

PLA ANUAL DE MENJADOR



CEIP LUIS CERNUDA
2024-2025



ÍNDIX

1. INTRODUCCIÓ
2. MARC LEGAL
3. EMPRESA TRIADA PER AL CURS 2024-2025
4. PERSONAL
5. OBJECTIUS
6. ACTIVITATS
7. HORARIS
8. EQUIP PEDAGÒGIC
9. ORGANITZACIÓ MONITORS-GRUP
10. INSTAL·LACIONS, RECURSOS I MESURES DE SEGURETAT
11. UTILITZACIÓ DELS ESPAIS
12. PREU DEL MENÚ DIARI
13. PROCEDIMENT PER AL SEGUIMENT I CONTROL DEL PLA
14. NORMES GENERALS
15. HORARI D'ATENCIÓ A LES FAMÍLIES
16. ANNEXOS

1. INTRODUCCIÓ

Este Programa Anual de Menjador Escolar és una proposta flexible i subjecta a revisió que es relaciona amb el servei de menjador del CEIP Luis Cernuda d'Elx (Elx) per a l'any acadèmic 2024-2025. El seu desenrotllament ha considerat tota la normativa rellevant, que es detalla en l'apartat 2.

El Programa Anual i, per tant, el servei de menjador escolar és un complement necessari per al centre, destinat a satisfer les necessitats de moltes famílies que, a causa de la seua situació laboral o social, requerixen este servei durant l'horari del migdia.

El servei de menjador és un recurs complementari que oferix activitats *lúdicoeducatives i socials, contribuint al desenrotllament d'hàbits saludables en els alumnes, assegurant una dieta sana i equilibrada, i promovent la salut durant el seu creixement. A més, busca fomentar la companyonia i valors de respecte i tolerància. Considerant que l'horari del menjador s'integra dins de l'horari escolar, s'entén com una activitat educativa on els monitors/educadors complixen amb objectius mesurables en habilitats socials, cultura, esport i oci. Estes activitats es realitzaran tant durant els menjars com en els moments previs i posteriors. A través de l'atenció educativa, s'impulsaran hàbits saludables i habilitats socials, així com aspectes relacionats amb la culturals i l'oci. Per tant, el menjador escolar no ha de ser vist com un servei de menjars aïllat del projecte educatiu del centre; les seues funcions seran específiques i es descriuran en el punt 5 del Pla.

2. MARC LEGAL

a) Normativa General del Menjador Escolar

Decret 122/2001, de 10 de juliol, que regula el preu del servei de menjador.

Orde 53/2012, de 8 d'agost, que regula el servei de menjador.

Orde 43/2016, de 3 d'agost, que modifica l'anterior.

Orde 18/2018, de 10 de maig, que estableix les bases per a la concessió d'ajudes de menjador.

Resolució del 18 de juny de 2024, que estableix la puntuació mínima per a les ajudes de menjador.

Manual de configuració del servici complementari del menjador, actualitzat el 28 de juny de 2024 (gestió administrativa en el programa ITACA 3).

b) Normativa Relacionada

Llei 26/2018, de 21 de desembre, de drets i garanties de la infància i adolescència.

Llei 8/2018, de 20 d'abril, de modificació de la Llei 20/2014, de 29 de desembre, de Salut de la Comunitat Valenciana.

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 104/2018, de 27 de juliol, que desenrotlla els principis d'equitat i inclusió en el sistema educatiu valencià.
- Decret 84/2018, de 15 de juny, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat.

3. EMPRESA SELECCIONADA PER AL CURS 2024-2025

En finalitzar el curs escolar anterior (2022-2023), es van avaluar les ofertes per al servici de menjador del pròxim curs. Es van revisar tres empreses de menjador escolar) per a comparar preus i servicis. Després de considerar els criteris del nostre projecte de menjador, es va triar a Colevisa. I este actual curs (2024-2025) es continua amb la mateixa empresa. Al juliol es tornarà a triar empresa.

4. PERSONAL

El personal necessari per al funcionament del menjador inclourà:

Personal de cuina contractat per l'empresa: cuinera, ajudant de cuina i 4 auxiliars.

Director del centre.

Encarregada del menjador.

21 monitors (20 i una coordinadora), tenint en compte el nombre de comensals i la distribució segons grups i necessitats de suport. Tots els monitors també han sigut contractats per l'empresa *Colevisa.

La coordinadora de monitors atindrà els pares diàriament de 9.10 h a 9.50 h, a més de brindar atenció directa als alumnes i suport als monitors durant el migdia.

La Comissió de Menjador del Consell Escolar supervisarà tot el relacionat amb el menjador.

5. OBJECTIUS

5.1 Educació Alimentària

5.1.1 Coneixements

Reconéixer la rellevància dels diferents aliments en una dieta equilibrada.

Provar una varietat d'aliments i mantindre una dieta variada i equilibrada.

Valorar el menjar com un acte necessari i agradable.

Identificar la importància de tindre costums alimentosos adequats i un comportament correcte en el menjador.

Conéixer les pautes socials de comportament en la taula.

Ampliar el vocabulari relacionat amb la varietat d'aliments.

Familiaritzar-se amb unes certes expressions culinàries.

Conéixer plats típics de la cuina valenciana i d'altres regions.

5.1.2 Hàbits

Promoure hàbits d'higiene, com la rentada de mans.

Fomentar un comportament adequat en el menjador mitjançant la integració de pautes socials.

Fomentar l'autonomia dels alumnes en activitats com passar plats i utilitzar coberts, posar aigua, ... segons la seua edat.

Augmentar la capacitat dels alumnes per a menjar de tot, entenent la importància d'una alimentació variada.

Reconéixer i valorar el paper essencial del personal del menjador per al seu bon funcionament.

Entrar i eixir del menjador de manera ordenada, acompanyats pels monitors.

5.2 Educació en el Temps Lliure

Promoure activitats recreatives, lúdiques i esportives.

Estimular la participació en jocs espontanis, guiats pels monitors.

Fomentar la comunicació i el respecte entre els alumnes.

Organitzar el temps lliure per a lectura, estudi i tasques.

6. ACTIVITATS

6.1. Les activitats relatives a l'alimentació i ús del menjador són les següents: -Estudi i configuració dels menús mensuals: l'empresa proporciona al Centre la proposta de menú del mes i l'Encarregada del menjador i Direcció, en estreta coordinació amb la Cap de cuina, els revisen per a adequar-los el màxim possible a les característiques de l'alumnat concret del nostre col·legi. A més, els menús de cada mes a tot l'alumnat perquè servisca de guia als pares per a determinar l'alimentació de la resta del dia. També s'inclouen en este apartat tots els menús de dietes especials existents en el col·legi, com per exemple les al·lèrgies.

- Aconseguir que els alumnes proven tot tipus d'aliments.
- Dialogar amb els alumnes i respondre als seus dubtes i necessitats.
- Ajudar (cada monitor amb el seu grup d'alumnes) al fet que no hi haja un nivell excessiu de soroll en el menjador.
- Donar l'autonomia als alumnes en el grau en què la necessiten segons l'edat, quant a les activitats pròpies del menjador i en la utilització dels coberts.
- Respectar el ritme de cada alumne tenint en compte el temps que necessita segons l'edat, marcant un màxim i un mínim per a menjar.
- Tindre en compte el grau d'acceptació i la qualitat dels nous menjars de cara a l'elaboració dels menús següents. Això implica, com s'ha comentat a l'inici d'este apartat, l'oferiment de suggeriments al gabinet de nutricionistes que elabora els menús, a través de l'empresa que ofereix el servici.
- Informar les famílies en els casos d'alumnes que mengen poc o malament o que no milloren el seu comportament.
- Aplicar (a través de l'empresa que dona el servici) les orientacions que marca Conselleria perquè els menús siguen equilibrats. Les persones responsables del Menjador vigilaran que les orientacions de Conselleria es complisquen.

