

2024-2025

PLA ANUAL DEL MENJADOR



CEIP BEATO CARMELO
EL REAL DE GANDIA

ÍNDIX

ÍNDIX.....	2
1. INTRODUCCIÓ.....	3
2. PRIORITATS D'ACTUACIÓ.....	3
3. ASPECTES CONCRETS D'ORGANITZACIÓ.....	3
3.1. HORARI.....	6
3.2. NOMBRE DE COMENSALS.....	6
3.3. GRUPS.....	7
3.4. TORNOS DE SERVEI.....	9
4. OBJECTIUS EDUCATIUS.....	9
4.1. ATENCIÓ EDUCATIVA	10
5. COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES.....	16
6. CONDUCTES I ACTITUDS QUE AFAVOREIXEN LA CONVIVÈNCIA.....	16
7. EQUIP PEDAGÒGIC i TASQUES.....	18
8. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I LES ACTIVITATS DEL PLA.....	19
8.1. PREVISIÓ D'ACTUACIONS.....	19
9. INFRAESTRUCTURA.....	20
10. PREVISIÓ DE FUNCIONAMENT SETEMBRE/JUNY.....	22
11. EXEMPLE DE 20 MENÚS	22
12. CONSIDERACIÓ FINAL.....	23
13. CRITERIS D'AVALUACIÓ.....	24

1. INTRODUCCIÓ.

L'escola CEIP Beato Carmelo entén el servei de menjador no sols com un espai d'alimentació adequada sinó com un espai educatiu on xiquets i xiquetes aprenen hàbits tant d'alimentació, de descans, de relació social i convivència. És per aquest motiu que aquest pla forma part d'un projecte educatiu de menjador sempre en concordança amb el projecte educatiu de l'escola.

2. PRIORITATS D'ACTUACIÓ.

- Flexibilitzar l'ús per part de les famílies del servei de menjador.
- Seguir les indicacions de la *Guia per als menús en Menjadors Escolars 2018*, publicada per la Conselleria d'Educació junt a la Conselleria de Sanitat, apostem per menús que inclouen aliments de proximitat, de producció local i ecològics per a realitzar una oferta alimentària saludable en el marc de la dieta mediterrània.
- Alimentar als xiquets i xiquetes sanes i fortes, però també volem alimentar els seus valors, el respecte per l'entorn en el qual viuen i per la totalitat del planeta.
- Treballar amb els alumnes el coneixement de les normes de convivència per a què els alumnes les coneguen, les respecten i entenguen les repercussions de no complir aquestes.
- Adequar el protocol del tractament d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3. ASPECTES CONCRETS D'ORGANITZACIÓ.

La preparació dels menjars dependrà de l'empresa CATERGUAI S.L. a un preu de 3,88€/dia IVA inclòs.

A més està empresa s'encarregarà dels subministraments i aportació de matèries primeres per a l'elaboració dels menjars i de la posterior neteja del parament i de les instal·lacions de cuina; deixant les taules del menjador en condicions de ser utilitzades per a altres activitats.

El centre es compromet a abonar a l'empresa les quantitats estipulades segons contractes els dies 1 al 10 de cada mes per les minuts servides el mes anterior.

El servei d'educadores també anirà a càrrec de EDUCADORS CATERGUAI S.L. per un preu de 968,29 € /més IVA .

El preu de la minuta fixat per al present curs es 4,35€ per dia. L'alumnat d'infantil i primària amb ajuda de menjador escolar, farà efectiu l'import corresponent a cada tipus d'ajuda.

Hi haurà comensals fixes per a tot el curs i comensals eventuais. Als comensals fixes se'ls lliurarà, amb antelació, el menú del mes amb una breu informació nutricional. A més a més, es publicarà utilitzant diverses vies.

S'adquireix la condició de comensal, no sols perquè l'alumne/a haja estat admès/a al menjador, sinó també perquè les quotes s'abonen en el termini dels 10 primers dies de cada mes.

Per poder fer ús del servei de menjador, serà **IMPRESCINDIBLE** omplir el full d'inscripció i domiciliar els imports de pagament, tant si l'alumne/a és becari com si no ho és. Per motius d'organització, **NO s'admetrà cap altra modalitat de pagament.**

Si algun/a xiquet/a, per prescripció mèdica, necessita algun règim especial o no pot ingerir algun aliment (al·lèrgies), el pare/mare/tutor/a entregarà el certificat mèdic que així ho acredite a l'encarregada del menjador. L'empresa haurà d'elaborar un menú adient en cada cas.

Si per motius culturals i altres, un/a xiquet/a no pot ingerir algun aliment, el pare/mare o tutor/a ho comunicarà a l'encarregada del menjador. L'empresa contractada per a la confecció dels menús escolars facilitarà menús adaptats. Així mateix, l'alumnat que requereisca esporàdicament un règim especial de menjar per motius mèdics, degudament justificat per mitjà d'informe mèdic, podrà sol·licitar-ho a l'encarregada de menjador, avisant amb la deguda antelació, per tal de preveure un menú alternatiu.

S'ofereix un menú sense carn per a l'alumnat que ho sol·licita.

El menjar en temps de menjador serà únicament el que serveix al centre. No es podrà passar per la tanca del pati del col·legi cap tipus d'aliment, llepolia, etc.

Sols es permetrà l'eixida de l'alumnat fixe de menjador amb l'autorització del pare/mare/tutor i acompanyats per ells.

En cas d'algun dubte o consulta, els pares/mares es dirigiran a l'encarregada de menjador o a la directora del centre.

El personal de cuina té el corresponent carnet de manipulador d'aliments, passant els controls sanitaris pertinents de forma periòdica.

