

CEIP POETA PLA Y BELTRÁN

PLA DE MENJADOR ESCOLAR CURS 2016-17

INDEX

1. Justificació del servei de menjador.
 2. Objectius.
 3. Mitjans per a la consecució dels objectius.
 4. Dieta equilibrada.
 5. Implicació de les famílies.
 6. Normes que regeixen el funcionament del servei de menjador escolar.
 - a) Normes generals establides.
 - b) Normes de comportament de l'alumnat.
 - c) Equip personal.
 - d) Característiques particulars d'organització.
 7. Temporalització.
 8. Aspectes administratius.
 9. Seguiment i avaluació del servei de menjador.
 10. Normativa.
 11. Annexos.
 - ✓ Circular sobre les normes de funcionament per a les famílies.
 - ✓ Fitxa de registre.
 - ✓ Seqüenciació d'activitats. Planing d'activitats per trimestre.
 - ✓ Oferta del servei de la empresa Mediterrànea per al centre.
 - ✓ Exemple de menú mensual.
 - ✓ Informació per a les famílies: fitxes tècniques dels plats.
 - ✓ Resolució de la puntuació mínima per a ser beneficiaris de les ajudes de comedor escolar.
 - ✓ Ordre 43/2016, de 3 d'agost de la Conselleria de Educació, Investigació, Cultura i Esport, per la qual es modifica l'Ordre 53/2012, de 8 d'agost de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar.
-

1. Justificació del servei de menjador:

El menjador escolar és un servei complementari en l'acció educativa de l'escola que afavoreix l'accés a una alimentació saludable per a la totalitat de l'alumnat, incidint de manera fonamental en l'alumnat amb una situació socioeconòmica desfavorable. D'altra banda és un instrument afavoridor de la conciliació laboral i familiar, així com un espai de convivència de l'alumnat que cal aprofitar i potenciar.

La seua organització haurà de complir amb les exigències establides en la legislació vigent en matèria de seguretat alimentària i en la normativa que marca la Conselleria d'Educació quant al funcionament dels menjadors escolars.

El pla de menjador estableix les directrius de funcionament del menjador escolar, dins dels principis establits en el Projecte Educatiu de Centre, i que formen part del Reglament de Règim Intern.

2. Objectius del menjador escolar:

2.1. Objectius a aconseguir durant el temps de permanència en la sala:

1. Garantir una dieta que afavorisca la salut.
 2. Promoure hàbits d'higiene personal: llavar-se les mans abans i després de menjar, netejar-se amb el tovalló, no jugar amb el menjar, llavar-se les dents, mantenir neta la roba, mantenir neta la taula,...
 3. Desenvolupar hàbits alimentaris saludables: menjar amb tranquil·litat, menjar de tot, mastegar bé els aliments amb la boca tancada, acabar el menjar,...
 4. Desenvolupar hàbits de bons modals en la taula: postures, ús correcte dels coberts, parlar en veu baixa, etc.
 5. Fomentar la col·laboració i bones relacions entre companys/es de taula i personal de menjador (cuidadors, cuineres, conserge, coordinador i directora).
-

6. Seguir les indicacions del personal de menjador per a una bona organització de la sala.

2.2. Objectius a complir durant el temps de menjador:

1. Contribuir a desenvolupar hàbits de convivència.
2. Desenvolupar la bona relació entre companys, el respecte i la tolerància.
3. Participar activament en les activitats prèviament preparades pel personal de menjador.
4. Col·laborar en el compliment de les normes de menjador, solucionant els conflictes de forma pacífica i dialogada.
5. Buscar l'ajuda dels adults en cas de dificultats.
6. Utilitzar correctament els materials i espais habilitats per al menjador escolar, aconseguint un entorn físic i social saludable.
7. Facilitar el contacte permanent amb la família dels xiquets per a solucionar qualsevol demanda.

3. Mitjans per a la consecució dels objectius:

- Establint menús sans i equilibrats, confiant en la professionalitat de l'empresa. A més, Salut pública d'Alcoi participa en l'anàlisi nutricional d'una setmana i després ens proporciona, tant al centre com a l'empresa de Mediterrànea, la informació nutricional per a la millora dels nostres menús.
 - Informant prèviament a les famílies dels menús, perquè la resta de la dieta diària complete les necessitats nutricionals i no es produïsquen manques ni sobrealimentació. Es faran arribar a les famílies a través de l'alumnat.
 - Especificar de forma detallada el contingut dels menús a les famílies.
 - Establint i respectant les normes de conducta en la taula en particular i en el menjador en general.
 - Explicitant els hàbits higiènics, abans, durant i després del menjar.
 - Duent a terme activitats programades.
-

4. Dieta equilibrada:

L'empresa subministradora dels menús escolars és Mediterránea, aprovat en el Consell escolar celebrat el 3 de juliol de 2015, amb el compromís de mantenir el contracte al menys dos cursos, per cuinar i suministrar el menjar també al CEE Púb. Sanchis Banús (està en obres actualment).

La empresa es compromet a servir els menjars establits en el menú, assessorar i formar als monitors amb la finalitat de dur a terme la programació didàctica que s'establisca abans de l'inici del servei.

En els menús que es van a servir en el nostre menjador escolar es té molt en compte:

- Incloure diàriament algun aliment de cadascun dels següents grups:
 - a) Fruïtes, verdures, hortalisses fresques i/o làctis.
 - b) Arròs, pasta, creïlles o llegums.
 - c) Carns, peixos o ous.
- S'acompanyarà el menjar de pa.
- La beguda serà sempre aigua.
- Les postres serà fruita, alternant amb algun làctic a la setmana. Si oferim fruita en almívar, substituirà al làctic i solament s'administrarà una vegada al mes.
- S'atendrà aquelles adaptacions dietètiques que mitjançant el corresponent certificat mèdic, acredite la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la salut del comensal.
- S'adaptarà el menú per a aquells comensals que per raons culturals o ètniques no pogueren ingerir certs aliments.

5. Implicació de les famílies:

Se'ls informará de:

- Aspectes organitzatius.
 - Aspectes econòmics.
 - Normes alimentàries i de comportament.
-

- Se'ls notifica de tot el que esdevé en el menjador, a través de notes, per telèfon o personalment.
- Informació mensual del menú escolar.
- La família ha d'emplenar una fitxa registre per a l'ús del menjador escolar.
- Els proporcionem dos butlletins informatius sobre el comportament del seu fill/a en el menjador escolar, un a finalitzar el primer trimestre i el segon en finalitzar el menjador.
- En la reunió, que l'equip docent organitza en el mes de juliol per a les famílies de nova incorporació, se'ls informará sobre les beques de menjador i transport que poden sol·licitar.
- En la reunió de setembre que el tutor/a fa a les famílies del grup-classe de 3 anys, se'ls informará del funcionament del menjador escolar.

6. Normes que regeixen el funcionament del servei de menjador escolar:

a) Normes generals establides :

1. El menjador funcionarà durant el curs escolar, des del 8 de setembre fins el 20 de juny.

SETEMBRE: 14 dies	OCTUBRE: 19 dies	NOVEMBRE: 21dies
DESEMBRE: 14 dies	GENER: 17 dies	FEBRER: 19 dies
MARÇ: 23 dies	ABRIL : 12 dies	MAIG: 22 dies
JUNY: 14 dies	TOTAL =175 DÍES	

2. Poden acollir-se al servei de menjador tots els alumnes/as matriculats en el centre que ho sol·liciten, sempre que hi haja places vacants.

