



## PROGRAMA ANUAL DE MENJADOR

<b>CENTRE: CEIP LA MURTERA</b>	<b>CODI: 46018953</b>
<b>ADREÇA: JOSE ESCRIVÀ S/N</b>	
<b>LOCALITAT: Ador-Palma de Gandia</b>	<b>TELÈFON: 96 2826630</b>

## CURS: 2022/2023





## **PROGRAMA ANUAL DE MENJADOR**

1. OBJECTIUS
2. ACTIVITATS EDUCATIVES
3. HORARIS
4. EQUIPS PEDAGÒGICS
5. ORGANITZACIÓ DE L'ALUMNAT
6. INFRAESTRUCTURA
7. SEGUIMENT I CONTROL DEL PROGRAMA
8. RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS
9. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR



# 1. OBJECTIUS GENERALS

## 1.1.- EN EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

1. Fomentar l'autonomia personal dels xiquets i xiquetes.
2. Adquirir hàbits d'higiene abans de posar-se a dinar: rentar-se la cara i les mans.
3. Seure correctament a la taula i alçar-se sols si és necessari.
4. Usar correctament els coberts i la resta d'utensilis de la taula.
5. Acostumar-se a menjar de tot evitant rebutjar el menjar sense motiu.
6. Sol·licitar la quantitat de menjar que es va a menjar, sempre respectant les indicacions de les educadores.
7. Adquirir l'hàbit de menjar a poc a poc i mastegar bé els aliments amb la boca tancada.
8. Fomentar en l'alumnat actituds d'ajuda, col·laboració i tolerància.
9. Habituar-se a parlar amb veu baixa durant el dinar.
10. Habituar-se a arreplegar taula amb orde i mesura.

## 1.2.- EN EDUCACIÓ DEL TEMPS LLIURE

1. Respectar els aspectes organitzatius de qualsevol activitat.
2. Afavorir la reflexió sobre les normes, per entendre el seu sentit.
3. Participar de las activitats en grup respectant a les persones, les normes, els materials i els espais.
4. Crear ambients tranquils en els que es puga parlar.
5. Promoure actituds favorables de reconeixement i estima cap a l'esforç.
6. Oferir alternatives per el temps d'oci.

# 2. ACTIVITATS EDUCATIVES

## 2.1 ACTIVITATS EDUCATIVES PROGRAMADES PER AL PERÍODE D'ALIMENTACIÓ

Aquestes activitats aniran encaminades a desenrotllar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene.

- Menjar aliments variats per tindre un bon creixement i un bon desenvolupament.
- Transportar amb cura serveis i aliments.
- Utilitzar els coberts i el tovalló amb atenció i mesura.
- Rentar-se les mans abans i després de les menjades.
- Mastegar bé els aliments, sense menjar a corre-cuita.
- Rentar-se les dents després de les menjades.
- Conscienciar-se sobre la importància de mantenir l'espai del menjador en perfecte estat de neteja i ordre amb la finalitat de crear un ambient agradable per a menjar, respectant el silenci.
- Valorar la importància d'ingerir aliments d'una dieta equilibrada.
- Fer-se responsables i col·laborar en les tasques organitzatives en el moment de menjar.

## 2.2 ACTIVITATS EDUCATIVES PROGRAMADES PER AL PERÍODE IMMEDIATAMENT POSTERIOR AL PERÍODE D'ALIMENTACIÓ

Aquestes activitats de temps lliure en l'horari de menjador fonamentalment es desenvoluparan mitjançant el joc.

L'alumnat formarà dos grups, un de primària i un d'infantil. Els dos grups estaran atesos per les educadores corresponents realitzant activitats d'oci i jocs. No es podrà jugar a futbol deprés de dinar. Els dies de pluja tots els alumnes romandran a l'interior del centre, a l'aula de psicomotricitat i a l'aula Art.



A l'espai del televisor del menjador puntualment poden vore documentals i pel·lícules. Es respectaran totes les normes fixades al centre i recomanades per les autoritats sanitàries. D'esta manera, al pati hi haurà assignades zones de joc per a cada curs i s'utilitzaran els materials de joc supervisats per les educadores.

