

**PROJECTE EDUCATIU  
DE MENJADOR ESCOLAR  
2024/2025**

Aprovat pel Consell escolar el

## ÍNDEX

1.- FUNCIONAMENT

2.- OBJECTIUS

3.- ATENCIÓ EDUCATIVA

3.1. ACTIVITATS EDUCATIVES PROGRAMADES PER AL PERÍODE D'ALIMENTACIÓ

3.2. ACTIVITATS EDUCATIVES PROGRAMADES PER AL PERÍODE IMMEDIATAMENT ANTERIOR I POSTERIOR AL PERÍODE D'ALIMENTACIÓ

3.3. PROGRAMA D'ACTIVITATS PER AL CURS

4.- ORGANITZACIÓ I HORARIS

4.1.- D'ALUMNES

4.2.- D' EDUCADORS/ES

4.3.- DEL PERSONAL DE CUINA

5.- AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

5.1.- AL MENJADOR

5.2.- PER A LES ACTIVITATS D'OCI

5.3.- ACTIVITATS D'ESTUDI

6.- EQUIP PEDAGÒGIC

7.- INFRAESTRUCTURA

7.1.- INSTAL·LACIONS

7.2.- MESURES DE SEGURETAT

7.3.- EQUIPAMENT

8.- MENÚS

## 1. FUNCIONAMENT

Aquest Programa Anual respecta i desenrotlla el Projecte Educatiu del Menjador.

El servei de menjador escolar del CEIP El Crist té un nombre previst de comensals de 370, aproximadament, de dilluns a dijous i el divendres 298 aproximadament, aquests estan distribuïts en diversos torns. Comprén tant l'alimentació de l'alumnat usuari com la vigilància i l'atenció educativa d'aquest. Es du a terme durant la totalitat del temps que hi ha entre la finalització de l'horari lectiu matinal i el començament de l'horari lectiu vespertí, de 12:45 a 15:00 de dilluns a dijous i el divendres de 13:00 fins les 15:30. L'empresa contractada és SERUNIÓN i el preu per comensal és 4'35 euros.

El període de funcionament va des del primer dia lectiu de setembre fins l'últim de juny, del 12 de setembre de 2023 fins al 22 de juny de 2024, ambdós inclosos.

L'organització de l'alumnat s'ha establert en grups de nivell al menjador i al pati.

Quant a mesures higièniques- sanitàries es contemplen les següents mesures:

- Abans de dinar així com abans d'entrar a classe l'alumnat es llava les mans amb aigua i sabó.
- El personal de menjador recorda, reforça i supervisa el missatge de no compartir aliments, estris, ni begudes.
- Es diferencien per colors les safates de comensals amb al·lèrgia i intolerància alimentària. Aquestes s'etiqueten i indiquen el contingut de les substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies i a qui estan destinades.

## 2. OBJECTIUS

**Els objectius plantejats són els següents:**

1. Desenvolupar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene
2. Practicar hàbits d'higiene i alimentació que repercutisquen favorablement en la salut.
3. Satisfer la necessitat de menjar mostrant un nivell d'autonomia adequat, demanant ajut quan siga necessari.
4. Aconseguir una adaptació progressiva als canvis d'alimentació.
5. Descobrir i reconèixer noves sensacions (olfactiva, gustativa..)
6. Aconseguir un control postural i precisió de gest front a la situació requerida.
7. Utilitzar i ampliar un vocabulari relacionat amb l'activitat i familiaritzar-se amb expressions culinàries.
8. Reconèixer i utilitzar correctament els estris, respectant el material utilitzat i les instal·lacions.
9. Respectar a tots els companys/es adoptant hàbits adequats al menjar i durant els jocs.
10. Actuar amb el grup d'iguals establint vincles de cooperació i ajuda.
11. Afavorir la integració de tot l'alumnat.
12. Portar endavant habilitats socials i hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

13. Mostrar actituds de respecte envers als treballadors del menjador.
14. Participar en les activitats organitzades amb una actitud positiva i de respecte.
15. 15. Acomplir el Projecte Educatiu de Menjador.