El nostre centre és visitat periòdicament per inspectors de sanitat, controlant el personal i les instal·lacions i emetent els informes sanitaris pertinents, de manera que es garantisca el dret a la salut de tots els nostres comensals.

NORMES DE FUNCIONAMENT

- Tots els matins, a les 9:00h, s'elaborarà la llista de menjador i es comunicarà el nombre de comensals d'acord amb el procediment que a continuació es descriu:
 - Els mestres tutors organitzaran dins de l'aula la determinació de necessitats de menjador que caldrà comunicar abans de les 9:30h.

- Les necessitats de menjador de cada classe es portaran al lloc habilitat a tal efecte dins del menjador escolar.
- Es complimentarà el full de control d'assistència al menjador d'acord amb les necessitats comunicades pels diferents grups.
- Una vegada complimentat el full de control d'assistència al menjador, se'n posarà al tauler d'anuncis de cada aula perquè les educadores tinguin constància del nombre d'alumnes del dia i es comunicarà a cuina el nombre total de comensals.
- Abans d'entrar al menjador, caldrà assegurar-se que l'alumnat s'haja rentat les mans.
- Caldrà mantenir les pautes de cortesia i bons modals que cal observar a taula.
- Les entrades i eixides del menjador s'efectuaran de manera assossegada.
- Mensualment, s'exposarà en diferents mitjans el menú de menjador i es facilitarà un exemplar a les famílies usuàries d'aquest servei.
- Si es produeix qualsevol trencament o desperfecte en els estris de menjador o en les seues instal·lacions, s'avisarà a l'educador/a o encarregat/da i ells determinaran si es tracta d'un accident o no, en el que es prendran les mesures pertinents, entre les quals es poden trobar la substitució a càrrec del comensal, del material deteriorat o trencat.
- Durant el dinar no es permet el joc en cap joguina.
- Participar en les activitats que per a ells/es es programen al temps d'oci de les hores de menjador.
- Al temps d'esplai, d'abans i després del menjar, cap alumne/a deurà abandonar el recinte del col·legi sense permís escrit dels seus pares/mares, i l'autorització corresponent de l'encarregada de menjador o professor de servei.

NOTA: Aquest punt és de suma importància per al control i vigilància dels alumnes, per la qual cosa tot alumne/a que incomplisca aquesta norma serà expulsat temporal o definitivament segons criteri de la Comissió de Menjador.

- Durant aquest temps, tot l'alumnat deurà respectar i guardar quantes indicacions rebran per part del personal encarregat de vigilàncies, posat que ells són durant aquest temps els responsables de l'alumnat que pertany al Menjador Escolar.
- Qualsevol alumne/a-comensal o pare/mare/tutor del mateix podrà presentar les seues queixes, suggeriments o opinions, sobre el Menjador Escolar, els seus representants als òrgans corresponents.
- Per aquelles circumstàncies que puguin ocórrer en el temps de duració del servei de Menjador Escolar regiran els apartats i disposicions corresponents recollides al R.R.I. del Centre (Drets, deures, faltes, sancions) i Pla d'Igualtat i Convivència.

3.1. HORARI

SETEMBRE I JUNY	De 13h a 15h
OCTUBRE – MAIG	De 14h a 15:30h (sense activitats extraescolars) De 14h a 17h (amb activitats extraescolars)

3.2. NOMBRE DE COMENSALS

S'estableix en 100 comensals la capacitat del menjador per torn.

Cal esmentar que el nombre de comensals habitualment està al voltant dels 90.

3.3. GRUPS

S'agruparà l'alumnat segons el seu grup de referència.

Per al present curs comptarem amb 4 monitores de menjador

GRUP	MONITORES		TOTAL
3 ANYS	1	4 monitores	
4 ANYS			
5 ANYS	1		
PRIMER			
SEGON	2		
TERCER			
QUART			
CINQUÉ			
SISÉ			

- Les monitores de l'alumnat de Primària, estaran al pati corresponent per tal d'arreglar als alumnes del servei de menjador. I a l'alumnat d'Infantil, les monitores els arreglarà en l'aula.
- L'encarregada de menjador controlarà l'assistència de l'alumnat assignat i controlaran la falta d'algun/a d'ells.
- L'alumnat formarà files amb les monitores al seu pati abans d'entrar al menjador, i es netejarà les mans abans d'asseure a la taula.
- Els comensals s'organitzaran en taules rectangulars de 4 ó 6 comensals cadascuna i guardant aquesta distribució durant tot el curs excepte, potser, algun canvi que pogueren realitzar les monitores per a millorar el funcionament del Menjador o resoldre algun problema.
- Tant l'entrada com l'eixida es farà en grup.