### 3.- HORARIS

L'alumnat serà atès per les educadores de menjador des de la finalització de l'horari lectiu del matí, fins a les 15:30 hores. Tot l'alumnat d'infantil i 1<sup>r</sup> cycle entrarà al menjador al primer torn de les 14:00h al menjador. El segon torn serà a les 14:45 hores per al segon i tercer cycle.

### 4.- EQUIPS PEDAGÒGICS

#### COMPOSICIÓ

- DIRECCIÓ: Mari Vidal
- ENCARREGAT: Juan Penalba
- EDUCADORA PRIMÀRIA: Encarna Climent
- EDUCADORA PRIMÀRIA: Maria Dolores Sanfeliciano
- EDUCADORA PRIMÀRIA: Andrea Roselló
- EDUCADORA INFANTIL: Amparo Patiño
- EDUCADORA INFANTIL: M<sup>a</sup>José Adames
- PERSONAL CUINA: Estela Gea
- PERSONAL CUINA: Encarna Climent

### 5.-ORGANITZACIÓ DE L'ALUMNAT

#### 5.1. Aspectes organitzatius.

- Els alumnes estaran atesos des de la finalització de les seues classes pel matí fins a les 15:30 hores.
- Les educadores acompanyaran a l'alumnat al menjador i mantindran les portes del recinte escolar tancades.
- La comissió de menjador del Consell Escolar formada per representants de tots els estaments de l'escola, es reunirà almenys una vegada al principi i un altra a final de curs. Així mateix podrà ser convocada per la direcció, quan hi haja necessitat.
- Els alumnes, fixes de menjador, que participen en activitats escolars que es realitzen fora del poble, sempre que l'horari ho permetesca podran eixir acompanyats pel tutor/a legal o persona en qui deleguen, previ avís per escrit a la web família i/o agenda.
- A més d'estos punts cal tenir en conte allò especificat al RRI del menjador.

#### 6.2. Dinàmica de funcionament a l'hora de dinar:

- Caldrà potenciar la neteja: l'alumnat s'haurà de rentar les mans abans i després de menjar.
- L'alumnat ajudarà en les tasques de parar taula, retirar els plats i la neteja i ordre.
- Tots els comensals estan obligats a mantindre un clima de menjador agradable.
- Entraran i eixiran de forma ordenada.
- Ocuparan el seu lloc i adoptaran la postura correcta.
- Utilitzar correctament els coberts.
- Beure i menjar pausadament.
- Utilitzar la tovallola.
- Alçar-se quan corresponga.
- Comunicar-se amb els demés amb un to de veu adequat.



- En el moment de temps lliure hauran de ser respectuosos amb els altres i estar atents a les indicacions de les educadores. Es ficarà especial atenció en les actituds irrespectuoses tant amb els seus igual com amb les educadores.
- Després de les menjades s'evitaran activitats violentes i esports fatigosos.
- Els/Les alumnes no podran eixir del recinte escolar sense autorització dels educadors/es.
- Només es podrà accedir a les estàncies assenyalades pels educadors/es.
- L'alumnat que no respecte aquesta normativa serà avisat, comunicada la seua falta als pares/mares i retirat del menjador escolar si procedeix.
- Per tal de mantenir un clima de coordinació amb les famílies, els familiars deuran acudir a les reunions que s'establisquen tant si son col·lectives com individuals. Així mateix podran proposar mantenir reunions amb els membres del equip pedagògic si així ho creuen convenient.

### **6.3. Atenció a les mesures de seguretat.**

- L'alumnat no podran accedir al recinte de la cuina.
- Es posarà especial atenció amb l'alumnat més xicotet en l'ús d'instruments tallants o perillous (ganivets, forquetes, plats calents,...)
- Quan es porte a terme una simulació d'evacuació, els/les alumnes hauran de seguir les indicacions dels professors/es educadors/es.

## **6.-INFRAESTRUCTURA**

### **6.1 INSTAL·LACIONS**

El menjador està ubicat a la planta baixa del centre i les instal·lacions estan adequades per poder cuinar al centre. La capacitat màxima de comensals és de 120 alumnes.

