

Curso 2025-2026



¿Quieres saber cómo funciona el comedor?



SERUNION

*Al teu costat en la
Comunitat Valenciana*



Colegio
EL AVE MARÍA
Benimámet

1. Espacios y organización comedor escolar.

Nuevo servicio de comedor

SERUNION
Al teu costat en la Comunitat Valenciana

COLEGIO EL AVE MARÍA
Benimàmet

EDUCAMOS en la DIGNIDAD



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



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

L y X 13:10 a 13:55

M-J y V 12:25 a 13:15

3 años hasta 2º primaria

SEGUNDO TURNO

L y X 14:05 a 14:55

M-J y V 13:30 a 14:15

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,....



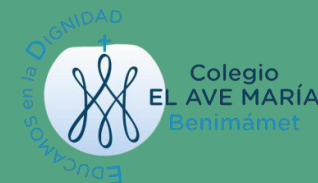
EL JUEGO COMO RECURSO EDUCATIVO



EDUCAR EN POSITIVO I



Nuevo servicio de comedor



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.

