

CENTRE: C.E. I. P. CERVANTES

CÓDIGO: 03006050

DIRECCIÓN: SAN JOSÉ , 44

TELÈFONO: 965551492

LOCALIDAD: IBI

CURSO: 2009/2010

DIRECTOR: JOSÉ FRANCISCO BERNABEU MARTÍNEZ

ENCARGADO: PABLO GUERRA MARTÍNEZ.

## **PROYECTO EDUCATIVO DEL COMEDOR**

**CURSO: 2009/10**

# PLAN ANUAL DE COMEDOR

2009-2010

1. OBJETIVOS
2. ACTIVIDADES
3. HORARIOS
4. EQUIPOS PEDAGÓGICOS
5. ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO
6. INFRAESTRUCTURA
7. PRESUPUESTO ECONÓMICO
8. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y  
ACTIVIDADES DEL PLAN
9. RELACIÓN DE 20 MENÚS TIPO
10. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR

## 1.- OBJETIVOS.

### *A.- OBJETIVOS GENERALES A DESARROLLAR*

1. Asumir la finalidad social que por las características geográficas, sócio-culturales y económicas del entorno 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 un comer equilibrado, suficiente, variado y con una buena presentación, de acuerdo con sus necesidades.
4. Posibilitar una organización flexible y participativa que facilite el servicio de comedor y 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 a tener cuidado de su bienestar y seguridad.
6. Establecer una coordinación y una comunicación entre el personal encargado, educadores y personal de cocina y padres de alumnos.
7. Procurar que los alimentos que se sirven sean de calidad y de fácil adquisición, intentando conseguirlos al mínimo precio posible.
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 en la cocina y en el comedor.

### *B.- OBJETIVOS GENERALES EN LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA:*

1. Conocer la necesidad de alimentarse.
2. Comer alimentos variados evitando caprichos o rechazos de la comida sin razón.
3. Diferenciar entre alimentos necesarios y productos desaconsejables.
4. Fomentar la autonomía personal de los niños/as.
5. Adquirir hábitos de higiene antes de sentarse a comer: lavarse la cara, las manos y peinarse.

6. Sentarse correctamente en la mesa y levantarse sólo lo necesario.
7. Usar correctamente los cubiertos y demás utensilios que hay en la mesa.
8. Solicitar la cantidad de comida que se van a comer, siempre que se respeten los mínimos para cubrir sus necesidades nutritivas.
9. Adquirir el hábito de comer poco a poco y masticar bien los alimentos con la boca cerrada.
10. Fomentar en los alumnos/as actitudes de ayuda, colaboración y tolerancia
11. Habituarse a hablar en voz baja durante la comida.
12. Habituarse a recoger la mesa con orden y aseo.

*C.- OBJETIVOS RELACIONADOS CON LA EDUCACIÓN PARA EL TIEMPO LIBRE.*

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

## 2. ACTIVIDADES.

### *A. ACTIVIDADES GENERALES A DESARROLLAR.*

1. Realizar el Plan de Comedor.
2. Clarificar con la empresa los gastos previsibles para el curso escolar en cuanto a educadoras así como los menús a ofertar y la posibilidad de efectuar cambios.
3. Realizar todas las acciones necesarias para conseguir una financiación de los gastos que posibiliten la continuidad del comedor de una manera estable.
4. Ofrecer a todos los alumnos el servicio de comedor y fijar el precio de la minuta en 4 euros, según establece la administración de forma anual y obligatoria.
5. Elaborar un listado de menús-tipo normal, de regimenes y vegetariano que de una forma rotativa se irán ofreciendo a lo largo del curso, introduciendo modificaciones siempre que sean necesarias.
6. Tener en cuenta a la hora de elaborar los menús unas normas dietéticas que garanticen la cobertura de las necesidades nutricionales de los usuarios.
7. Ofrecer a los menús una variedad de alimentos adecuada y una buena presentación.
8. Informar a los padres de los menús que sirve el Comedor Escolar.
9. Contactar con los proveedores, llevar la contabilidad y efectuar los pagos.
10. Informar anualmente al Consejo Escolar de la situación económica del comedor.

### *B.- ACTIVIDADES PROPIAS DE COMEDOR.*

1. Distribuir los alumnos por mesas teniendo en cuenta la relación de amistad, variedad de sexos y de edades y compatibilidad en la relación.
2. Establecer unos turnos de "jefe de mesa" e informarlos de su tarea.
3. Programar una serie de actividades y objetivos progresivos para conseguir la formación de unos hábitos correctos a la mesa.
4. Dejar tiempo a los alumnos por lavarse las manos antes y después de comer.
5. Enseñarlos a pasar con cuidado los diferentes alimentos a los compañeros.

6. Crear un ambiente acogedor durante la comida manteniendo una conversación agradable.
7. Fomentar la importancia de no jugar con los alimentos.
8. Necesidad de utilizar correctamente los cubiertos y otros utensilios.