3. La sol·licitud per al servei de menjador es farà efectiva durant el mes de setembre, si bé, qualsevol alumne/a pot demanar la incorporació o la baixa a aquest servei durant la resta del curs. Cal informar als pares del funcionament del menjador escolar.
-

4. Si eventualment un alumne/a ha de fer ús del servei de menjador serà requisit imprescindible comunicar-ho, per telèfon o presencialment, a l'encarregat/da de menjador el dia anterior al servei o abans de les 10:00h del matí del dia en qüestió. Caldrà indicar l'hora d'ixida de l'alumne/a, a les 15:30h o a les 17:00h, además de les activitats extraescolars programades per l'AMPA o l'Ajuntament que ha de realitzar.
 5. Els/les alumnes, durant l'horari del menjador escolar romandran en el centre, sota la tutela dels cuidadors/es de menjador que seran els seus responsables, i no podran eixir del mateix excepte justificació escrita o a demanda personal dels pares o tutors/es legals.
 6. Durant aquest temps es programaran trimestralment activitats lúdiques i educatives (esportives, manualitats, etc.) i de descans.
 7. Es comunicarà als pares diàriament si els seus fills/as mengen insuficientment. No podran utilitzar el menjador escolar els xiquets i xiquetes que no siguen capaços de menjar amb l'ajuda dels cuidadors/es o que mostren habitualment inapetència.
 8. Els comensals d'Educació Infantil hauran de portar el babi amb el seu nom.
 9. Per a la higiene personal, els/les alumnes hauran de portar una borsa amb el seu nom, que continga: el raspall de dents, la pasta dentífrica, el raspall o pinta, la colònia i la tovallola xicoteta. El cap de setmana l'alumnat es portarà la seua borsa a casa.
 10. Si l'alumne o alumna necessita prendre algun tipus de medicament en l'horari de menjador, haurà de portar la recepta mèdica.
 11. Els pares tenen l'obligació d'avisar al centre i aportar justificant mèdic en cas que el seu fill/a no puga prendre algun aliment.
 12. Els/les alumnes que incomplisquen, tant les normes de conducta com les higièniques i amb açò creen situacions molestes i alteren significativament el
-

desenvolupament del servei, podran ser baixa temporal o definitiva pel Consell Escolar a proposta de la comissió de menjador escolar.

b) Normes de comportament del alumnat:

- Seguir les indicacions del personal de menjador.
- Tractar amb el degut respecte a companys/es, monitors/es i cuineres.
- Endreçar-se correctament abans de menjar.
- Fer les entrades i eixides al menjador ordenadament.
- Menjar i beure de manera pausada, utilitzant correctament els coberts.
- Parlar amb els companys/es en veu baixa.
- Mantenir una postura adequada en la taula sense alçar-se contínua i innecessàriament.
- Respectar els útils així com tot el material.
- Per raons d'higiene està prohibit entrar en la cuina.
- Els alumnes de 2n i 3er cicle col·laboraran en l'organització voluntària del menjador escolar, establint un torn d'ajuda. Aquest servei no suposarà en cap moment pèrdua de cap activitat.

c) Equip personal:

Director/a:	ARACELI MIRA BERNABEU	NIF: 74087374G
Encarregat/da:	MERCEDES URIEL PLAZA	NIF: 21966122H

MONITORS	Grup i ratios que poden atendre. Curs 2016/17
Cristina Carrión Hernández	Grup d'infantil. Ratio: 1 monitor/a per cada 15 alumnes de 3 anys o fracció superior a 8; 1 monitor/a per cada 20 alumnes de 4 i 5 anys o fracció superior a 10.
M ^a Jesus Mira Bernabeu	1r, 2n i 3r. Ratio: 1 monitor/a per cada 30 alumnes o fracció superior a 15.
Joaquín Valero Hernández	4t, 5é y 6é. Ratio: 1 monitor/a per cada 30 alumnes o fracció superior a 15.

La directora supervisa el servei, assumeix la responsabilitat de la seua organització i desenvolupament, genera els rebuts, s'encarrega del cobrament mensual i de comunicar a l'Administració, a través d'Itaca, l'assistència diària de l'alumnat al menjador.

L'encarregada de menjador anota els comensals diaris i ho comunica a la cuina, atén al personal de servei, cuidadors/es, a l'empresa i qualsevol altre aspecte del desenvolupament quotidià del servei.

Els/les monitors/es s'establiran en funció de la demanda de comensals; se'ls assignaran grups ja que el millor coneixement tant dels alumnes/as, com de la dinàmica i de les característiques de l'alumnat és garantia d'un millor funcionament.

Segons acord amb l'empresa del menjador els monitors tindran reforç si la ratio dels comensals supera la establida per normativa.

És competència dels monitors:

- Acordar amb els tutors per poder arregar a l'alumnat.
- Cuidar i responsabilitzar-se dels comensals del seu grup en particular i de tots en general.
- Procurar el desenvolupament de les mesures higièniques, abans i després de menjar.
- Fomentar bons hàbits en la taula.
- Participar en la programació i execució de les activitats, de l'oci i descans de l'alumnat.
- Informar a la encarregada de menjador i de registrar les incidències diàries.
- Assistir a les reunions de coordinació de menjador convocades, respectar i complir amb la dinàmica de funcionament del menjador escolar.
- Revisar i coordinar i dur a terme el projecte educatiu.

d) Característiques particulars d'organització:

Donada la infraestructura del nostre centre, els cuidadors/as assignats a **infantil** hauran d'acudir a l'aula a les 14:00h i arregar a l'alumnat usuari del menjador.

En cas de pluja, per al trasllat de l'alumnat usarem els útils dels xiquets/as; es notifica a les famílies que han de portar botes d'aigua, paraigües o impermeable.

Per a la realització de les activitats cada grup té assignada un aula de treball, encara que es distribueixen en funció de les necessitats d'organització que l'activitat requereix: aula d'infantil, audiovisuals, biblioteca, infoaula i aula-gimnàs.

7. Temporalització de la jornada de menjador escolar :

Etapes d'infantil i primària:

Juny i setembre

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Horari d'apertura		9:00h				
Horari de tancament		15:00h				
Horari lectiu		De 9:00h a 13:00h				
HNL	Horari de menjador	De 13:00h a 14:30h				
	Altres horaris no lectius	De 13:00h a 15:00h				
<i>Mínim</i>		De 9:00h a 15:00h				

D'octubre a maig

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Horari d'apertura		9:00h				
Horari de tancament		17:00h				
Horari lectiu		De 9:00h a 14:00h				
HNL	Horari de menjador	De 14:00h a 17:00h				
	Altres horaris no lectius	De 15:30h a 17:00h				
	Altres horaris no lectius	De 17:00 a 18:00h				
<i>Mínim</i>		De 9:00h a 17:00h				

Horari:

14:00h	Condícia
14:20h	Dinar
15:00h	Condícia i temps de jocs a l'exterior
15:30h	Activitats didàctiques i/o relaxants

- Durant el temps de joc lliure els monitors proporcionaran material de joc i procuraran el seu bon ús.
- La condícia de l'alumnat abans i havent dinat és supervisat pel monitor/a.
- L'ordre d'entrada en la sala de menjador és el següent: en primer lloc entraran els alumnes d'educació infantil i quan aquests hagen ocupat les seues taules entraran el grup de 1r, 2n i 3r; els últims a passar seran els de el grup de 4t, 5é i 6é.
- La programació d'activitats comprèn:
 - Activitats esportives, jocs de taula i jocs dirigits programats.
 - Activitats lliures.
 - Manualitats: dibuixos, pintura, *papiroflexia i tallers diversos
 - Música i cançons
 - Contes i dramatitzacions
 - Estudie i fer deures.
 - Sessions de vídeo, dibuixos animats, reportatges, etc.
 - Biblioteca
 - Endrece

El material per a les activitats ho proporcionarà el col·legi i l'empresa.

Les activitats esportives i jocs dirigits tenen lloc en el pati i les pistes, reservant una petita zona per a l'alumnat d'infantil.

8. Aspectes administratius

a) La gestió del menjador la realitza el propi centre:

- El menjar el subministra **l'empresa Mediterránea** i al contracte consten els detalls del servei que ens proporcionen.
- La contractació dels monitors es realitzarà per la mateixa empresa comptant amb el personal del curs anterior mentre siga possible.
- L'Administració subvenciona el menjador escolar a través de les partides de funcionament del menjador, aportant un euro i trenta cèntims per comensal i dia.

b) Gestió de cobraments:

S'estableix el preu de menjador en quotes mensuals en les quals s'abonaran durant els cinc dies següents a la recepció del rebut del mes vençut. Els rebuts arriben a les famílies a través de l'alumnat.

En cas de no produir-se el pagament dins del termini acordat, es requerirà als pares i, si hi ha dificultats que ho justifiquen, segons el parer de la comissió de menjador, aquesta arbitrarà una mesura particular de pagament ajornat o fraccionari.

c) Realització de pagaments:

Per qüestions d'organització serà la directora qui atendrà a les famílies per a efectuar els pagaments; es podrà abonar el rebut durant els cinc dies posteriors al lliurament del mateix, sempre que la quantitat a pagar siga com a màxim de 20 euros; a partir d'aquesta quantitat es requerirà el pagament bancari.