6.2 Activitats en educació en el temps lliure

-Jocs a l'aire lliure dirigits pels monitors o promoguts pels interessos dels propis alumnes, supervisats pels monitors.

-Jocs lliures i espontanis vigilats pels monitors.

-Activitats a distint nivell, segons les edats: En Educació Infantil seran principalment activitats psicomotrius amb jocs de coordinació, expressió, rotles, vídeos, contes...

En Educació Primària seran activitats i jocs de coordinació, esports col·lectius... -Jocs simbòlics organitzats pels alumnes.

-Activitats d'expressió i comunicació com: contar històries, acudits, contes, promogudes pels propis alumnes.

- Jocs grupals i de taula: parxís, oca, escacs, Trivial...
- Jocs populars a l'aire lliure: goma, cartes...
- Si és possible, realitzar una lliga interna del menjador d'algun joc o esport.
- Utilització dels recursos del centre per a la visualització de vídeos.

6.3. Tallers especials

Al llarg del curs se celebraran uns tallers especials dirigits a tot l'alumnat.

Afegim el quadre que resumixen eixes activitats especials.

TALLERS/ACTIVITATS *COLEVISA CURS 2024-2025		
ACTIVITAT	DATA	COMENSALS
PROTOCOL	24 octubre 2024	3r i 4t
PIZZER	12 novembre 2024	Tots els comensals
	13 febrer 2025	
	22 maig 2025	
ART URBANO	2 desembre 2024	6é
ENTRENADOR PERSONAL	21 febrer 2025	5é
BROQUETES FRUITES	9 gener 2025	3r, 4t i 6é
MAG	3 març 2025	1r, 2n i *NEE
BARBACOA	4 març 2025	Tots els comensals
TALLER BATUTS	11 març 2025	5é
*VITAMIN	15 abril 2025	Infantil
TALLER IOGURTS	9 maig 2025	1r i 2n

7. HORARIS

Horari de menjars excepte els dimecres.

PRIMER TORN de 12.30 hores a 13.25 hores, aproximadament.

SEGON TORN de 13.45 hores a 14.40 hores, aproximadament.

Horari de les activitats:

PRIMER TORN: de 13.30 a 14.30

SEGON TORN: de 12.30 a 13.35

A partir de les 14.30 hores, els alumnes disposen de temps de joc, controlat pels monitors. A les 14.50 hores l'alumnat de Primària ha de realitzar files per a prosseguir amb les classes

de la vesprada. L'alumnat d'Infantil també anirà a les aules a les 14.50 hores aproximadament.

Horari de recollida de l'alumnat per part de la família:

De SETEMBRE I JUNY: 14.45 a 15.00 hores.

Els DIMECRES D'OCTUBRE a MAIG:

-De 14.50 a 15.00 per a l'alumnat d'Infantil de 2 i de 3 anys que així ho decidisquen i dels alumnes que han d'eixir a les 15.00 per algun motiu concret.

-De 16.15 a 16.30 tot l'alumnat.

8. EQUIP PEDAGÒGIC

Els responsables de la prestació del servici i personal adscrit a la prestació d'este, així com les seues funcions, estan reflectits en la normativa vigent:

La comissió de menjador estarà formada per:

- Director del centre -

Encarregada del

menjador -Comissió del

Menjador.

Sempre que siga necessari, es reclamarà la presència de la coordinadora de monitors a la comissió.

La comissió de menjador del Consell Escolar es reunirà, si les circumstàncies ho permeten, almenys una vegada al trimestre i sempre que es considere necessari.

9. ORGANITZACIÓ MONITORS – GRUP

CURSE/NIVELL	NOMBRE DE MONITORS
INFANTIL 2 ANYS	3
INFANTIL 3 ANYS	3
INFANTIL 4 ANYS	1,5
INFANTIL 5 ANYS	1,5
PRIMÀRIA	9
EDUCACIÓ ESPECIAL 3	
TOTAL	21

10. INSTAL·LACIONS, RECURSOS I MESURES DE SEGURETAT

10.1 INSTAL·LACIONS

- Saló menjador per a 160 comensals. Amb els dos torns successius s'està atenent una mitjana de 370-380 alumnes/as per dia. Excepte els dimecres, on la mitjana de comensals és inferior en tractar-se d'un horari especial.
- Cuina equipada. Mesa calenta. Depuradora d'aigua.
- Forn convecció.
- Rebost equipat. Prestatgeries, etc.
- Cambra frigorífica.
- Reposició de parament.
- Vestuaris per al personal del servici.
- Lavabos de dins de l'edifici i els exteriors.
- Pati i pistes esportives.
- Aigüeres industrials.
- Rentavaixella industrial.
- Cambreres metàl·liques amb rodes.
- Baguls congeladors.
- Aules.

10.2 RECURSOS

- Material per a jocs: jocs de taules, baralles, gomes, joguets...
- Material esportiu: cercols, pilotes, gomes, raquetes...
- Material per a manualitats.

10.3 MESURES DE SEGURETAT

GENERALS

- Control de portes i accés al centre.
- Extintors.
- Revisions periòdiques d'extintors i instal·lacions de gas...
- Farmaciola d'urgència amb productes adequats, la ubicació dels quals és coneguda pels monitors que presten el servici.
- En cas d'accident l'alumne serà atés pel monitor més pròxim, immediatament, es comunicarà al monitor de referència i s'avisarà als pares perquè tinguin coneixement del fet i actuen segons el seu criteri.
- En cas d'accident de major importància, s'atendrà l'alumne de manera immediata, s'avisarà a l'Encarregada de menjador i al Director i es veurà la conveniència del trasllat assistencial (anomenada al 112) previ avís als pares. El centre compta amb un desfibril·lador semiautomàtic (DESA).
- Anàlisi bacteriològica dels aliments.

- Neteja de mobiliari entre torns.
- Ventilació.
- Inspeccions periòdiques de Sanitat.

11. UTILITZACIÓ DELS ESPAIS

Educació Infantil

Utilitzarà el pati d'infantil i les seues aules corresponent per als tallers, jocs i activitats.

Educació Primària

Segons l'activitat a realitzar ocuparan els següents espais:

- Les dos pistes
- Zona ensostrada del pati.

Dies de pluja

En dies de pluja, els alumnes romandran a les seues aules de tutories fins que el monitor de referència els arreplegue. Estos dies totes les activitats es desenrotllaran dins de l'edifici. L'alumnat podrà fer ús dels joguets i materials del servici de menjador i de les aules de tutoria. Qualsevol estada que haja sigut utilitzada per l'alumnat en temps de menjador ha de quedar en les mateixes condicions que estava abans d'ocupar-la.

12. PREU DEL MENÚ DIARI

Segons la proposta de Conselleria en les instruccions publicades al juliol, per al present curs, es fixa el preu màxim per comensal i dia en 4'35 euros. Tal com marca la resolució, el preu que es cobrarà a cada comensal per dia serà de 4'35 euros. El menjador funcionarà de setembre a juny, els dos inclusivament.

La mitjana d'alumnes aproximada és de 370-380 comensals, exceptuant els dimecres, on es reduïx la mitjana de comensals per tractar-se d'un horari lectiu especial.