### **3. ATENCIÓ EDUCATIVA**

El servei de menjador escolar comprèn d'una banda, la programació, l'elaboració i la distribució dels menús i totes aquelles actuacions tendents a garantir el compliment dels requisits i controls higiènic i sanitaris. D'altra banda comprèn, l'atenció educativa de l'alumnat tant durant el període d'alimentació com durant els períodes anterior i posterior. Per mitjà de l'atenció educativa es fomenta la promoció de la salut, els hàbits alimentaris i les habilitats socials de l'alumnat, a més a més dels hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

L'atenció educativa es concreta en dos tipus d'activitats:

#### **3.1. Activitats educatives programades per al període d'alimentació**

Reflecteixen la dimensió educativa i tenen, entre altres, l'objectiu de desenvolupar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene:

- L'alumnat d'Infantil té la safata a la taula, l'alumnat de primària passa per la línia per a que el monitor/a els done la safata amb tot, i s'asseuen al lloc assignat.
- Pràctica d'hàbits d'higiene com rentar-se bé les mans, dues vegades, abans de dinar i d'entrar a classe.
- Rentar-se les dents després de dinar.
- Activitats relacionades amb un tipus d'aliment concret: fruites, peix, vegetals...
- Pràctica de normes de convivència a la taula ( menjar amb tranquil·litat, sense cridar, demanar les coses per favor etc. )

#### **3.2. Activitats educatives programades per al període immediatament anterior i posterior al període d'alimentació**

- Pintura i dibuix relacionats amb diferents temes.
- Visionat d' audiovisuals.
- Jocs de taula.
- Jocs esportius dirigits al pati amb normes clares.
- Jocs lliures.
- Activitats d'estudi.
- Assemblea de menjador per a tractar els problemes de convivència i que estarà coordinada amb l'assemblea del Centre.
- Activitats lúdiques programades, organitzades per les monitores/ors per a treballar vocabulari, expressions....

### 3.3. Programa d' activitats per al curs

El programa d'activitats elaborat per l'empresa té com a propòsit continuar oferint un projecte educatiu de qualitat que s'adapta a la realitat del centre, alhora que treballa hàbits higiènic-sanitaris saludables i una alimentació equilibrada basada en productes de proximitat i ecològics.

El projecte pedagògic de Serunion per al curs 24-25 convida a tornar al batec de la plaça dels pobles, un lloc de trobada, de convivència, eixe espai en el qual ens impregnem de la cultura, dels costums i del bon fer de les seues gents. Amb cor de poble, té com a objectiu portar fins als menjadors l'esperit dels pobles, i donar a conèixer als xiquets i les xiquetes els costums i aquells elements característics que defineixen la vida ací. A través de diverses activitats, jornades festives, dies especials i tallers nutricionals volem que l'alumnat aprenga a través de tres pilars fonamentals: alimentació i salut, convivència i sostenibilitat.

#### Objectius:

- ❖ Treballar els costums i tradicions relacionades amb l'àmbit dels pobles.
- ❖ Conèixer l'origen de moltes tradicions i costums populars que realitzem quotidianament.
- ❖ Posar en valor el treball i la vida del poble i la seua repercussió sobre el dia a dia a la ciutat.
- ❖ Gaudir de la gastronomia tradicional, posant en valor l'origen dels aliments i valorant la temporalitat d'aquests.

#### Metodologia:

- ❖ Metodologia activa basada en el joc i amb l'alumnat com a centre d'interés.
- ❖ La cooperació entre companys amb l'Aprenentatge Cooperatiu.
- ❖ La resolució de problemes mitjançant l'Aprenentatge Basat en Problemes.
- ❖ La creació de projectes amb l'Aprenentatge Basat en Projectes.
- ❖ El foment del pensament crític a través de l'Aprenentatge Basat en el Pensament crític.

## 4. ORGANITZACIÓ I HORARIS

L'horari de menjador, de dilluns a dijous va de 12:45 a 15:00 i el divendres de 14:00 a 15:30.

