

A photograph showing several young children sitting at a table in a school cafeteria. In the foreground, a girl with blonde hair is focused on her meal, using a fork and knife to eat from a red tray. Other children are visible in the background, also eating. The scene is brightly lit and captures a typical school lunch environment.

**Curso 2025-2026**

**¿Quieres saber cómo funciona el comedor?**



## Nuevo servicio de comedor



# 1. Espacios y organización comedor escolar.



Funcionamiento línea caliente a partir de 3º primaria



Distribución de espacios de comedor.



Servicio en mesa para infantil, 1º y 2º de primaria

Entre turno y turno de comedor se realiza un servicio de limpieza del menaje de comida y mobiliario por el equipo de cocina y monitores.

## 2. Servicio organizado y proyecto educativo

### HÁBITOS DE HIGIENE



Los comensales tanto de infantil como de primaria son recogidos por las monitoras correspondientes de cada grupo,, o bien al servicio de comida en el comedor, previo lavado de manos, o bien a la actividad lúdica establecida del proyecto educativo en su espacio correspondiente .

### PROYECTO EDUCATIVO CURSO 25-26



### Nuevo servicio de comedor

**SERUNION**  
Al teu costat en la  
Comunitat Valenciana



### DISTRIBUCIÓN DE PATIOS Y HORARIO COMEDOR

#### ASIGNACIÓN DE PATIOS:

- Zonas Infantil: Las zonas establecidas en su patio.
- 1º y 2º primaria: Patio de la Pilarica.
- 3º y 4º primaria: Explanada antiguo patio de infantil-Patio Divino Maestro
- 5º y 6º primaria-ESO: Patio grande.

PRIMER TURNO	SEGUNDO TURNO
L y X 13:10 a 13:55  M-J y V 12:25 a 13:15	L y X 14:05 a 14:55  M-J y V 13:30 a 14:15
3 años hasta 2º primaria	3º primaria hasta 6º y la ESO

### 3. Equipo profesional formado

Todo nuestro personal, tanto de monitores como de cocina reciben formación con carácter obligatorio en el curso de Higiene y Seguridad alimentaria.

Así como una amplia gama en formación en animación lúdica, gestión de grupos, plan de cuidado y protección a la infancia,....



EL JUEGO COMO RECURSO EDUCATIVO



EDUCAR EN POSITIVO I



serunion @

#### CERTIFICADO DE FORMACIÓN

La entidad SERUNION, S.A. con CIF A59376574 certifica que

SÁEZ LIZANDA, MARÍA ISABEL

con NIF 22080018C de la empresa SERUNION, S.A. con CIF A59376574 ha asistido al curso de formación

DEBATE EN EL AULA (24/AF 999 Grupo 1)

celebrado del 22/05/2024 al 25/05/2024 en modalidad ONLINE con una duración de 10 horas

En Barcelona, fecha de expedición

#### CERTIFICADO DE FORMACIÓN

La entidad SERUNION, S.A. con CIF A59376574 certifica que

MARÍA CARMEN SÁNCHEZ SÁNCHEZ

con NIF 52757023Z ha asistido al curso de formación referente a la actividad de

FORMACIÓN PRL BÁSICA OBLIGATORIA PARA COCINA Y LIMPIEZA ONLINE AF 9

Celebrado el: 07/05/2020 con un total de 4 horas de teleformación en el que se han desarrollado los contenidos especificados al dorso

En Barcelona, a 21/05/2020 Fdo.

Departamento de Formación de SERUNIÓN, S.A.

Código No 121 Período 1

### 4. Comedor saludable

Las comidas se elaboran diariamente en la cocina del colegio a partir de recetas tradicionales, cocinando un menú equilibrado elaborado por un equipo de nutricionistas, utilizando materias primas de alta calidad, bajo rigurosos procedimientos de seguridad alimentaria.