- Durant les hores de temps lliure o activitats, es podran utilitzar les instal·lacions del centre, sempre que hi haja un membre de l'equip pedagògic al seu càrrec i s'agruparan segons l'activitat a realitzar.
- En les hores del menjador, les portes d'accés al centre estaran tancades, i s'obriran en cas de necessitats justificades.
- Les monitores d'Infantil informaran a les famílies quan el xiquet/a no haja menjat suficient.
- Els primers alumnes en ser atesos seran els d'infantil, ja que estos requereixen un major temps.
- Es posarà especial atenció a la desinfecció i a la caiguda de tovallons, coberts, menjar, etc.
- Haurà de cuidar-se que no hi haja alumnes alçats sense necessitat i que es faça un ús adequat dels coberts.
- Es procurarà que el to de veu del menjador siga el més suau possible, evitant-se crits, insults i escàndols en general.
- Es procurarà que proven tots els aliments i es consumisca almenys la meitat del que es serveix atenent-se en especial a aquells que tinguen problemes en plats molt concrets.
- És molt important que cada alumne/a-comensal, s'acabe tot el menjar que li ha estat servit. Si algun xiquet/a un determinat dia, acudeix al menjador indispost, es procurarà que menje el plat que millor vinga al moment, o en el seu cas, rebrà les atencions que requerisca, sempre i quan siga de manera circumstancial.
- S'intentarà eixir al WC abans o després de dinar.
- L'últim dia de cada mes, els comensals de les tres taules que han destacat pel seu comportament i actitud, tindrà «taula especial» amb una «picadeta» i decoració de la taula.
- La disciplina vindrà delimitada pel R.R.I. del menjador i del centre a més del Decret sobre drets i deures de l'alumnat. Si es presenten actituds de mal ús en les instal·lacions o utensilis, les monitores hauran de cridar a l'orde i fer que l'alumnat implicat restaure la situació que haja provocat. Així mateix hauran d'adoptar les mesures necessàries perquè no es produïsquen situacions de deteriorament de la convivència entre els alumnes i de falta de respecte entre ells.
- Si la gravetat o la freqüència ho aconsellaren hauran de donar part a l'encarregada de menjador o Direcció perquè s'adopten les mesures reglamentàries pertinents, així com la notificació pertinent als pares o tutors dels alumnes. En temps de menjador i en el seu funcionament ens regim segons unes normes presents en el nostre R.R.I. I que tots hem de complir. L'incompliment d'aquestes normes es tradueix en faltes lleus, greus i molt greus que seran sancionades. En cas de faltes molt greus la sanció pot arribar inclòs a l'expulsió de l'ús del servei de menjador.
- Els mestres responsables de la biblioteca tutoritzada acompanyaran a l'alumnat de menjador a les eixides per assegurar l'entrega a responsables.

3.4. TORNS DE SERVEI

TORN ÚNIC:

TORN	GRUPS		HORA DINAR
Primer torn	Infantil		14.00
	Primària	1R	
		2N	
Segon torn	Primària	3R	14.15
		4T	
		5É	
		6É	

4. OBJECTIUS EDUCATIUS.

El menjador escolar, al tindre una funció alimentària i educativa, ha de crear en els comensals hàbits higiènics i dietètics. Les activitats bàsiques a desenvolupar són aquelles que aconseguisquen estos objectius.

EN EDUCACIÓ D'HÀBITS RELACIONATS AMB LA SALUT I LA HIGIENE.

- Aprendre a menjar correctament.
- Rentar-se les mans abans i després de dinar.
- Seure's correctament en taula i no molestar els altres.
- Aprendre a utilitzar correctament els coberts.
- Menjar sense pressa i a mastegar bé.
- Aprendre a utilitzar el tovalló.
- No refusar sistemàticament cap tipus d'aliments.
- Conèixer els plats típics de la Comunitat Valenciana i d'altres indrets.

EN EDUCACIÓ EN ALIMENTACIÓ SALUDABLE

- Valorar els diferents tipus d'aliments bàsics que es consumeixen en el menjador.
- Comprendre la necessitat de mantindre una alimentació suficient, variada i saludable.

- Comprendre la noció d'equilibri en una dieta alimentària.
- Conèixer les diferents malalties derivades d'una mala alimentació.
- Raonar els aliments que ha de prendre una persona segons la seua edat i la seua activitat.
- Reconèixer els elements nutritius dels principals aliments.
- Conèixer que la dieta del Menjador Escolar ha de ser complementària de la dieta domèstica.

EN EDUCACIÓ D'HÀBITS RELACIONATS AMB LA CULTURA, L'ESPORT I

L'OCI.

- Potenciar el desenvolupament de l'aparell psicomotor, expressió corporal i identitat.
- Fomentar el gust per la lectura.
- Potenciar la creativitat i estimular la imaginació.
- Potenciar els jocs recreatius de taula (escacs, dames, parxís, cartes, etc.) organitzant concursos i tornejos.
- Afavorir la cooperació davant la competició.
- Acceptar per raonament que els esports són convenients només abans del menjar, deixant per a després la lectura i els jocs de taula.
- Potenciar els jocs populars: sambori, botar a la corda...
- Afavorir el desenvolupament d'hàbits de comunicació positius.
- Fomentar l'ús del temps lliure no consumista o sexista.
- Aprendre a resoldre problemes o situacions emocionals conflictives.
- Aprendre a distribuir el temps lliure en funció de les seues necessitats físiques i d'estudi.
- Promoure la gestió ecològica de residus de menjador

4.1. ATENCIÓ EDUCATIVA.

Per a aquest curs l'horari de servei de menjador es compagina amb els tallers organitzats pel professorat i els tallers organitzats per les educadores de l'empresa contractada. Per tant, cal tenir especial cura amb l'organització del temps i dels espais educatius del servei de menjador.

➤ HORARI ACTIVITATS

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
14:00-14:15	Acollida de l'alumnat a les aules. Es passa llista.				
14:15-14:30	Hàbits d'higiene	Anem al servei, es rentem les mans. *En infantil evitar mullar-se les mànigues, revisem i passem els davantals, i fem la fila per anar al menjador			

14:30-15:30	Hàbits d'alimentació i d'actitud a la taula	Entrada al menjador. TEMPS DE DINAR. Hàbits: controlar la ingesta d'aliments, utilitzar correctament dels estris, seure i beure correctament, acabar-se tot el plat. Evitar que el menjar caiga a taula i al sòl.
15:30-17:00	INFANTIL 3 , 4 i 5 ANYS	15:30-16:15. Escoltem música tranquil·la. Es relaxem. Visualització pel·lícula, dibuixos animats
		16:15-17:00. Seguim el pla d'activitats
	PRIMER CICLE PRIMARIA	15:30-16:15. Hàbits d'higiene: rentar-se les mans. * Treballs manuals i jocs de taula
		16:15-17:00. Seguim el pla d'activitats
	SEGON-TERCER CICLE PRIMARIA	15:30-16:15. Hàbits d'higiene: rentar-se les mans. Taller professorat: Biblioteca tutoritzada
		16:15-17:00. Seguim el pla d'activitats Recollim tot el què hem utilitzat per les activitats.