### 4.1. D'alumnat

L'horari està distribuït, aproximadament, de la següent manera:

- **Infantil** De dilluns a dijous de 12:45 a 13:50: 1 torn: 3, 4 i 5 anys  
El divendres de 13:00 a 14:15: 1 torn: 3,4 i 5 anys.
- **Primària** De dilluns a dijous de 12:45 a 15:00, 3 torns: 1r a les 12:45: 2n, 3r i 4t a les 13:15: 5è i 6è a les 13:55

El divendres de 13:00 a 15:30, 2 torns: 1r i 2n a les 13:00, 3r i 4t a les 13:30 i 5è i 6è a les 15:00

La seqüència d'activitats és la següent:

- Higiene personal abans de dinar.
- Abans d'entrar a classe raspallat de dents i rentada de mans.
- En els espais de temps en que l'alumnat no està dinant: activitats lliures i programades a l'espai destinat del pati.
- La biblioteca roman oberta per a l'alumnat de primària de dilluns a dijous de 12:45 a 13:30.

#### **4.2.D'educadores**

Les monitores que atenen, vigilen i presten l'atenció educativa a l'alumnat durant la totalitat del temps de prestació del servei, mantenint l'ordre, actuant segons les normes establides en el projecte educatiu de menjador, prestant especial atenció a la funció educativa, principalment a l'adquisició d'hàbits alimentaris i sanitaris, amb vista a l'adequat funcionament d'aquest.

Per a major organització i control de l'alumnat, cada monitor/a té assignat un grup d'alumnat sense menyscabar l'atenció a la resta de l'alumnat quan siga necessari.

#### **4.3.Del personal de cuina**

El personal de cuina prepara el menjar i supervisa l'estat d'aquest, atenent a les normes higiènic-sanitàries corresponents, acomplint la legalitat amb la màxima diligència. En el període posterior es procedirà a la neteja de la cuina i menjador.

### **5.- AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT**

El menjador està organitzat en dos espais: un per l'alumnat d'Infantil i altre per a l'alumnat de Primària, amb el mobiliari corresponent.

L'alumnat està agrupat atenent al criteri de curs i classe, a més a més d'altres agrupaments que puguen sorgir en el desenvolupament de l'activitat.

Durant el temps de menjador, de dilluns a dijous, hi ha activitats extraescolars, organitzades per l'AFA i gestionades per varies empreses.

Els dies que hi ha activitats extraescolars, el torns establerts per a dinar, en alguns casos, molt concrets i excepcionals, poden variar un poc en funció de l'horari de l'activitat.

#### **5.2.-Per a les activitats d'oci**

Durant el curs es treballa el "Pati actiu", zonificant l'espai en diferents zones de joc que corresponen a la pista de basquet, sambori, pista blava, vaixell, pista del mig i arener. A cada zona es treballa una

activitat diferent: jocs tradicionals, jocs esportius, manualitats, jocs de taula... L'alumnat va passant per les diferents zones durant els dies de la setmana.

A més a més, es treballen diferents temes i festivitats com halloween, nadal, primavera, falles, tardor, castanyera... i es du a terme una programació esportiva, amb diferents activitats com gimcana de jocs o campionats.

Es treballen les normes mitjançant tallers per a fomentar la convivència i hàbits saludables, així doncs, per a finalitzar el temps de menjador, diàriament, es du a terme una assemblea, amb cada grup de l'alumnat del menjador, per tal de resoldre dubtes, conflictes o proposar millores. Es treballa de manera assembleària, com a part del projecte que treballa la convivència al Centre a nivell general.

Part d'alumnat de menjador realitza activitats extraescolars, com Anglès, Música, Art, Escacs i Robòtica, organitzades per l'AFA i gestionades per vàries empreses.

### **5.3.- Activitats d'estudi**

Aquest curs hi ha activitats d'estudi a la biblioteca del centre, de dilluns a dijous de 12:45 a 13:30.

## **6.-EQUIP PEDAGÒGIC**

Vicent Ros Barrachina

Direcció

Merce Mellado Romero

Responsable

Pilar Sánchez Plata

Secretaria

## **7.-INFRAESTRUCTURA**

### **7.1.-Instal·lacions**

- Menjador
- Biblioteca
- Patis
- Qualsevol espai del centre que per necessitat del servei siga necessari utilitzar.