L'horari serà de 9:00h a 9:15h en secretaria.

d) Preu del Menjador

El preu de la minuta per comensal/dia és de **4.25€**, acordat pel Consell Escolar celebrat el 27 de juny de 2016.

9. Seguiment i avaluació del servei de menjador

La Comissió de Menjador, establida segons el que es disposa en l'art. 61 del Reglament Orgànic i Funcional de les Escoles d'Educació Infantil i Primària, està composta per:

Directora: Araceli Mira Bernabeu

Encarregada: Mercedes Uriel Plaza

Representant de professors: Eva Barrachina

Representants de pares: Agnes Guillem bernabeu i Blas Valero Verdejo.

Aquesta Comissió es reunirà, prèvia convocatòria de la directora, cada finalització del trimestre.

S'avaluarà:

El grau de compliment dels objectius proposats.

Les incidències que pugui haver-hi en el servei.

Propostes de millora i valoracions.

Totes les conclusions s'elevaran al consell escolar que serà el que faça constar en les actes de les seues reunions el seguiment i avaluació dels diferents aspectes del servei.

10. Normativa a tenir en compte:

- Instruccions de 1 de setembre de 2015, de la Direcció general de Centres i Personal Docent.
- ORDRE 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació per la qual es regula el servei de menjador escolar.
- ORDRE 43/2016, de 3 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport, per la qual es modifica l'Ordre 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat dependents de la conselleria amb competència en matèria d'educació.
- RRI CEIP Poeta Pla i Beltrán.
- Pla de Convivència del CEIP Pla i Beltrán.

11. Annexos:

- ✓ Circular sobre les normes de funcionament per a les famílies.
 - ✓ Fitxa de registre.
 - ✓ Seqüenciació d'activitats. Planing d'activitats per trimestre.
 - ✓ Oferta del servei de la empresa Mediterrànea per al centre.
 - ✓ Exemple de menú mensual.
 - ✓ Informació per a les famílies: fitxes tècniques dels plats.
 - ✓ Resolució de la puntuació mínima per a ser beneficiaris de les ajudes de comedor escolar.
 - ✓ Ordre 43/2016, de 3 d'agost de la Conselleria de Educació, Investigació, Cultura i Esport, per la qual es modifica l'Ordre 53/2012, de 8 d'agost de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar.
-

NORMAS DEL COMEDOR ESCOLAR PARA EL CURSO 2016-17

- **Horario de comedor:** de 14:00h a 17:00h.

Tienen dos opciones de salida: de 15:15h a 15:30h ó a las 17:00h, con las actividades extraescolares realizadas con sus respectivos monitores de comedor y supervisadas por la Coordinadora de Comedor, Mercedes Uriel y la Directora.

El **horario de comedor** es el siguiente:

14:00h- 15:00h: Aseo y comida.

15:00h a 15:30h: recreo y tiempo libre.

15:30h a 17:00h: actividades extraescolares.

Las actividades extraescolares son las mismas para todo el alumnado.

- La empresa encargada del servicio de comedor es Mediterránea de Cátering.
Al principio de cada mes se les informará del menú mensual. Se tendrá previsto un menú de régimen para aquellos niños/as que tengan necesidad médica en un momento determinado, comunicándolo a primera hora a la encargada de comedor o a la directora. Si algún/a niño/a padece **alergia o intolerancia** a algún alimento deberán presentar el correspondiente **certificado médico** para proporcionarles el debido servicio. De igual manera, si por cuestiones de religión hay que hacer algún cambio en el menú también deben comunicarlo.
- Se notificará a la familia cómo come el alumnado y su comportamiento en el comedor escolar.
- **La reserva de plaza será sólo para los comensales fijos, aquellos que harán uso del servicio todos los días o de manera regular.**
- Para utilizar el servicio de comedor de forma eventual deberán **comunicarlo** de 9:00h a 9:20h, en el despacho de dirección, a través del tutor o por teléfono. Es imprescindible que el alumno/a tenga claro cuándo tiene que quedarse en el comedor.
- Comunicar a la responsable del comedor cualquier cambio durante la jornada para evitar el cobro del menú del día.
- Los días de pago **serán los cinco días posteriores a la fecha de entrega del recibo.** El horario de atención será de 9:00h a 9:20h en el despacho. Si el importe es superior a 20€ se deberá abonar en la cuenta bancaria, **indicando el mes y el nombre** del alumno/a.

Banco de Santander

ES68 0049 2457 7311 1024 1330

El precio del menú + servicio de monitores es de **4,25€/ día**.

Si el alumno/a tiene beca de comedor el importe a pagar será en función del porcentaje de beca concedida.

Es importante guardar los justificantes de los recibos pagados durante todo el curso escolar.

- En los días de lluvia los alumnos/as del edificio de Infantil deberán traer botas de agua y chubasquero.
- El alumno/a necesitará obligatoriamente la **bolsa de aseo con su nombre**, en la que deberá llevar peine, cepillo y pasta de dientes, colonia en frasco de plástico y una toalla pequeña. Todos los viernes se llevarán las bolsas a casa.
- Si es necesario administrar algún medicamento durante el tiempo de comedor será imprescindible la correspondiente receta médica.
- En la ficha individual del comensal se debe indicar la hora de recogida habitual, no pudiendo salir en otro horario diferente a no ser que se avise previamente por escrito, indicando la persona que recogerá al alumno/a.
- Consúltenos ante cualquier duda ya sea personalmente o mediante vía telefónica.

Atentamente
Equipo de Comedor

CEIP POETA PLA Y BELTRÁN
SOLICITUD DE PLAZA PARA EL COMEDOR ESCOLAR
CURSO 2016-17

DATOS DEL ALUMNO/A		
NOMBRE Y APELLIDOS:		
DIRECCIÓN:		
1.1.CURSO (marcar con una x el curso al que pertenece el niño/a)		
☐ 3 AÑOS ☐ 4 AÑOS ☐ 5 AÑOS	☐ 1º PRIMARIA ☐ 2º PRIMARIA ☐ 3º PRIMARIA	☐ 4º PRIMARIA ☐ 5º PRIMARIA ☐ 6º PRIMARIA

Marcar con una x los días de asistencia al comedor	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
Hora de recogida del alumno/a	15:30h	17:00h	15:30h	17:00h	15:30h	17:00h	15:30h	17:00h	15:30h	17:00h

DATOS FAMILIARES	
NOMBRE Y APELLIDOS DE LA MADRE/TUTORA:	TELÉFONO DE LA MADRE/TUTORA:
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PADRE/TUTOR:	TELÉFONO DEL PADRE/TUTOR:
OTROS TELÉFONOS:	

EN IBI, A _____ DE _____ DE 20____

FIRMA:

Seqüenciació de les activitats del menjador escolar

MES	
OCTUBRE	• Assemblea: organització de grups, normes del menjador, responsables, tasques, ús de material i espais (al llarg de tot el curs) • Taller d'Halloween • Jocs populars (al llarg de tot el curs)
NOVEMBRE	• Castanyera • Decoració de la tardor • Catalinetes • Taller de papiroflèxia.
DESEMBRE	• Decoració nadalenca: acolorir, arbre de nadal, decoració de pinyes, arbre de l'advent... • Contacontes
GENER	• Benvinguda • Taller dia de la Pau
FEBRER	• Jornada gastronòmica • Taller cultural • Carnestoltes
MARÇ	• Manualitat • Ball • Papiroflèxia
ABRIL	• Dia del Llibre • Màster xef: galetes
MAIG	• Manualitat • Setmana de l'aniversari de tots els xiquets • Jocs d'aigua

CEIP POETA PLA Y BELTRÁN
ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES VOLUNTARIAS Y GRATUITAS
PARA EL 1ER TRIMESTRE CURSO 2016-17. HORARIO DE 15:30H A 17:00H.

ACTIVIDADES A REALIZAR	TAREAS QUE CONFORMAN LAS ACTIVIDADES
Participar con la Asociación de Vecinos de la Ciudad Deportiva (AVCD) en la “Cabalgata de Reyes Magos”.	- Formar un coro. - Colaborar en el desfile.
Participar con el AMPA en la decoración y ambientación de la entrada de centro.	1. En función de la temática. 2. Navideña: - Confeccionar y montar el Belén. - Decorar la entrada del centro.
Colaborar en el programa de radio de la AVCD.	- Preparar el contenido para las sesiones de grabación o programa en directo. - Grabar.
Participar en la revista anual de AVCD.	- Reseña de las actividades realizadas durante el trimestre.
Informática.	- Juegos interactivos (3º, 4º, 5 y 6º). - Juegos interactivos (de 3 años a 2º).
Juegos de mesa.	- Parchís, cartas, dominó, ajedrez, tres en raya, juegos de memoria, hundir la flota...
Talleres de creatividad y arte.	- Manualidades.
Organizar y participar en aquellas actividades que vayan surgiendo durante el trimestre.	

