

1. Introducció	2
2. Marc Legal	3
3. Infraestructura i equipaments	4
4. Gestió educativa	4
4.1 Aspectes educatius en el temps del migdia	
4.2 Objectius del servei	
4.3 Espais	
4.4 Coordinació del servei (amb l'equip de mestres, equip de monitors,..)	
4.5 Relació amb les famílies	
5. Menús i elaboració del dinar	
6. Mesures higièniques del servei	
7. Revisió i/o modificació del pla de funcionament del menjador	
8. Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies alimentaries	
9. Equip humà	
9.1 Coordinadores	
9.2 Monitors i Monitores	
9.3 Cuineres	
9.4 Auxiliars de cuina	
10. Programació anual	
10.1 Capacitat i torns establerts	
10.2 Preus del servei	
10.3 Horari d'atenció als alumnes	
10.4 Ràtio	
11. Inspecció cuina, Sanitat	
12. Annexes	
12.1 Organigrama del servei de menjador	
12.2 Menús mensuals	
12.3 Programació de les activitats de lleure	

## 1. INTRODUCCIÓ

El decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjadors als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament, estableix en l'article 1 que el servei escolar de menjador a l'alumna és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització.

El menjador escolar té la responsabilitat nutricional i educativa. Un pla de menús ben dissenyat és un factor molt important per a la salut dels infants, i ajuda a instaurar bons hàbits alimentaris i a conèixer, respectar i estimar la diversitat de costums i creences que es manifesten en els àpats. L'estructura i la planificació dels menús de l'escola ha de garantir una alimentació saludable a través d'una oferta equilibrada, variada, suficient, agradable i adaptada a les necessitats dels infants. Aquest document recull tots els aspectes organitzatius i funcionals del servei de menjador.

El/La directora/a vetllarà pel compliment del conveni de menjador i s'enviarà una còpia al Departament d'Ensenyament.

Entenem l'espai de menjador com un espai educatiu i una continuïtat del projecte. En aquest espai les dues finalitats principals que trobem són l'àpat i el lleure.

## 2. MARC LEGAL

La direcció del centre cedeix la concessió del servei de menjador anualment a l'AFA, la qual és la responsable de la seva gestió i funcionament

La responsabilitat fiscal i laboral és de l'empresa Servitabor S.L. Es signa un conveni entre direcció, AFA i Servitabor S.L. Aquestes responsabilitats queden detallades en el quadre següent:

ÒRGAN	RESPONSABILITAT
<b>CONSELL ESCOLAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coneixement el Pla de funcionament del Menjador.</li> <li>✓ Coneixement del conveni a complir per l'empresa del servei.</li> <li>✓ Coneixement de les quotes del servei de menjador.</li> <li>✓ Seguiment de l'organització i funcionament del servei a través de la comissió de menjador, comissió creada en el si del consell amb aquesta finalitat.</li> </ul>
<b>DIRECCIÓ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Seguiment del funcionament i organització per part de la comissió de menjador</li> <li>✓ Coordinació amb els coordinadors/es del servei i/o representants de Servitabor.</li> <li>✓ Vetllar perquè el projecte educatiu tingui continuïtat en el servei de menjador.</li> <li>✓ Trametre el conveni de menjador al Departament d'Ensenyament.</li> <li>✓ Totes les tasques i responsabilitats que les normes d'organització i funcionament de centre (NOFC) i el departament d'Ensenyament li encomanin.</li> </ul>
<b>AFA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gestió del servei de menjador.</li> <li>✓ Aprovació i signatura del conveni anual.</li> <li>✓ Seguiment del funcionament i organització del servei.</li> <li>✓ Donar resposta a les famílies sobre qualsevol incidència en el servei.</li> </ul>
<b>SERVITABOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Donar resposta a les famílies sobre qualsevol incidència en el servei.</li> <li>✓ Informar a l'AFA de qualsevol incidència</li> <li>✓ Notificar a la Direcció de l'escola de qualsevol incidència.</li> <li>✓ Signatura del conveni.</li> </ul>