### **7.2.-Mesures de seguretat**


L'alumnat no pot eixir del centre durant el període de menjador. Si els seus progenitors o tutors legals necessiten que ixca de l'escola, han de signar l'hora d'eixida o d'entrada al centre, al registre de consergeria.

### **7.3.-Equipament**

S'utilitza mobiliari del menjador, jocs i material divers per a jocs com pilotes, bitlles, pals de joquei... A més a més, es fa ús de les classes quan és necessari.


## 8.- MENÚS

A continuació, un exemple de menú del menjador.



# MENÚ OCTUBRE

CEIP EL CRIST

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>500,2kcal - Prot:26,6g - Lip:9,5g - HC:74,3g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Macarrones ECO con boloñesa vegetal</p> <p><b>Abadejo a la vizcaina</b> (con tomate, pimiento y cebolla)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Rizotto con verdura Revuelto de espinacas Fruta de temporada</p>	<p>562,7kcal - Prot:28,3g - Lip:21,4g - HC:58,9g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Sopa de puchero con fideos integrales ECO</p> <p><b>Jamoncillo de pollo en salsa con calabacín</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Pescado en salsa blanca con calabacín y patata Fruta de temporada</p>	<p>713,0kcal - Prot:31,7g - Lip:22,4g - HC:93,5g</p> <p><b>Arroz al horno con garbanzos</b></p> <p><b>Tortilla francesa y ensalada variada</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Menestra de verduras y tropezos de queso con cous cous Fruta de temporada</p>	<p>745,6kcal - Prot:30,6g - Lip:14,9g - HC:107,5g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Lentijas ECO con verduras</p> <p><b>Pizza de stún, queso y orégano</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Wak de patata con queso y huevo duro Fruta de temporada</p>	
<p>548,3kcal - Prot:26,7g - Lip:17,7g - HC:67,8g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Crema de calabacín</p> <p><b>Goulash de magro en salsa con cous cous</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Revuelto de pollo y verduras con tortita de pan integral Fruta de temporada</p>	<p><b>MENÚ DIA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b> <b>ENSALADA VALENCIANA</b> (lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas)</p> <p><b>LA TAPA DEL POBLE</b> (patatas bravas con pimentón)</p> <p><b>PAELLA VALENCIANA</b></p> <p><b>POSTRE SANT DIONÍS:</b> coca de llanda con corazón de chocolate</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Sopa de pescado Torta de hummus Fruta de temporada</p>	<p style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: #e67e22;">FESTIVO</p>	<p>586,9kcal - Prot:28,1g - Lip:17,5g - HC:77,2g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Espaguetis ECO a la napolitana</p> <p><b>Palometa al horno con brócoli salteado</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Pechuga de pollo a la plancha con boniato y verduras al horno Fruta de temporada</p>	<p>729,7kcal - Prot:25,6g - Lip:20,8g - HC:103,4g</p> <p><b>Ensalada variada</b> <b>Potaje de garbanzos a la mediterránea</b></p> <p><b>Tortilla de patata con tomateo con hierbas provenzales</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Crema de coliflor Pescado a la plancha Fruta de temporada</p>
<p>531,1kcal - Prot:19,4g - Lip:14,6g - HC:76,7g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Guiso de ternera con patata y verdura</p> <p><b>Merluza en salsa de piñeros</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Merluza al horno Pollo en salsa de tomate con cous cous Fruta de temporada</p>	<p>617,8kcal - Prot:21,0g - Lip:25,9g - HC:70,4g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Sopa de fideos integral ECO con garbanzos</p> <p><b>Albondigas en salsa de calabaza</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Ensalada con Pescado con patata al horno Fruta de temporada</p>	<p>792,7kcal - Prot:21,1g - Lip:15,4g - HC:130,4g</p> <p><b>DIA MUNDIAL DEL