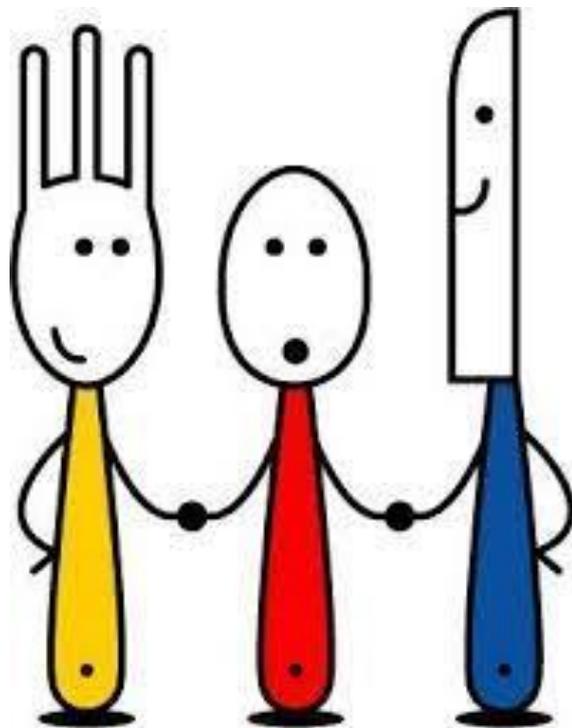


PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR ESCOLAR



Centro:
CEP "RAMBLA DELS MOLINS"

Código:
03011240

Curso
2025-2026

Índice

El comedor escolar en el proyecto educativo	7
1. Objetivos educativos del comedor escolar	7
2. Vinculación con otros planes y proyectos	8
3. La atención a la diversidad en el comedor escolar.	9
4. Educación en valores y temas transversales.	9
5. Cómo favorecer la adquisición de las competencias clave.	11
CAPÍTULO 1: Normas Orgánicas de Funcionamiento	14
Artículo 1.- Normativa reguladora.	14
Artículo 2.- Ámbito de aplicación.	15
Artículo 3.- Concepto.	15
Artículo 4.- Modalidades de gestión.	15
Artículo 5.- Alumnado usuario del servicio.	16
Artículo 6.- Derechos y deberes del alumnado del servicio de comedor y sus familias.	17
Artículo 7.- Contratación y gestión del servicio.	17
Artículo 8.- Elaboración de menús y menús especiales o de régimen	18
Artículo 9.- Obligaciones de las empresas	18
Artículo 10.- Normativa de seguridad e higiene	19
Artículo 11.- Atribuciones de los órganos de gobierno, cargos unipersonales y personal colaborador en relación con el comedor Escolar.	19
Artículo 12.- Del personal que presta servicios en el comedor Escolar.	21
Artículo 13.- Precio del servicio y pago del servicio.	22
Artículo 14.- Cese de actividades del comedor Escolar.	22
Artículo 15.- Control e Inspección del comedor Escolar.	22
Artículo 16.- Fondo de comedor.	22
CAPÍTULO 2: Normas de Funcionamiento Interno	24
Artículo 17.- Funcionamiento.	24
Artículo 18.- Organigrama	25
Artículo 19.- Convivencia	25
Artículo 20.- Infracciones, faltas y sanciones.	26
PLAN ANUAL DEL COMEDOR ESCOLAR CURSO 2023-2024	29
Objetivos y actividades generales	30
Objetivos	30
Actividades	30
Horarios.	32
De alumnos-comensales.	32
Educadores/as.	32
Del profesor/a encargado/a del comedor	33
La figura del educador.	33
Organización.	34
Normas de comportamiento en el comedor escolar.	35
Infraestructura.	35
Instalaciones	35
Medidas de seguridad	36
Tarifas	36

Anexos	37
Inventario del comedor.	37
Anteproyecto de presupuesto económico.	38
Relación de empresas contratadas para el servicio de comedor y monitores.	39
Menú tipo.	40

JUSTIFICACIÓ

El comedor escolar de los centros docentes no puede ser entendido como un recurso asistencial ni considerado un mero servicio complementario, sino que debe ocupar el lugar que le corresponde como espacio educativo de primera magnitud.

El comedor es un servicio complementario que oferta el Centro Educativo a todo el colectivo escolar; formando parte de todas las tareas educativas, formativas y de funcionamiento. Por lo tanto buscamos a la hora de comer un clima tranquilo y relajado facilitando un espacio de relación entre todos los que participamos.

El centro educativo, desde su organización, la toma de decisiones y la participación, las relaciones entre sus miembros... está educando en valores y el comedor escolar nos proporciona un escenario idóneo para que el alumnado desarrolle estas actitudes positivas y para que el profesorado pueda evaluarlas. Por un lado, como medio eficaz para el aprendizaje de hábitos de alimentación saludables y, por otro, porque favorece el desarrollo de la socialización e integración del alumnado.

A cada comunidad educativa le compete ponerlo en valor, destacando su importancia como:

- Espacio educativo en sí mismo.
- Punto de encuentro de los diferentes estamentos del centro educativo y las distintas culturas que conviven en la institución escolar y en el contexto.
- Vehículo de conexión con el entorno.

El presente documento es un proyecto didáctico que intenta vincular el comedor escolar a la realidad educativa del centro, estableciendo relaciones con los documentos institucionales y con la vida escolar. Se proponen acciones en diferentes niveles:

En el aula: con propuestas de tareas abiertas y flexibles, entroncadas en el currículo de la etapa de educación primaria, contempladas de forma global e interdisciplinar, con la existencia de espacios que generen situaciones de aprendizaje las cuales ayuden al desarrollo competencial del alumnado.

En el centro: formando parte del Proyecto Educativo y de los restantes documentos institucionales.

Con la comunidad educativa y el entorno: proponiendo actividades que favorezcan la participación y formación de las familias y otros agentes relacionados con la educación.

Siguiendo las recomendaciones descritas por la Guía para los menús de los Comedores Escolares (GVA, 2018), y teniendo en cuenta los Valores de Referencia Dietéticos (Dietary Reference Values [DRV]), se establece la presente tabla de ingesta energética diaria recomendada para los diferentes grupos de edad, los cuales tomaremos como referencia para la confección de nuestros menús escolares (DRI, 2005).

Ingesta recomendada de energía diaria y cálculo del reparto de energía para la comida del mediodía en la edad escolar (DRI; 2005)

Población	Edad Años	Energía Kcal/día	35% Energía
Niños	3-8	1742	610
Niñas	3-8	1642	575
Niños	9-13	2279	798
Niñas	9-13	2071	725
Niños	14-18	3152	1103
Niñas	14-18	2368	829

Asimismo, también tomaremos como referencia la tabla de raciones adecuadas de cada tipo de alimento (limpio y desprovisto de desperdicios) en relación a cada grupo de edad y peso:

Cantidades de alimentos, en crudo y limpios de desperdicios, que constituyen una ración (*) entre los 4 y 18 años

Alimentos	4-6 años	7-9 años	10-12 años	13-18 años
Arroz y pasta	50-60 g	60-70 g	70-80 g	80-100g
Arroz y pasta en sopas	10 g	20 g	20 g	30 g
Patatas	100 g	100 g	100-150 g	150-200 g
Verduras y hortalizas	100-150 g	150 g	150-200 g	150-200 g
Legumbres	50 g	60 g	80 g	100 g
Carnes	50 g	70 g	80 g	100 g
Preparados a base de carne	15 g	20-25 g	30 g	40 g
Pescados	50 g	70 g	80 g	100 g
Huevos (50 g)	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad
Leche	200 ml	220 ml	250 ml	250 ml
Lácteos	Yogur	1 unidad	1 unidad	1 unidad
Queso	20g	30	40g	40g
Fruta fresca	100 g	100-150 g	100-150 g	150
Pan	15-30 g	20-50 g	30-60 g	50-70
Aceite	25 g	25-30 g	30-35 g	50 g

(*) Se contabilizarán las 1/2 y los 1/4 de ración en relación a los valores reflejados en la tabla

En cuanto a las recomendaciones semanales de raciones de cada tipo de alimento, deben servir como base, junto con el resto de comidas que se realicen en casa, para una dieta saludable. Por ello, las propuestas de menús que se trasladan desde la empresa, son consensuadas junto con el centro, para así ofrecer una respuesta de calidad y ajustada a la realidad del entorno y las características socio-económicas de nuestro centro. Una propuesta sobre la que partir a la hora de confeccionar los menús podría ser la reflejada en la Guía de la GVA (2018), la cual nos indica la frecuencia semanal/mensual recomendada para las comidas ofrecidas por el servicio de comedor escolar:

Allimento-grupo	Raciones semana (5 días)	Raciones mensuales (20 días)	Observaciones
Arroz, pasta y pizzas	2	8	Preferentemente integrales
Patatas	1	4	
Verduras y hortalizas	≥4	≥18	Presencia diaria de ensalada
Legumbres	≥2	≥8	
Carnes (*)	≤2	≤8	Limitar los derivados cárnicos a 1 vez a la semana
Pescado (**)	1-3	≥4	Incluido el pescado azul
Huevos	1-2	4-8	
Lácteos	1-3	≥4	
Fruta fresca	≥4	≥18	Al menos 3 variedades diferentes a la semana, preferentemente de temporada
Pan	5	20	Preferentemente integral
Aceite	-	-	Utilización preferente de aceite de oliva o de semillas (girasol, maíz, soja)
Sal	-	-	Se moderará en todo caso su consumo, recomendándose el uso de sal yodada
Agua	-	-	La bebida de elección será el agua
Precocinados industriales (croquetas, albóndigas, empanados, pizza y similares...)	≤1,5	≤6	
Salsas industriales	≤1	≤4	
Fritos	≤2	≤5	

(*) Puede sustituirse raciones de carne, pescado o huevos por equivalentes proteicos vegetales. (Ver tabla 7)

(**) Se recomienda evitar especies tales como pez espada o emperador, tiburón (cazón, tintorera, musola, marrajo ...), atún y lucio.

OBJETIVOS GENERALES

1. Proporcionar una visión del comedor escolar como espacio educativo, propiciando la reflexión sobre las oportunidades que ofrece para la adquisición de competencias básicas del alumnado.
2. Ofrecer propuestas curriculares concretas: unas, para desarrollar dentro del comedor y otras que favorezcan la vinculación de éste con la vida del centro y del aula, que sirvan para integrar aprendizajes formales, no formales e informales.
3. Orientar sobre la forma de recoger estas propuestas en los diferentes documentos institucionales del centro, de forma realista y coherente, ofreciendo la posibilidad de mejorar el servicio/recurso.

CONTENIDOS

El comedor escolar en el proyecto educativo

El Proyecto Educativo, como ideario de centro, debe establecer los valores prioritarios que se propone transmitir. Dentro de estos valores, están los relativos al comedor escolar y a la alimentación de los escolares; por tanto, el documento debe recogerlos y hacer explícita su relación con las metas educativas y con los objetivos.