### 3. INFRAESTRUCTURA DEL SERVEI

INSTAL·LACIÓ	SUPERFICIE	NÚMERO DE COMENSALS
Menjador Infantil	67,08 m2	151
Menjador Primària	130,88 m2	253
Cuina	36,01 m2	
Magatzem	5,30 m2	
Netejar vaixel·la	11,14 m2	
Mostrador	14,50 m2	
<b>TOTAL</b>	<b>264,88 m2</b>	<b>404</b>

ÚS	ESP AIS i INSTAL·LACIONS
Espai de menjador	Menjador Educació Infantil, (I3,I4 i I5) Menjador Educació. Primària (1r a 6è)
Elaboració	Cuina i Office
Migdiada - P3	Aula de psicomotricitat
Lleure i tallers	Aula d'Art, pati E.I. pista i gimnàs
Dies de pluja	Biblioteca, aules, gimnàs....

### 4. GESTIÓ EDUCATIVA

#### 4.1. Aspectes educatius en el temps del migdia

Menjar i seure a taula plegats, forma part del procés educatiu dels infants. Aquest procés s'inicia amb la família, però també l'escola assumeix un paper important.

Dinar a l'escola és cobrir una necessitat nutricional, però és també convivència, comunicació i esbargiment.

El temps del migdia és un moment privilegiat per abordar temes com:

- L'educació per la salut
- L'educació ambiental
- La coeducació
- El hàbits de vida saludable
- L'adquisició d'autonomia en la vida quotidiana

El temps del migdia és el moment idoni per adquirir els hàbits de comportament a taula.

També és un element rellevant el fet de que en aquest espai coincideixen i conviuen infants de totes les edats.

El temps de migdia, a l'escola és un temps ric on són preferents tot un seguit de situacions educatives que cal treballar juntament amb la família i l'escola d'una forma consensual.

Les dues hores i mitja del migdia són un espai d'aprenentatge, d'educació de la vida quotidiana i de les pautes de convivència social, on es poden adquirir coneixements, practicar hàbits i habilitats i desenvolupar actituds i valors.

#### **4.2. Objectius en el temps del migdia**

El menjador escolar és l'espai idoni per treballar tot un seguit d'actituds i hàbits relacionats amb la higiene, l'alimentació, l'ordre i la convivència. A més durant tota aquesta estona hi trobem una part de temps de lleure que afavoreix la interrelació entre els nens/es. És per això que el nostre pla de funcionament de menjador inclou objectius relacionats tant en l'educació dels hàbits com en l'educació del temps de lleure.

Aquests objectius tenen un caràcter continu, és a dir, es van consolidant al llarg de la vida escolar.

Els objectius a assolir durant el temps de migdia han de partir de la realitat del centre i el seu projecte pedagògic:

##### **Objectius del temps de dinar:**

- Cobrir les necessitats nutricionals dels nens i de les nenes.
- Transmetre hàbits higiènics i alimentaris.
- Afavorir l'aprenentatge dels hàbits a taula.
- Fomentar la col·laboració.
- Fomentar la bona relació entre els companys de taula i el personal del menjador d'acord amb cada edat.
- Fomentar actituds positives davant els aliments i comportaments socials a taula.

##### **Objectius del temps de lleure:**

- Desenvolupar hàbits de convivència.

- Aprendre a utilitzar el temps lliure per organitzar les pròpies activitats: joc, descans, diversió, integració en el grup.
- Gaudir del temps de lleure tenint en compte les actituds correctes, els valors i les relacions socials.
- Potenciar el respecte envers els companys, els monitors, el material, l'escola...
- Desenvolupar les pròpies capacitats i habilitats.
- Potenciar l'autonomia personal dels nens i nenes.
- Participar en activitats guiades.

### 4.3. Espais

La capacitat màxima del menjador de Primària és de 114 comensals i del d'infantil és de 108 comensals.

S'estableixen dos torns: mentre un torn dina l'altre fa activitats de lleure o bé activitats extraescolars.

Aquesta organització comporta una distribució dels monitors/es pels diferents espais de forma rotativa depenent de les activitats programades del dia a dia.