- Todas las tardes habrá actividades de oferta voluntaria y gratuita, llevadas a cabo por voluntarios de la AVCD y del AMPA y con la supervisión docente.
- Lugar: edificio de primaria.
- Horario de actividades: 15:30h – 17:00h. El alumnado podrá pasar al porche a las 15:30h donde les esperarán sus monitores. A las 17:00h saldrán por la entrada principal. El alumnado que continúe con las actividades a partir de las 17:00h, organizadas por el AMPA o el Ayuntamiento, será recogido por sus respectivos monitores en la entrada del centro sin salir del edificio.
- La programación de las actividades será abierta y flexible, en función del grupo de alumnos, de los voluntarios para llevarlas a cabo y de las necesidades que se detecten.
- Para realizar la inscripción, también debéis tener en cuenta las actividades ofertadas por el AMPA y el Ayuntamiento.
- La inscripción en las actividades extraescolares nos proporciona seguridad en su organización, por lo que rogamos sean responsables y consecuentes con sus decisiones.

GRUPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Infantil 1º y 2º	Juegos interactivos Aula: Infoaula	Juegos de mesa y actividades de lectura Biblioteca	Taller de creatividad y arte Aula nº 3	Taller de creatividad y arte Aula nº 3	Cine / juegos populares Aula nº 10 Patio
3º, 4º, 5 y 6º	Juegos de mesa y actividades de lectura Biblioteca	Juegos interactivos Aula: Infoaula	Taller de creatividad y arte Aula nº14	Taller de creatividad y arte Aula nº14	Cine/ juegos populares Biblioteca Patio

Oferta de Servicio para el Colegio

**POETA PLA Y
BELTRÁN
Curso 2016-2017**



hospitales clínicas residencias colegios empresas

Oferta de Servicio

Datos para el estudio

El estudio ha sido elaborado en base a los datos existentes en la actualidad en el "COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN".

El presente estudio tiene por objeto ofertar los servicios de comedor escolar y monitoraje por parte de **Mediterránea de Catering** al "COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN" en las instalaciones que éste dispone en la C/ Calderón de la Barca, s/n 03340-Ibi, Alicante.



Oferta de Servicio

Datos básicos

El servicio se prestará y realizará en las instalaciones que dispone el "COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN" en la C/ Calderón de la Barca, s/n 03340-Ibi, Alicante

El servicio que se prestará será de: lunes a viernes

Almuerzos

Para un potencial de:

Total de días de servicio	173
Servicios diarios a alumnos	70
Número de Servicios anuales	12.110

Estos servicios se realizarán de acuerdo con el calendario escolar anual "COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN", de lunes a viernes excepto festivos, durante 146 días lectivos aproximadamente.

Para llevar a cabo el servicio en el "COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN", **MEDITERRANEA de catering** dispone del siguiente personal en el centro:

Nº de Personas	Categoría profesional	Jornada semanal
1	Cocinero	40 H
1	Auxiliar	20 H
3	Monitora	15 H

Además de:

-1 Supervisor de Zona

-1 Responsable de centro



Oferta de Servicio

Almuerzos

El servicio de Almuerzos estará compuesto, por un menú el cual se adaptara a la edad:

*- Menú Infantil. Para los niños de 3 a 5 años el servicio será en la mesa, además se modificaran las texturas (purés) y ciertos alimentos se servirán troceados (carnes, frutas, etc.).

*- Menú para los niños de 6 a 12 años.

*** Se adjunta tabla de gramajes por edades y Menú orientativo ***

Nuestro **Departamento de Dietética y Nutrición** planificará un menú para los niños que por motivos religiosos o culturales, así lo soliciten.

Por motivos de alergias, intolerancias, dietas bajas en grasa, etc...se preparan dietas especiales, siempre que se aporte un certificado médico con indicación de las condiciones de la dieta.

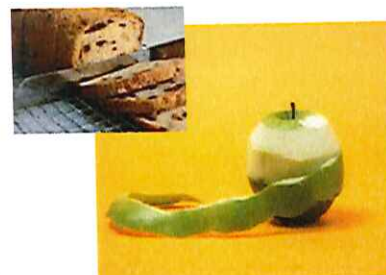
Todos los menús estarán compuestos por:

*- 1er Plato

*- 2º Plato con guarnición

- Postre (1)

*- Pan blanco



(1*) Para adaptarnos a la dieta mediterránea deberíamos incluir 5 días a la semana una pieza de fruta para adaptarnos a la estrategia NAOS.

El calendario de menús se puede ofrecer del siguiente modo:

*-Un menú distinto cada mes a revisar con la dirección del colegio

*-Un menú rotativo de doce semanas teniendo en cuenta las estacionalidades primavera/verano y otro para otoño/invierno también a revisar con la dirección del colegio.

El horario de servicio será de común acuerdo con la dirección del centro.

Oferta de Servicio

Menú para los profesores:

El menú de los alumnos será básicamente el de los profesores con las siguientes variaciones:

- *-Buffet de ensaladas, ya sea como alternativo al primer plato o como complemento.
- *-Un primer plato
- *-Un segundo plato que se adaptarán gramaje a las necesidades de un adulto, pudiéndose incluso variar las guarniciones
- *-El postre tendrá elección entre: fruta de temporada, un lácteo o postre casero
- *- Además de pan blanco se podrá elegir pan integral
- *- Menú dieta

Picnic para las salidas “FUERA DE COLEGIO”

Bolsitas preparadas con dos sándwich o dos bocadillos según la edad, agua mineral y una pieza de fruta.

Ofreciendo para el traslado del Picnic unos contenedores isotérmicos para alimentos, que garantizan el buen estado de los productos hasta la hora de su consumo.



Comidas especiales

Se elaborarán comidas especiales en fechas señaladas: Navidad, Fin de Curso



Oferta de Servicio

Resumen de prestaciones de MEDITERRANEA de catering al “COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN”

Organización y dirección de los trabajos a realizar:

- *- Planificación mensual de menús.
- *- Negociación con proveedores.
- *- Compra, recepción de materias primas y control de stocks (alimenticios).
- *- Elaboración en el propio Centro.

Controles de calidad:

- *- Controles de calidad de las instalaciones.
- *- Controles de producción y limpieza mediante
- *- A.P.P.C.C.(ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)
- *- Auditorias del servicio (INTERNAS y EXTERNAS)
- *- Control dietético de los menús.
- *- Análisis bacteriológicos de materias primas y platos elaborados.

Gestión de personal:

- *- Contratación y tribuciones sociales.
- *- Uniformidad
- *- Reconocimientos médicos.
- *- Control de carnés de manipulador de alimentos.
- *- Formación y reciclaje.

Seguro de responsabilidad civil:

MEDITERRANEA de catering, pone a disposición del “COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN” una póliza de Seguros de Responsabilidad Civil, con la aseguradora AXA, de muy amplia cobertura, quedando asegurada la empresa por daños que puedan sufrir los alumnos durante el tiempo de comedor, así como en los recreos anteriores y posteriores al mencionado servicio de comedor. A continuación, les desglosamos las coberturas y capitales:

Responsabilidad Civil Explotación:

10.000.000 €, con sublímite por víctima de 300.000 €

Responsabilidad Civil Patrimonial:

10.000.000 €, con sublímite por víctima de 300.000 €

Responsabilidad Civil Productos:

10.000.000 €, con sublímite por víctima de 300.000 €

Responsabilidad Civil Locativa:

1.200.000 €

Responsabilidad Civil Cruzada:

10.000.000 €, con sublímite por víctima de 200.000 €



hospitales clínicas residencias colegios empresas

Oferta de Servicio

GASTOS DE EXPLOTACION INCLUIDOS

De acuerdo con la experiencia que **MEDITERRANEA de catering**, tiene en otras unidades y sobre la base de aplicar los estrictos planes de higiene, limpieza, seguridad y vestuario del personal, se prevé que los costes de este apartado cubran los siguientes conceptos:

Material y productos de limpieza y desinfección para la limpieza de:

Cocina.
Cámaras y Almacenes.
Menaje de cocina.
Vajilla, Cubertería y Cristalería.
Vestuarios y Aseos.
Maquinaria y Mobiliario.