Además, en la Programación General Anual, se debe contemplar el modelo organizativo más adecuado para la consecución de esos fines, así como los recursos (materiales, espaciales y humanos) de que dispone y el sistema de relaciones que se propone para la consecución de esos objetivos. Por último, se deberán recoger indicadores de evaluación, con el fin de poder rendir cuentas y establecer propuestas de mejora futuras.

1. Objetivos educativos del comedor escolar

1. Valorar el acto de comer como una situación placentera mediante la cual podemos descubrir nuevas sensaciones y establecer relaciones sociales.
2. Adquirir hábitos relacionados con la alimentación e higiene, adaptándose a los cambios alimenticios y aceptando paulatinamente diferentes texturas, temperaturas, olores...
3. Conseguir, paulatinamente, autonomía en la alimentación: comer solo, controlar la ingestión de alimentos, aceptar una dieta variada...
4. Participar en la elaboración de pautas de comportamiento relacionadas con la comida, conociendo y aceptando las normas establecidas en nuestro medio sociocultural.
5. Utilizar las posibilidades motrices y sensitivas del propio cuerpo para manejar los utensilios relacionados con la comida con un grado de precisión cada vez mayor.
6. Conocer las cualidades de una alimentación correcta, evitando los errores y mitos relacionados con la alimentación.

7. Descubrir que los alimentos tienen distintos orígenes e identificar las transformaciones a que son sometidos, utilizando un vocabulario adecuado.
8. Observar la influencia de la publicidad en nuestros gustos y elecciones alimentarias, valorando distintas alternativas.
9. Identificar trastornos alimenticios frecuentes en la adolescencia y juventud, proponiendo alternativas saludables y medidas preventivas.
10. Reconocer las diferencias culturales relativas a la alimentación como una fuente de enriquecimiento en la diversidad.

2. Vinculación con otros planes y proyectos

Con el Plan Lector

- El periodo previo y posterior a la comida puede ser un buen momento para la lectura y para llevar a cabo otras actividades comunicativas y de dinamización del hábito lector: representaciones de teatro de títeres, juegos de trabalenguas y adivinanzas, canciones...ampliando así los momentos dedicados a esta actividad. También se habilitará el espacio de la Biblioteca Escolar "Juan Campos" para que el alumnado, siempre con la supervisión de un monitor, pueda acudir a consultar libros para actividades relacionadas con el periodo lectivo, o simplemente para disfrutar de un tiempo de ocio mediante la lectura.

Con el Plan de Actividades Extraescolares y Complementarias

- Visitas al mercado municipal de alimentos.
- Realización de días temáticos relacionados con distintas celebraciones a lo largo del año.
- Visita al centro donde se cocina la comida la empresa encargada del servicio de comedor.

Con el Proyecto Deportivo

- Los principios del comedor toman como base la alimentación saludable, como eje fundamental y objetivo educativo de primer orden, por lo que su vinculación con el Proyecto Deportivo de centro es muy estrecha en ese aspecto. Desde el comedor escolar, se puede enseñar qué nutrientes componen nuestro cuerpo, y por qué es necesario el aporte energético y vitamínico de las comidas que se ingieren en el mismo.
- También se proponen actividades lúdicas y deportivas dirigidas por los monitores/as de comedor, como base de un estilo de vida saludable y activo, y transmitiendo valores de respeto, coordinación y colaboración entre el alumnado.
- Dentro del Proyecto Deportivo se realizarán actividades deportivas mediante vínculos con entidades deportivas, a las cuales tendrá acceso todo el alumnado del centro, incluido el alumnado de comedor, para conocer nuevos deportes y llevar a la práctica formas deportivas que desarrollen su Competencia Motriz.

Con el Proyecto de Radio Escolar.

- Los menús mensuales serán anunciados en el programa de radio, destacando qué platos encuentra el alumnado más interesantes y comentando las propiedades nutritivas de los mismos.

Con otros **proyectos del centro**.

- Por ejemplo, con el huerto escolar, que puede proporcionar algunas verduras para el menú; con proyectos de mejora de la imagen del centro, en el que incluiríamos la decoración del comedor...
- El acto de comer supone, además de un acto social y de convivencia, es un elemento cultural que favorece la comunicación y la relación. Por ello, es imprescindible involucrar a las familias, como en toda educación en valores.

3. La atención a la diversidad en el comedor escolar.

Por un lado, tenemos que atender a las características del alumnado que asiste al comedor escolar: edades, historia personal, capacidad de ingestión, ritmos, estado fisiológico...

- El conocimiento de la historia personal nos permitirá saber, además de las posibles patologías, la relación que tienen con la comida (por ejemplo: un alumno que rechace la comida, que tenga poco apetito o para el que la hora de comer sea un suplicio, necesitará un ambiente relajado, antes y durante el almuerzo y que permita que vaya vinculando el acto de comer con propuestas gratificantes: situarle con otros/as alumnos/as que comen mejor, responsabilizarle de algunas tareas que le puedan resultar motivadoras...).
- También es importante saber cuál es el motivo por el que hace uso del servicio de comedor; no es lo mismo un alumno/a que viva lejos que otro cuyos padres trabajan o aquellos que tienen escasos recursos económicos y el almuerzo en el comedor puede ser la única comida con fundamento del día.
- Debemos conocer la capacidad de ingestión y el ritmo de cada alumno/a, para hacer una intervención adecuada.
- El estado fisiológico (enfermedades digestivas, trastornos alimentarios, alergias...) y psicológico (tristeza, preocupación...) porque todas sus necesidades alimenticias se verán afectadas.
- Por último, las diferencias culturales, sobre todo las relativas a preceptos religiosos, tiene que ser contempladas en la organización del comedor y el menú.

4. Educación en valores y temas transversales.

La **Educación para la Salud** es el eje principal alrededor del que gira la propuesta educativa, pero no el único. En este sentido, muchos de los contenidos están estrechamente ligados al currículo de Conocimiento del Medio, por ello, tendrán una mayor presencia en el aula, sin que esto suponga una restricción, puesto que muchas actividades se deberán hacer en conexión con el entorno.

La **Educación para el Consumidor** es otro de los pilares en los que se asienta la propuesta: por un lado, se incluyen aspectos como la publicidad, la compraventa de productos alimenticios, el procesado, envasado y transporte, el origen y la manipulación de alimentos.

Educación Ambiental tiene relación, especialmente, con la producción de residuos sólidos (procedentes del embalaje de los productos), la conciencia sobre el coste ambiental de la importación de productos del

exterior (transporte, empaquetado, conservantes...), la contaminación por la eliminación de algunos residuos (aceite usado, por ejemplo) y, por último, con el gasto energético de los electrodomésticos. También el huerto escolar es un recurso para la educación ambiental y su relación con el comedor escolar.

La **Educación para la Igualdad** hace acto de presencia en el reparto igualitario de las tareas domésticas entre hombres y mujeres, y en la responsabilidad por la supervisión de la alimentación de los menores.

La **Interculturalidad** está presente en nuestras aulas y centros y, como no podía ser de otro modo, es una riqueza en nuestros comedores. Los diferentes alimentos, las distintas formas de prepararlos y la asociación de éstos con las efemérides son un elemento diferenciador de culturas y una fuente de enriquecimiento mutuo si lo visibilizamos y compartimos. Por ello, se propone que en el menú escolar haya algunos platos de otras comunidades autónomas y de otros países, que no sólo se elaboren (y las familias pueden participar en esa elaboración) sino que se comparta su significado y valor cultural.

5. Cómo favorecer la adquisición de las competencias clave.

Tomando en cuenta las directrices del Decreto 106/2022, entendemos las Competencias Clave como los desempeños que se consideran imprescindibles para que el alumnado pueda progresar con garantías de éxito en su itinerario formativo y afrontar los principales retos y desafíos globales y locales, la propuesta pedagógica trabajará todas ellas.

El comedor escolar es un espacio propicio para generar situaciones de aprendizaje relativas a la alimentación saludable, el aprovechamiento de los recursos, y las relaciones sociales basadas en el respeto y la tolerancia, por lo que se trabajará para fomentar situaciones orientadas a promover y favorecer la adquisición y el desarrollo de las competencias específicas y de esta forma, de las competencias clave.

También, integrará aprendizajes formales (curriculares, con actividades de aula y de centro), aprendizajes no formales (a través de talleres) e informales (recogiendo e integrando los que se producen en casa y en el entorno cercano)

Sin especificar niveles ni grados, podemos resumir la contribución que esta propuesta de estas actividades y tareas hace a la adquisición de las competencias básicas es la siguiente:

1. Competencia en comunicación lingüística:

Tareas diversas en las que el alumnado tiene que explicar, describir, argumentar, narrar... de forma oral. Además, se puede incluir la lectura de textos con especial énfasis en relatos, cuentos y novelas relacionados con la alimentación y la salud y para cuya selección se contará con la participación activa del propio alumnado. Por último, también en el trabajo en grupo, se hacen necesarias la conversación y la negociación, con el fin de exponer las propias ideas, defender los puntos de vista, preguntar las dudas que surjan.

2. Competencia matemática y competencia en ciencia, tecnología e ingeniería:

Durante el periodo de actividades de comedor, se realizarán tareas que desarrollen capacidades lógico-matemáticas y fomente el uso del método científico, como experimentos, investigaciones, cálculos sencillos, uso de las magnitudes y unidades de medidas y su aplicación a problemas cotidianos.

3. Competencia Plurilingüe

Se fomentarán actividades que trabajen las distintas lenguas oficiales de nuestro territorio, haciendo hincapié en el uso de todas ellas, y aprendiendo a valorar su uso y su importancia cultural.

4. Competencia digital.

Se programarán actividades y tareas en las que el alumnado tenga que buscar información en distintas fuentes, de acuerdo con un objetivo específico.

5. Competencia personal, social y de aprender a aprender.

Como ya se ha mencionado anteriormente, consideramos el comedor escolar como un espacio de convivencia. Para lograr el clima óptimo de relaciones, no sólo se contaría con la elaboración participativa de las normas y el reparto de responsabilidades, sino que toda la propuesta didáctica está basada en trabajo colaborativo, en el que el alumnado debe asumir sus tareas y respetar las opiniones, propuestas y aportaciones de los demás.

6. Competencia en conciencia y expresión culturales.

El aspecto cultural de la gastronomía pone en valor este patrimonio a través de la inclusión, en el menú y en las celebraciones, de comidas de distintas culturas con explicación de sus usos, costumbres y formas de celebrar las efemérides.

La vertiente artística se relaciona con la elaboración de pósters, cuadros, fotografías, collages... con motivos relacionados con la alimentación, para decorar el comedor.

7. Competencia emprendedora

Desde el espacio de comedor, se trabajará la autonomía del alumnado desde la hora de la comida, en la que será el propio alumnado quien ponga y quite su mesa, y mantenga su espacio de comer aseado. En el espacio dedicado al juego y a la realización de actividades, se realizarán actividades en las que el alumnado tenga capacidad de organización y gestión de la misma, realizando productos que sean significativos para su aprendizaje.

REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERIOR DEL COMEDOR ESCOLAR



CAPÍTULO 1: Normas Orgánicas de Funcionamiento

Artículo 1.- Normativa reguladora.

La base reguladora por la que se ha elaborado este Reglamento de Organización y Funcionamiento (NOF) referente al Comedor Escolar es la siguiente:

- a) DECRETO 122/2001, de 10 de julio, del Gobierno Valenciano, por el cual se regula el precio público para el servicio de comedor prestado por los centros de Enseñanza infantil de la Generalitat Valenciana. [2001/X6897]
- b) ORDEN 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.
- c) ORDEN 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la conselleria con competencia en materia de educación.
- d) ORDEN 18/2018, de 10 de mayo, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de ayudas de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de la Comunitat Valenciana.
- e) RESOLUCIÓN de 1 de julio de 2025, por la cual se convocan ayudas individuales para el servicio de comedor escolar para el curso 2025-2026.
- f) Instrucciones para el cálculo del precio público por el servicio de comedor en centros de enseñanza infantil de primer ciclo de la Generalitat para el curso escolar 2025-2026.
- g) Instrucciones de la dirección general de centros docentes sobre la gestión económica y funcionamiento del servicio de comedor escolar en las escuelas infantiles de primer ciclo de titularidad de la Generalitat para el curso 2025-2026.
- h) LEY 8/2018, de 20 de abril, de la Generalitat, de modificación de la Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de la Generalitat, de Salud de la Comunitat Valenciana.
- i) DECRETO 104/2018, de 27 de julio, del Consell, por el que se desarrollan los principios de equidad y de inclusión en el sistema educativo valenciano.
- j) ORDEN 20/2019, de 30 de abril, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la cual se regula la organización de la respuesta educativa para la inclusión del alumnado en los centros docentes sostenidos con fondos públicos del sistema educativo valenciano.
- k) DECRETO 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat.
- l) DECRETO 42/2019, de 22 de marzo, del Consell, de regulación de las condiciones de trabajo del personal funcionario de la Administración de la Generalitat.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación.

- a) La orden tiene por objeto la regulación de la organización y el funcionamiento del servicio complementario de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat, dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación.
- b) La presente orden se aplicará a los centros docentes de titularidad de la Generalitat en los que se impartan enseñanzas de Educación Infantil, de Educación Primaria y de Educación Secundaria Obligatoria, y en los centros de Educación Especial.

Artículo 3.- Concepto.

1. El servicio de comedor escolar comprende tanto la alimentación del alumnado usuario como la vigilancia y la atención educativa del mismo, desarrollándose, con carácter general, durante la totalidad del tiempo que media entre la finalización del horario lectivo matinal y el comienzo del horario lectivo vespertino, sin perjuicio de que el servicio pueda prestarse cuando el horario del centro docente sea diferente.
2. El servicio de comedor escolar comprenderá, por una parte, la programación, la elaboración y la distribución de los menús y todas aquellas actuaciones tendentes a garantizar el cumplimiento de los requisitos y controles higiénico-sanitarios.
3. El servicio de comedor escolar comprenderá, por otra parte, la atención educativa del alumnado, que se desarrollará tanto durante el periodo de alimentación como durante los periodos anterior y posterior al mismo. A través de la atención educativa fomentará la promoción de la salud, los hábitos alimenticios y las habilidades sociales del alumnado así como hábitos relacionados con la cultura, el deporte y el ocio.
4. No obstante el carácter de servicio complementario, la administración educativa garantizará la prestación del mismo al alumnado con jornada lectiva partida cuando reúna alguna de las siguientes condiciones:
 - a) Alumnado escolarizado fuera de su propio municipio de residencia, por inexistencia en éste de oferta de la etapa educativa correspondiente.
 - b) Alumnado escolarizado de educación especial.
 - c) Alumnado escolarizado en centros de acción educativa singular (CAES).

Artículo 4.- Modalidades de gestión.

El servicio de comedor escolar se gestionará siguiendo alguno de los siguientes modelos:

- Gestión directa prestada, bien por el propio centro, bien por cualquier otro medio propio de la Generalitat.
- Convenio suscrito con otras administraciones, entes públicos, o personas jurídicas sin ánimo de lucro, siempre que reúnan las condiciones de capacidad, aptitud profesional e higiénico-sanitarias necesarias para la prestación del servicio.
- Contratación del servicio en la forma determinada por la normativa que regula la contratación en el sector público. Con el objeto de formalizar la contratación del servicio de comedor escolar, al amparo de la presente orden se convocará un procedimiento de licitación de conformidad con lo dispuesto en la normativa aplicable a la contratación en el sector público.

Artículo 5.- Alumnado usuario del servicio.

1. El servicio de comedor escolar podrá ser solicitado por los padres o tutores del alumnado matriculado en el centro docente que preste este servicio. A tales efectos, se deberá presentar la instancia normalizada que facilitará cada centro, solicitando el servicio de comedor escolar en nombre del alumnado interesado durante la semana anterior al día en que comience el servicio del comedor. De no producirse este hecho, se hará efectivo el lunes siguiente a la semana en que se ha entregado la hoja de inscripción.
2. En el caso del alumnado que se incorpora por primera vez al centro docente, las familias solicitarán el servicio de comedor presentando la instancia junto al documento de formalización de la matrícula o en los días previos al inicio de las clases.
3. La selección y admisión del alumnado usuario del servicio de comedor en el caso de la existencia de más solicitudes que plazas disponibles, corresponderá al consejo escolar del centro.
4. El consejo escolar, para cada curso escolar, realizará la selección y admisión del alumnado solicitante. El hecho de que en el curso anterior haya sido usuario del servicio de comedor no presupone que lo sea para los siguientes cursos escolares.
5. El consejo escolar resolverá aquellas reclamaciones que se presenten al respecto, respetando el siguiente orden de preferencia, para lo cual deberá comprobar la documentación justificativa que obra en poder del centro docente y la aportada por los interesados:
 - a) Alumnado usuario del transporte escolar beneficiario de la ayuda de comedor.
 - b) Alumnado beneficiario de ayuda asistencial de comedor.
 - c) Alumnado usuario del transporte escolar sin beneficio de ayuda de comedor.
 - d) Alumnado cuyos padres o tutores legales trabajen, o, en el caso de familias monoparentales, que el padre, la madre, tutor o tutora tenga incompatibilidad de su horario laboral con el horario escolar del alumno. En este caso, para su justificación, deberá presentarse declaración jurada y certificación suficiente donde conste la incompatibilidad de horarios.
 - e) Alumnado ordenado, de mayor a menor, según el número de hermanos y hermanas que están matriculados en el centro docente y para los cuales se desea utilizar el servicio de comedor.
 - f) Alumnado de otros centros docentes cercanos que no tengan servicio de comedor, siguiendo la priorización establecida con anterioridad y con la necesaria autorización de la dirección territorial competente en materia de educación.
 - g) Personal docente y no docente que preste servicios en el centro docente.
6. En caso de empate, se realizará sorteo público entre las familias solicitantes, accediendo al servicio de comedor todos los hijos e hijas que pertenecen a la misma unidad familiar para los que se solicitó el servicio.
7. El consejo escolar hará público el listado de admitidos y suplentes, ordenado según los criterios de priorización, en el tablón de anuncios del centro, con anterioridad al primer día lectivo del mes de octubre, si fuere necesario. Con los no admitidos se constituirá una lista de espera ordenada según los criterios anteriores. Dicha lista tendrá una vigencia de un curso académico.
8. El procedimiento de selección y admisión del alumnado deberá haber finalizado con anterioridad al primer día lectivo del mes de septiembre, sin perjuicio de que, excepcionalmente, durante el curso escolar tengan que producirse incorporaciones ante la necesidad de admitir alumnado adscrito al centro con posterioridad a la iniciación del curso.

9. La decisión del consejo escolar podrá ser recurrida ante la Dirección Territorial competente en materia de educación de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 6.- Derechos y deberes del alumnado del servicio de comedor y sus familias.

- a) **El alumnado** usuario del servicio de comedor escolar **tiene derecho** a:
1. Recibir una dieta equilibrada y saludable, según el decreto 84/2018 de 15 de junio del Consell, de fomento de una alimentación sostenible y saludable en centros de la Generalitat.
 2. Recibir orientaciones en materia de educación para la higiene y la salud y de adquisición de hábitos alimenticios y sociales.
 3. Participar en las actividades educativas programadas.
 4. Recibir, si procede, las ayudas asistenciales para la prestación del servicio, de acuerdo con la normativa vigente.
- b) **El alumnado** usuario del servicio de comedor escolar **está obligado** a:
1. Aceptar y respetar el proyecto educativo del comedor.
 2. Observar un comportamiento adecuado según las normas de convivencia.
 3. Respetar al personal que presta el servicio y cumplir sus orientaciones.
 4. Mostrar respeto y consideración hacia el resto del alumnado usuario.
 5. Respetar las instalaciones y utilizar adecuadamente el mobiliario y el menaje.
 6. Participar en las actividades educativas programadas.
- c) **Los padres, madres o tutores** del alumnado **tienen derecho** a ser informados periódicamente de la programación de menús del servicio de comedor.
- d) **Los padres, madres o tutores** del alumnado usuario, así como el resto de usuarios **están obligados** a:
1. Abonar la cuantía que les corresponda por el coste del servicio. El impago del servicio de comedor conllevará la suspensión del servicio hasta que se abonen las cantidades apercibidas.
 2. Respetar el proyecto educativo del comedor.
 3. El proyecto educativo de comedor escolar concretará los derechos y obligaciones de los usuarios y las consecuencias de su incumplimiento.

Artículo 7.- Contratación y gestión del servicio.

En atención a la doble vertiente del objeto de este servicio, la contratación podrá realizarse con una sola empresa que preste tanto el servicio de alimentación como de atención del alumnado, como con distintas empresas que, en concurrencia, prestan los servicios indicados.

Cuando sea el mismo centro la que asuma la responsabilidad de la gestión, el Consejo Escolar del centro será el que, a la vista de las ofertas realizadas, propondrá la empresa o empresas que considere más idóneas.

El pago del servicio, tanto por el que se refiere al de alimentación como al de monitores de comedor, se efectuará en las empresas contratadas directamente por parte del centro, con cargo al fondo que perciba de los usuarios, de la administración o de cualquier otro organismo.

A estos efectos la administración educativa establecerá, para cada curso académico, las cantidades máximas que el centro puede percibir en concepto de utilización del servicio de comedor, así como aquellas que, para asegurar el funcionamiento del comedor del centro, aportó la Conselleria de Educació.

Artículo 8.- Elaboración de menús y menús especiales o de régimen

- a. En el servicio de comedor se prestará especial atención a la formación de buenos hábitos alimenticios del alumnado, debiendo establecerse una planificación de menús variada y equilibrada, en este sentido, en el programa anual del comedor se incluirá al menos una relación de 20 menús, que serán revisados periódicamente.
- b. La planificación y la elaboración de los menús se regirán por las normas dietéticas para comedores y residencias escolares elaborados por la conselleria competente en materia de salud, prestando especial atención a las recomendaciones contenidas en los documentos elaborados por dicha conselleria sobre las actuaciones para la prevención y el control del sobrepeso y la obesidad en la infancia y la adolescencia, y siempre ateniéndose a lo dispuesto en la legislación vigente.
- c. Todos los comedores escolares estarán obligados a disponer de un menú especial o de régimen para atender al alumnado que, mediante el correspondiente certificado médico, acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que puedan ser perjudiciales para su salud.