- Temps de menjador:
  - menjador ed. Infantil
  - menjador ed. Primària
- Temps de lleure (organitzades pel servei)
  - joc dirigit o joc lliure: gimnàs, sorral i patis d'infantil, central o pista
  - Tallers (aula d'art, pati i aules d'e. Infantil)
  - Repòs dels nens/es de I3 (aula de psicomotricitat)
- Activitats extraescolars durant l'estona de migdia: biblioteca, aula de música, aula d'anglès i piscina
- Dies de pluja:
  - Ed. Infantil (aules de I4 i I5)
  - Ed. Primària (replà del segon i tercer pis, aules de cicle mitjà i superior, aula de música)

#### 4.4 Coordinació

La coordinació del servei es realitza en dos àmbits:

- ✓ Coordinació amb l'escola
- ✓ Coordinació del propi servei

##### ✓ **Coordinació amb l'escola**

La coordinació es portarà a terme a través de:

- ◆ Reunions mensuals de la coordinadora/es amb la direcció del centre per resoldre totes les incidències del servei i coordinar-ho.
- ◆ Assistència a la comissió de menjador sempre que es convoqui.
- ◆ Participació en la reunió de mares i pares de principi de curs de l3 i participació en la reunió informativa de portes obertes.
- ◆ Traspàs d'informació sempre que sigui necessari als monitors/es amb la direcció, amb l'equip de cicle i/o amb els tutors/es i les coordinadores de Servitabor
- ◆ A principi de curs, assistència de les coordinadores a totes les reunions que siguin necessàries per temes organitzatius, horaris... amb la direcció de l'escola.

##### ✓ **Coordinació del servei**

#### **Membres del equip de coordinació**

- Coordinadora Primària.
- Coordinadora Infantil.
- Coordinadora Tallers i A. Extraescolars.
- Coordinadora Cuina.

La coordinació del servei es realitza en dos àmbits diferents:

Equip de coordinació:

- Una reunió setmanal per fer balanç de la feina feta, per revisar els grups d'infants, els objectius educatius, l'organització, l'estona de dinar, l'estona de lleure, les activitats extraescolars i l'equip de monitors.

Equip de monitors:

- Una reunió mensual per valorar el temps passat i programar (aquesta reunió, amb l'equip d'especialistes d'extraescolars es realitza bimensualment)
- Una avaluació final per tal de valorar allò aconseguit i el que ens ha quedat a mig camí. Per donar forma a la memòria final del servei.
- Full d'incidències diàries on es detalla tot el succeït diàriament.

A part es convoquen tantes reunions com calen segons les necessitats del servei.

#### **4.5 Relació amb les famílies**

La relació amb les famílies es portarà a terme a través de:

- ◆ Coincidint amb els informes escolars de la primera i última avaluació es donarà un informe personal dels alumnes.
- ◆ Als pares i mares de I3 es donarà un informe diari durant el primer i el segon trimestre. A partir del tercer trimestre sols es donarà informe diari si hi ha alguna incidència que cal constatar.
- ◆ De l'assistència de les coordinadores a les reunions informatives de portes obertes.
- ◆ Diàriament, davant de qualsevol incidència amb algun nen/a durant l'estona de migdia, les famílies estan degudament informades, mitjançant un petit informe puntual, correu electrònic o trucada telefònica.
- ◆ De les entrevistes personals, sempre que sigui necessari, amb les famílies per tal de parlar d'aquells aspectes del menjador que els preocupa .  
Presencialment al despatx de Servitabor, ubicat dins de l'escola

### **5. ELS MENUS I L'ELABORACIÓ DEL DINAR**

Els menús són dissenyats per SERVITABOR amb la supervisió d'una dietista de l'empresa IADIN, d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut pública i tenint en compte les necessitats energètiques pròpies de l'edat. Els menús consten d'un primer plat, segon plat, postres, pa i aigua. Aquests menús s'elaboraran a la cuina de l'escola. L'empresa de menjador. ofereix menús adaptats al infants que precisin d'una alimentació especial com seria:



1. **Menú Basal:** menú diari
2. **Menú terapèutic** (amb certificat mèdic). : indicat per a la diabetis, sobrepès o problemes somàtics que requereixin una adaptació en l'alimentació
3. **Menú intoleràncies i al·lèrgies** (amb certificat mèdic).
  - Sense ou
  - Sense lactosa
  - Sense fruits sec
  - Sense gluten
4. **Menú alternatiu:**
  - Vegetarià
  - Sense porc
  - Sense cap tipus de carn

El servei de cuina cada dia confecciona dietes laxants o astringents, ocasionals, per problemes transitoris de l'aparell digestiu.