L'empresa cobra al Centre 3,59 euros per cada menú servit (IVA ja inclòs).

13. PROCEDIMENT PER AL SEGUIMENT I CONTROL DEL PLA

El grup de monitors o si és el cas la coordinadora de monitors, es reuniran amb l'Encarregada de menjador i el Director per a unificar criteris i realitzar el seguiment del Pla. A més, la Comissió de Menjador del Consell Escolar, mantindrà reunions periòdiques per a realitzar el seguiment del funcionament del menjador: menús, problemes...

De la mateixa manera, el Director comunicarà setmanalment l'informe de la valoració setmanal del servici.

Les famílies, una o dos famílies cada dia, podran visitar el Centre en horari del Menjador per a procedir a la valoració del servici, acompanyat de l'Encarregada o el Director.

A final del curs, s'elaborarà una memòria avaluant el compliment del Pla, comentant les dificultats i les propostes de millora.

14. NORMES GENERALS

Domiciliació de rebuts.

Es notificarà a principi de curs el preu per dia i mensualment els menús del mes.

En cas de no poder assistir, es notificarà per escrit a la coordinadora de monitors de 9:10h a 9:30h (preferiblement via mail o per telèfon): comedorluiscernuda@gmail.com; 966616010

Les faltes es descomptaran (només les justificades).

Els rebuts es passaran al cobrament en el banc en la primera setmana de de el mes següent. Per a l'administració de medicaments durant el servici, els pares han d'emplenar i presentar a la direcció del centre l'imprés normalitzat.

Comunicar les al·lèrgies a l'encarregada de menjador.

Qualsevol exempció per a prendre un aliment haurà de ser justificada mèdicament.

A més, s'afigen quatre annexos que considerem molt importants quant a normes que els monitors i responsables de cuina han de dur a terme.

ANNEX I. Normes generals del centre i que són d'obligat compliment per a tot el personal del Menjador, especialment monitors.

ANNEX II. Funcions i obligacions més concretes dels monitors de Menjador. Este quadern serà entregat a cada un dels monitors i, després de la seua lectura, hauran de firmar la carta de compromís laboral.

ANNEX III. Tractament d'al·lèrgies, intoleràncies i dietes blanques, per religió... S'adjunta com a annex el document que es va elaborar al novembre de 2023 per a acordar el tractament d'al·lèrgies, dietes blanques...

ANNEX IV. Normes de l'empresa *Colevisa sobre el seu personal (cuina i monitors). Document molt important d'obligat coneixement i compliment per part de l'empresa i els seus treballadors.

15. HORARI D'ATENCIÓ A LES FAMÍLIES

-ENCARREGADA DE MENJADOR: Dimarts de 9.00 hores a 9.45 h.

-COORDINADORA DE MONITORS/AS: tots els matins de 9:10h a 9:45h.

La coordinadora de monitors, l'Encarregada de menjador, Director del centre i representants de l'empresa, realitzen una reunió informativa sobre el servici, preferiblement a la fi de

setembre o octubre, dirigida especialment al nou alumnat. A més, al llarg del curs, es realitzaran les entrevistes personals o reunions necessàries per a solucionar els diferents dubtes o preocupacions que puguin sorgir.

Per a mantindre un clima de coordinació amb les famílies, animem als pares/mares acudir a les reunions que s'establisquen tant si són col·lectives, com a individuals, així com a visitar el centre en horari de Menjador per a veure, personalment, el funcionament del servici.

ANNEX I NORMES DE CENTRE I MENJADOR

- 1) És vital la coordinació, col·laboració i cooperació entre els monitors i tutors/as.
- 2) A les 12.30h els/as monitores han de ser a les seues aules de referència.
- 3) El personal docent que tinga classe en la sessió prèvia al menjador s'encarregarà que 10 o 15 min abans de començar el menjador l'alumnat es llave les mans. 4) Les files es fan dins de les aules, fins que no estiguen preparats no ixen.
- 5) Als patis del menjador només s'usarà material i jocs del menjador. No es baixarà al menjador cap material, llibre, estotjos ... de l'aula o joguets, cartes... de l'alumnat.
- 6) No es permetrà l'accés a cap familiar durant l'horari de menjador, si no ha avisat per correu electrònic de la recollida.
- 7) Quan un familiar arreplega a un alumne fora de l'horari, el monitor de referència de l'alumne i/o el que estiga amb el xiquet/a se assegurarà que haja firmat el full d'eixida.

- 8) No s'administrarà cap medicació excepte a algun alumne que expressament tinga informe metge i permís per a administrar-lo durant el temps de menjador.
- 9) L'alumnat no podrà portar cap dolç, caramel, xiclet... al centre.
- 10) S'ha de ser rigorós en les pujades i baixades, l'alumnat ha de baixar en silenci i en fila.
- 11) Qualsevol conflicte que succeeïa entre l'alumnat ha de ser resolt en eixe moment, a més de comunicar-lo als tutors/as, famílies, a l'encarregada de monitors, encarregada de menjador i direcció. A més de registrar-ho en el llibre d'incidències que hi ha en cada aula.
- 12) Davant qualsevol colp, caiguda, malestar de l'alumnat s'avisa a les famílies immediatament.
- 13) Cap alumne/a podrà pujar a classe durant el moment de menjador. Si és necessari pujar, l'alumne/a anirà acompanyat del monitor/a.
- 14) En la recollida de l'alumnat, si un familiar es retarda, el/la monitor de referència cridarà a la família i informará.
- 15) Únicament arrebregarà a l'alumnat les persones que estiguen autoritzades, davant qualsevol dubte es consulta en els arxivadors on està la informació i se sol·licita el document d'identitat a l'adult. No poden arrebregar a l'alumnat persones de menys de 18 anys, encara que estiguen autoritzades.
- 16) Molt important ser rigorosos i revisar les al·lèrgies, intoleràncies i/o dietes que necessita el nostre alumnat.

ANNEX II. Funcions i obligacions més concretes dels monitors de Menjador. Un/a monitor/a de menjador escolar és un professional que treballa en les instal·lacions d'una escola per a supervisar i assistir als alumnes durant el temps de menjar. El seu paper és fonamental per diverses raons:

Supervisió i seguretat: el/la monitor/a de menjador escolar supervisa a els/as alumnes durant el temps de menjar, assegurant que segueixquen les normes de seguretat i comportament. Això inclou previndre accidents i respondre ràpidament en cas d'emergències.

Promoció d'hàbits saludables: els/as monitors/as poden fomentar hàbits alimentosos saludables entre els/as alumnes/as, encoratjar-los a provar aliments nous i equilibrats, i educar sobre la importància d'una dieta balancejada.

Atenció a necessitats especials: alguns/as alumnes/as poden tindre necessitats dietètiques especials a causa d'al·lèrgies, intoleràncies alimentoses o requisits mèdics. El/la monitor/a de menjador escolar juga un paper crucial en garantir que estes necessitats siguen ateses i que els/as alumnes/as reben els aliments apropiats de manera segura.

Foment del comportament social: el menjador escolar és un entorn social on els/as alumnes/as aprenen a interactuar amb els seus companys/as i desenrotllen habilitats de

comportament adequades. El/la monitor/a pot ajudar a fomentar un ambient positiu i de respecte mutu durant els menjars.

Vigilància del compliment de normes alimentàries: els/as monitors/as poden assegurar-se que els aliments servits complisquen amb els estàndards d'higiene i qualitat, i que se segueixen les regulacions de seguretat alimentària.