Artículo 9.- Obligaciones de las empresas

- La empresa adjudicataria del servicio de comedor deberá aportar la documentación acreditativa de estar al corriente del cumplimiento de sus obligaciones tributarias con la administración del Estado y con la administración autonómica valenciana, con la Seguridad Social y el alta o último recibo del Impuesto de Actividades Económicas en el epígrafe correspondiente a la actividad que se contrata.
- Asimismo, la empresa deberá acreditar que se halla debidamente registrada y cuenta con las autorizaciones sanitarias y empresariales correspondientes, así como justificar que cuenta con el correspondiente seguro de responsabilidad civil, para lo que acompañará la última póliza abonada de dicho contrato de seguro por lo que se refiere a los posibles riesgos de ingestión de alimentos en mal estado y por las actuaciones del personal que preste sus servicios en el comedor escolar y manipule de forma directa o indirecta los alimentos, así como por los daños causados como consecuencia del servicio prestado.
- Toda esta documentación deberá ser custodiada en los archivos del centro, mediante originales o copias compulsadas, remitiendo una copia de toda la documentación a la dirección territorial correspondiente, con anterioridad a la firma del contrato.
- Las empresas vendrán obligadas al cumplimiento de la legislación vigente sobre comedores colectivos, medidas sanitarias y todas aquellas de carácter laboral, social y derivadas del convenio colectivo de aplicación. Asimismo, vendrán obligadas al cumplimiento de las obligaciones que dimanen de la presente orden. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones referidas podrá dar lugar a la rescisión del contrato.

- La empresa contratada y el personal de ella dependiente sólo podrá acceder al local y dependencias del centro docente durante los días en que se preste el servicio de comedor escolar y durante el horario establecido por la dirección del centro, por lo que cuando, excepcionalmente y por razones justificadas, dicho personal necesite entrar fuera de los días y el horario establecido, requerirá autorización previa de la dirección del centro.

Artículo 10.- Normativa de seguridad e higiene

- Los comedores escolares deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa europea, estatal y autonómica vigente en materia higiénico-sanitaria y alimentaria.
- No se permitirá el consumo de alimentos que no hayan sido suministrados por la empresa adjudicataria, salvo autorización expresa adoptada por acuerdo del consejo escolar.
- De acuerdo con la normativa vigente está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los centros docentes y, por tanto, en las instalaciones donde se presta el servicio de comedor escolar.

Artículo 11.- Atribuciones de los órganos de gobierno, cargos unipersonales y personal colaborador en relación con el comedor Escolar.

Como órgano colegiado debe señalarse el Consejo Escolar y como órganos unipersonales hay que definir las funciones del director/a, del encargado/da, y de los monitores de comedor como figuras directamente relacionadas con el funcionamiento del comedor Escolar.

- A. El **Consejo Escolar** del centro tendrá, en relación con el servicio Escolar de comedor, las siguientes atribuciones:
- a) Establecer directrices para la planificación y desarrollo del proyecto educativo de comedor y del programa anual de comedor.
 - b) Aprobar el citado proyecto educativo de comedor y el programa anual de comedor.
 - c) Acordar que se solicite por parte de la dirección del centro docente la autorización del servicio de comedor escolar en el centro.
 - d) Supervisar la organización y la actividad general del comedor escolar, así como los aspectos administrativos y funcionales del servicio; promover, en su caso y de conformidad con los términos contractuales, la renovación de las instalaciones y equipamiento, y vigilar su conservación e higiene.
 - e) Supervisar los menús que se sirvan en el comedor escolar en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos, comprobando que sean adecuados para una alimentación sana y equilibrada del alumnado.
 - f) Acordar, en su caso, el anticipo del servicio de comedor al primer día lectivo del curso escolar y su finalización el último día lectivo del mismo.
 - g) En caso de insuficiencia de plazas en el comedor escolar, decidir sobre la admisión a dicho servicio del alumnado, de acuerdo con los criterios de prioridad establecidos en la presente orden.

En el seno del consejo escolar del centro se constituirá una comisión encargada del seguimiento y control del comedor escolar, debiendo estar compuesta, al menos por, el director o directora del centro, dos docentes y dos padres o madres del alumnado, elegidos por el sector correspondiente de entre los miembros del consejo escolar.

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 deberá tener conocimiento e información de todos los aspectos relacionados con el servicio, pudiendo establecer el consejo escolar del centro fórmulas para permitir el acceso de los miembros de la comisión al comedor y a la cocina a efectos de realizar las comprobaciones oportunas. Dicha comisión se reunirá generalmente con carácter trimestral (salvo situaciones anómalas que obliguen a forzar una reunión de urgencia), trasladando las inquietudes que puedan surgir de las familias, y realizando una valoración de la calidad del servicio, así como del buen funcionamiento del comedor.

B. Las funciones de **la dirección del centro** docente, en relación con el comedor escolar, serán las siguientes:

1. Solicitar a la dirección territorial competente en materia de educación la autorización del servicio de comedor escolar en su centro, durante el último trimestre del curso anterior para el que se solicita la prestación del servicio.
2. Elaborar junto con el equipo directivo, el proyecto educativo y el programa anual del servicio de comedor que formarán parte de la programación general anual del centro, para su posterior aprobación en el consejo escolar del centro. Ejercer las funciones inherentes a la dirección del servicio de comedor.
3. Supervisar las condiciones de ejecución del contrato con las empresas adjudicatarias, sin perjuicio de las relaciones laborales existentes entre las empresas y su personal.
4. Asegurar la presencia de un miembro del equipo directivo y del responsable de comedor durante el tiempo de duración de la prestación del servicio de comedor.
5. Velar por la calidad de la atención educativa que recibe el alumnado-usuario.
6. Velar por el cumplimiento de la normativa vigente sobre salud e higiene.

C. La persona **responsable del comedor** deberá ser miembro de la plantilla docente del centro. Será designado o designada por el consejo escolar del centro a propuesta del director o directora.

Las competencias del responsable del comedor son las siguientes:

1. Ejercer, de conformidad con las directrices de la dirección del centro, las funciones de interlocutor con los usuarios del servicio, las empresas y el personal de las mismas.
2. Elaborar y actualizar periódicamente el inventario de los bienes adscritos al comedor que se utilicen en el servicio.
3. Realizar la gestión económica del servicio de comedor, así como verificar el cobro de las cantidades del precio del servicio a los usuarios del mismo, y efectuar los cobros y pagos autorizados por la dirección del centro.
4. Proceder a la reposición del menaje necesario, previa autorización de la dirección del centro.

Por la dirección del centro docente deberá asegurarse siempre la presencia del responsable del comedor en el centro durante la prestación del servicio de comedor escolar.

D. Serán funciones de los **monitores de comedor**:

- 1) Atender y custodiar al alumnado durante la totalidad del tiempo de prestación del servicio de comedor escolar.
- 2) Mantener el orden y resolver las incidencias que pudieran presentarse, actuando según las normas establecidas en el proyecto educativo de comedor del centro.
- 3) Prestar especial atención a la función educativa del comedor, principalmente a la adquisición de hábitos alimenticios y sanitarios.

- 4) Prestar especial atención al desarrollo de actividades educativas contempladas en el programa anual de comedor.
- 5) Cualquier otra función que le pueda ser encomendada por el responsable directo de la prestación del servicio en coordinación con la dirección del centro, con vistas al adecuado funcionamiento del comedor.

En función de la etapa y del número del alumnado usuario del servicio de comedor, se establece el siguiente número mínimo de monitores o monitoras:

- Educación Infantil de 2 y 3 años: 1 monitor/a por cada 10 alumnos o fracción superior a 5.
- Educación Infantil de 4 y 5 años: 1 monitor/a por cada 20 alumnos o fracción superior a 7.
- Educación Primaria y primer ciclo de Secundaria: 1 monitor/a por cada 30 alumnos o fracción superior a 10.
- Educación Especial y alumnos con necesidades educativas especiales, escolarizados en régimen ordinario: 1 monitor/a por cada 6 alumnos o fracción igual o superior a 1.

Excepcionalmente podrá reducirse la ratio anterior por el titular de la Dirección Territorial de Educación cuando se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado, analizado cada caso concreto con la dirección del centro

Artículo 12.- Del personal que presta servicios en el comedor Escolar.

- La contratación de los monitores de comedor quedará incluida dentro de la contratación del servicio de comedor, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria la contratación de dicho personal.
- El personal docente puede ser contratado como monitores de comedor por parte de la empresa prestataria del servicio siempre y cuando se les autorice la compatibilidad de actividades por parte de la conselleria competente en materia de personal docente. Su retribución correrá a cargo de la empresa prestataria del servicio.
- El personal irá identificado convenientemente, con el vestuario adecuado, y su aspecto responderá a las normas de higiene requeridas por las características de su trabajo. Además, todo el personal adscrito al servicio de comedor, tanto de cocina como aquellos que atiendan al alumnado durante el periodo de comida, deberán estar en posesión del certificado de manipulador de alimentos, y al menos, uno de ellos deberá tener conocimientos acreditados de primeros auxilios.
- Será obligación de todo el personal que preste sus servicios en los comedores escolares respetar el proyecto educativo de comedor y el programa anual de comedor, guardar el debido respeto hacia el alumnado usuario y el resto del personal del centro docente, y hacer un uso adecuado de las instalaciones y del mobiliario.
- La dirección del centro, oída la comisión de comedor, podrá rechazar justificadamente y en cualquier momento a aquella persona que preste sus servicios en el comedor escolar y cuyo comportamiento contravenga lo estipulado en cuanto a sus obligaciones. En este caso, el adjudicatario del contrato deberá sustituirle inmediatamente.

Artículo 13.- Precio del servicio y pago del servicio.

El precio máximo que se pueda percibir por el uso de este servicio será el que, para cada curso Escolar, se establezca por parte de la administración educativa, siendo el Consejo Escolar de cada centro quien determine la cuantía concreta en abonar por los usuarios.

Todos los comensales abonarán el importe de su plaza por lo que se refiere al menú propiamente dicho, con excepción de los que reciben ayudas de la Conselleria de Cultura y Educación, los cuales, si es procedente, abonarán la diferencia entre la ayuda acogida y el coste de la minuta diaria que tenga establecido el comedor. El adeudo del precio total de la minuta se realizará, asimismo, por parte del profesorado del centro del centro o de otros, en caso de que existieran plazas.

Artículo 14.- Cese de actividades del comedor Escolar.