* L'horari d'arreglada de l'alumnat serà de 16:45 a 17:00h

De les anteriors activitats es pot assenyalar que existeixen diferents moments en el servei de menjador:

Moment d'higiene : temps dedicat a treballar els hàbits relacionats amb l' higiene personal abans i després de dinar

Moment de dinar: que compren el temps que estem dinant al menjador on es treballen hàbits d'alimentació, relació social i d'actitud en la taula.

Moment d'activitat: on es desenvolupen activitats que l'equip d'educadores ha programat.

Moment de joc lliure: els xiquets i xiquetes juguen lliurement acompanyats de les educadores.

Moment de descans: els més menuts voran pel·lícules, escoltar música relaxació...

Moments ecològics: posar contenidors per a envasos de plàstic al menjador, on l'alumnat dipositarà els envasos de lactis que consumeixen.

PROGRAMA D'ACTIVITATS

En les activitats de temps de Menjador, els alumnes sempre estaran atesos i vigilats pels monitors/es.

El paper del les nostres educadores de menjador és fonamental dins del projecte global, ja que el seu paper ha d'anar més enllà de vigilar i servir als xiquets/etes, amb la seva implicació l'equip d'educadors/es serà un dels principals conductors del canvi; mitjançant activitats dins del menjador escolar han de fomentar tot tipus d'activitats lúdiques envers l'alimentació saludable i la conservació del medi ambient, que permetran a l'alumnat adquirir pautes, conceptes i hàbits.

1. Activitats educatives programades per al període d'alimentació, que hauran de reflectir principalment la dimensió educativa d'este servici, les quals tindran, entre altres, l'objectiu de desenrotllar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene.

- Valoració dels aliments bàsics que es consumeixen en el Menjador.
- Comprensió de la necessitat de mantenir una alimentació variada.
- Raonament de quins aliments deu prendre una persona segons l'edat i l'activitat.
- Coneixement de la dieta del Menjador Escolar que deu ser complementària amb la dieta domèstica.
- Neteja personal abans i després de dinar.
- Correcció en les entrades i eixides, bona actitud a la taula ...(no alçar-se de la cadira sense permís)
- Correcta utilització del menjar (no llançar menjar al pis o altres)
- Tots els materials es disposaran a l'abast dels comensals, amb la finalitat de fomentar que puguin menjar de manera autònoma. (ús de ganivets a partir de 3r Ed.Primària)
- Se'ls ensenyarà a utilitzar adequadament els coberts i el tovalló.
- Se'ls ensenyarà a no malgastar el menjar i a provar tot el que se'ls ofereix.

2. Activitats educatives programades per als períodes immediatament anterior i posterior al període d'alimentació, que hauran d'afavorir la integració de tot l'alumnat i tindran, entre altres, l'objectiu de desenrotllar habilitats socials així com hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

- L'alumnat d'Infantil descansa després de dinar, amb un entorn favorable (música relaxant i poca llum), les monitores procuren que els xiquets i xiquetes puguin descansar la qual cosa és molt important per al seu benestar físic.

- Cada dia es realitzen les activitats següents, de manera que tots els grups puguin realitzar-les al llarg de la setmana:

- **MANUALITATS** : Decoració menjador d'acord a les activitats generals del mes.
- **EXPERIMENTS**: Manipulació i experimentació amb els aliments i les seues propietats organolèptiques i nutricionals
- **TEATRE**: Adaptacions de textos a les diferents edats. Foment de l'expressió oral i la convivència.
- **CAMPIONATS**: Activitats esportives. Coeducació i Convivència
- **JOC LLIURE**
- **TEMPS D'ESTUDI PERSONAL: BIBLIOTECA TUTORITZADA***
- **JORNADES TEMÀTIQUES**
- **JOCS DE TAULA**

3. **Activitats per fomentar els valors.**

- Es planificarà mensualment el treball de diferents valors: solidaritat, compromís, igualtat d'oportunitats, empatia, col·laboració, respecte...; al mateix temps, que bons hàbits en el temps de menjar. Cada mes es treballarà un valor amb cartells ubicats a l'espai de menjador i es proposaran activitats.

4. **Biblioteca al menjador**

- Ús en el temps de menjador de llibres de la biblioteca, per a promoure la lectura en temps d'esbarjo o foment d'activitats tranquil·les accessibles

5. **Decàleg de normes de convivència al menjadors**

- Elaboració d'un decàleg per a la millora de l'ambient a l'hora de dinar, amb implicació i consens de l'alumnat, que s'exposarà al menjador escolar.

6. **Temps d'imatges**

- Selecció de continguts de vídeo per a l'alumnat d'Infantil en el temps de descans de després de dinar, amb un temps d'exposició a la pantalla que no supere els 30 minuts

5. **COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES.**

Existeixen diferents canals de comunicació amb les famílies: sol·licitar entrevista amb l'encarregada de menjador, mitjançant web família, per via telefònica...

La persona encarregada, serà la responsable de comunicar les incidències que quedaran arreplegades al registre d'incidències del servei de menjador.

També disposarem de l'aplicació facilitada per l'empresa de menjador amb accés al menú.