Suport emocional: per a alguns/as alumnes/as, el menjador escolar pot ser un lloc on se senten còmodes/as compartint preocupacions o problemes personals. Els/as monitors poden oferir suport emocional i actuar com a mentors per a aquells/as que ho necessiten.

En resum, la labor del/a **monitor/a de menjador escolar** és essencial per a garantir un entorn segur, saludable i propici per al desenvolupament físic, social i emocional de els/as alumnes/as durant els **menjars escolars**.

Qualitats d'un/a bon/a monitor/a de menjador escolar

Per a ser un/a bon/a **monitor/a de menjador escolar**, és important posseir una sèrie de qualitats i característiques que els permeten exercir eficaçment el seu paper. Algunes d'estes qualitats inclouen:

Paciència: treballar amb xiquets/as pot ser desafiador, per la qual cosa és fonamental tindre paciència per a bregar amb diferents personalitats i comportaments durant els menjars.

Empatia: ser capaç de comprendre i connectar amb les necessitats de els/as alumnes/as, incloent-hi les seues preferències alimentoses i possibles problemes personals.

Habilitats de comunicació: ser capaç de comunicar-se de manera clara i efectiva amb els/as alumnes/as, el personal de cuina i altres membres de l'equip escolar.

Organització: mantindre l'orde i la neteja en l'àrea **del menjador**, així com garantir que se segueixen els procediments adequats per a la distribució d'aliments i el maneig de situacions d'emergència.

Flexibilitat: estar disposat/a a adaptar-se a diferents situacions i respondre de manera adequada a les necessitats canviants de els/as alumnes/as i de l'entorn **del menjador**.

Respecte i professionalisme: tractar a tots/as els/as alumnes/as amb respecte i actuar de manera professional en tot moment, mantenint la confidencialitat quan siga necessari.

Capacitat per a treballar en equip: col·laborar de manera efectiva amb altres membres del personal escolar, incloent-hi el personal de cuina, els/as mestres/as i els/as administradors/as, per a garantir el benestar general de els/as alumnes/as.

Coneixements sobre nutrició i salut: tindre un enteniment bàsic dels principis d'una **alimentació saludable** i ser capaç de fomentar **hàbits alimentosos positius** entre els/as alumnes/as.

En resum, els/as **monitors/as de menjadors escolars** han de posseir una combinació d'habilitats **interpersonals**, organitzatives i de coneixement per a exercir el seu paper de manera efectiva i contribuir a l'ambient saludable i segur del menjador **escolar**.

NORMATIVA RELATIVA ALS MENJADORS ESCOLARS I MONITORS

ORDE 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria de *Educació n, *Formació n i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat dependents de la Conselleria amb competència en matèria de *educació n.

****Artícul 13. Normativa de seguretat i higiene***

1. Els menjadors escolars *deberán complir les exigències establides en la normativa europea, estatal i *autonómica vigent en matèria *higié*nico-sanitària i alimentària.
2. No es *permetirá el consum d'aliments que no hagen sigut subministrats per l'empresa adjudicatària, excepte *autorización expressa adoptada per acord del consell escolar.
3. D'acord amb la normativa vigent está prohibit el consum de begudes *alcohó*licas i tabac en els centres docents i, per tant, en les instal·lacions on es presta el servei de menjador escolar.

****Artícul 20. Funcions dels monitors i monitores de menjador***

Els monitors de menjador desenrotllarán les següents funcions:

1. Atendre i custodiar a l'alumnat durant la totalitat del temps de *prestación del servei de menjador escolar.

2. Mantindre l'orde i resoldre les incidències que pogueren presentar-se, actuant *según les normes establides en el projecte educatiu de menjador del centre.
3. Prestar especial *atención a la *función educativa del menjador, principalment a la *adquisición d'há*bitos alimentosos i sanitaris.
4. Prestar especial *atención al desenrotllament d'activitats educatives contemplades en el programa anual de menjador.
5. Qualsevol altra *función que li puga ser encomanada pel responsable directe de la *prestación del servici en *coordinación amb la *dirección del centre, amb vista a l'adequat funcionament del menjador.

****Artícul 21. *Nú nero de monitors o monitores de menjador***

1. En *función de l'etapa i del *númer de l'alumnat usuari del servici de menjador, s'establix el següent *númer *minimo de monitors o monitores:

- *Educación Infantil de 3 *años: 1 monitor o monitora per cada 15 alumnes o *fracción superior a 8.
- *Educación Infantil de 4 i 5 *años: 1 monitor o monitora per cada 20 alumnes o *fracción superior a 10.
- *Educación Primària i primer cicle de Secundària: 1 monitor o monitora per cada 30 alumnes o *fracción superior a 15.
- *Educación Especial i alumnes amb necessitats educatives especials, escolaritzats en régemeguen ordinari: 1 monitor o monitora per cada 6 alumnes o *fracción igual o superior a 1. Excepcionalment *podrá reduir-se la ràtio anterior pel titular de la *Dirección Territorial de *Educación quan es produïsquen disfuncions que impedisquen una normal *atención a este alumnat, analitzat cada cas concret amb la *direc- *ción del centre.

****Artícul 22. Altres qüestions relatives al personal que presta servicis en el menjador escolar***

1. La *contratación dels monitors de menjador quedarà inclosa dins de la *contratación del servici de menjador, sent responsabilitat de l'empresa adjudicatària la *contratación d'este personal.
2. El personal docent pot ser contractat com a monitors de menjador per part de l'empresa prestatària del servici sempre que se'ls autoritze la compatibilitat d'activitats per

part de la conselleria competent en matèria de personal docent. El seu *retribución *correrá a càrrec de l'empresa prestatària del servici.

3. El personal irá identificat convenientment, amb el vestuari adequat, i el seu aspecte *responderá a les normes d'higiene requerides per les *características del seu treball. *Aderín ás, tot el personal adscrit al servici de menjador, tant de cuina com aquells que atenguen l'alumnat durant el període de menjar, *deberán estar en *posesión del certificat de manipulador d'aliments, i almenys, un d'ells deu- *rá tindre coneixements acreditats de primers auxilis.

4. Sarà *obligación de tot el personal que preste els seus servicis en els menjadors escolars respectar el projecte educatiu de menjador i el programa anual de menjador, guardar el degut respecte cap al *alum- nade usuari i la resta del personal del centre docent, i fer un ús adequat de les instal·lacions i del mobiliari.

5. La *dirección del centre, *oida la *comisi ón de menjador, *podrá rebutjar justificadament i en qualsevol moment a aquella persona que preste els seus servicis en el menjador escolar i el comportament del qual contravinga l'estipulat quant a les seues obligacions. En este cas, l'adjudicatari del contracte *deberá substituir-li immediatament.

ANNEX III

TRACTAMENT D'AL·LÈRGIES, INTOLERÀNCIES I DIETES BLANES, PER RELIGIÓ...

Segons els acords en la reunió del dijous 30 de novembre de 2023, per part dels responsables menjador del centre, responsables menjador de *Colevisa, coordinadora de monitors i cuinera, les al·lèrgies, intoleràncies, dietes blanques, religió... es tractaran de la manera següent :

El/la cuiner/a prepara i etiqueta tots els plats (inclòs les postres). Mentre està emplatant i etiquetant no atén a ningú.

EN EL MENJADOR

Al·lèrgies: la cuinera *to col·loca en la taula, tant en el primer com en el segon torn.

Dietes blanques: la cuinera ho posa en el centre de la taula, El/la monitor/al servix al comensal del seu grup.