Material consumible:

Servilletas de papel.
Menús mensuales.
Bolsas de basura.
Papel resinite y de aluminio.

Controles de calidad:

Análisis bacteriológicos, 8 veces al año (3 pruebas cada vez)
Plan de calidad: auditorías externas 8 veces al año.
Control de carnés de manipulador.
Revisiones sanitarias del personal de **MEDITERRANEA de catering**
Prevención de riesgos laborales
Inspección del departamento de calidad

Personal:

Selección, contratación y administración
Formación y reciclaje.
Manutención.
Uniformes de personal de **MEDITERRANEA de catering**

Administración y supervisión:

Impuestos legales, licencias.
Primas de seguro.
Impuestos y material administrativo.
Contabilidad
Gestión de compras
Apoyo de los departamentos técnicos

Oferta de Servicio

VALOR AÑADIDO AL SERVICIO

✚ Cuando se produzca una ausencia del personal, **MEDITERRANEA DE CATERING** se sustituirá, informando a la directiva del colegio en todo momento.

✚ Se revisará siempre que haya un número adecuado de personal de cocina para preparar los menús diarios, y aumentar personal de cocina si fuera necesario.

✚ Nuestro personal de cocina tendrá un libro de cocina y nuevas recetas cada mes, donde habrá información nutricional de cada plato, así como técnicas de elaboración.

✚ **MEDITERRANEA de catering** tendrá en el **COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN** un supervisor que coordinará toda la operación y vigilará el correcto funcionamiento del servicio de alimentación.

Este Supervisor hará funciones de interlocutor permanente con el Centro. Atenderá cualquier sugerencia, consulta o reclamación disponiendo lo que convenga para conseguir la máxima satisfacción en el servicio en el intervalo más corto posible. Para ello, nuestro Supervisor efectuará visitas periódicas y constantes.

Así mismo, estará totalmente apoyado por los departamentos de la Organización y se dedicará a controlar el cumplimiento de **NORMATIVAS de MEDITERRANEA de catering**, referentes a todas las áreas que abarca el servicio.

De esta manera, aportaremos soluciones rápidas y eficaces sobre asuntos que en la actualidad pueden ser objeto de mejora, como son los procesos de calidad, soporte en materia dietética y nutricional, mejoras en los procesos de elaboración de menús, formación de los trabajadores y de prevención de riesgos laborales, entre otros.

En conclusión, el **COLEGIO POETA PLA Y BELTRÁN** contará en todo momento con el servicio continuo y eficiente de todos los miembros de nuestra organización.

Oferta de Servicio (Mejoras)

EDUCANDO JUNTOS

✚ A principio de curso se entregará a los padres una **carpeta con consejos nutricionales**, guía de alimentos, pirámide nutricional, programa pedagógico, etc.

✚ Se darán **charlas de nutrición y dietética** a los padres, alumnos y docentes, cuando el centro así lo solicite.

✚ Así mismo el colegio tendrá la opción de solicitar **charlas pedagógicas para los padres**, informando de las actividades a desarrollar durante el curso.

ACTIVIDADES PEDAGOGICAS Y MONITORES

✚ El material necesario para estas actividades de comedor y patio será entregado por **MEDITERRANEA DE CATERING**.

✚ Se promoverán actividades al aire libre de juegos tradicionales.

✚ **MEDITERRANEA DE CATERING** hará la dotación inicial de juegos para las actividades exteriores en el patio.

✚ Nuestros monitores serán **titulados en ocio y tiempo libre**, y en otras titulaciones afines y relacionadas con los niños

✚ Se realizará un curso de tiempo libre adicional para los monitores del centro.

✚ **MEDITERRANEA DE CATERING** pondrá a disposición del centro 1 **coordinador de monitores** para supervisión del programa pedagógico, evaluación del mismo, y elaboración y presentación de informes al colegio y a los padres.

✚ Colaboración en celebraciones especiales que realiza el colegio: carnavales, Halloween, eventos deportivo...

Oferta Económica

PRECIO DEL SERVICIO

Precio Menú Completo	Precio Monitor 3h
2,70 €	699,00 €

* Estos precios no llevan incluidos el IVA. Vigente para menús del 10%, Monitores exento



hospitales clínicas residencias colegios empresas

Menú Mayo 2016 Colegio Poeta Pla y Beltrán

	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6
omida	FESTIVO	Llentilles amb verdures (Lentejas a la jardinera) Hamburguesa mixa (Hamburguesa mixta) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Pure de pastanaga, mongetes i patata (Puré de judías, zanahoria y patata) Peix en salsa de tomàquet (marrajo en salsa de tomate frito) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Sopa d'Olla (Sopa de cocido) Pollastre en salsa amb patates (pollo en salsa con patatas) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Arrós a la cubana (Arroz a la cubana) (Arrós, ou i tomaca) (Arroz, huevo, tomate) Amanida Especial (Ensalada Especial) Lacti i pa (Lácteo y Pan)
oración cional		E P L HC 884 47,8 35,6 95,2	E P L HC 712,0 35,5 31,48 74	E P L HC 754 43,5 35,48 67	E P L HC 813 30,3 25 121,3
uesta nas		Arroz+ Huevo+ Fruta	Pasta+ Ave+ Fruta	Verdura+ Pescado+ Lácteo	Verdura+ Jamón+ Fruta
	DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13
omida	Amanida de pasta (Ensalada de pasta tricolor) Nuggets (Nuggets de pollo) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Sopa de Peix (Sopa de Pescado y fideos finos) Cinta de llom amb formatge (Cinta de lomo adobado con queso fundido) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Crema de verdures (Crema de verduras) Lluç en salsa amb patates (Merluza en salsa con patatas) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Patates cuites amb vedella (Patatas guisadas con ternera) Croquetes de pernil (Croquetas de Jamón) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Paella de peix i vegetals Paella de pescado y verduras Amanida Especial (Ensalada Especial) Lacti i pa (Lácteo y Pan)
oración cional	E P L HC 842 25,5 39,48 100	E P L HC 792 48,5 32,48 67	E P L HC 784 37,15 34,24 81,9	E P L HC 854 26,5 35,48 100	E P L HC 742,5 29,9 26,64 200,6
uesta nas	Verdura+ Carne+ Fruta	Arroz+ Pescado+ Lácteo	Patata+ Ave+ Fruta	Arroz+ Huevo+ Lácteo	Verdura+ carne+ Fruta
	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
omida	Pasta al brunyen (Coditos al gratén) Mero Mariner (Mero a la marinera) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Bullit Valencià (Hervido valenciano) Mandonguilles (Albóndigas en salsa) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Potatge de cigrons amb verdures (Potaje de garbanzos con verduras) Lluç en salsa verd (Merluza en salsa verde) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Sopa de Peix (Sopa de Pescado) Pollastre amb llimona (muslitos de pollo al limón) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Arrós a la cubana (Arroz a la cubana) (Arrós, ou i tomaca) (Arroz, huevo, tomate) Amanida Especial (Ensalada Especial) Lacti i pa (Lácteo y Pan)
oración cional	E P L HC 868 45,5 23,48 84	E P L HC 812 24,5 35,48 90	E P L HC 815 51,8 25,6 99,2	E P L HC 810 45,5 25,48 89	E P L HC 818 30 24,88 123,1
uesta nas	Verdura+ huevo+ Lácteo	Patata+ ave+ Fruta	Verdura+ carne+ Lácteo	Arroz+ Huevo+ Fruta	Verdura+ Jamón+ Fruta
	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27
omida	Macarrons amb tonyina i tomàquet (Macarrones con atún y tomate) Escalopa de lluç (escalope de merluza) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Llentilles estofades (Lentejas estofadas) Trita de pernil i formatge (Tortilla de york y queso) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Crema de Carabassin (Crema de calabacin) Vedella en salsa de pastanagues (Ternera en Salsa de zanahorias) Amanida (Ensalada) Lacti i pa (Lácteo y Pan)	Fesols blancs amb carn i carlota (alubias blancas con carne y zanahorias) Croquetes d'abadejo (Croquetas de bacalao) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Paella mixta (pollastre i conill) Paella mixta (pollo y conejo) Amanida Especial (Ensalada Especial) Fruita i pa (Fruta y Pan)
oración cional	E P L HC 842 33,5 29,48 112	E P L HC 865 40,8 42,6 87,2	E P L HC 809 40 34,88 80,1	E P L HC 794,5 26,4 30,24 106,5	E P L HC 698 27,5 18,48 113
uesta nas	Verdura+ Ave+ Lácteo	Patata+ Pescado+ Fruta	Arroz+ Huevo+ Fruta	Pasta+ carne+ Fruta	Verdura+ pescado+ Lácteo
	DÍA 30	DÍA 31			
omida	Canelons de carn al forn amb beixamel i tomaca (canelones de carne al horno con bechamel y tomate) Salsitxes de pollastre amb patates (Salchichas de pollo al horno con patatas) Amanida (Ensalada) Fruita i pa (Fruta y Pan)	Arrós a la cubana (Arroz a la cubana) (Arrós, ou i tomaca) (Arroz, huevo, tomate) Amanida Especial (Ensalada Especial) Fruita i pa (Fruta y Pan)			
oración cional	E P L HC 937 13,5 30,48 75	E P L HC 759 26,5 22,48 119			
uesta nas	Verdura+ huevo+ Lácteo	Patata+ ave+ Fruta			

