- EDUCACIÓN ALIMENTARIA

- Fomentar la autonomía personal de los niños/as.
- Entrar y salir del comedor de forma ordenada.
- Adquirir hábitos de higiene antes de sentarse a comer: lavarse la cara y las manos.
- Sentarse correctamente en la mesa y levantarse solamente si es muy necesario.
- Usar correctamente los cubiertos y demás utensilios que hay en la mesa.
- Acostumbrarse a practicar una dieta variada evitando caprichos o rechazos de la comida sin razón.
- Solicitar la cantidad de comida que se van a comer, siempre que se respeten los mínimos para cubrir sus necesidades nutritivas.
- Adquirir el hábito de comer poco a poco y masticar bien los alimentos con la boca cerrada.
- Fomentar en los alumnos/as actitudes de ayuda, colaboración y tolerancia.
- Habituarse a hablar en voz baja durante la comida.
- Habituarse a recoger la mesa con orden y aseo.
- Adquirir hábitos de responsabilidad colaborando en la preparación de las mesas del comedor.
- Probar todos los alimentos.

1.2. EDUCACIÓN EN TIEMPO LIBRE

1. Respetar los aspectos organizativos de cualquier actividad.
2. Favorecer la reflexión sobre las normas para entender el sentido de las mismas.
3. Escuchar y seguir las pautas del monitor.
4. Participar en actividades en grupo respetando a las personas, las normas, los materiales y los espacios.
5. Crear ambientes serenos y tranquilos en los que se pueda hablar y trabajar.
6. Promover actitudes favorables de reconocimiento y estima hacia todo lo que represente un esfuerzo creativo, sea individual o colectivo.
7. Despertar la imaginación y la capacidad expresiva.
8. Fomentar el espíritu de cooperación y equipo.
9. Desarrollar el espíritu crítico.
10. Reforzar las técnicas y destrezas que van adquiriendo en las aulas.
11. Ofrecer alternativas para el tiempo de ocio.
12. Compartir y responsabilizarse del material.

2. ACTIVIDADES

Las actividades de tiempo libre en el horario de comedor se desarrollarán según la propuesta de la empresa de alimentación y las consideraciones que emita el equipo de comedor, formalizando así la realización de un programa de actividades que se planifica mensualmente para cada grupo de alumnos.

3. HORARIOS

INFANTIL:

- Lunes y martes: de 13'15 a 14'10 horas: Comida.
- Miércoles, jueves y viernes: de 12'30 a 13'30 horas: Comida.
- Después de comer: Actividades programadas.

PRIMARIA:

- Lunes y martes: de 13'15 a 14'10 horas: Actividades programadas y comida de 14'10 a 15'00 horas.
- Miércoles, jueves y viernes: Actividades de 12'30 a 13'30 horas y comida de 13'30 a 14'30 horas.

4. EQUIPO PEDAGÓGICO

COMPOSICIÓN

- Javier Monleón Ródenas - DIRECTOR
- Anna Tormo Soriano - ENCARGADA
- Inmaculada Álvarez - AUXILIAR DE COCINA
- Consuelo Canales - EDUCADORA
- M^a Jesús Lario - EDUCADORA
- Mari Carmen Villarroya - MONITORAS
- Laura Bañegil Asunción - MONITORAS

Tareas de las educadoras y educadores:

Son las responsables directas de los niños en horario de comedor. Su principal función es el cuidado de ellos durante el tiempo de mediodía. Además, son también las responsables de que los niños coman de forma adecuada y de la realización de determinadas actividades durante dicho tiempo.

5. ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO

Funcionamiento de un día de comedor:

INFANTIL:

Salen de clase con las manos ya lavadas para pasar al comedor. Cuando terminan de comer y se lavan las manos y salen al patio o hacen actividades programadas.