SEGON PLAT I POSTRES (Tant al·lèrgies com dietes blanques)

-Primer torn:

Infantil i especial: el/la monitor/a de suport arreplega les al·lèrgies i dietes blanques i les col·loca en la taula que hi ha davall del rellotge. El/la **monitor/a** serà qui el servisca al comensal del seu grup.

Primària: la cuinera les col·loca en la taula que hi ha al costat porta cuina.

El/la **monitor/a** serà qui el servisca al comensal del seu grup.

-Segon torn: o Primària: el/la cuiner/a les col·loca en la taula que hi ha al *lado porta cuina.

El/la monitor/a serà qui el servisca al comensal del seu grup.

EN LES CLASSES

La **cuinera** posarà en el carro corresponent tots els plats (incloent postres) etiquetats

El/la **monitor/a** servix al comensal del seu grup.

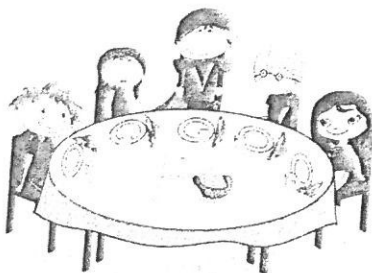
IMPORTANT

El/la comensal al·lèrgic/a menjarà el que li correspon segons el seu menú adaptat.

El/la monitor/a t'hi ha de conèixer i revisar diàriament el menú dels seus alumnes/as al·lèrgics/as i les dietes blanques. Davant el dubte, retirar el plat i preguntar.

Les necessitats puntuals (pa, fruita, coberts, repetició, ...) es demanaran a M. Àngels.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR



- En caso de suministrar picnics, se evitará poner productos no estables, los cuales requieren almacenamiento a temperatura controlada (por ejemplo: fiambres, hamburguesas, tortillas, longanizas,...). En caso de que el cliente así lo requiera, se le facilitará la información sobre tiempo máximo de conservación (4 horas desde su elaboración) y condiciones de conservación (no exponer al sol ni a altas temperaturas). Los productos aconsejados para picnics son alimentos curados (jamón serrano, chorizo, salchichón, queso,...), atún con olivas o crema de cacao.
- En sistemas de calor por baño maría o frío por convección de cuba refrigerada la cuba se mantendrá cerradas por bandejas (con o sin comida) desde el momento en que se conecte, evitando pérdidas de calor o frío.
- El agua de los baños maría se cambiará tras cada servicio
- Todo producto que salga al comedor, en caso de quedar sobras, éstas deben ir directamente al cubo de la basura.
- Así como mantener unos correctos hábitos higiénicos, tal y como quedan descritos en el presente manual.

ACCIONES CORRECTORA

Restablecer las condiciones de mantenimiento de la cadena de frío o de calor.
En caso de exceder el tiempo de exposición a temperaturas inadecuadas desechar.

E. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS MESAS.

Los pasos básicos de limpieza y desinfección son:

- **Pre-limpieza.** Eliminación de los restos visibles mediante cepillado/barrido, remojar y enjuagar en agua caliente, raspando las superficies,... de forma que se evite la acumulación de suciedad en el agua de lavado.
- **Limpieza principal.** Consiste en la aplicación de un detergente para la eliminación y disolución de las partículas y restos de menor tamaño. Hay que tener presente que los restos orgánicos reducen la acción posterior de desinfección. Esta limpieza se debe realizar con agua caliente (40-50°C).
- **Enjuague.** Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y del detergente empleado en la acción anterior.
- **Desinfección.** Eliminación de los microorganismos presentes por medio de un



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

desinfectante. Para su correcta actuación es muy importante respetar las instrucciones de utilización.

- **Aclarado final.** Eliminación de los restos de desinfectante si así lo requiere el producto.
- **Secado.** En caso de que fuese necesario según el tipo de superficie para eliminación de la humedad. No deben utilizar trapos ni bayetas, pues estos pueden volver a contaminar y ensuciar las áreas lavadas anteriormente. En el caso que sea necesario el secado rápido, este se hará con papel de un solo uso.
- En ocasiones los pasos de limpieza principal y desinfección son simultáneos, ya que existen productos que a la vez que limpian desinfectan y pueden ser válidos en función del riesgo de las zonas a limpiar.
- Durante la limpieza se asegura que los alimentos estén debidamente protegidos de forma que evitemos salpicaduras que puedan contaminarlos.
- El equipo y utensilios que hayan sido desinfectados, exigen manipularse de forma que sean protegidos de toda contaminación posterior; los cubiertos deben ser sólo manipulados por el mango; los vasos, tazas, platos, etc. no se manipularán por la zona que entra en contacto con la boca del usuario o los alimentos.
- Se debe evitar barrer los suelos mientras se estén preparando alimentos o cuando éstos estén expuestos sin protección, ya que se levantará polvo y producirá contaminaciones de los alimentos que se manipulan. Nunca se debe utilizar serrín.

F. MANIPULACIÓN DESPERDICIOS

- Los cubos de basura destinados a residuos sólidos orgánicos deberán estar provistos de tapa y un sistema de accionamiento no manual, con el objeto de que el manipulador no tenga que asir el mismo durante las operaciones de servicio.
- Dichos cubos estarán provistos de bolsas para la retirada higiénica de dichos residuos orgánicos hasta el contenedor municipal.
- La evacuación se debe realizar con las bolsas cerradas.



Si la manipulación de basuras se realiza a lo largo de la jornada, el manipulador debe tener en cuenta:

- El empleo de mandiles o ropa diferenciada para evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- El lavado de manos una vez finalizada la evacuación.
- Al final de cada jornada se procederá a la evacuación de todos los cubos del establecimiento, con el objeto de iniciar la siguiente jornada libre de desperdicios.
- Los cubos de basura del establecimiento se higienizarán siempre que

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

presenten cúmulo o residuos que puedan suponer un foco de atracción de vectores.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Según el artículo veintidós de la Orden 53/2012 de la Conselleria todo el personal adscrito al servicio de comedor deberá estar en posesión del **certificado de manipulador de alimentos** y al menos, tener conocimientos acreditados de primeros auxilios.
- Se debe **proporcionar** una fotocopia del carnet de manipulador de alimentos que la coordinadora dejara en los archivos que hay en cocina ya que las puede pedir el inspector de sanidad, las coordinadoras se encargaran de pedir las.
- Según la Ley 26/2015 del 28 de Julio del sistema de protección de la infancia y adolescencia, será requisito para acceso y ejercicio de actividades con menores acreditar un **certificado negativo de delitos sexuales**, dicho certificado se debe entregar en la empresa y en el centro.