PAN</b> <b>Arroz meloso de pollo y champiñones</b></p> <p><b>Picos con hummus</b></p> <p><b>Fruta de temporada</b></p> <p><b>DEGUSTACIÓN DE PANES TRADICIONALES</b></p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Merluza en verdura Tortilla de patata Fruta de temporada</p>	<p>642,9kcal - Prot:35,1g - Lip:21,8g - HC:71,1g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Crema de legumbre ECO y verduras</p> <p><b>Pollo al ajillo con champiñones salteados</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Dulces de queso fresco con pasta, tomate y orégano Fruta de temporada</p>	<p>710,4kcal - Prot:24,1g - Lip:28,1g - HC:94,6g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Fideusa de verduras</p> <p><b>Tortilla francesa con berenjena en tempura con miel</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Salmon en salsa de nata y espárragos con arroz basmati Fruta de temporada</p>
<p>557,8kcal - Prot:29,7g - Lip:18,3g - HC:65,7g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Sopa marinera</p> <p><b>Jamoncitos de pollo a la manzana con patatas panadera</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Crema de coliflor y patata Pescado en salsa merly Fruta de temporada</p>	<p>638,1kcal - Prot:28,3g - Lip:22,7g - HC:76,6g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Cuditos a la carbonara</p> <p><b>Gallo San Pedro al limón con salteado campestre</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Pasta a la plancha con patata de verduras y cous cous Fruta de temporada</p>	<p>646,0kcal - Prot:29,2g - Lip:23,0g - HC:75,6g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Lentijas ECO estofadas</p> <p><b>Tortilla de calabacín con pan tostado con aceite y pimentón</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Pasta con salsa pesto, tomate cherry y queso fresco Fruta de temporada</p>	<p>792,2kcal - Prot:30,4g - Lip:35,4g - HC:86,6g</p> <p><b>Arroz a la cubana</b></p> <p><b>Longanizas con cebolleta y ensalada variada</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Ensalada de garbanzos, tomate y aguacate Pescado al horno Fruta de temporada</p>	<p>545,6kcal - Prot:13,2g - Lip:14,1g - HC:71,5g</p> <p><b>Ensalada variada</b> <b>Crema de zanahoria con tostones caseros</b></p> <p><b>Bocaditos de pescado y croquetas de bacalao</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Sopa de fideos Tosta de queso de untar con orégano Fruta de temporada</p>
<p>518,8kcal - Prot:21,9g - Lip:16,2g - HC:67,9g</p> <p><b>Ensalada variada</b> Hervido valenciano de judía verde</p> <p><b>Magro asado en salsa</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Ensalada de arroz Pescado al horno Fruta de temporada</p>	<p>579,5kcal - Prot:24,9g - Lip:13,0g - HC:84,0g</p> <p><b>Espaguetis ECO en salsa de queso</b></p> <p><b>Limanda en tempura con verduras de temporada</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Tortilla de patata con queso y verduras Fruta de temporada</p>	<p>611,8kcal - Prot:27,2g - Lip:15,3g - HC:85,7g</p> <p><b>Arroz rosajat</b></p> <p><b>Tortilla francesa y ensalada variada</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Ensalada de tomate, atún y orégano con queso fresco Pan integral Fruta de temporada</p>	<p><b>MENÚ HALLOWEEN</b> <b>Ensalada DRÁCULA</b> con sirope de fresa</p> <p><b>Sopa ABRACADABRA</b> (Sopa de puchero)</p> <p><b>TRUCO-TRATO</b> (Pízza de jamón york y pizza de atún)</p> <p><b>PESADILLA DULCE</b> (mousse de chocolate)</p> <p>RECOMENDACIÓN DE CENA: Tapa de queso al horno con cous cous y verduras Fruta de temporada</p>	
<p><b>EN EL MENÚ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Mismo 1 vez a la semana pan integral</li> <li>* La fruta adaptada a la temporalidad y proximidad (manzana Royal, manzana Golden, pera Conference, pera Blanquilla, mandarina, plátano, caqui)</li> <li>* Potenciamos los legumbres y pastos ecológicos</li> </ul> <p><b>PODEMOS ENCONTRAR:</b> * 1 vez a la semana gogur</p>				