PRIMARIA:

A acabar la jornada lectiva de mañanas, salen al patio o hacen actividades programadas con las monitoras o extraescolares. A la hora establecida se lavan las manos y entran al comedor. Después de comer se lavan las manos y salen al patio con las monitoras para hacer la fila y entrar a clase.

Durante este curso la AFA ofertará actividades extraescolares a mediodía.

6. INFRAESTRUCTURA

INSTALACIONES

El Comedor está instalado en la planta baja del Colegio y consta de un *office* separado con mesa caliente, microondas, lavavajillas, frigorífico, pila de lavado y armariada. Se comunica con el comedor a través de una ventana con repisa. El comedor tiene una capacidad de 66 comensales, por lo que es necesario hacer dos turnos.

Tipo de servicio: **CATERING**

7. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN

El equipo de comedor (director y encargada) se reunirá a principio de curso para programar el inicio de curso. Se reunirá también al final de cada trimestre para valorar el funcionamiento de comedor y establecer propuestas de mejora.

Así mismo, se reunirá con las educadoras de comedor para analizar cuestiones relativas al funcionamiento del comedor, al cumplimiento de los objetivos/actividades programadas y a los posibles incumplimientos de la normativa vigente.

Por último, indicar que, tal y como dice la normativa y si no se nos comunica lo contrario, el período de duración del comedor será desde el mes de septiembre hasta el mes de junio, ambos inclusive.

Este curso hemos cambiado de empresa por decisión unánime del Consejo Escolar. La nueva empresa contratada es SERUNIÓN.

8. MENÚ TIPO

Menú Basal				
Octubre 2025				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
29	30	01	02	03
		Macarrones eco con boloñesa vegetal Abadejo al horno Ensalada variada Pan integral / fruta de temporada	Arroz rossecjat Tortilla francesa Ensalada variada Pan / fruta de temporada	Sopa de puchero con fideos Pollo en salsa de calabacín Ensalada variada Pan integral de masa madre / yogur
05	07	08	09	10
Espaguetis eco a la napolitana Limanda a la meniere Ensalada variada Pan / fruta de temporada	Lentejas con verduras Tortilla de patata Ensalada variada Pan integral / fruta de temporada	Arroz del senyoret Longanizas a la plancha con pisto Ensalada variada Coca en llanda casera / pan	FESTIVO	FESTIVO
12	14	15	16	17
Lentejas a la mediterránea Croque-monsieur Ensalada variada Fruta de temporada / pan	Sopa de fideos Pollo al horno Champiñones salteados Yogur / pan	Paella valenciana Huevos duros Pisto de verduras Fruta de temporada / pan integral	Fideos a la cazuela con magro Hummus de garbanzos con picos Ensalada variada Macedonia de frutas / pan integral de masa madre	Crema de verduras Merluza en salsa pesto Ensalada variada Fruta de temporada / pan
20	21	22	23	24
Coditos a la carbonara Merluza con verduras Ensalada variada Fruta de temporada / pan	Garbanzos estofados Tortilla de patata Ensalada variada Fruta de temporada / pan	Arroz a la cubana Guisantes salteados con jamón serrano Ensalada variada Fruta de temporada / pan integral de masa madre	Crema de calabacín con picatostes Lomo adobado en salsa de manzana Ensalada variada Yogur natural / pan	Sopa marinera Contramusto de pollo al limón Patata panadera al horno Fruta de temporada / pan integral
27	28	29	30	31
Crema de verduras Albóndigas a la jardinera Guisantes y zanahoria Yogur con sirope de frutos rojos / pan integral de masa madre	Arroz al horno con garbanzos Limanda al horno Ensalada variada Fruta de temporada / pan integral	Sopa de cocido con fideos Tortilla de patata Ensalada variada Fruta de temporada / pan	Espaguetis eco en salsa de calabaza Fajitas veggie Ensalada variada Fruta de temporada / pan	Lentejas a la mediterránea Pizza de atún, champiñones y queso Ensalada variada Fruta de temporada / pan