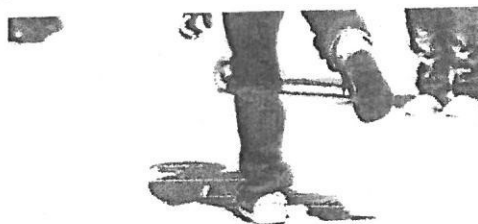
7. CALENDARIO CURSO 2024-25

- a. Periodo de Comedor Infantil y Primaria.
Inicio: 9 de septiembre de 2024
Fin: 18 de junio de 2024a
- b. Días festivos:
 - 9 Octubre 2024 Día de la Comunidad Valenciana
 - 12 Octubre 2024 Fiesta Nacional de España
 - 1 Noviembre 2024 Dia de Todos los santos
 - 6 Diciembre 2024 Dia de la Constitucion
 - 8 Diciembre 2024 Día de la Inmaculada
 - 19 Marzo 2025 San Jose
- c. Vacaciones:
 - NAVIDAD: Del día 23 Diciembre hasta el día 7 de Enero (Ambos inclusive)
 - PASCUA: Del 17 de Abril hasta el 28 de Abril (Ambos inclusive)

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

5. ORGANIZACIÓN EN EL PATIO

- Cada monitor tendréis una función y un puesto en el patio (puertas del centro, zonas de peligro, baños, etc.), que no deberéis abandonar salvo en casos extremos y siempre avisando a algún compañero para que quede cubierta esa ausencia.
- Todos los niños, en los recreos anteriores y posteriores al comedor, son responsabilidad de todos los monitores (independientemente del grupo que sean).
- En el patio no podéis charlar con otros compañeros, ni formar grupos (os limitaréis a la comunicación que requiera el trabajo). Estas acciones distraen vuestra atención de lo que sucede a alrededor.
- Esta totalmente **prohibido el uso del móvil**.
- En el patio debéis tener una actitud activa y participativa.
- En el desarrollo de talleres, debéis enseñar a los niños a usar con respeto el material (compartiéndolo y no desperdiciándolo) y recogiendo una vez haya finalizado el taller.
- Prestar especial atención al desarrollo de actividades educativas contempladas en el programa del comedor.
- Evitar que el alumno salga del recinto escolar sin el correspondiente permiso del encargado del comedor.
- Atender en primera instancia las posibles lesiones que se pudieran producir durante las horas del comedor, y avisar al coordinador/a para que valore la gravedad, será este quien decidirá si se avisa al seguro médico en caso de que exista en el colegio y al responsable del comedor para que localice a los padres.



6. NORMATIVA VIGENTE

- Según el artículo cuatro de la Orden 917/2002 de la Conselleria de Educación, en la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos, en el punto c se especifica: la vigilancia tendrá que ayudar a los alumnos que por su edad o por sus necesidades asociadas a condiciones especiales de discapacidad necesiten colaboración y soporte de un adulto en las actividades de alimentación y aseo.
- Según el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE NÚM.11, viernes, 12 de enero de 2001), queda terminantemente **prohibido sacar comida fuera del centro**. Controlar que los niños no salgan del comedor con comida.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

4. ORGANIZACIÓN EN EL COMEDOR

- Cada monitor tiene asignado un grupo de niños. Estos niños figuran en una lista que ha de ser **comprobada diariamente**, que entregareis a fin de mes a la coordinadora y ella la cotejara con cocina.
- Ordenar la entrada y salida de los alumnos a las dependencias del comedor.
- Debéis hacer respetar a todos los niños las normas de comportamiento implícitas en la cartelería y enseñar hábitos de higiene y educación (me lavo las manos, me siento correctamente, como con la boca cerrada, utilizo correctamente los cubiertos, no tirar comida al suelo, colaboro en la recogida de la mesa, coloco la silla sin hacer ruido) etc.
- Los niños no deben levantarse nunca de su sitio durante la comida. Haréis excepciones puntuales para ir al baño con los alumnos de educación infantil y educación especial (los niños de educación primaria han tenido la oportunidad de hacerlo antes de ir al comedor).
- Se servirá a cada niño los platos completos de los que consta el menú (guarniciones incluidas), adaptando la cantidad a la edad de los alumnos. Nunca se dejará de servir un alimento a un niño porque no le guste. Les enseñaréis a probar todos los alimentos.
- El alumno podrá repetir cuando lo desee, siempre que haya terminado el primer plato y el segundo. Es importante que se tomen la comida.
- Debéis realizar cualquier otra función que os pueda ser encomendada por el responsable directo de la empresa (coordinador/a) junto con la dirección del centro para el mejor funcionamiento del comedor, esto incluye: poner las mesas, limpiarlas, servir la comida, pelar la fruta, barrer en caso de que se haya mucho desperdicio, controlar que no tiren cubiertos a la basura, etc....



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- En caso de accidente laboral debéis avisar a las supervisoras y mandar el informe de accidente que os dé la mutua inmediatamente, por las vías anteriores, tanto en caso de baja como en caso de que sólo haya sido la visita, debemos rellenar un parte de accidente, se os llamará lo antes posible para tramitarlo.

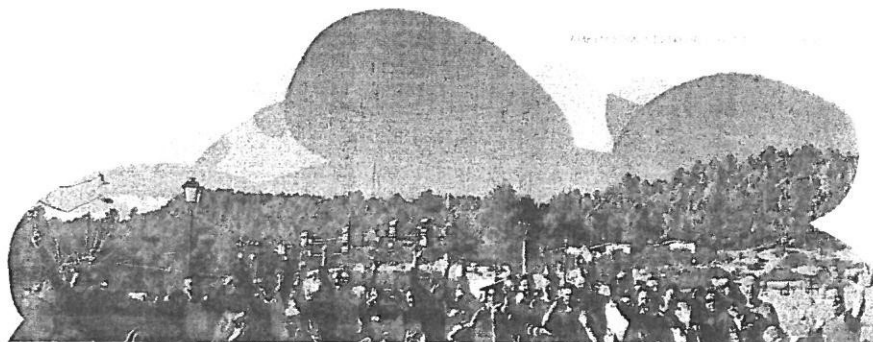
FREMAP Asistencia 24 horas
900 61 00 61

2. PROTECCIÓN DE DATOS

- Ninguna persona ajena a **COLEVISA** debe tener información relativa a la organización interna de la empresa, del centro y datos de los niños.
- Tener en cuenta a la hora de realizar las fotos para las memorias que debemos evitar en la medida de lo posible que sean reconocidos los niños. Hacer fotos en general de los trabajos y no realizar primeros planos, y si son fotos de juegos en el patio intentar cogerlos de espaldas.

3. COMUNICACIÓN Y TONO DE VOZ

- El equipo de monitores debe tener un criterio único, cumplir las normas generales y fomentar la comunicación entre los compañeros. Sois un equipo y debéis actuar como tal, de esta manera el trabajo resultará más ameno y productivo.
- Tanto en la fila de los pasillos que llevan al comedor, como en el propio comedor, debéis intentar que los niños mantengan un tono de voz moderado, dando ejemplo con vuestra actitud a la hora de dirigiros a ellos, nada de gritos para que callen, ni de pitidos para conseguir silencio en el comedor. En el caso de que exista megafonía en el comedor, podréis usarla para conseguir bajar el tono.
- Debéis utilizar un vocabulario adecuado, sin olvidar que trabajamos con y para niños.
- Debéis dirigiros a los niños siguiendo la línea que hablen en clase (castellano o valenciano).
- Nunca debéis hacer comentarios de niños, de compañeros, de profesores etc.... delante de los alumnos ya que los niños siempre están pendientes de lo que se habla.
- Cualquier incidencia o falta de disciplina durante el comedor o patio, debéis comunicársela al finalizar al responsable directo (coordinador/a) para que esté informado de todo lo ocurrido y éste a su vez, se lo comunicará a la dirección del centro y lo reflejará por escrito, en una libreta o agenda a la que tenga acceso el director/encargado.