#### *C.- ACTIVIDADES DE RELACIÓN CON LAS FAMILIAS.*

1. Establecer comunicación con los padres de los alumnos que presentan problemas tanto a la hora de comer como de conducta.
2. Colaborar con las familias en campañas bucodentales y de salud.
3. Recordar diariamente lo que los alumnos han comido (según edad)
4. Información sobre l'origen de los alimentos mediante charlas o campañas sobre alimentación.
5. Aconsejar en relación al almorzar de los alumnos.
6. Informar y gestionar los pagos.

#### *D.- ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE NO DIRIGIDAS*

1. Estas se realizarán en el patio, siempre que las condiciones climáticas lo permiten y siempre vigiladas por las educadoras
2. El material a emplear para llevar a cabo estas actividades será de uso exclusivo del comedor, es decir, mediante el material que dispone el comedor (pelotas, cuerdas, juguetes...
3. Vigilar que los alumnos no realicen actividades peligrosas o hirientes para otros.
4. Controlar a los alumnos cuando por cuestiones climatológicas éstos tengan que permanecer dentro del edificio.

#### *E.- ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE DIRIGIDAS*

1. Diferentes talleres en aulas a determinar de la planta baja del centro. Estos talleres serán impartidos por los educadores/se, y podrían ser: conta-contes, manualidades, juegos de mesa: ajedrez, dominó, parchís, rompecabezas, teatro y disfraces...

2. También se puede utilizar la biblioteca del centro como sala de estudio y cualquiera de sus dependencias mientras la actividad sea programada y esté bajo la supervisión de los educadores.
3. Potenciar los *juegos de siempre* que no necesitan materiales sofisticados en los que lo significativo es el propio juego y no el juguete. Algunos de los que desarrollaremos serán: La goma, comba, la gallinita ciega, el escondite, canicas, chapas, ratón y el gato, ahorcado...
4. Potenciar los juegos cooperativos para crear un clima relajado y propicio a la participación en el grupo pretendiendo que todos tengan posibilidades de intervenir y de no hacer de la eliminación el punto central del juego. Se pretende facilitar el encuentro de los otros y el acercamiento mutuo superando retos u obstáculos y no superar a los demás.

### 3.- HORARIOS

#### *A.- HORARIO GENERAL DEL COMEDOR.*

El servicio de comedor comienza a las 12: 30 (12:20 en Infantil) cuando salen los alumnos de las clases y finaliza a las 15:30 cuando regresan a ellas.

#### *B.- EDUCADORAS.*

Las educadoras deberán llegar al centro 10 minutos antes de la salida de los alumnos y se marcharán una vez que suene la sirena a las 15:30 de la tarde.

#### *C.- EL PERSONAL DE COCINA.*

La cocinera llegará al centro con el catering a las 13 horas aproximadamente.

## 4.- EQUIPOS PEDAGÓGICOS

### COMPOSICIÓN

- José Francisco Bernabeu Martínez – DIRECTOR
- Pablo Guerra Martínez – ENCARGADO
- Ana María Martínez Guirao- EDUCADORA
- M<sup>a</sup> Esther Hernández Sola - EDUCADORA
- Sofía Morant Gisbert - EDUCADORA
- Yolanda Aunión Martínez – EDUCADORA

Durante el servicio de comedor permanecerá en el centro como mínimo el Director o el Encargado de comedor.

El número de educadoras lo marcará la media de comensales del centro. La media del curso pasado nos indica que podemos mantener de forma muy ajustada 4 educadoras. Si durante el curso aumenta o baja el número de comensales el número de educadoras puede variar.

## 5.-ORGANIZACIÓN Y AGRUPAMIENTO DEL ALUMNADO

### Alumnos de Infantil:

12:20-12:30. Recogida de alumnos.

12:30-12:45. Aseo personal.

12:45-13:00. Entrada al comedor.

13:00-14:00. Comida.

14:00-14:15. Cepillado de dientes y aseo personal.

14-15-15:15. Siesta o juegos

15:15-15:30. Preparación para el comienzo de las clases.

### Alumnos de Primaria:

12:30-12:45. Recogida de alumnos.

12:45-13:15. Juegos.

13:15-13:30. Aseo personal.

13:30-13:45. Entrada al comedor.

13:45-14:30. Comida.

14:30-15:00. Cepillado de dientes y aseo personal.

15:00-15:30. Juegos o biblioteca.

## 6.-INFRAESTRUCTURA

El Comedor está instalado junto al edificio principal en un aula prefabricada y consta de un obrador de aproximadamente 5 m<sup>2</sup> y una extensión de unos 95 m<sup>2</sup> para situar a los alumnos.

La cocina cuenta con 2 amplios fregaderos, un expendedor de papel, un mostrador y un lavavajillas.

El comedor cuenta con un armario recientemente adquirido para la conservación de los diferentes utensilios y 2 armarios casilleros para que los alumnos guarden los suyos.