En cas d'al·lèrgia o intolerància a determinats aliments, així com de dietes de llarga durada, caldrà portar un justificant mèdic.

El servei de cuina portarà un registre de control dels alumnes amb al·lèrgies, per tal de tenir-ho en compte en el moment de servir el menjar.

## 6. SALUT ALIMENTARIA

Parlar de salut en l'àmbit del migdia, no vol dir només, tenir unes nocions de dietètica, sinó que, cal tenir clar, que és un concepte tan ampli que repercuteix sobre la globalitat de la formació de la persona i per tant s'ha d'incloure dins de la tasca educativa.

Cal doncs ensenyar uns hàbits alimentaris correctes per tal d'evitar possibles malalties o deficiències en el creixement dels infants. L'etapa escolar és de ben segur la primordial per educar-los.

És necessari que la família i escola treballin conjuntament per la bona adquisició d'aquests hàbits.

Cal mirar el menú escolar per no fer repeticions i reforçar mancances. Saber menjar de tot, apreciar qualitats i propietats dels aliments ha de ser l'objectiu bàsic de l'educació nutricional.

Per això cal:

- ✓ Tenir clara la importància d'una bona alimentació per a tenir una bona salut.
- ✓ Respondre a les necessitats nutritives dels infants en edat escolar.
- ✓ Tenir una seguretat alimentària amb una preparació i manipulació acurada del procés alimentari.
- ✓ Ressaltar les condicions nutritives higièniques, sensorials que permetin denominar un aliment saludable. Utilitzar procediments variats en la preparació dels aliments: guisats, fregits, bullits,... sense abusar-ne. Servir els menjar a la temperatura adequada i mirar de tenir un ritme i seqüenciació adequats.

Tot el personal de cuina estarà al corrent de les mesures higièniques establertes a la normativa vigent de manipulació d'aliments.

## **7. REVISIÓ I/O MODIFICACIÓ DEL PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR**

El Pla de Funcionament del Menjador podrà ser modificat si s'escau, anualment.

A la programació anual de cada curs escolar (PGAC) es detallaran tots els objectius, aspectes de funcionament i organitzatius de l'estona del migdia i l'organigrama del servei

## **8. PROTOCOL AL·LÈRGIES, INTOLERANCIES ALIMENTÀRIES I MEDICAMENTS**

En el cas d'un brot al·lèrgic es trucarà a la família i par·lelament al 112.

En el cas que el nen o la nena tingui la medicació a l'escola, serà la coordinadora del servei la encarregada de donar-li, prèvia autorització familiar i recepta mèdica.

### **Administració medicaments**

En el cas de medicació esporàdica, es seguirà el mateix protocol que té l'escola però juntament amb la recepta mèdica i l'autorització de la família, el medicament s'haurà de portar en un flascó o xeringa amb la dosi exacta.

**Mesures preventives alimentàries:**

La família lliurarà a l'escola l'informe mèdic del tipus d'al·lèrgia o intolerància i l'escola, donarà una còpia a la coordinadora del servei. Aquesta còpia estarà guardada a la carpeta del despatx de Servitabor tancada en un armari.

La coordinadora del menjador serà la encarregada de fer saber a tots els/les monitors/es, les al·lèrgies que hi puguin haver, independentment del grup que porti el/la monitor/a. Tots han de estar assabentats. L'escola disposarà de tota la informació actualitzada i personalitzada dels nens/es que es quedin al servei de menjador i la posarà a disposició del equip de Monitoratge i Cuina, indicant el curs al que pertany l'alumne/a.