**NORMAS GENERALES DEL
MONITOR DE COMEDOR
ESCOLAR**

COLEVISA

Comedores Levantinos Isabel, SL

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

Para el correcto funcionamiento del Servicio de Comedor os informamos:

1. ORGANIZACIÓN EMPRESA

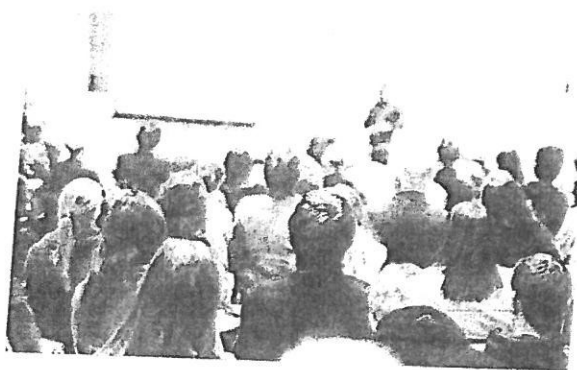
- Debéis estar en vuestro puesto de trabajo (aula donde se recogen a los alumnos, patio, comedor o lugar designado), a la hora en punto y con el uniforme correspondiente puesto.
- Cuando vayáis a faltar, deberéis avisar con la suficiente antelación a vuestros responsables directos (Supervisoras y coordinador/a del centro), para que el puesto de trabajo sea cubierto por otra persona, se debe avisar por correo electrónico si es una ausencia planificada, si se trata de una ausencia por enfermedad o de ultima hora avisar por teléfono, en caso de no localizar a vuestro responsable directo, llamar y comunicarlo a la oficina, 963169106 desde allí se gestionara, preguntar por M^a Jose o Alicia
 - ✓ Amparo Castelló Bellver: Tel.648 185 720 – directoradefidelizacion@colevisa.com
 - ✓ Vanessa Gabarda Rubio: Tel. 682 156 371 - comercial4@colevisa.com
 - ✓ Carlos Guillén Bayarri: Tel. 633 405 246 - gestorcentros@colevisa.com
 - ✓ Inma Ruiz Redondo: Tel. 642 355 770 – gestioncentros1@colevisa.com
 - ✓ Maite March Andreu: Tel.638 743 980 - comercial5@colevisa.com
 - ✓ Amanda Vidal Aleixandre: Tel. 643 395 569 - gestorcentros3@colevisa.com
 - ✓ Wilmar Asensi Alberola Tel. 638 034 576 – comercial@colevisa.com
 - ✓ Silvia Albors Sorolla: Tel. 611 139 012 - gestoracentros2@colevisa.com
 - ✓ Rosa Nuñez Fenoll: Tel. 643 645 077-gestioncentros2@colevisa.com
 - ✓ Mario Gomez Corral: Tel 653 995 441 -gestorcentros6@colevisa.com
 - ✓ Ana Belen Cubells Legua: Tel 692 738 053- gestorcentros8@colevisa.com
 - ✓ Marcos Soriano Carrascosa: Tel 692 738 278gestorcentros7@colevisa.com
 - ✓ Gabriel Martinez: Tel 658140453 -gestorbalerares@colevisa.com
- Es necesario aportar el justificante de las ausencias al trabajo (visitas médicas, intervenciones, fallecimientos de familiares hasta segundo grado, reposos médicos,) en el plazo de una semana desde la ausencia, ya que cerramos las incidencias **el día 20** de cada mes para poder preparar las nóminas lo antes posible y de este modo cobrar a principios de mes. Las nóminas se mandarán por correo, el que no tenga correo o no lo proporcione tendrá que venir a recogerlas trimestralmente a la oficina.
- Los informes de bajas y altas médicas deben ser entregados inmediatamente para que podamos **tramitarlas en el plazo correspondiente** que marca la Seguridad Social. Se pueden entregar por estas vías:
 - **Por correo electrónico a el supervisor correspondiente o directamente al correo administracion@colevisa.com especificando quienes sois y de qué centro.**
 - **Por Fax a la oficina 963169107 comprobando que ha sido recibido**
 - **O en la propia oficina: Avda. Primero de Mayo esq. Calle Bailen sn de Burjassot.**



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

8. FORMACIÓN

- Disponemos de cursos e intentaremos que todos podáis realizar al menos un curso y nos gustaría que entendierais que los cursos al final lo que hacen es ampliar vuestro CV y debéis considerarlo como una mejora para vosotros y no como un castigo u obligación.
- Como sabéis, la Comunidad Valenciana está inmersa en un plan de trilingüismo, Plan de Extensión del Trilingüismo (PEXTRI), con lo cual, de acuerdo con las indicaciones de la dirección de los centros, los monitores de infantil tendréis que utilizar el inglés en las frases típicas que se usan durante el tiempo del comedor, como: Hacer la fila, levantad la mano, lavarse las manos, ir al baño, etc. Por eso durante este curso Colevisa os ofrecerá cursos de inglés a los centros que lo soliciten para que podáis llevar a cabo esta función de la mejor manera.



9. INTOLERANCIAS, ALERGIAS Y MEDICAMENTOS

- Debéis controlar a los niños de vuestro grupo que no toleran algún alimento o sean alérgicos, que coman su menú especial. Prestad especial cuidado en que no tomen alimentos de otros platos.
- Diariamente una persona del equipo controlará las dietas, alergias o menús especiales.
- Es **necesario** que todos los monitores **conozcáis** a todos los niños alérgicos o intolerantes del comedor (aunque no sean de vuestro grupo) para evitar problemas cuando falta el monitor de ese niño y mandamos a un sustituto.
- Nunca administraréis medicamentos a los niños. Excepcionalmente lo haréis si existe una petición desde la Dirección del Centro.



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

Monitores de comedor: Servicio

- Se debe comprobar que el menú servido (primero, segundo y postre) coincida con el descrito en la ficha de datos de comensales alérgicos que debe estar a disposición del centro escolar y de la persona responsable del comedor con la antelación necesaria.
- Se recomienda, que exista una identificación de la vajilla/bandejas para los comensales con alergia y/o intolerancia.
- Se recomienda, que exista una identificación de los sitios en los que se ubican los comensales con alergia y/o intolerancia.
- Cada monitor tendrá conocimiento de los comensales con alergia o intolerancias asignados en su grupo y vigilará que el servicio y la ingesta de alimentos son los adecuados.
- Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro. No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace. Intentar sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor. En caso de sustitución del monitor, la responsable del comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas descritas en este protocolo. Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.

ACCIONES CORRECTORAS

Desechar el producto que no haya sido manipulado correctamente.

9. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL, EQUIPOS, UTENSILIOS Y PRODUCTOS.

- El personal manipulador debe ser consciente del riesgo de no aplicar las normas básicas de higiene en la manipulación de alimentos para el sector.
- De manera general, el personal debe conocer y cumplir las instrucciones de trabajo dadas por la empresa con tal de garantizar la seguridad y salubridad de los productos.
- Los manipuladores no realizarán ninguna práctica que pueda contaminar los alimentos. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o presente infecciones cutáneas o diarrea que puedan contaminar los alimentos deberá informar al responsable del establecimiento para valorar su posible exclusión temporal de la manipulación directa de alimentos.



NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

A. INDUMENTARIA DE TRABAJO (ROPA DE TRABAJO)

- La indumentaria protectora o ropa de trabajo incluye: bata y gorra/cofia (que tiene que recoger la totalidad del cabello) de uso exclusivo en el comedor, y bata naranja para utilizar únicamente en el patio. Nunca llevaréis ambos uniformes conjuntamente.
- La ropa no es para protegernos sino para proteger al alimento de la suciedad, bacterias, polvo, fibras de lana, etc. que puede llevar la ropa de calle. Por este motivo:



- El uniforme es exclusivo para el puesto de trabajo y el manipulador debe cambiarse en el establecimiento.
- El calzado debe ser cerrado y cómodo, con suela antideslizante.
- Todo el personal de cocina y comedor debe llevar gorro o reddecilla que cubra totalmente el pelo.
- No permitir el acceso a las instalaciones a aquellas personas ajenas al establecimiento que no lleven la vestimenta adecuada (uso de bata, cubrecabezas, etc.)
- El uniforme debe estar siempre limpio y abrochado, ya que sois una referencia para los niños y la imagen de la empresa en el centro
- Debéis realizar el cambio de uniforme en el menor tiempo posible y sin descuidar al grupo de niños.