E: Energía P: Proteínas L: Lípidos HC: Hidratos Carbono

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, cebolla, Zanahoria...)

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

SEGÚN EL REGLAMENTO 1169/2011, TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.
PARA CUALQUIER DUDA O CONSULTA AL RESPECTO, PREGUNTAR POR NUESTRO PERSONAL PARA QUE PUEDA ATENDERLE

		MIÉRCOLES 1				JUEVES 2				VIERNES 3										
Comida						Crema de carabasseta Crema de calabacín				Entremesos (pernil york, formatge, salsitxó) Entremeses (jamón york, queso, salchichón) Fideuà (Pasta, peix, marisc) Fideuà (pasta, pescado y marisco)				Arròs de camp (magre de porc i verdures) Arroz campero (magro y verduras)						
						Truita de tonyina Tortilla de atún				Ensalada				Ensalada especial 2						
						Ensalada				Ensalada				Ensalada especial 2						
						Fruita i pa (Fruta y Pan)				Fruita i pa (Fruta y Pan)				Crema i pa (Natillas y Pan)						
Valoración Nutricional						E	P	L	HC	E	P	L	HC	E	P	L	HC			
						560,2	19,9	30,64	49,87	918,3	44,7	38,68	100,97	823	32	26,88	120,1			
Propuesta Cenas						Arroz+ Ave+ Fruta				Verdura+ carne +Lácteo				Patata+ Huevo+ Fruta						
	LUNES 6				MARTES 7				MIÉRCOLES 8				JUEVES 9				VIERNES 10			
Comida	Macarrons bolonyesa Macarrones boloñesa				Ensalada andalusa (creïlla, pimentó verd, ceba, tonyina) Ensalada andalusa (patata, tomate, pimiento verde, cebolla, atún)					Llentilles guisades Lentejas guisadas				Creïlles guisades amb sépia Guiso de patatas con sepia			Fideuà (Pasta, peix, marisc) Fideuà (pasta, pescado y marisco)			
	Filet de lluç en salsa verd Filete de merluza en salsa verde Ensalada				Pernilets de pollastre al forn amb bajoquetes Jamoncitos de pollo al horno con judías verdes					Abadejo a la planxa amb tomaquets cherry Bacalao a la plancha y tomatitos cherry				Salsitxes de pollastre (salchichas de pollo)			Ensalada especial 4			
	Fruita i pa (Fruta y Pan)				Fruita i pa (Fruta y Pan)					Fruita i pa (Fruta y Pan)				Fruita i pa (Fruta y Pan)			Flam i pa (Flan y Pan)			
Valoración Nutricional	E	P	L	HC	E	P	L	HC	E	P	L	HC	E	P	L	HC	E	P	L	HC
	854	38,6	32,08	111	750	46,5	29,48	77	721,3	38,6	30	86,67	808	32,5	21,48	102	855	32,2	30,12	114,07
Propuesta Cenas	Verdura+ Jamón+ Lácteo				Verdura+ Carne+ Fruta				Arroz+ huevo+ Fruta				Pasta + Pescado+ Lácteo				Verdura+ Ave+ Fruta			
	LUNES 13				MARTES 14				MIÉRCOLES 15				JUEVES 16				VIERNES 17			
Comida	Canelones al brunyen Canelones al gratén				Arròs a la cubana (Arroz a la cubana)				Espaguetis amb tonyina i tomaca Espaguetis con atún y tomate frito				Crema de carabasseta, bajoquetes, carlota i formatge ratllat Crema de calabacín, judías verdes, zanahoria y queso rallado			Paella Mixta (Pollastre i conill) Paella Mixta (pollo y conejo)				
	Llom d'abadejo a la planxa Lomo de abadejo a la plancha Ensalada				(salsitxes i ous fregits) (salchichas y huevos fritos)				Mandonguilles en salsa Albóndigas en salsa				Lluç a la romana Merluza a la romana			Ensalada Especial 2				
	Fruita i pa (Fruta y Pan)				Ensalada especial 3 Fruita i pa (Fruta y Pan)				Ensalada Fruita i pa (Fruta y Pan)				Ensalada Fruita i pa (Fruta y Pan)			Crema i pa (Natillas y Pan)				
Valoración Nutricional	E	P	L	HC	E	P	L	HC	E	P	L	HC	E	P	L	HC	E	P	L	HC
	841,25	46,87	35,82	86,97	873,3	30,7	35,68	76,97	945,3	28,8	46,8	109,17	735,3	36,7	32,68	75,97	834	31	25,88	124,1
Propuesta Cenas	Verdura+ Carne+ Fruta				Verdura+ pescado+ Lácteo				Verdura+ Ave+ Fruta				Pasta+ Huevo+ Lácteo				Patata+ pescado+ Fruta			
	LUNES 20				MARTES 21															
Comida	Espirals de colors bolonyesa Espirales de colores a la boloñesa				Ensalada russa Ensaladilla rusa															
	Escalopa de lluç Escalope de merluza Ensalada				Hamburguesa completa															
	Fruita i pa (Fruta y Pan)				Fruita i pa (Fruta y Pan)															
Valoración Nutricional	E	P	L	HC	E	P	L	HC												
	901	45,6	33,08	112	957	33,5	44,48	109												
Propuesta Cenas	Verdura+ Huevo+ Lácteo				Verdura+ Pescado+ Fruta															

E: Energía P: Proteínas L: Lípidos HC: Hidratos Carbono

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maiz, Pepino, cebolla, Zanahoria...)

FRUTA VARIADA y de TEMPORADA

SEGÚN EL REGLAMENTO 1169/2011, TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGICOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO.
PARA CUALQUIER DUDA O CONSULTA AL RESPECTO, PREGUNTAR POR NUESTRO PERSONAL PARA QUE PUEDA ATENDERLE



mediterránea

Fichas Técnicas de Platos

Abril 2015

CP. POETA PLA Y BELTRÁN

Departamento de Nutrición Humana y Dietética

mediterránea

FICHAS TÉCNICAS DEL MENÚ: 1ª SEMANA						
NOMBRE DEL PLATO/ ALIMENTO	COMPOSICIÓN	GRAMAJE (g)	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ			
			ENERGÍA (kcal)	PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)
ARROZ A LA CUBANA	Arroz	60	216.6	4.56	0.36	52.08
	Ajo	2	2.28	0.106	0.0046	0.486
	Tomate triturado	50	11	0.4	0.05	2.25
	Huevo	55	86.35	6.655	6.655	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
	Aceite	5	45	0	5	0
	TOTAL	172.2	361.23	11.721	12.0696	54.816
ENSALADA ESPECIAL	Lechuga	30	4.2	0.45	0.09	0.42
	Tomate	50	10.5	0.55	0.13	1.85
	Pimiento rojo	5	0.95	0.045	0.01	0.185
	Jamón york	15	13.05	1.875	0.324	0.69
	Zanahoria	10	1.8	0.1	0.011	0.35
	Vinagre	5	0.2	0.02	0	0.03
	Aceite	5	45	0	5	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
	TOTAL	120.2	75.7	3.04	5.565	3.525