- 1) El cese de la prestación del servicio se encuentra sujeto a autorización administrativa.
- 2) La solicitud de cese deberá ser presentada por la dirección del centro docente ante la dirección territorial competente, siendo necesarios los siguientes documentos:
 - I. Acta del consejo escolar donde se adopte el acuerdo de solicitud de cese de las actividades del comedor escolar.
 - II. Informe de la Inspección de Educación.
 - III. Informe de la asociación o asociaciones de madres y padres de alumnos del centro en el caso de que estén legalmente constituidas.
- 3) En el supuesto de que se lesione gravemente el interés del alumnado y el de sus familias, la dirección territorial comunicará al consejo escolar la decisión desestimatoria a la solicitud de cierre, lo que obligará al mantenimiento del servicio de comedor escolar, al menos hasta la finalización del curso escolar.
- 4) La dirección territorial correspondiente podrá cesar las actividades de los comedores escolares de oficio, cuando existan razones de interés público y social para ello y previa audiencia del consejo escolar del centro.
- 5) En el caso de la suspensión temporal del servicio por razones de fuerza mayor se deberá comunicar a la dirección territorial, con indicación de las causas y del tiempo previsible de cese del servicio.

Artículo 15.- Control e Inspección del comedor Escolar.

Sin perjuicio de la supervisión que en materia laboral y sanitaria corresponda a otras instancias, la Inspección de Educación supervisará el funcionamiento de los comedores escolares, velando por el cumplimiento de esta orden y del resto de normativa educativa vigente en esta materia.

Artículo 16.- Fondo de comedor.

Por fondo de comedor se entienden las cantidades que el centro percibe por la prestación del servicio, siendo el origen de estas los pagos realizados por los usuarios, las cantidades que la administración abone, en concepto de aportación para garantizar el correcto funcionamiento, así como cualquier otra cantidad que pueda percibir de cualquier otro organismo o entidad.

Las cantidades que corresponda abonar en concepto de ayudas de comedor y de gastos de funcionamiento se librarán a los centros docentes periódicamente. El importe de los gastos de funcionamiento se calculará automáticamente desde ITACA-3.

Del remanente resultante, se destinará, como mínimo, un 50% como fondo de comedor para el curso siguiente, de forma que se garantice una adecuada prestación del servicio, la cantidad restante podrá ser adscrita a sufragar gastos del centro. El destino de estas cantidades deberá ser aprobado por el Consejo Escolar del centro.

La cuantía anual mínima que percibirán los centros para atender a los gastos de funcionamiento del comedor será de 12.000€ y 135.000€ será el tope máximo, independientemente del número de comensales.

CAPÍTULO 2: Normas de Funcionamiento Interno

Artículo 17.- Funcionamiento.

- a) Todos/as los/as comensales deberán solicitarlo por escrito antes del inicio del servicio de comedor, adjuntando los datos de la domiciliación bancaria. Esta solicitud se presenta antes del inicio del curso escolar, debiendo presentar por escrito cualquier modificación en la misma.
- b) Únicamente se permitirá el uso eventual del servicio de comedor, con un mínimo de tres días, cuando existan vacantes no ocupadas por usuarios fijos. No obstante, en determinadas situaciones se podrá solicitar la utilización del comedor escolar en semanas alternas.
- c) Cada curso Escolar y formando parte de las Normas de Funcionamiento, se comunicará a las familias con hijos comensales, la cuota autorizada y aprobada por el Consejo Escolar de Centro, así como la forma de pago, cumpliendo la legislación vigente.
- d) El pago será mediante domiciliación bancaria. El importe de los recibos será cargado a mes vencido (el día 5 del siguiente mes). Sólo en casos excepcionales se permitirá el pago en efectivo, en las dependencias del centro, emitiendo éste; el recibo correspondiente.
- e) Los alumnos que hayan obtenido 18, 17, 16, 15, 14, 16, 12, 11, 10, 9, 8 y 7 puntos en el baremo, así como los que no son beneficiarios de la ayuda, pagarán mensualmente el importe del servicio.
- f) En el caso de que se ocasionen gastos por el cobro y/o devolución de los recibos domiciliados, éstos correrán a cargo del titular del recibo.
- g) Los alumnos que de forma excepcional se puedan quedar esporádicamente, siempre que hayan vacantes y por causa justificada, deberán abonar el importe máximo que establece la administración para el curso escolar.
- h) Cuando un alumno falte justificadamente al comedor se le deducirá el importe correspondiente a la comida el mes siguiente, siempre y cuando la falta sea justificada y el padre/madre o tutor solicite el reintegro por escrito.
- i) Los usuarios que se retrase en el pago de la cuota será dado de baja en este servicio en el siguiente mes.
- j) Para poder utilizar el comedor escolar se tendrá que estar al corriente en los pagos de años anteriores.
- k) El menú del comedor será único. Cuando un/a alumno/a necesite cualquier modificación del menú establecido, seguirá el siguiente procedimiento:
 - Si la modificación no es superior a tres días: notificación por escrito de los padres al encargado/a del comedor, por lo menos un día antes del comienzo de dicha modificación.
 - Si la modificación es superior a tres días, o por razones médicas, religiosas, etc.

En ambos casos se justificará convenientemente (certificado médico, certificado religioso, etc.) al encargado/a del comedor.

- l) El alumnado que manifieste una inapetencia continuada no podrá utilizar el servicio del Comedor escolar por el bien de su salud, causando baja en el mismo.
- m) Las bajas o cambios en la utilización del servicio de comedor se deberán comunicar al encargado/a de comedor diez días antes de finalizar el mes, para evitar el cargo en cuenta de la cuota siguiente.
- n) La toma de medicamentos por parte del alumnado que haga uso del comedor escolar se registrarán por el protocolo establecido en el centro. Nunca deben entregarse los medicamentos al alumnado por parte de las familias.
- o) Cuando un alumno/a se incorpore a las clases a lo largo de la mañana, por motivos debidamente justificados, y quiera hacer uso del servicio de comedor, la familia deberá avisar con antelación al encargado/a del comedor (antes de las 10:00 horas). De no hacerlo así, no podrá hacer uso del servicio ese día.
- p) Se fijará un horario de atención a familias por parte del encargado/a del servicio de comedor.
- q) La inscripción en el comedor escolar supone la aceptación de las normas que se incluyen en el Reglamento del Comedor Escolar.

Artículo 18.- Organigrama

La estructura del comedor será la siguiente:

- Consejo Escolar.
- Director
- Comisión de Comedor.
- Encargado/a.
- Monitores/Educadores.
- Empresa adjudicataria del servicio de comidas y de la contratación de monitores.

Artículo 19.- Convivencia

Aunque el comedor escolar es un servicio voluntario, no deja de ser una actividad educativa y por tanto el alumnado deberá respetar las mismas normas que en las horas lectivas (reflejadas en el Reglamento de Régimen Interno del centro).

En esta normativa de comedor escolar se reflejan las siguientes normas específicas:

- o Referentes al comportamiento en general:
 - a) Asistir puntualmente a la entrada del comedor. Para ello, nada más salir de clase se reunirán con su monitor/a y seguirán sus instrucciones.
 - b) Acudir al comedor debidamente aseado/a, principalmente las manos.
 - c) Acudir a los aseos, abandonando el comedor, sólo en los casos de verdadera necesidad.
 - d) Salir del comedor de forma ordenada y adecuada, sin entorpecer el funcionamiento del mismo, según las indicaciones de los/las monitores/as.
 - e) Los alumnos realizarán las actividades programadas por los monitores en el patio o en las dependencias señaladas. Si los monitores autorizan alguna actividad libre que conlleve la utilización de material, deberá recogerse antes de abrirse las puertas de entrada.

- Referentes al comportamiento de la mesa:
 - a. Sentarse correctamente en la mesa en el sitio asignado.
 - b. Pedir las cosas con educación y sin gritos.
 - c. Utilizar adecuadamente los cubiertos, evitando un uso inadecuado (puede resultar peligroso).
 - d. No arrojar al suelo ni a los compañeros/as ningún tipo de comida ni objetos.
 - e. Con el fin de conseguir hábitos alimenticios saludables deberán comer de todo lo que se les sirva. Sólo en caso de intolerancia justificada a algún alimento podrá dejar de consumirse, o por motivos religiosos previamente justificados.
 - f. Procurar no derramar comida ni líquidos en la mesa o en el suelo.
 - g. Llevar la bandeja cuando lo indiquen los/las monitores/as al lugar señalado.

- Referentes a las relaciones con los compañeros/as:
 - 1. Respetar y valorar a los/las compañeros como iguales, no discriminándoles por ningún concepto.
 - 2. No agredir, insultar ni humillar a sus compañeros/as en el comedor.
 - 3. Respetar todas las pertenencias de los demás.
 - 4. No perturbar el desarrollo de la actividad del comedor.
 - 5. Colaborar con los más pequeños, ayudándoles en aquello que necesiten.
 - 6. Evitar los juegos violentos que puedan ser peligrosos para sí mismos o para los demás.

- Referentes a las relaciones con el personal de comedor (cocineras y monitores/as):
 - 1. Tener un trato respetuoso con los responsables del comedor y el personal al servicio del mismo, basándose en las normas de convivencia social.
 - 2. Prestarse al diálogo para aclarar cuestiones que se planteen en la vida del comedor.
 - 3. No ausentarse del comedor sin el consentimiento de su monitor/a.

- Referentes a las relaciones con el centro:
 - a. Respetar el Reglamento de Régimen Interno y las disposiciones que emanen del mismo.
 - b. Tener cuidado de las dependencias, pasillos, aseos y patio para que se mantengan limpios y ordenados.
 - c. Hacer un buen uso de las instalaciones, el mobiliario y los útiles del comedor.
 - d. Participar, de acuerdo a su edad, en la organización del comedor.
 - e. No se puede abandonar el centro en las horas de comedor a no ser por petición escrita y firmada por los padres y siempre que vengan a recoger a sus hijos.
 - f. En ningún caso podrá asistir al comedor escolar un alumno/a que haya faltado a clase por la mañana salvo falta justificada por los padres.

Artículo 20.- Infracciones, faltas y sanciones.

El incumplimiento de algunos puntos de esta normativa supondrá una infracción y, por tanto, habrá de ser sancionado.

Según la menor o mayor gravedad de la infracción, se considera, como falta leve, grave o muy grave. Esta clasificación se establece en función del perjuicio que las infracciones causen al normal desarrollo de la marcha del comedor.

Por todo ello, será preocupación de todos los integrantes del comedor el resolver los problemas de disciplina en un ambiente de diálogo y debate, procurando llegar a soluciones que contribuyan a evitar las sanciones y crear un clima de convivencia basado en la responsabilidad personal.

Faltas leves. Se consideran faltas leves aquellas que afecten de una manera leve y transitoria la convivencia y el funcionamiento del comedor.