B. JOYAS Y MAQUILLAJE

Según el Codex Alimentarius, que establece los requisitos generales de higiene de los alimentos:

- Queda totalmente prohibido el uso de cualquier tipo de joya (pendientes, pulseras, anillos, collares etc...) y relojes durante el desarrollo del trabajo en el comedor, el reloj lo podréis llevar en el bolsillo de las batas para controlar hora de entradas y salidas.
- No llevar efectos personales que puedan entrar en contacto directo o caer sobre los alimentos (relojes, piercings, uñas postizas,...). Los anillos, pendientes, pulseras y relojes impiden un buen lavado de manos y pueden aportar al alimento objetos extraños (trozos de metal, vidrio, piedrecitas,...). Los dejamos en casa.
- Las cadenas al cuello deben ir dentro de la ropa.
- El maquillaje está prohibido en el puesto de trabajo.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Si tenemos que probar un alimento, lo haremos con un utensilio limpio y después lo dejaremos en el fregadero para no utilizarlo hasta que esté limpio. *No deben chuparse los dedos* mientras se manipulan alimentos, ni para probarlos, ni para separar hojas de papel de embalar, etc.
- No se dejarán las cucharas y cazos dentro de los recipientes almacenados.
- Los manipuladores no deben comer, fumar, masticar chicle mientras trabajan.

C. LAVADO DE MANOS

¿CÓMO? Realizar un correcto lavado de manos



1. Mojar manos y antebrazos en agua caliente.
2. Aplicar jabón líquido.
3. Frotar unos segundos
4. Aclarar con agua abundante.
5. Secar con toallas de papel

¿CUÁNDO? realizar un correcto lavado de manos

- Al entrar a trabajar
- Al salir del servicio
- Al volver al comedor después de una ausencia
- Cuando hayamos tocado objetos no limpios (llaves, dinero).

D. HÁBITOS HIGIÉNICOS

- Debemos evitar gestos cotidianos que, en otras profesiones no tienen la menor importancia, pero en la nuestra pueden provocar un serio problema:

- Restregarse los ojos
- Rascarse la nariz
- Morderse las uñas



- Se debe **evitar** siempre que sea posible **tocar los alimentos con las manos**, debemos utilizar cucharas, pinzas, tenazas.
- Se recomienda **NO** utilizar guantes.
- Debéis llevar las uñas cortas, limpias y sin pintar.
- Durante todo el tiempo de trabajo no podéis comer comida, ni mascar chicle.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Cualquier alimento que caiga al suelo, debe ir directamente al cubo de basura.
- Se debe utilizar el dispositivo de apertura por pedal para abrir los cubos de basura. Evitar abrirlos con las manos.
 - Las uñas largas acumulan restos de suciedad, por tanto, deben ir siempre cortas y limpias. No debe utilizarse esmalte de uñas.
 - En caso de presentar alguna herida: cortes, quemaduras, granos, las heridas se cubrirán siempre con un vendaje impermeable, dedil o guante. Siempre que sea posible, los apósitos deben ser de un color llamativo que permita su percepción en caso de caída.

E. USO DE GUANTES

- En caso de usar guantes estarán en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de lavarse las manos con los guantes tantas veces como sea necesario o de sustituirlos. La AECOSAN hace la siguiente recomendación:
 - El uso de guantes se recomienda cuando las características del trabajo o del trabajador así lo requieran. Lo más adecuado es no usar guantes en la manipulación de alimentos y lavar las manos tantas veces como sea necesario.
 - En cualquier caso, los guantes, deben tener colores que no se confundan con el alimento y permitan distinguir cualquier fragmento que se haya desprendido durante su manipulación
 - Antes de usar un guante hay que proceder al lavado y secado de manos, también deben retirarse anillos, relojes, pulseras, etc. que pueden romperlo y que fijan a la piel partículas que se desprenden del guante
 - Deben cambiarse los guantes para distintas prácticas.
- El guante de látex no es adecuado para la práctica alimentaria por el riesgo de originar reacciones alérgicas en los consumidores.

F. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Todos los recipientes, utensilios, en contacto con alimentos deberán cumplir la legislación vigente de materiales en contacto con alimentos. Deberá indicar en su etiquetado "para contacto con alimentos" o el símbolo  y deberán ser utilizados según las instrucciones de uso.
- No usar utensilios susceptibles de rotura en pequeños fragmentos (cristal, cerámica, etc.) en las proximidades donde se está manipulando el alimento.
- Se retirarán del uso todos aquellos recipientes que se encuentren deteriorados.

Uso de productos químicos

- No se manejarán productos químicos como detergentes, desinfectantes, etc... en la proximidad de los alimentos.

NORMAS GENERALES DEL MONITOR DE COMEDOR ESCOLAR

- Los productos de limpieza y desinfección se almacenarán de forma aislada. Se mantendrán en sus envases originales. En caso de que tuvieran que ser trasvasados a otros más pequeños por su necesidad de uso, se mantendrán identificados inequívocamente con etiquetas y nunca se emplearán recipientes que puedan llevar a confusión respecto a su contenido.
- Los productos de limpieza no se guardarán junto con productos alimenticios.
- No utilizar repelentes de insectos o medicamentos de uso tópico cuando estos puedan contaminar los alimentos.
- Los medicamentos de uso personal o el botiquín de primeros auxilios serán almacenados en lugares alejados de los alimentos y su uso no provocará que caigan o contaminen los alimentos.

ACCIONES CORRECTORAS

Desechar los productos que no han sido manipulados correctamente. Limpiar y desinfectar las manos, superficies, utensilios y equipos antes de continuar con la actividad.

G. SERVICIO

- El emplatado se realizará rápidamente, con el fin de que las comidas estén el mínimo tiempo expuestas a los agentes externos. Esta operación deberá realizarse con las máximas condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío y calor y con la mínima antelación al consumo de comidas, lo más rápidamente posible, evitando demoras innecesarias.
- En caso de disponer de zona de emplatado / servicio alejada de las zonas de elaboración y almacenamiento de comidas, el transporte se realizará manteniendo los alimentos tapados y evitando roturas de cadena de frío / calor.
- La línea de servicio y la zona de depósito de vajilla sucia deberá mantenerse separada: no dejar platos sucios en la línea de servicio.
- El contacto del recipiente con la fuente de frío o calor del expositor debe ser adecuada:
- No usar materiales aislantes como manteles entre el recipiente y la superficie, o platos bajo las bandejas que inclinen los recipientes expuestos, o recipientes de material aislante (PVC, cartón,...)
- Usar recipientes de dimensiones adecuadas al expositor: no usar cuencos hondos para exponer alimentos sobre mesetas escarchadas (evitar exponer gastronoms de más de 6,5 cm de hondo).
- Se debe evitar barrer los suelos mientras se estén preparando alimentos o cuando éstos estén expuestos sin protección, ya que se levantará polvo y producirá contaminaciones de los alimentos que se manipulan.
- La temperatura de servicio de alimentos calientes debe ser igual o superior a 65 grados y la temperatura de las comidas frías deber ser igual o inferior a 8 grados.
- Los equipos de mantenimiento en frío y mantenimiento en caliente se conectarán con la suficiente antelación.