### **6.2.-MESURES DE SEGURETAT**

Al centre existeixen unes mesures d'emergència i a totes les dependències hi ha plànols d'evacuació. A més a més tot el personal del centre està assabentat per poder-lo dur a terme en cas de necessitat. Els dipòsits de combustible estan instal·lats a l'exterior. Les instal·lacions del gas passen periòdicament el control de la empresa subministradora. L'escola té extintors i els aparells elèctrics tenen línia amb toma de terra. La cuina té un sistema de seguretat, no pot funcionar si no estan els extractors en funcionament. A més, les instal·lacions del gas són noves i estan en molt bon estat.

### **6.3.-EQUIPAMENT DE CUINA**

El menjador està totalment dotat del material necessari per al seu funcionament, tant a la cuina com al recinte del menjador (veure inventari del centre).



## 7. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PROGRAMA

La comissió de menjador farà un seguiment del funcionament del mateix i les valoracions i conclusions d'aquest seguiment seran proposades al Consell Escolar per tal que es done el vist i plau.

### 7. 1.- Composició de la comissió de Menjador

Director/a del centre <b>Mari Vidal</b>	Encarregat/ada: <b>Juan Penalba</b>
Educadora Menjador: <b>Maite Estruch</b>	Mare/pare del Consell: <b>Teresa Estruch/ Eva Burguera</b>
Professora <b>Ana Vidal</b>	

## 8. MENÚS



## MENU TIPO

Día	1º Plato	2º Plato	Postre	Valor nutritivo			
				Energ. Kcal	Grasa Gr.	Prot. Gr.	Glúcidos HC/Gr.
4	<i>Ternera Vichy</i>	<i>Ensalada especial</i>	<i>Fruta</i>	631	26	34	61
5	<i>Sopa de pescado</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	565	26	27	51
6	<i>Puré de verduras</i>	<i>Filete de panga</i>	<i>Fruta</i>	535	25	21	59
7	<i>Ensalada de pasta</i>	<i>Cordon blue</i>	<i>Lácteo</i>	831	17	37	109
8	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Pollo al horno</i>	<i>Fruta</i>	513	16	32	58
11	<i>Arroz a banda</i>	<i>Ensalada especial</i>	<i>Fruta</i>	834	27	43	104
12	<i>Coliflor con bechamel</i>	<i>Tortilla de verduras</i>	<i>Lácteo</i>	535	25	35	43
13	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Pescado Plancha</i>	<i>Fruta</i>	611	23	24	63
14	<i>Sopa de verduras</i>	<i>Carne asada</i>	<i>Lácteo</i>	636	25	41	51
15	<i>Arroz al horno con bacalao</i>	<i>Ensalada especial</i>	<i>Fruta</i>	854	37	35	97
18	<i>Pimientos rellenos</i>	<i>Filete de mero</i>	<i>Fruta</i>	705	27	37	79
19	<i>Ensalada de pasta</i>	<i>Tortilla de patatas</i>	<i>Lácteo</i>	775	32	38	83
20	<i>Sopa de menudillos</i>	<i>Pollo al horno</i>	<i>Fruta</i>	712	30	36	69
21	<i>Sopa de pescado</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	787	33	37	78
22	<i>Judías salteadas</i>	<i>Contra muslos asado</i>	<i>Fruta</i>	652	29	41	54
25	<i>Paella con albóndigas</i>	<i>Ensalada Especial</i>	<i>Fruta</i>	955	32	41	124
26	<i>Coliflor con bechamel</i>	<i>Tortilla de verduras</i>	<i>Lácteo</i>	847	24	39	115
27	<i>Tomates rellenos</i>	<i>Lomo asado</i>	<i>Fruta</i>	474	18	23	53
28	<i>Sopa de cocido</i>	<i>Cocido</i>	<i>Lácteo</i>	857	24	36	123
29	<i>Lasaña Vegetal</i>	<i>Pavo y Queso fresco</i>	<i>Fruta</i>	672	21	31	88