## 7.-PRESUPUESTO ECONÓMICO

Para la realización del presupuesto de comedor para el curso 2009/10 debemos tener en cuenta los siguientes datos:

Remanente:

Media esperada: 90 alumnos.

Precio menú: 4 euros.

Aportación de la Conselleria comensal/día: 1'44 euros

Precio minuta empresa: 3'3277 euros.

Coste Educadoras/mes: Infantil: 717'97; Primaria: 778'36

Pago Encargado/Director/Día: 22'54

Días de comedor: 146

<b>GASTOS</b>	<b>INGRESOS</b>
Comida: 43.725'978	Comida: 52.560
Educadoras: 23.941'28	Funcionamiento: 18.921'6
Director/Encargado: 6.581'68	Intereses: 1200
Material: 2000	Atrasos: 6.855'20
<b>Total: 76.248'938</b>	<b>79.536'8</b>

**Total Ingresos menos gastos= -3.287'862 más el Remanente 5.175'17 =8.463'032**

## 8.-SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LOS OBJETIVOS Y ACTIVIDADES DEL PLAN

El Director del centro a través del encargado de comedor velará porque se siga el Plan de comedor así como las normas establecidas en el RRI de comedor. Asimismo, será el Director quien informe al Consejo Escolar de las novedades y funcionamiento a todos los niveles del servicio de comedor.

Para facilitar el control del servicio de comedor y llevar a cabo decisiones importantes se crea la Comisión de comedor. Esta estará formada por:

DIRECTOR DEL CENTRO.

José Francisco Bernabeu Martínez

ENCARGADO.

Pablo Guerra Martínez

REPRESENTANTE DE EDUCADORES Y EDUCADORAS

M<sup>a</sup> Esther Hernández Sola

REPRESENTANTE DE PERSONAL NO DOCENTE

Pilar Garrigós

REPRESENTANTES DE LOS ALUMNOS

Wilmer Johan Saavedra Acaro

REPRESENTANTE DE PADRES Y MADRES

Andrés Masegosa

La Comisión se reunirá a principio de curso para programar el inicio de curso. Se reunirá también al final de cada trimestre para valorar el funcionamiento de comedor y establecer propuestas de mejora.

El director se reunirá con las educadoras de comedor para analizar cuestiones relativas al funcionamiento del comedor y a los incumplimientos de normativa.

9.- 20 MENÚS TIPO

MEDITERRANEA DE CATERING, S.L			MENUS		
MES .		COLEGIO CERVANTES			
OCT,09					
SEMANA				JUEVES 1	VIERNES 2
PRIMERA				MACARRONES CON ATUN HAMBURGUESA ENSALADA FRUTA	ENSALADA ESPECIAL ARROZ DE POLLO Y CONEJO  FLAN
SEGUNDA	LUNES 5 HERVIDO VALENCIANO FILETE DE PANGA CON ENSALADA  FRUTA	MARTES 6 LENTEJAS ESTOFADAS PECHUGA EMPANADA PATATAS  YOGURT	MIERCOLES 7 GUISO DE TERNERA FILETE DE DE MERLUZA ENSALADA  FRUTA	JUEVES 8 ENTREMESES ARROZ CUBANA  FRUTA	
TERCERA		MARTES 13 ESPAGUETTI CON CHORIZO SAN JACOBO CON ENSALADA FRUTA	MIERCOLES 14 SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO ENSALADA  YOGURT	JUEVES 15 ALUBIAS ESTOFADAS RODAJA DE EMPERADOR CON ENSALADA  FRUTA	VIERNES 16 ENSALADA ESPECIAL ARROZ CON MAGRO  YOGURT
CUARTA	LUNES 19 MACARRONES BOLOGN VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA  FRUTA	MARTES 20 LENTEJAS CON VERDUR TORTILLA DE PATATAS CON TOMATE NATURAL  FRUTA	MIERCOLES 21 ENSALADA ESPECIAL ARROZ DE POLLO  NATILLAS	JUEVES 22 HERVIDO VALENCIANO FILETE DE PANGA CON ENSALADA  FRUTA	VIERNES 23 SOPA DE POLLO JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS  YOGURT
QUINTA	LUNES 26 ESPAGUETTI CON ATUN LOMO ADOBADO CON ENSALADA  FRUTA	MARTES 27 POTAJE DE GARBANZOS MERLUZA ROMANA CON ENSALADA  MELOCOTON ALMIBAR	MIERCOLES 28 SOPA DE MENUDILLOS RAGOUT DE TERNERA  FRUTA	JUEVES 29 GUISADO DE SEPIA ESCALOPE CON ENSALADA  YOGURT	VIERNES 30 ENSALADA MURCIANA ARROZ A BANDA  FRUTA

## 10.- NORMAS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR.

El funcionamiento de comedor se regirá por el RRI de comedor.