mediterránea

FICHAS TÉCNICAS DEL MENÚ: 3ª SEMANA						
NOMBRE DEL PLATO/ ALIMENTO	COMPOSICIÓN	GRAMAJE (g)	ENERGÍA (kcal)	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ		
				PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)
LENTEJAS	Lentejas	60	189.4	14.28	1.08	32.4
ESTOFADAS	Zanahoria	5	1.65	0.045	0.0095	0.365
	Tomate	10	1.8	0.1	0.011	0.35
	Ajo	1	1.14	0.053	0.0023	0.243
	Cebolla	10	4.5	0.116	0.016	0.79
	Pimiento verde	5	0.95	0.045	0.01	0.185
	Pimiento rojo	5	0.95	0.045	0.01	0.185
	Tomate triturado	15	3.3	0.12	0.015	0.675
	Aceite	10	90	0	10	0
	Patata	30	21.6	0.75	0.048	4.83
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		151.2	314.3	15.6	11.2	40.0
NUGETS DE POLLO	Nuggets pollo	100	226.0	10.2	13.7	15.6
	Aceite	10	90	0	10	0
TOTAL		110	316.0	10.2	23.7	15.6
PATATAS FRITAS	Aceite	10	90	0	10	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
	Patatas	75	54	1.875	0.12	12.075
TOTAL		85.2	144	1.875	10.12	12.075
ENSALADA	Lechuga	30	4.2	0.45	0.09	0.42
	Tomate	50	10.5	0.55	0.13	1.85
	Zanahoria	15	2.7	0.15	0.0165	0.525
	Aceite	5	45	0	5	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		100.2	62.4	1.2	5.2	2.8

mediterránea

CREMA DE CALABACIN	Patatas	80	57.6	2	0.128	12.88	Cocción
	Aceite	10	90	0	10	0	
	Sal	0.2	0	0	0	0	
	Calabacin	120	34.8	1.32	0.12	5.52	
	TOTAL	210.2	182.4	3.3	10.2	18.4	
ALBÓNDIGAS EN SALSA	Albóndigas	90	258.3	8.784	19.845	11.043	Cocción
	Cebolla	10	4.5	0.116	0.016	0.79	Fritura
	Vino blanco	5	3.9	0.005	0	0.055	Rehogado
	tomate triturado	25	5.5	0.2	0.025	1.125	
	Aceite	10	90	0	10	0	
	Sal	0.2	0	0	0	0	
	TOTAL	140.2	362.20	9.11	29.89	13.01	
OLLETA ALCOYANA	Judías secas	60	183	12.84	0.9	32.88	Cocción
	Zanahoria	10	3.3	0.09	0.019	0.73	
	Tomate	10	1.8	0.1	0.011	0.35	
	Ajo	1	1.14	0.053	0.0023	0.243	
	Cebolla	10	4.5	0.116	0.016	0.79	
	Magro de cerdo	50	9.0	1.5	0.0	0.0	Horno
	Pimiento verde	10	1.9	0.09	0.02	0.37	
	Pimiento rojo	10	1.9	0.09	0.02	0.37	
	Tomate triturado	20	4.4	0.16	0.02	0.9	
	Aceite	10	90	0	10	0	
	Patata	25	25	0.625	0.04	4.025	
	Sal	0.2	0	0	0	0	
	TOTAL	216.2	325.9	15.7	11.0	40.7	

mediterränes

CROQUETAS DE BACALAO		120	151.2	5.76	2.52	28.2
	Croquetas de bacalao	120	151.2	5.76	2.52	28.2
	Aceite	10	90	0	10	0
TOTAL		130	241.2	5.76	12.52	28.2
PAELLA MIXTA:						
POLLO Y CONEJO		1	1.14	0.053	0.0023	0.243
	Ajo	1	1.14	0.053	0.0023	0.243
	Cebolla	10	4.5	0.116	0.016	0.79
	Pimiento verde	5	0.95	0.045	0.01	0.185
	Pimiento rojo	5	0.95	0.045	0.01	0.185
	Tomate triturado	15	3.3	0.12	0.015	0.675
	Pollo	20	19.2	4.26	0.248	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
	Zanahoria	10	3.3	0.09	0.019	0.73
	Aceite	5	45	0	5	0
	Conejo	30	39.9	6.9	1.38	0
	Arroz	60	216.6	4.56	0.36	52.08
TOTAL		161.2	334.8	16.2	7.1	54.9
ENSALADA ESPECIAL						
	Lechuga	30	4.2	0.45	0.09	0.42
	Tomate	50	10.5	0.55	0.13	1.85
	Pimiento rojo	5	0.95	0.045	0.01	0.185
	Jamón york	15	13.05	1.875	0.324	0.69
	Zanahoria	10	1.8	0.1	0.011	0.35
	Vinagre	5	0.2	0.02	0	0.03
	Aceite	5	45	0	5	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		120.2	75.7	3.04	5.565	3.525

mediterránea

FICHAS TÉCNICAS DEL MENÚ: 4ª SEMANA						
NOMBRE DEL PLATO/ ALIMENTO	COMPOSICIÓN	GRAMAJE (g)	ENERGÍA (kcal)	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ		
				PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)
						TÉCNICA CULINARIA
PASTA BOLOÑESA	Pasta	70	224.7	8.4	1.4	47.6
	Tomate triturado	20	4.4	0.16	0.02	0.9
	carne picada	15	39.75	2.28	3.075	0.795
	Sal	0.2	0	0	0	0
	Queso rallado	10	40.1	2.9	3.1	0.15
	Aceite	5	45	0	5	0
TOTAL		120.2	354.0	13.7	12.6	49.4
PESCADO AL HORNO	Pescado	150	140.25	25.17	5.1	0
	Aceite	5	45	0	5	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		155.2	185	25	10	0
VERDURAS ASADAS (pimiento, cebolla, ajo y patata)	Patata	30	21.6	0.75	0.048	4.83
	Sal	0.2	0	0	0	0
	Cebolla	10	4.5	0.116	0.016	0.79
	Aceite	5	45	0	5	0
	Ajo	1	1.14	0.053	0.0023	0.243
	Pimientos	40	7.6	0.36	0.08	1.48
TOTAL		86.2	79.84	1.279	5.1463	7.343
ENSALADA	Lechuga	30	4.2	0.45	0.09	0.42
	Tomate	50	10.5	0.55	0.13	1.85
	Zanahoria	15	2.7	0.15	0.0165	0.525
	Aceite	5	45	0	5	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		100.2	62.4	1.15	5.2365	2.795

mediterránea

SOPA CUBIERTA						
Ajo	5	5.7	0.265	0.0115	1.215	Cocción
Caldo de verduras	50	92	6.3	4.485	7.09	
Pollo	20	19.2	4.26	0.248	0	
Pasta	20	14.4	0.5	0.032	3.22	Cocción
Huevo	15	23.55	1.815	1.815	0	Horno (Tortilla)
Pan	20	48.8	1.8	0.32	10.3	
Jamón tacos	15	36.15	4.65	1.95	0.015	
Sal	0.2	0	0	0	0	
TOTAL		145.2	240	20	9	22
PATATAS						
Ternera	50	65.5	10.35	2.7	0	Cocción
Cebolla	25	11.25	0.29	0.04	1.975	
Zanahoria	30	9.9	0.27	0.057	2.19	
Ajo	1	1.14	0.053	0.0023	0.243	
Pimiento rojo	30	5.7	0.27	0.06	1.11	
Pimiento verde	10	1.9	0.09	0.02	0.37	
Patatas	120	86.4	3	0.192	19.32	
Aceite	10	90	0	10	0	
Sal	0.2	0	0	0	0	
Tomate triturado	30	6.6	0.24	0.03	1.35	
TOTAL		306.2	278.4	14.6	13.1	26.6
CALAMARES ROMANA						
Calamares romana	100	200	5.6	8	24	
Aceite	10	90	0	10	0	
TOTAL		110.0	290.0	5.6	18.0	24.0