## MENÚ RÉGIMEN

Día	1º Plato	2º Plato	Postre	Valor nutritivo			
				Energ. Kcal	Grasa Gr.	Prot. Gr.	Glúcidos HC/Gr.
4	<i>Menestra de verduras</i>	<i>Tortilla a la francesa</i>	<i>Fruta</i>	469	23	16	54
5	<i>Sopa de pescado</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	600	26	16	60
6	<i>Puré de verduras</i>	<i>Filete de panga</i>	<i>Fruta</i>	445	22	14	48
7	<i>Judías salteadas</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	699	38	37	43
8	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Pollo al horno</i>	<i>Fruta</i>	526	22	15	57
11	<i>Ensalada especial</i>	<i>Pescado a la plancha</i>	<i>Fruta</i>	602	27	37	50
12	<i>Sémola de verduras</i>	<i>Tortilla de verduras</i>	<i>Lácteo</i>	527	23	15	67
13	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Pescado Plancha</i>	<i>Fruta</i>	440	22	16	45
14	<i>Sopa de verduras</i>	<i>Carne asada</i>	<i>Lácteo</i>	650	28	20	64
15	<i>Ensalada especial</i>	<i>Jamoncitos de pollo</i>	<i>Fruta</i>	602	27	37	50
18	<i>Puré de verduras</i>	<i>Filete de mero</i>	<i>Fruta</i>	455	22	14	48
19	<i>Espinacas salteadas</i>	<i>Tortilla de patatas</i>	<i>Lácteo</i>	558	31	19	49
20	<i>Sopa de menudillos</i>	<i>Pollo al horno</i>	<i>Fruta</i>	737	31	33	74
21	<i>Sopa de pescado</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	600	26	16	60
22	<i>Judías salteadas</i>	<i>Contra muslos asado</i>	<i>Fruta</i>	699	38	37	43
25	<i>Paella Valenciana</i>	<i>Ensalada Especial</i>	<i>Fruta</i>	765	24	33	106
26	<i>Menestra de verduras</i>	<i>Tortilla de verduras</i>	<i>Lácteo</i>	477	18	18	99
27	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Lomo asado</i>	<i>Fruta</i>	478	19	23	51
28	<i>Sopa de cocido</i>	<i>Cocido</i>	<i>Lácteo</i>	807	22	32	119
29	<i>Lasaña Vegetal</i>	<i>Pavo y Queso fresco</i>	<i>Fruta</i>	579	16	24	82





## MENÚ DIABETICOS

Día	1º Plato	2º Plato	Postre	Valor nutritivo			
				Energ. Kcal	Grasa Gr.	Prot. Gr.	Glúcidos HC/Gr.
4	<i>Menestra de verduras</i>	<i>Tortilla a la francesa</i>	<i>Fruta</i>	519	25	20	58
5	<i>Sopa de pescado</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	650	28	20	64
6	<i>Puré de verduras</i>	<i>Filete de panga</i>	<i>Fruta</i>	495	24	18	52
7	<i>Judías salteadas</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	749	40	41	47
8	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Pollo al horno</i>	<i>Fruta</i>	576	23	29	61
11	<i>Ensalada especial</i>	<i>Pescado a la plancha</i>	<i>Fruta</i>	652	29	41	54
12	<i>Sémola de verduras</i>	<i>Tortilla de verduras</i>	<i>Lácteo</i>	575	25	19	71
13	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Pescado Plancha</i>	<i>Fruta</i>	490	24	20	49
14	<i>Sopa de verduras</i>	<i>Carne asada</i>	<i>Lácteo</i>	700	30	24	68
15	<i>Ensalada especial</i>	<i>Jamoncitos de pollo</i>	<i>Fruta</i>	652	29	41	54
18	<i>Puré de verduras</i>	<i>Filete de mero</i>	<i>Fruta</i>	505	24	18	52
19	<i>Espinacas salteadas</i>	<i>Tortilla de patatas</i>	<i>Lácteo</i>	608	33	23	52
20	<i>Sopa de menudillos</i>	<i>Pollo al horno</i>	<i>Fruta</i>	587	33	37	77
21	<i>Sopa de pescado</i>	<i>Carne a la plancha</i>	<i>Lácteo</i>	650	28	20	64
22	<i>Judías salteadas</i>	<i>Contra muslos asado</i>	<i>Fruta</i>	749	40	41	47
25	<i>Paella Valenciana</i>	<i>Ensalada Especial</i>	<i>Fruta</i>	815	27	37	110
26	<i>Menestra de verduras</i>	<i>Tortilla de verduras</i>	<i>Lácteo</i>	527	20	22	103
27	<i>Hervido Valenciano</i>	<i>Lomo asado</i>	<i>Fruta</i>	528	21	27	55
28	<i>Sopa de cocido</i>	<i>Cocido</i>	<i>Lácteo</i>	857	24	36	123
29	<i>Lasaña Vegetal</i>	<i>Pavo y Queso fresco</i>	<i>Fruta</i>	629	18	28	86