Tipos de faltas leves:

- Actos injustificados que alteren levemente el desarrollo de la actividad del comedor.
- Faltas de puntualidad injustificada y reiterativa (más de tres en un mes).
- Falta de asistencia al comedor sin justificar.
- Faltas contra la limpieza e higiene (tirar papeles, pan, etc.).
- Falta de limpieza personal.
- Permanecer en zonas no permitidas y aulas en el tiempo de descanso, sin el consentimiento de los/las monitores/as.
- Apropiación de cosas de escasa relevancia.
- Uso inadecuado de las dependencias y material del centro.
- Uso inadecuado de las pertenencias de los compañeros/as.
- Actos de indisciplina, falta de respeto, injuria y ofensa no graves contra cualquier miembro de la comunidad educativa.
- Agresiones físicas leves contra miembros de la comunidad educativa.

Medidas correctoras:

- Ante la primera falta leve, se le amonestará por parte de cualquier miembro de los responsables del comedor.
- Ante la segunda falta leve se le sancionará con la realización de un trabajo extra, privación de tiempo de patio, reparación o sustitución del objeto, presentación de excusas a los posibles afectados, cambio de grupo o sitio en el comedor.
- Ante la tercera falta leve se trasladará a la Dirección del Centro quien comunicará a los padres por escrito la comisión de falta grave por la acumulación de faltas leves.
- Se dialogará con el alumno/a para que asuma su falta y procure enmendar su conducta para no llegar a falta grave.
- Las faltas leves se comunicarán por escrito a los padres mediante la ficha de control de comportamiento emitida por el encargado de comedor, que deberá ser devuelta y firmada por los padres en un plazo máximo de tres días a contar desde el día de la comisión de la falta.

Faltas graves. Se consideran faltas graves las que alteran de manera notable o reiterada la convivencia, perjudican impiden el desarrollo del servicio de comedor, suponen un desprecio grave a los derechos de los demás y producen una alteración grave en el funcionamiento del comedor. También se tendrá en cuenta la intencionalidad con que han sido realizadas.

Tipos de faltas graves:

- Actos injustificados que alteren gravemente el normal desarrollo de la actividad del comedor.
- Causar daños graves a las dependencias y material del centro.
- Actos de indisciplina, falta de respeto, injuria y ofensa graves contra cualquier miembro de la comunidad educativa.
- Agresión física grave contra miembros de la comunidad educativa.
- Desobediencia ostensible a las indicaciones del responsable del centro.
- Salir del centro sin permiso.

- Falsificar la firma de los padres en cualquier comunicación.
- Hurto de bienes y objetos de otros miembros de la comunidad educativa.
- Introducción y consumo de sustancias nocivas en el centro.
- Incumplimiento de las sanciones por faltas leves.
- La reiteración de las faltas consideradas leves.
- Acumulación de tres faltas leves diferentes.

Medidas correctoras:

- Amonestación con apercibimiento e informe de los responsables del comedor ante el/la directora/a.
- Petición de excusas a los afectados.
- Reparación o restitución de los bienes perjudicados.
- Privación temporal de la asistencia al servicio de comedor.

Los hechos serán comunicados por escrito y en entrevista personal, a los padres del alumno/a, para tratar de su corrección y de la sanción que le corresponde. En esta entrevista, además de los responsables del comedor, estará presente el Director/a. En cualquier caso la aplicación de sanciones que supongan privación temporal de asistencia al servicio de comedor son competencia de la Dirección del Centro.

Faltas muy graves: Se consideran faltas muy graves las que alteren de manera extraordinaria la convivencia, perjudiquen o impidan el servicio del Comedor, supongan un desprecio muy grave a los derechos de los demás y produzcan una alteración muy grave en el normal funcionamiento del Comedor.

Tipos de faltas muy graves:

- Actos de indisciplina, falta de respeto, injuria y ofensa muy graves contra cualquier miembro de la Comunidad Educativa.
- Agresión física muy grave contra miembros de la Comunidad Educativa.
- Hurto de objetos valiosos y robo de bienes y objetos de otros miembros de la Comunidad Educativa.
- Causar intencionadamente daños y perjuicios muy graves en instalaciones, materiales, objetos del centro o de fuera del Centro.
- Las actuaciones perjudiciales para la salud y la integridad personal de los miembros de la Comunidad Educativa o la incitación a las mismas.
- Incumplimiento de las sanciones por faltas graves.
- La reiteración o reincidencia de las faltas consideradas graves.

Medidas correctoras:

- Realización de trabajos que mejoren las actividades del centro o, si procede, reparar el daño causado a las instalaciones o al material del colegio o a las pertenencias de otros miembros de la Comunidad Educativa. Estos trabajos se habrán de realizar fuera del horario lectivo.
- Privación de la asistencia temporal al servicio del Comedor y, en los casos que así se determine, la pérdida total del derecho a usar el servicio de comedor Escolar de forma indefinida.
- Petición privada o pública de excusas.
- Reparación o restitución de los bienes dañados.

Los hechos serán comunicados por escrito y en entrevista personal, a los padres del alumno/a. En esta entrevista, además de los responsables del Comedor estará presente el/la directora/a.

Todo comensal queda sujeto a la aplicación de esta normativa que le será facilitada, para su conocimiento, en el momento de su incorporación a este servicio complementario del centro.

PLAN ANUAL DEL COMEDOR ESCOLAR CURSO 2025-2026



Objetivos y actividades generales

Objetivos

1. Asumir la finalidad social que por las características geográficas, sociales, culturales y económicas de la localidad cumple el comedor escolar.
2. Hacer extensivo el servicio de comedor a todos los alumnos y maestros del Centro que lo soliciten.
3. Proporcionar, a lo largo del curso, a todos los alumnos una comida equilibrada, suficiente, variada y con una buena presentación, de acuerdo con sus necesidades.
4. Posibilitar una organización flexible y participativa que haga del servicio de comedor una acción educativa en un clima relajado y agradable.
5. Orientar la acción de los educadores hacia una educación alimentaria y hacia una mayor autonomía de los alumnos, así como tener cuidado de su bienestar y seguridad.
6. Establecer una coordinación y comunicación entre el personal encargado, educadores y personal de cocina y padres de alumnos.
7. Vigilar para que los alimentos que se sirvan sean de calidad.
8. Llevar la administración al día e informar de la situación económica al Consejo Escolar.
9. Supervisar el cumplimiento de las normas de seguridad y de higiene a la cocina y al comedor.

Actividades

- a) Realizar el Plan de Comedor.
- b) Clarificar con la empresa los gastos previsibles para el curso escolar en cuanto a precio del menú, sueldos, Seguridad Social, IRPF, así como los menús que se ofrecerán y la posibilidad de efectuar cambios.
- c) Realizar todas las acciones necesarias para conseguir una financiación de los gastos que posibilite la continuidad del comedor de una manera estable.
- d) Ofrecer a todo el alumnado el servicio de comedor y fijar el precio de la minuta en 4,25 euros, según establece la Administración de forma anual.
- e) Elaborar un listado de menús tipo normal y de régimen, que de una forma rotativa se irán ofreciendo a lo largo del curso, introduciendo modificaciones siempre que sea posible.
- f) Tener en cuenta a la hora de elaborar los menús unas normas dietéticas que garanticen la cobertura de las necesidades nutricionales de los niños y niñas del centro.
- g) Ofrecer a los menús una variedad de alimentos adecuada y una buena presentación.
- h) Informar a los padres y madres de los menús que sirve el Comedor Escolar.
- i) Establecer comunicación con los padres y madres del alumnado que presente problemas tanto a la hora de comer, como de conducta.
- j) Distribuir al alumnado por filas de mesas teniendo en cuenta la relación parental, variedad de sexos, de edades y compatibilidad en la relación.
- k) Designar unos responsables de mesa e informarles de su tarea.
- l) Establecer unas normas de funcionamiento general y una educación hacia la responsabilidad individual y de grupo.
- m) Programar actividades y objetivos progresivos para conseguir la formación de unos hábitos correctos a la mesa.
- n) Vigilar al alumnado y tener programadas unas actividades cuando el mal tiempo aconseje no permanecer en el patio.
- o) Contactar con los proveedores, llevar la contabilidad y efectuar los pagos.
- p) Informar anualmente al Consejo Escolar de la situación económica del comedor.

OBJETIVOS GENERALES EN LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA: conceptos, procedimientos y actitudes.

1. Conocer la necesidad de alimentarse.
2. Adquirir hábitos y comportamientos correctos tanto en la alimentación como en el acto de comer.
3. Comer alimentos variados.
4. Diferenciar entre alimentos necesarios y productos desaconsejados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: CONCEPTUALES.

1. Reconocer la importancia de comer alimentos variados por tener un buen crecimiento y un correcto desarrollo.
2. Conocer las comidas del día.
3. Distinguir la necesidad e importancia de determinados alimentos para el correcto funcionamiento de nuestro cuerpo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: PROCEDIMENTALES.

1. Ingerir un menú adecuado a la edad y etapa del alumno/a.
2. Participar en la preparación de la mesa: cubiertos, servilleta, platos, pan y agua a su lugar.
3. Colaborar en el transporte con cuidado de los alimentos y utensilios.
4. Utilización de los utensilios de cocina.
5. Asimilar hábitos de higiene personal antes y después de la comida.
6. Recogida de la mesa y de los residuos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: ACTITUDINALES.

1. Tomar los alimentos necesarios en casa y en la escuela, dándole la importancia necesaria, para conseguir un buen rendimiento escolar.
2. Reconocer la importancia de :
 - a. Lavarse las manos antes y después de comer.
 - b. Masticar los alimentos sosegadamente.
 - c. No comer alimentos cogidos del suelo.
 - d. Limpiarse los dientes tras la comida.
 - e. Respetar los/las compañeros/se y su espacio.

ACTIVIDADES. Objetivos y diferentes actividades.

El horario del comedor se distribuye en dos periodos; comida y después de la comida. Cada periodo tiene una serie de objetivos y de actividades que se llevarán a cabo con el alumnado.

DIRIGIDAS DE TIEMPO LIBRE.

El tiempo libre en el servicio de comedor se entiende como los momentos posteriores a la comida en el que se programan actividades donde el niño pueda desarrollar sus capacidades de relación con sus compañeros, y el aprendizaje creativo y lúdico.

ACTIVIDADES DEL PERIODO DE COMIDA.

1. Dejar tiempo a los alumnos para lavarse las manos antes y después de comer.
2. Crear un ambiente acogedor durante la comida manteniendo una conversación agradable.
3. Fomentar la importancia de no tirar los alimentos o de no desaprovechar la comida.
4. Necesidad de utilizar correctamente los cubiertos y otros utensilios.
5. Informar a los niños sobre la correcta aprehensión, masticación y deglución de los alimentos.
6. Crearles el hábito de limpieza de dientes después de las comidas.
7. Crearles el hábito de posturas correctas, que coman lentamente, masticando bien los alimentos.
8. Guardar el máximo silencio posible en las entradas y salidas del comedor.
9. Mantener un clima agradable y relajado a la hora de las comidas.

ACTIVIDADES DIRIGIDAS DURANTE EL PERIODO POSTERIOR A LA COMIDA.

1. Talleres de estudio y lectura.
2. Actividades de manualidades, dibujos, pasatiempos, etc.
3. Juegos de mesa, juegos de interior y juegos de dinámica de grupo.
4. Juegos y actividades dirigidas al aire libre.
5. Proyección de películas adecuadas a la edad de los alumnos.