6. CONDUCTES I ACTITUDS QUE AFAVOREIXEN LA CONVIVÈNCIA

- Els comensals entraran al Menjador degudament correctes vestits i nets i s'asseuran al seu lloc.
- Romandran al lloc que se'ls assigne al menjador al principi de curs. Per a canviar de lloc, deuran exposar les seues raons justificades i ser autoritzats per la persona que en eixe moment estiga al seu càrrec.
- Cada comensal al finalitzar el menjar, procurarà deixar el seu lloc el més net possible i s'eixirà en orde i silenci, dirigint-se al lloc designat.
- Per torns setmanals, els alumnes pararan les taules i llevaran les restes de menjar que hagen pogut quedar a taula i terra.
- Per alçar-se del seu seient, deuran rebre l'avís de l'educador/a i quan necessite alguna determinada cosa, alçarà el braç i realitzarà la petició, els monitors/es l'atendran.
- Durant el temps de permanència al menjador es podrà parlar, però no cridar.
- L'alumnat comensal tractarà als seus companys amb respecte i evitant situacions de violència, enfrontaments i malestar.
- Els comensals han de respectar a tot el personal encarregat del servei de menjador.
- El personal educador posarà especial atenció al to i volum de veu utilitzat, respectant i fent-se respectar pels comensals, afavorint el diàleg i l'escolta activa.
- Les educadores organitzaran els grups de comensals i els grups de joc de manera que afavorisquen la interacció, la participació de totes i tots i la resolució de conflictes dialogada.
- Distribuir el temps i l'espai dedicat a activitats d'oci tenint en compte: l'edat, les preferències, l'equitat, la coeducació i la diversitat en les propostes (tant les dirigides com les lliures)

CONCRECIÓ DE MESURES QUE FACILITEN LA CONVIVÈNCIA .

Dirigides a les educadores:

- 7A Reunions periòdiques per a treballar la resolució positiva de conflictes.
- 7A Reunions periòdiques per facilitar estratègies per al treball d'hàbits i normes de convivència durant el temps de menjador.
- 7A Establir mecanismes de forma conjunta per a revisar el compliment de les normes i aplicar les possibles sancions.

- 7.1 Establir reunions per recordar les normes establertes en el Reglament de Règim Intern del Centre.

Dirigides als alumnes:

- 7.1 Realització de murals per al treball d'hàbits i coneixement de les normes de convivència.
- 7.1 Parlar de forma periòdica en les assemblees amb els xiquets i xiquetes sobre què són les normes i perquè són necessàries i què coneguen quines són les possibles sancions.

Dirigides a les famílies :

- 7.1 Reunions/tutories amb les famílies d'aquells usuaris que per qualsevol motiu no complisquen les normes establertes en el RRI del Centre, o presenten qualsevol problema alimentari, emocional o social.
- 7.1 Donar a conèixer les modificacions per aquest curs del protocol d'actuació davant al·lèrgies i intolerància alimentària.

Dirigides a l'equip de menjador:

- 7.1 Reunions de coordinació per consensuar les diferents actuacions
- 7.1 Reunions amb la comissió de seguiment del servei per garantir el bon funcionament.
- 7.1 Reunions periòdiques amb la coordinadora de l'empresa adjudicatària.

7. EQUIP PEDAGÒGIC i TASQUES.

Directora del centre	- Supervisar funcionament del servei de menjador - Vetlar per l'acompliment de la normativa vigent - Gestionar documentació administrativa-econòmica del menjador escolar - Realitzar balanç de menjador trimestral i anual - Gestionar el pagament d'incentius encarregada de menjador i directora - Realitzar la remesa de rebuts mensuals a les famílies
----------------------	--

Encarregat/da	- Presència al menjador-. Supervisar funcionament i treball de les educadores i cuinera, procurar un bon ambient al menjador. - Control d'assistència d'usuaris de menjador. - Registrar al mòdul de menjador d'ITACA les faltes d'assistència mensuals de l'alumnat (sempre els primers dies de cada mes del mes anterior). - Repartir menús mensuals a l'alumnat (als germans menuts) i 1 per a la tutoria. - Registre i actualització de dades de l'alumnat usuari de menjador. - Comunicació amb les famílies de l'alumnat usuari de menjador. - Documents de control de cuina (preparar i revisar la documentació) - Inspeccions sanitàries de menjador (supervisar les inspeccions i mantindre la documentació actualitzada a secretaria i a la cuina). - Instal·lacions cuina i menjador (supervisar instal·lacions, comunicar a direcció si hi ha alguna reparació o adquisició de mobiliari o utensilis i mantindre actualitzat l'inventari de cuina i menjador). - Revisió i actualització del Projecte Educatiu de Menjador - Programació activitats extraescolars a càrrec de les monitores de menjador - Elaboració Memòria del Menjador Escolar al finalitzar el curs.
Coordinador/a de l'empresa de servei de menjador	- Confecció de minutes i compra dels aliments. - Col·laboració en la funció educativa dels alumnes reforçant la tasca de l'encarregat. - Enllaç entre l'empresa adjudicatària del servei i el centre educatiu.
Coordinador/a educadores	- Coordinació dels monitors/es, de les activitats.

Educadores	- Revisar l'assistència diària. - Controlar l'ordre i el bon ús del menjador. - Tenir cura del hàbits del bon menjar. - Repartir el menjar als comensals. - Realitzar les activitats de temps lliure i dirigides que hi ha programades.
Mestres de guàrdia	- Supervisar junt a les monitores de menjador l'eixida de l'alumnat de 16:45 a 17:00h.

El centre demanarà a l'empresa de menjador una formació específica per a les educadores en prevenció i resolució de conflictes de manera dialogada i de primers auxilis.

8. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I LES ACTIVITATS DEL PLA.