**9. EQUIP HUMÀ**

Per portar a terme tot aquest projecte comptem amb un equip de persones qualificades en aquest àmbit i amb experiència, disposades a implicar-s'hi. Tot el personal està contractat, amb alta a la Seguretat Social per tot el període de durada del servei.

**9.1 COORDINADORES:**

- Vetllar per què es porti a terme el projecte de menjador i pel bon funcionament del mateix.
- Organitzar tota la documentació necessària (que es tinguin totes les fitxes del nens, les autoritzacions corresponents, les fitxes de les activitats, les fitxes de valoració, llistes d'assistència,)
- Fer controls en tots els àmbits relacionats amb la preparació dels dinars, des de formació específica de tot el personal, recepció de tota la matèria primera.
- Coordinar la programació de les activitats de tots els grups i vetllar per què es porti a terme el projecte educatiu.
- Elaborar i preparar reunions periòdiques amb l'equip de monitors/es.
- Portar el control dels rebuts dels infants

**9.2 MONITORS I MONITORES:**

- Atendre als infants que faran ús del servei de menjador.
- Control d'assistència
- Planificar les activitats en funció dels objectius concrets de cada grup i del centre d'interès a treballar.
- Elaborar llistat de material necessari per a dur a terme les activitats.
- Assistir a les reunions de planificació del menjador.
- Informar a la coordinadora de totes les incidències que es puguin ocasionar amb els infants.
- Elaborar els informes periòdics per a les famílies i els informes puntuals cada vegada que es doni una incidència.
- Treballar el projecte educatiu del menjador.

**9.3 CUINERES:**

- Responsables de l'elaboració dels àpats per tots els comensals de l'escola respectant tots els menús diferents que s'elaboren a la cuina.
- Rebre els aliments subministrats pels proveïdors, tenir cura que compleixin les mostres exigides quant a qualitat, aspecte i altres consideracions., sistemes de neteja, control del cloro, control de les temperatures d'emmagatzematge a les cambres frigorífiques i congeladors, i control de temperatures en la cocció dels aliments i en el moment de servir-les etc.

**9.4 AUXILIARS DE CUINA:**

- Distribució i organització del menjar.
- Preparació dels estris i materials necessaris.
- Parar taula.
- Neteja de safates, gots.. coberts, espais dels menjadors i cuina etc.

## 10. PROGRAMACIÓ ANUAL

### 10.1 Capacitat i torns establerts

Mejador E. Infantil	Menjador E. Primària
Capacitat instal·lació	Capacitat instal·lació
108	114

### 10.2 Preus del servei

- El preu del menú no podrà passar del que marqui la normativa vigent.
- Pel curs 2024/2025 el preu serà de 7,25€

### 10.3 Horari temps migdia

L'horari del temps del migdia serà de 12.30 a 15.00. En els dies de jornada continuada serà de 13.00 a 15.30

### 10.4 Ràtio

El personal associat al servei cada any es negociarà en el Plec de condicions que es signarà amb l'empresa. Pel curs 2024/2025 serà el següent:

- ✓ I3 /12 alumnes per monitor/a
- ✓ I4 i I5 /18 alumnes per monitor/a
- ✓ Primària + - 21 alumnes per monitor/a o fracció de 5

## 11. INSPECCIÓ CUINA, SANITAT

A Servitabor donem molta importància a la seguretat alimentària. Els infants són població de risc i per tant cal ser exhaustivament cautelós amb totes les mesures que es realitzen per tal de garantir al màxim la seguretat alimentària a la cuina de l'escola.

Servitabor contracta un laboratori d'anàlitiques extern (ECHEVARNE) que porta a terme tots els controls de qualitat i les anàlisis bacteriològiques d'aliments i manipuladors, així com de perills i punts de control crítics.

Regularment una inspectora de l'agència de salut pública de Catalunya ens visita i revisa tots els protocols de temperatures, al·lèrgens, fitxes tècniques del procés en l'elaboració dels àpats, el bon estat dels estris per cuinar i els que s'utilitzen per servir els aliments als infants.