OBJETIVOS GENERALES DE LAS ACTIVIDADES

1. Aprovechar el tiempo libre para la práctica de juegos y actividades dirigidas.
2. Aprovechar el tiempo libre por realizar actividades dirigidas y de estudio.
3. Fomentar la participación, colaboración y convivencia en los juegos libres y/o dirigidos.
4. Fomentar la práctica de la lectura.
5. Fomentar la convivencia y el auténtico uso de la libertad con respecto a los otros.
6. Fomentar el trabajo en equipo, disciplina, convivencia...
7. Cultivar la expresividad, la creatividad y desarrollar la imaginación.
8. Habituar a los niños en el desempeño de sus deberes y a gozar de sus derechos.
9. Fomentar el buen uso del tiempo libre creando una serie de actividades lúdicas.

Horarios.

De alumnos-comensales.

Se harán dos turnos de comida. El primero comenzará a las 14:00 horas entrando a comer el alumnado de menor edad hasta completar el aforo del comedor. El segundo turno se iniciará una vez desinfectado el espacio del comedor, no más tarde de las 14:45 horas. En este turno entrará el resto de comensales dando prioridad de entrada al alumnado de menor edad hasta que hayan entrado todos los usuarios de comedor. El segundo turno deberá haber finalizado antes de las 15:30 horas. .

Educadores/as.

- El horario será de 13:00 a 15:00 horas durante los meses de septiembre y junio; y de 14:00 a 17:00 horas durante los meses de octubre a mayo.
- El número de comensales estará determinado por la normativa vigente para cada uno de los niveles y etapas educativas.

- Los/Las educadores/as supervisarán al alumnado durante la comida y realizarán las actividades programadas durante los periodos anterior y posterior.
- Los educadores/as, previo acuerdo con la empresa suministradora, comerán antes de comenzar su jornada laboral, por lo tanto no podrán comer al mismo tiempo que el alumnado.

De personal de cocina.

El personal de cocina está formado por dos ayudantes de cocina. El horario podría variar según el número de comensales.

Del profesor/a encargado/a del comedor

El/La profesor/a encargado/a del comedor atenderá a los padres de los comensales e informará de los aspectos más relevantes, todos los miércoles en horario de 14:00 a 15:00 horas.

La figura del educador.

Consideramos que en el funcionamiento de este servicio, el Monitor-Educador, es una figura esencial en la atención educativa, apoyo y vigilancia a los comensales.

Los monitores/as proporcionarán a la dirección del centro **Información sobre las incidencias significativas**, y trasladarán a la dirección del centro un informe semanal, si fuese necesario, en el que se reflejen dichas incidencias y cuantas observaciones consideren adecuadas para el funcionamiento del comedor (estas incidencias se registrarán de acuerdo al Plan de Convivencia existente en el centro).

El cuidador juega un papel fundamental en el control y supervisión de la comida, así como en aspectos relacionados con los correctos hábitos alimentarios, higiénicos y de comportamiento en la mesa.

La hora de la comida es un momento donde concurren diferentes necesidades: alimentarse, estar con otros, conversar y compartir experiencias. Es importante que los alumnos/as que hagan uso del servicio del comedor se sientan atendidos de manera cálida y afectuosa, transformando ese momento en una experiencia de aprendizaje y convivencia solidaria.

Por todo lo anteriormente comentado, las monitoras del comedor, tendrán las siguientes funciones y/o responsabilidades:

- Vigilar y asegurar el cumplimiento de las normas básicas de convivencia e higiene.
- Supervisar que la cantidad de los alimentos sea adecuada.
- Comunicar a las familias los asuntos de interés relacionados con sus hijos/as, a través del profesor encargado del comedor.
- Enseñar un uso correcto de los utensilios empleados en la comida, y unos hábitos adecuados en la mesa.
- Trasladar al profesor encargado del comedor cualquier incidencia que exceda de su responsabilidad.
- Cada monitor tendrá un número determinado de alumnos fijos, como referencia. El cuidado y vigilancia se realizará para todos los comensales en general.
- Realizar un seguimiento del comportamiento y de la ingesta de alimentos del alumnado asignado. Este seguimiento se reflejará en un documento semanal, al que tendrán acceso los padres/madres del alumnado al finalizar cada semana.

- En ningún caso se administrarán medicamentos a los alumnos, sin la autorización necesaria.
- Atención al alumnado en los periodos anterior y posterior a la comida, básicamente en el ejercicio y desarrollo de las actividades programadas para estos periodos, atendiendo a las orientaciones del profesor encargado del comedor.
- Recoger a los alumnos a la salida de las clases y llevarlos a los espacios reservados para el alumnado de comedor.
- Después de comer, supervisar que todos los alumnos/as se laven las manos y se cepillen los dientes.
- Vigilar que la puerta del recinto escolar permanezca cerrada y que ningún niño/a abandone el colegio en este tiempo, ni se relacione con ninguna persona ajena al centro escolar.
- Organizar y dirigir la actividad de los alumnos/as antes y después de las comidas, proporcionando el material necesario y procurando que los juegos resulten educativos, adecuados a la edad y condiciones de los niños/as, transcurriendo éstos con normalidad y sin incidentes.
- Cualquier otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio que esté dentro de sus funciones como cuidador.

Organización.

1. El servicio de comedor **abarcará todo el periodo lectivo**, de septiembre a junio, tras la solicitud realizada por el Consejo Escolar del Centro de la ampliación e inicio del servicio de comedor escolar desde el primer día lectivo del curso escolar y la autorización del funcionamiento del servicio durante todo el periodo lectivo del curso académico 2025-2026; de acuerdo con lo previsto en el artículo 9.4 de la Orden 53/2012.
2. El servicio de comedor abarcará un horario de 14:00 a 17:00 horas durante los meses de octubre a mayo; y de 13:00 a 15:00 durante los meses de septiembre y junio.
3. Los educadores y educadoras recogerán a los niños/as en sus aulas al finalizar el horario lectivo y se dirigirán, en fila y en orden, a los espacios habilitados para realizar las actividades programadas. Los educadores pasarán lista y comprobarán la asistencia. Los educadores y educadoras acompañarán al alumnado a lavarse las manos.
4. Después entrarán al comedor en el orden establecido y acompañados por sus educadores. Al entrar al comedor, cada comensal se sentará en su lugar y el personal de comedor le servirá la comida.
5. El alumnado se sentará en un lugar fijo asignado por el educador/a, distribuidos por mesas de 4 a 6 comensales para el alumnado.
6. El personal de cocina preparará la comida para cada niño/a y serán los encargados de servir la comida al alumnado, garantizando un servicio de raciones compensado para los mismos. En caso de querer repetir plato, el alumnado deberá haberse comido al menos el primer plato, y parte del segundo.
7. Al acabar la comida el alumnado recogerá su bandeja y depositará los desechos en el cubo correspondiente, así como los cubiertos y el vaso que se llevarán a la mesa de recogida. El alumnado deberá procurar no ensuciar la mesa ni el suelo, recogiendo y dejando ordenado la mesa al finalizar la comida.
8. Los niños/as comerán sin levantar la voz y procurando acabarse su ración. Los alumnos y alumnas cuidarán el control postural y pedirán las cosas correctamente. Deberán probarlo todo antes de decir "no me gusta". Esperar que todos tengan el plato servido por empezar a comer, y usar correctamente los utensilios de comer.
9. Al finalizar la comida, el alumnado permanecerá en su mesa hasta que el educador o educadora les indique que pueden salir a lavarse las manos y los dientes.

10. Los alumnos más lentos a la hora de comer tendrán como límite el tiempo que dure su turno (45 minutos). Si en ese tiempo no han terminado de comer deberán abandonar el comedor y las monitoras lo anotarán en su hoja de seguimiento para posteriormente informar a las familias.
11. Las actividades programadas se realizarán en las aulas de cada grupo cuando sean actividades de sala. En las actividades al aire libre se utilizará el patio, el porche y las pistas deportivas. Los días de frío o lluvia los alumnos permanecerán en su aula realizando cualquier actividad programada por los educadores.
12. Existirá un material específico para llevar a cabo las actividades programadas y se encontrará en el almacén del comedor.

Normas de comportamiento en el comedor escolar.

- Se debe tener un comportamiento educado y respetuoso, tanto entre los alumnos como entre los educadores.
- El tono de voz debe ser bajo, favoreciendo un ambiente de tranquilidad y calma de los unos con los otros.
- Se debe enseñar y exigir que los alumnos coman con corrección utilizando los utensilios adecuados.
- Debemos procurar que los alumnos se acaben toda la comida que se les ponga en la bandeja. La cantidad de comida debe estar de acuerdo con su edad y preferencia. Solo en casos excepcionales se permitirá que los alumnos se dejen comida.
- El tiempo máximo por comer será de unos 45 minutos. Los alumnos que tengan problemas serán casos a comentar con el educador y la familia.
- Los alumnos se deben acabar toda la comida sentados en la mesa. No pueden salir del comedor con comida bajo ningún concepto.
- Los alumnos no pueden salir del comedor sin la autorización de los monitores.
- Los alumnos procurarán no ensuciar su mesa y el suelo. Al finalizar la comida, cada grupo de alumnos de cada mesa recogerá aquello que se haya caído al suelo y recogerán de la mesa posibles restos de comida o servilletas. El personal de cocina realizará una limpieza exhaustiva de las mesas cuando no haya ningún alumno comiendo.
- Las entradas al comedor deben ser bien controladas y en pequeños grupos. Los alumnos no deben correr por dentro del edificio.
- El coordinador velará por el buen funcionamiento del servicio según las normas propuestas por el equipo directivo.

Infraestructura.

Instalaciones

- El espacio del Comedor es el antiguo salón de actos del centro, de 95 metros cuadrados aproximadamente, cuenta con una puerta de entrada y salida de doble hoja, que dan acceso al patio. Una de ellas se utilizará como salida de emergencia y podrá utilizarse para otro fin. Además cuenta con un número suficiente de ventanas que posibilitan una ventilación e iluminación óptimas.
- Hay una zona de preparación de la comida diferenciada del salón comedor.

Medidas de seguridad

Plan de evacuación contemplado en el Plan de Autoprotección General del Centro. No obstante, deberíamos tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ⇒ El alumnado y las educadoras no tienen permitida su entrada a la cocina.
- ⇒ Los alumnos del primer y segundo curso de Educación Primaria no manejarán cuchillos por lo que las educadoras serán las encargadas de cortar los alimentos.
- ⇒ Tanto el comedor como la cocina deberán tener mosquiteras en las ventanas que se abran.
- ⇒ Cuando se lleva a cabo el simulacro de evacuación, o en el caso de que se tuviese que realizar una evacuación real, tanto el alumnado como el personal de cocina y educadoras seguirán las normas que el centro tiene para realizar la evacuación.