mediterránea

SOPA DE						
MENUDILLOS						
Ajo	5	5.7	0.265	0.0115	1.215	Cocción
Caldo de verduras	50	92	6.3	4.485	7.09	
Pollo	20	19.2	4.26	0.248	0	
Pasta	20	14.4	0.5	0.032	3.22	Cocción
Huevo	15	23.55	1.815	1.815	0	Horno (Tortilla)
Jamón tacos	15	36.15	4.65	1.95	0.015	
Sal	0.2	0	0	0	0	
TOTAL		125.2	191	18	9	12
POLLO EN						
SALSA						
Muslo de pollo	160	174.4	31.2	5.6	0	Horneado
Zanahoria	15	4.95	0.135	0.0285	1.095	
Aceite	5	45	0	5	0	
Cebolla	10	4.5	0.116	0.016	0.79	
Ajo	1	1.14	0.053	0.0023	0.243	
Vino blanco	5	3.9	0.005	0	0.055	
Harina	5	17.4	0.465	0.06	4	
Caldo de la olla	20	20.2	2.256	0.486	1.828	
Sal	0.2	0	0	0	0	
TOTAL		221.2	271.49	34.23	11.19	8.011
ARROZ A LA						
CUBANA						
Arroz	60	216.6	4.56	0.36	52.08	COCCION
Ajo	2	2.28	0.106	0.0046	0.486	
Tomate triturado	50	11	0.4	0.05	2.25	
Huevo	55	86.35	6.655	6.655	0	
Sal	0.2	0	0	0	0	
Aceite	5	45	0	5	0	
TOTAL		172.2	361.23	11.721	12.0696	54.816

mediterránea

ENSALADA ESPECIAL								Crudo
	Lechuga	30	4.2	0.45	0.09	0.42		
	Tomate	50	10.5	0.55	0.13	1.85		
	Pimiento rojo	5	0.95	0.045	0.01	0.185		
	Jamón york	15	13.05	1.875	0.324	0.69		Coccion
	Zanahoria	10	1.8	0.1	0.011	0.35		
	Vinagre	5	0.2	0.02	0	0.03		
	Aceite	5	45	0	5	0		
	Sal	0.2	0	0	0	0		
TOTAL		120.2	75.7	3.04	5.565	3.525		

mediterránea

FICHAS TÉCNICAS DEL MENÚ: 5ª SEMANA						
NOMBRE DEL PLATO/ ALIMENTO	COMPOSICIÓN	GRAMAJE (g)	ENERGÍA (kcal)	INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ		
				PROTEÍNAS (g)	LÍPIDOS (g)	CARBOHIDRATOS (g)
TÉCNICA CULINARIA						
PASTA	Pasta	70	224.7	8.4	1.4	47.6
NAPOLITANA	Tomate triturado en conserva	20	4.4	0.16	0.02	0.9
	Sal	0.2	0	0	0	0
	Aceite	10	90	0	10	0
TOTAL		100.2	319.1	8.56	11.42	48.5
PESCADO EN SALSA DE TOMATE	Pescado	150	140.25	25.17	5.1	0
	Cebolla	15	6.75	0.174	0.024	1.185
	Aceite	10	90	0	10	0
	Tomate nat. Triturado	50	11	0.4	0.05	2.25
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		225.2	248.0	25.7	15.2	3.4
ENSALADA	Lechuga	30	4.2	0.45	0.09	0.42
	Tomate	50	10.5	0.55	0.13	1.85
	Zanahoria	15	2.7	0.15	0.0165	0.525
	Aceite	5	45	0	5	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		100.2	62.4	1.2	5.2	2.8
SOPA DE PESCADO	Arroz	15	54.15	1.14	0.09	13.02
	Pescado blanco	20	18.4	3.18	0.56	0.16
	Preparado de marisco	25	56.25	3.175	0	0.2
	Caldo de pescado	25	37.5	2.6	0.4225	5.825
	Cebolla	10				
	Aceite	5	45	0	5	0
	Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL		100.2	211.3	10.1	6.1	19.2

mediterránea

HAMBURGUESA MIXTA		Hamburguesa precoc.	130	208	24.83	10.27	2.47
		Aceite	10	90	0	10	0
TOTAL			140	298	24.83	20.27	2.47
PATATAS FRITAS		Aceite	10	90	0	10	0
		Sal	0.2	0	0	0	0
		Patatas	75	54	1.875	0.12	12.075
TOTAL			85.2	144	1.875	10.12	12.075
LENTEJAS		Lentejas	60	188.4	14.28	1.08	32.4
Cocción		Zanahoria	5	1.65	0.045	0.0095	0.365
		Tomate	10	1.8	0.1	0.011	0.35
		Ajo	1	1.14	0.053	0.0023	0.243
		Cebolla	10	4.5	0.116	0.016	0.79
		Pimiento verde	5	0.95	0.045	0.01	0.185
		Pimiento rojo	5	0.95	0.045	0.01	0.185
		Tomate triturado	15	3.3	0.12	0.015	0.675
		Aceite	10	90	0	10	0
		Patata	30	21.6	0.75	0.048	4.83
		Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL			151.2	314.3	15.6	11.2	40.0
VARITAS DE MERLUZA		Varitas de merluza	120	225.6	8.976	10.656	25.104
		Aceite	10	90	0	10	0
TOTAL			130	315.6	8.98	20.66	25.10
HERVIDO VALENCIANO		Judías verdes	130	32.5	2.47	0.26	5.46
		Cebolla	25	11.25	0.29	0.04	1.975
		Patatas	20	14.4	0.5	0.032	3.22
		Zanahoria	60	19.8	0.54	0.114	4.38
		Aceite	10	90	0	10	0
		Sal	0.2	0	0	0	0
TOTAL			245.2	168.0	3.8	10.4	15.0

mediciones

TORTILLA CON JAMÓN YORK	Huevo pasteurizado	60	94.2	7.26	7.26	0	Horno (Tortilla)
	Jamón york	20	17.4	2.5	0.432	0.92	Coccion
	Acete	10	90	0	10	0	
	Sal	0.2	0	0	0	0	
	TOTAL	90.2	202	10	18	1	

RESOLUCIÓ de la direcció general de Centres i Personal Docent per la qual s'establix la puntuació mínima per a la concessió d'ajudes de menjador en el curs 2016/2017

Vista la RESOLUCIÓ de 27 de juliol de 2016, del conseller d'Educació, Investigació, Cultura i Esport, per la qual es convoca la concessió d'ajudes de menjador escolar en els centres educatius no universitaris públics i privats concertats per al curs escolar 2016-2017.

Vistos els certificats expedits pels centres docents inclosos en la convocatòria i els resums generals provincials de les sol·licituds presentades a l'empara d'esta convocatòria.

Vist l'article 18 de l'Orde 46/2010, de 28 de maig, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual s'establixen les bases reguladores per a la concessió d'ajudes de menjador escolar en els centres educatius no universitaris de titularitat de la Generalitat, que estableix que la direcció general amb competències en matèria d'ordenació i centres docents decidirà la puntuació mínima a partir de la qual es concediran les ajudes de menjador de caràcter assistencial, d'acord amb les disponibilitats pressupostàries, comunicant-ho a les direccions territorials.

Per allò que s'ha exposat,

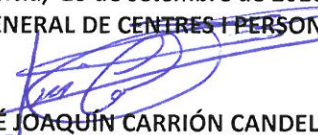
RESOLC

Establir la puntuació mínima per ser beneficiari de les ajudes per al menjador escolar, així com l'import d'ajuda corresponent a cada puntuació.

PUNTUACIÓ	IMPORT DE L'AJUDA
20	4,25 €
19	4 €
18	3 €
17	3 €
16	2,8 €
15	2,8 €
14	2,8 €
13	2 €
12	2 €
11	2 €

En compliment del que disposa l'article 15 de l'esmentada resolució de 27 de juliol de 2016, les direccions territorials amb competències en matèria d'Educació, emetran la corresponent resolució definitiva, que contindrà la relació de tot l'alumnat que participa en la convocatòria en cada centre, detallant els beneficiaris així com les sol·licituds denegades i el motiu de la denegació.

Esta resolució posa fi a la via administrativa, podent ser potestativament recorreguda en reposició davant del conseller d'Educació, Investigació, Cultura i Esport en el termini d'un mes des de la seua publicació, o ser impugnada per mitjà de la interposició de recurs contenciós-administratiu davant de la Sala del Contencioso-administrativo del Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana, en el termini de dos mesos a comptar des de l'endemà a la data de la seua publicació.

València, 13 de setembre de 2016
EL DIRECTOR GENERAL DE CENTRES I PERSONAL DOCENT

JOSÉ JOAQUÍN CARRIÓN CANDEL