## 9. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

### 9.1. Calendari de funcionament del menjador

Seguint la normativa vigent el menjador **funcionará durant tot els curs escolar.**

### 9.2. Admissió de comensals

El menjador escolar del CEIP La Murtera té prevista una capacitat màxima de 120 comensals.

Hi haurà comensals fixes per a tot el curs i comensals esporàdics. Es girarà el corresponent rebut bancari a final de mes.

Als comensals fixes se'ls lliurarà, amb antelació, els menús per a tot el mes.

### 9.3. Funcionament

L'alumnat fixe que no vaja a fer ús del menjador ho ha de comunicar abans de les 9:15h. Igualment qualsevol alumne, no fixe que vulga utilitzar el servei també ho haurà de comunicar abans de les 9:15h a la conserge, previ pagament del tiquet-menú diari.

El preu serà de de 4,25 Euros/dia. El pagament serà mensual i es farà efectiu a mes vençut, dintre dels cinc primers dies de cada mes, per domiciliació bancària al banc i n° de compte que indiqueu. La devolució de tres rebuts consecutius, serà motiu de baixa del servei de menjador.

Les persones interessades en ser comensals assidus, ja hauran portat l'imprès degudament complimentat i signat, principis de setembre, i l'hauran entregat en la consergeria del centre o en tot cas, a l'encarregat del menjador. En el cas de comensals esporàdics han d'emplenar el full de dades bancaries abans del 20 del mes en curs per poder tramitar el rebut bancari.

Les places són limitades, cas d'haver mes sol·licituds, es procedirà a fer una baremació tal i com marca la normativa vigent. Els restants quedaran en llista d'espera.

Cal tenir en compte:

1- L'alumnat que no fa ús continu (totes les setmanes) del servei de menjador cal emplenar el full de dades bancaries per poder tramitar el rebut dels dies corresponents al acabar el mes.

2- Si hi ha alumnat que té alguna al·lèrgia i/o intolerància a alguns aliments cal que ho faça saber a l'encarregat de menjador i aportar la certificació mèdica que ho acredite.

**3- Tots els pagaments es faran pel banc, no es pagarà res en metàl·lic, així que cal tindre actualitzats el números de conter del banc.**

### 9.4. Administració del menjador escolar

Econòmicament el menjador escolar és una entitat sense afany de lucre. Els comensals pondran tindre ajuda econòmica i pagaran la diferència entre aquesta ajuda i el preu del menú. L'encarregat passarà comptes mensualment a la direcció del CEIP La Murtera i aquesta ho farà trimestralment al Consell Escolar.

### 9.5. Normes de convivència

Sent el Menjador un servei educatiu, cal comportar-se d'acord amb les més elementals normes d'educació, responsabilitat i convivència, d'igual manera que a les classes.

Com a norma general es seguiran les mateixes que es regeixen al RRI del centre i a banda les que s'estipulen al capítol 7 del RRI del menjador del nostre centre.

ADOR-PALMA DE GANDIA, a 9 de setembre de 2020

Vist i plau  
Direcció

Encarregat Menjador

Secretaria

Mari Vidal Calafat

Juan Penalba Vidal

Ana Vidal Martinez