Tarifas

El precio del comedor escolar por el curso 2025-2026 establecido por la Administración en la Resolución de la dirección general de Centros y Personal docente para la concesión de ayudas de comedor escolar en los centros educativos no universitarios públicos y privados concertados para el presente curso escolar, y aprobado por el Consejo Escolar; es de 4,35 euros por día/comensal.

El pago de las mensualidades será mediante domiciliación bancaria. El importe de los recibos será cargado en la segunda quincena de cada mes.

Precio de la minuta del comedor.

QUOTA MENSUAL DEL MENJADOR ESCOLAR CURS 2025-2026

CUOTA MENSUAL DEL COMEDOR ESCOLAR CURSO 2025-2026

MES	Días Dias	Puntos	Minuta	Puntos	Minuta	Puntos	Minuta	Puntos	Minuta	Puntos	Minuta	Puntos	Minuta
		20-19	0	18	0,85	17-16	1,35	15-14	1,85	13-12-11-10-9-8-7	2,35	No becados	4,35
Setembre Septiembre	17	0 €		14,45 €		22,95 €		31,45 €		39,95 €		73,95 €	
Octubre Octubre	20	0 €		17,00 €		27,00 €		37,00 €		47,00 €		87,00 €	
Novembre Noviembre	20	0 €		17,00 €		27,00 €		37,00 €		47,00 €		87,00 €	
Desembre Diciembre	15	0 €		12,75 €		20,25 €		27,75 €		35,25 €		65,25 €	
Gener Enero	18	0 €		15,30 €		24,30 €		33,30 €		42,30 €		78,30 €	
Febrer Febrero	20	0 €		17,00 €		27,00 €		37,00 €		47,00 €		87,00 €	
Març Marzo	21	0 €		17,85 €		28,35 €		38,85 €		49,35 €		91,35 €	
Abril Abril	14	0 €		11,90 €		18,90 €		25,90 €		32,90 €		60,90 €	
Maig Mayo	17	0 €		14,45 €		22,95 €		31,45 €		39,95 €		73,95 €	
Juny Junio	15	0 €		12,75 €		20,25 €		27,75 €		35,25 €		65,25 €	
TOTAL	177	0 €		150,45 €		238,95 €		327,45 €		415,95 €		769,95 €	

Anexos
Inventario del comedor.

ORDEN	ESPACIO DESTINO	CLAVE	ARTÍCULO	CANTIDAD	PROCED*	FECHA ENT
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	APOO0	APARADOR	1	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	CAPO0	CARRO PORTAVIANDAS	3	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	CUSE0	CUBIERTOS DE SERVIR	25	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	ECCP0	CUB. DE COMIDA Y POSTRE	120	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	EQMS	EQUIPO MATERIAL DE SERVIR	25	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	EQPV0	EQUIPO DE PLATOS Y VASOS	120	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	ESCO0	ESTANTERÍA DE COCINA	6	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	FRI20	FRIGORÍFICO II	1	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	LAV20	LAVAVAJILLAS II	1	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	MECA0	MESA CALIENTE T. GRANDE	1	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	MECP	MESA COMEDOR PRIMARIA	25	DGC	26/06/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	BACP	BANDEJAS COMEDOR PRIMARIA	100	CO	10/09/2012
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	BACP	BANDEJAS COMEDOR PRIMARIA	50	CR	10/09/2018
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	CUPO	CUCHARILLAS DE POSTRE	100	CR	10/09/2018
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	BACP	BANDEJAS COMEDOR PRIMARIA	100	CR	10/07/2019
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	ECCP0	CUB. DE COMIDA - CUCHILLO	50	CR	10/11/2020
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	ECCP0	CUB. DE COMIDA - CUCHARA	50	CR	10/11/2020
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	ECCP0	CUB. DE COMIDA - TENEDOR	50	CR	10/11/2020
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	EQPV0	EQUIPO DE VASOS	50	CR	10/11/2022
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	CUSE0	CUBIERTOS DE SERVIR-ESPUM.	1	CR	15/10/2022
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	CUSE0	CUBIERTOS DE SERVIR-CUCH.	1	CR	23/10/2022
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	CUSE0	CUBIERTOS DE SERVIR-TABLAS	2	CR	23/10/2022
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	ECCP0	CUB. DE COMIDA - CUCHILLO	12	CR	23/10/2022
172498	COMEDOR DE 50 A 100 PAX	ECCP0	CUB. DE COMIDA - POSTRE	100	CR	02/12/2022

DGC: Dirección General de Centros
CO: Compra Ordinaria
CR: Compra Reposición

Anteproyecto de presupuesto económico.

CP RAMBLA DELS MOLINS
PETRER

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

PRESUPUESTO COMEDOR ESCOLAR AÑO 2025-2026

NÚMERO DE COMENSALES				135	
RELACIÓN DE CUIDADORES DE COMEDOR					
	CUIDADORES X GRUPO		COSTE MENSUAL		TOTAL ANUAL
	TOTAL	HORAS	COSTE 3H	COSTE 2H	
TOTAL ALUMNOS	135	6 4 a 3h y 2 a 2h	895,00 €	603,00 €	45.524,00 €
			28640	16884	
GASTO ANUAL POR RESPONSABLES COMEDOR			23 €/DÍA	x3	12.213,00 €
COSTE ANUAL DE LOS MENÚS					
	Nº COMENSALES		PRECIOxMENÚ		COSTE ANUAL
	135		3,70 €		88.411,50 €
GASTOS ANUALES					
	CUIDADORES COMEDOR				45.524,00 €
	RESPONSABLES COMEDOR				12.213,00 €
	MENÚS				88.411,50 €
				TOTAL	146.148,50 €
INGRESOS MENSUALES					
	CUOTAS DE LOS COMENSALES		4,35 €		
	APORTACIÓN COMENSALES				35.878,50 €
	BECAS Y AYUDAS CONSELLERIA				76.525,50 €
	ASIGNACIÓN CONSELLERIA		1,70 €		40.621,50 €
				TOTAL	153.025,50 €
DIFERENCIA INGRESOS - GASTOS					6.877,00 €

Relación de empresas contratadas para el servicio de comedor y monitores.

Empresa contratada para el comedor y cocina: **LEVANTE EVENTOS S.L.**

Empresa de monitores del comedor: **LEVANTE EVENTOS S.L.**

Menú tipo.

LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	
<p style="text-align: center;">CENTRO: CEP RAMBLA DELS MOLINS MENUS SEPTIEMBRE 2025</p>									
8-sep.		9-sep.		10-sep.		11-sep.		12-sep.	
ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA	
ARROZ CON MAGRA Y GARBANZOS(3-5)		ESPIRALES BOLOGNESE (1-2-3-4-8-9)		LENTEJAS ESTOFADAS ZANAHORIA Y PIMIENTO VERDE ECOL. (3-4-5)		CREMA DE VERDURAS (3-4-5)		SOPA DE FIDEOS (1-3-5-8-9)	
FILETE DE HALIBUT REBOZADO (7-8)		TORTILLA DE ATUN (1-7)		FILETE DE HALIBUT HORNO CON VERDURAS (7)		LOMO ASADO SALSA DE ZANAHORIA (4)		POLLO ASADO CON PATATAS HORNO	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA / LACTEO (2)		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA	
E: 637	P: 28,70	E: 671	P: 42,60	E: 611,9	P: 17,80	E: 607,2	P: 35,30	E: 609	P: 23,40
H: 58,60	L: 26,00	H: 63,60	L: 24,70	H: 80,90	L: 21,90	H: 54,40	L: 27,60	H: #####	L: 25,30
15-sep.		16-sep.		17-sep.		18-sep.		19-sep.	
ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA	
LENTEJAS ESTOFADAS CON ZANAHORIA Y CALABACIN ECOLOGICO(3-4-5)		CALDO DE COCIDO CON GARBANZOS (1-3-5-8-9)		ARROZ CON POLLO,VERDURA ZANAHORIA, GARBANZOS,PIMIENTO ECOL. (3-5)		CREMA DE CALABACIN CON PATATA Y CEBOLLA (3-4-5)		TALLARINES CARBONARA (1-2-3-4-8-9)	
TORTILLA PATATA (1)		LOMO ADOBADO HORNO CON PATATAS (3-4)		CROQUETAS DE JAMON (1-2-8)		REDONDO DE PAVO ASADO CON ZANAHORIA BABY (2-3-4)		MERLUZA AL HORNO CON GUISANTES ECOL. (7)	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA / LACTEO (2)		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA	
E: 595,3	P: 44,90	E: 614,3	P: 30,30	E: 607,6	P: 28,70	E: 657,6	P: 24,60	E: 615	P: 25,00
H: 42,90	L: 50,90	H: 42,90	L: 23,50	H: 68,50	L: 23,20	H: 61,70	L: 23,60	H: #####	L: 23,10
22-sep.		23-sep.		24-sep.		25-sep.		26-sep.	
ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA	
GARBANZOS EN SALSA (3-4)		SOPA DE PESCADO (1-3-5-7-8-9-10)		ARROZ A LA CUBANA (N/C)		CREMA DE CALABAZA CON GARBANZOS (3-4-5)		CODITOS CON ATUN TOMATE Y QUESO (1-2-3-7-8-9)	
FILETE DE ABADEJO REBOZADO (7-8)		POLLO AL CHILINDRON CON PIMIENTO VERDE ECOL. (4)		SALCHICHAS AL HORNO CON HUEVO COCIDO (1-4)		ALBONDIGAS JARDINERA (3-4-5)		TORTILLA DE CALABACIN (1)	
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA / LACTEO (2)		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA	
E: 621,9	P: 25,60	E: 648,9	P: 28,10	E: 588,1	P: 24,20	E: 604,1	P: 24,40	E: 598	P: 19,70
H: 75,80	L: 20,70	H: 61,00	L: 32,50	H: 77,60	L: 20,10	H: 47,40	L: 34,10	H: #####	L: 20,60
29-sep.		30-sep.							
ENSALADA MIXTA		ENSALADA MIXTA							
FIDEGUA MARINERA (3-4-7,8,10)		ARROZ 3 DELICIAS (1-3)							
TORTILLA PATATA (1)		PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PISTO (1-2-3-8-9)							
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA / LACTEO (2)							
E: 535,3	P: 29,80	E: 626,2	P: 21,30						
H: 66,90	L: 16,50	H: 43,10	L: 25,60						
<p>EQUILIBRIO COMIDAS Y CENAS</p> <p>SI HAS COMIDO: RECOMENDABLE PARA LA CENA:</p> <p>CEREAL -----> HORTALIZA CRUDA O VERDURA</p> <p>VERDURA -----> FECULAS O CEREAL</p> <p>PESCADO -----> HUEVO O CARNE MAGRA</p> <p>HUEVO -----> CARNE MAGRA O PESCADO</p> <p>CARNE -----> HUEVO O PESCADO</p>									
<p>ALERGENOS - (1) HUEVO (2) LACTOSA (3) SOJA (4) SULFITOS (5) APIO (6) FRUTOS SECOS (7) PESCADO (8) GLUTEN (9) MOSTAZA (10) CRUSTACEOS (N/C) NO CONTIENE</p>									