Per el seguiment i control d'aquest pla es conforma una comissió de menjador la qual està formada per:

TA Directora del centre: Montse Gámez García

TA Encarregada: M^a del Mar Camino

TA Representats de pares i mestres que formen part del consell escolar i estan adscrits a esta comissió: M^a José García Navarro i Inés Palacio Martínez

8.1. PREVISIÓ D'ACTUACIONS.

- La comissió revisarà les sol·licituds del menjador i les observacions sobre les dietes especials per motius culturals, de dietes, intolerància a algun aliment, etc i les justificacions a l'inici de curs i sempre que es considere convenient segons les sol·licituds que es presenten al llarg del curs
- S'estableixen un mínim d'una reunió trimestral de la comissió de seguiment del menjador per avaluar l'acompliment del Pla de menjador, activitats de menjador, nombre de monitors per controlar la ràtio, revisar possibles incidències, revisar quotes...
- Reunions extraordinàries a petició de qualsevol dels membres de la Comissió per tractar temes relacionats amb el menjador.
- Es realitzarà un qüestionari trimestral a l'alumnat, monitores i mestres per fer una valoració constructiva del servei de menjador.
- L'equip educatiu, es reunirà per realitzar un seguiment més exhaustiu i reajustar el que calga per garantir un excel·lent servei.

- Reunions periòdiques amb les educadores per establir i consensuar actuacions conjuntes.
- Reunions amb l'empresa per valorar les decisions d'organització.

9. INFRAESTRUCTURA

Instal·lacions

- Dependència auxiliar cuina
- Menjador amb capacitat per a comensals
- Pati d'esplai: d'Infantil i Primària
- Aula d'audiovisuals

Parament

Seran suficients en quantitat i qualitat per a la utilització dels comensals que utilitzen aquest servei, fent possible que l'acte de dinar, es desenvolupi amb el degut seguiment de les normes de comportament a la taula i guardant el seu efecte educatiu i higiènic en tot moment.

En general i respecte als elements materials s'habituarà als xiquets/es en l'ús adequat del parament del menjador, donant a cadascú dels seus elements la funció que li és pròpia en l'acte de dinar. Tots els utensilis del parament del menjador han de trobar-se en estat òptim de neteja i especialment en el moment de parar la taula.

Recursos. Equipament

- Propis de menjador
- Material esportiu
- Material recreatiu (escacs, dames, nines, cotxes, ninots, parxís, etc)
- DVD, equip musical, projector.
- Material de reprografia i imprès
- Material de dibuix i manualitats

Dotació Higienica a les zones comuns

- Dispensador de gel hidroalcohòlic
- Dispensador de paper individuals
- Netejador desinfectant amb pistola (en zones compartides pel professorat)
- Paperera amb tapa per a deixar paper i mocadors usats

Dotació Higienica als serveis

- Sabó de mans
- Dispensador de paper individuals
- Paperera amb tapa per a deixar paper usat

Mesures de Seguretat

- Extintors revisats periòdicament
- Farmaciola del centre
- Assistents de cuina en possessió del carnet de manipulador d'aliments

L'empresa encarregada de la cuina en les nostres instal·lacions té implantat un sistema de riscos, identificació i control de punts crítics d'acord amb la normativa, així com les garanties higièniques sanitàries oferides a través de la possessió del Número de Registre Sanitari d'Indústria i de les visites periòdiques de la Inspecció Sanitària.

- Formació i assessorament per al correcte manteniment higiènic sanitari del menjador i instal·lacions annexes al personal al seu servici.
- Al centre existeix un pla d'evacuació específic, on consten accions puntuals per a evitar riscos en la seguretat i la salut dels nostres comensals, elaborat pel coordinador del pla i supervisat pel cap de bombers de Gandia.

10. PREVISIÓ DE FUNCIONAMENT SETEMBRE/JUNY.

El programa de menjador de l'escola per a juny i setembre és una oferta que pretén donar resposta a les necessitats que plantegen les famílies per tal de conciliar la vida laboral i familiar.

La previsió de demanda d'aquest servei per a setembre i juny del present curs és de 70 comensals aproximadament.

L'horari d'aquest programa és de 13.00 a 15.00. A la 13.00h els xiquets i xiquetes van al pati a gaudir de temps lliure fins a la 13:30 que es renten les mans per a després passar a dinar. Al finalitzar tornen al pati a esperar que els arrepleguen.

11. EXEMPLE DE 20 MENÚS .

Per finalitzar aquest pla s'adjunta un menú per aquest curs.

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
1.- Arròs a la cubana 2.- Pernil salat i formatge fresc amb guarnició de lletuga 3.- Poma	1.- Sopa amb verdures, i pollastre 2.-Lluç amb salsa de tomaca i ceba 3.- Mandarina "ecològica"	1. Cigrons estofats 2."Nuggets" de pollastre casolans amb cogombre i lletuga 3. Pera	1. Sopa de peix 2. Vedella amb salseta i lletuga, tomaca i fruits secs 3. Natilles	1.- Amanida mixta 2.- Paella valenciana amb bajoquetes, carxofes, pimentó, pollastre, conill i pilotes de carn. 3.- Plàtan
MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
1.- Bullit de verdures 2.- Llonganissa amb xampinyons 3.- Mandarina "ecològica"	1.- Arròs a la jardineria amb pimentó i tonyina 2.- Mero amb guarnició de tomaca amb oli d'oliva 3.- Poma	1.- Amanida mixta amb lletuga, cogombre, tomaca, tonyina i ou. 2.- Fideuà amb sépia, gambetes i llagostins	Entrant de creïlla ecològica" 1.- Arròs amb bledes 2.-Llom adobat 3.-Iogurt	1.- Fesols estofats amb espinacs, carlota i ceba 2.- Truita i "samfaina de verdures" (albergínia, carabasseta, pimentó i tomaca) 3.- Plàtan
MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
Amanida mixta 1.- Arròs "a banda", amb gambes i sèpia 2.- Mosset de lluç 3.- Plàtan	1.- Potatge 2.- Peix amb creïlles i lletuga amb oli d'oliva 3.- Poma	1.- Sopa de peix 2.- Vedella amb salsa i cogombre amb oli d'oliva 3.- Iogurt "ecològic"	1.- Tomaca, formatge blanc i orenga 2.- Cassola al forn 3.- Mandarina "ecològica"	1.- Amanida de pasta 2.- Hamburguesa amb tomaca fregida 3.- Pinya i bresquilla
MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20

1.- Sopa de putxero 2.- Putxero 3.- Mandarina "ecològica"	1.- Macarrons amb tomaca i formatge fos amb orenga 2.- Llenguado al forn amb carabasseta, pimentó i ceba 3.- Pera	1.- Amanida mixta 2.- Canelons casolans amb verdures i carn 3.-Trita 4.-Iogurt	1.- Arròs caldós amb pollastre, conill, pimentó, bajoquetes, i carxofes 2.- Formatge i lletuga amb fruits secs i oli d'oliva	1.- Guisat de creïlles, ceba, bajoquetes, carlota i espinacs 2.- Pitet de pollastre al forn amb oli d'oliva 3.-Plàtan
---	---	---	---	---

12. CONSIDERACIÓ FINAL

La direcció del Centre, que també ho és del menjador escolar, informará a la Inspecció Tècnica de Conselleria dels aspectes de funcionament del mateix que crega convenient, bé directament o per mig del Consell Escolar.

Aquest Pla serà debatut en la Comissió de Menjador per a la seua posterior aprovació pel Consell Escolar. El seu desenvolupament i funcionament seran vinculants.

Es facilitaran exemplars a totes aquelles persones que el sol·liciten i almenys un exemplar estarà permanent en Secretaria a disposició de qui vulga consultar-lo. Es donarà informació als comensals i pares/mares de l'alumnat usuari.

Tot el personal laboral i col·laborador deurà ajustar-se en tot moment a les normes de funcionament i repartiment de funcions que establisca la Comissió de Menjador.

Aprovat al Consell Escolar: 16 de juliol de 2024

13. CRITERIS D'AVALUACIÓ

Menjador

L'Equip Directiu i el Consell Escolar del Centre seran els que avaluen el grau de compliment del Pla de Funcionament del servei de menjador.

Criteris d'Avaluació en relació a:

Els elements del pla	<i>Grau de consecució de cada objectiu.</i> <i>Adequació dels objectius i activitats a l'alumnat.</i> <i>Adequació dels aspectes organitzatius del servei a les necessitats i situacions especials de l'alumnat.</i>
----------------------	---

<i>L'Alumnat</i>	<i>Grau de compliment de les normes.</i> <i>Grau d'adquisició de bons hàbits alimentaris.</i> <i>Grau de satisfacció de l'alumnat en relació amb el</i> <i>servici de menjador</i>
<i>Coordinació</i> <i>Empresa-Equipo Directiu</i>	<i>Desenrotllament de reunions periòdiques i eficàcia</i> <i>de les mateixes.</i> <i>Grau d'atenció a les demandes/sol·licituds de</i> <i>Direcció a l'Empresa.</i> <i>Grau de satisfacció amb l'Empresa.</i>
<i>Personal de Menjador</i>	<i>Tracte i atenció a l'alumnat. Seguiment de</i> <i>les directrius donades. Grau d'implicació en</i> <i>el servici.</i> <i>Grau de satisfacció del personal.</i>
<i>Les Famílies</i>	<i>Grau d'implicació de les famílies</i> <i>Grau de satisfacció de les famílies.</i>

L'avaluació és contínua, però, es farà una avaluació trimestral revisant el programat i introduint els ajustos necessaris perquè tot funcioni millor. Estant oberts a propostes que es puguin oferir des de qualsevol component de la comunitat educativa a través dels seus òrgans de representació.

Per a l'avaluació dels menús, s'emplenaran les fitxes corresponents a la publicació "AVALUACIÓ DELS MENJADORS ESCOLARS"

ANNEX

- 1. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PROJECTE**
- 2. QÜESTIONARI AVALUACIÓ: “Menjar i Educar” (alumnat i monitors/es)**
QÜESTIONARI AVALUACIÓ: on-line (famílies)
- 3. GRAELLA-REGISTRE QÜESTIONARIS**
- 4. PROPOSTA DIDÀCTICA: CONTE-TALLER “Noah vol ser un drac” de**
Joaquina Barba
- 5. ACTIVITATS DEL PROJECTE:**

SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL

PROJECTE

OBJECTIUS I ACTIVITATS	VALORACIÓ			PROPOSTES DE MILLORA
· Actuacions de reestructuració de l'organització del seu funcionament: agrupaments, torns, nombre comensals per educadora.	1	2	3	
· Flexibilitzar l'ús per part de les famílies del servei de menjador.	1	2	3	
· Seguir les indicacions de la <i>Guia per als menús en Menjadors Escolars 2018</i> , publicada per la Conselleria d'Educació junt a la Conselleria de Sanitat, apostem per menús que inclouen aliments de proximitat, de producció local i ecològics per a realitzar una oferta alimentària saludable en el marc de la dieta mediterrània.	1	2	3	
· Alimentar als xiquets i xiquetes sanes i fortes, però també volem alimentar els seus valors, el respecte per l'entorn en el qual viuen i per la totalitat del planeta.	1	2	3	
· Treballar amb els alumnes el coneixement de les normes de convivència per a què els alumnes les coneguen, les respecten i entenguen les repercussions de no complir aquestes.	1	2	3	
· Adequar el protocol del tractament d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.	1	2	3	
· S'han realitzat activitats educatives programades per al període d'alimentació, que hauran de reflectir principalment la dimensió educativa d'este servei, les quals tindran, entre altres, l'objectiu de desenrotllar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene.	1	2	3	

· S'han realitzat activitats educatives programades per als períodes immediatament anterior i posterior al període d'alimentació, que hauran d'afavorir la integració de tot l'alumnat i tindran, entre altres, l'objectiu de desenrotllar habilitats socials així com hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.	1	2	3	
· La comunicació amb les famílies ha segut fluida	1	2	3	
TASQUES DIRECTORA DE CENTRE: - Supervisar funcionament del servei de menjador - Vetlar per l'acompliment de la normativa vigent - Gestionar documentació administrativa-econòmica del menjador escolar - Realitzar balanç de menjador trimestral i anual - Gestionar el pagament d'incentius encarregada de menjador i directora - Realitzar la remesa de rebuts mensuals a les famílies	1	2	3	
TASQUES ENCARREGADA MENJADOR: - Supervisar funcionament i treball de les educadores i cuinera, procurar un bon ambient al menjador. - Control d'assistència d'usuaris de menjador. - Registrar al mòdul de menjador d'ITACA les faltes d'assistència mensuals de l'alumnat (sempre els primers dies de cada mes del mes anterior). - Repartir menús mensuals a l'alumnat (als germans menuts) i 1 per a la tutoria. - Registre i actualització de dades de l'alumnat usuari de menjador. - Comunicació amb les famílies de l'alumnat usuari de menjador.	1	2	3	

- Documents de control de cuina (preparar i revisar la documentació) - Inspeccions sanitàries de menjador (supervisar les inspeccions i mantindre la documentació actualitzada a secretaria i a la cuina). - Instal·lacions cuina i menjador (supervisar instal·lacions, comunicar a direcció si hi ha alguna reparació o adquisició de mobiliari o utensilis i mantindre actualitzat l'inventari de cuina i menjador). - Revisió i actualització del Projecte Educatiu de Menjador - Programació activitats extraescolars a càrrec de les monitores de menjador - Elaboració Memòria del Menjador Escolar al finalitzar el curs.				
TASQUES COORDINADOR/A DE L'EMPRESA DE SERVEI DE MENJADOR: - Confecció de minuts i compra dels aliments. - Col·laboració en la funció educativa dels alumnes reforçant la tasca de l'encarregat. - Enllaç entre l'empresa adjudicatària del servei i el centre educatiu.	1	2	3	
TASQUES EDUCADORES: - Revisar l'assistència diària. - Controlar l'ordre i el bon ús del menjador. - Tenir cura del hàbits del bon menjar. - Repartir el menjar als comensals. - Realitzar les activitats de temps lliure i dirigides que hi ha programades.	1	2	3	
- La comissió de menjador ha revisat les sol·licituds del menjador i les observacions sobre les dietes especials per motius culturals, de dietes, intolerància a algun aliment, etc i les	1	2	3	

justificacions a l'inici de curs i sempre que es considere convenient segons les sol·licituds que es presenten al llarg del curs				
· S'ha establert un mínim d'una reunió trimestral de la comissió de seguiment del menjador per avaluar l'acompliment del Pla de menjador, activitats de menjador, nombre de monitors per controlar la ràtio, revisar possibles incidències, revisar quotes...	1	2	3	
· S'ha realitzat un qüestionari trimestral a l'alumnat, monitores i mestres per fer una valoració constructiva del servei de menjador.	1	2	3	
· S'ha realitzat reunions periòdiques amb les educadores per establir i consensuar actuacions conjuntes.	1	2	3	
· S'ha realitzat reunions amb l'empresa per valorar les decisions d'organització.	1	2	3	



MENJAR I EDUCAR

Curs 2024-2025



MENÚ	3	2	1
Qualitat dels aliment			
Quantitat de racions (possibilitat de repetir) PRIMER PLAT			
Quantitat de racions (possibilitat de repetir) SEGON PLAT			
Quantitat de racions (possibilitat de repetir) POSTRE			
S'ha servit el dinar amb la temperatura adequada?			
Hi ha dieta especial (diabetis, celíacs, intoleràncies, malaltia ocasional...)			
OBSERVACIONS:			

HÀBITS I HIGIENE	3	2	1
L'alumnat aprèn a rentar-se les mans abans de menjar?			
L'alumnat aprèn a rentar-se les dents després de menjar?			
Aprenem bons hàbits al menjador (higiene, alimentació saludable, educació, convivència...)			
Mengem més i millor al menjador escolar que a casa?			
Aprenem a utilitzar de forma correcta els coberts?			
OBSERVACIONS:			
3 MOLT 2 POC 1 GENS			

GRAELLA DE RECOLLIDA D'INFORMACIÓ DE LES ENQUESTES

Nº ENQUESTES ALUMNAT: _____	Nº ENQUESTES MONITORS/ES: _____
Nº ENQUESTES MESTRES: _____	Nº TOTAL D'ENQUESTES: _____
Nº ENQUESTES FAMÍLIES: _____	
TRIMESTRE: 1r / 2n / 3r	
PERCENTATGE DE PARTICIPACIÓ:	

NUM.		3 (molt)	2 (poc)	1(gens)	EN BLANC
1r Trimestre	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				
2n Trimestre	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				

3r Trimestre	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				
PERCENTATGE					

OBSERVACIONS: