

PLA ANUAL

MENJADOR ESCOLAR

curs 2023-2024

CEIP
“Nuestra Señora de Begoña”

46007487

El Port de Sagunt

ÍNDEX

1 Justificació del servei de menjador escolar

2 Procés d'elaboració i aprovació del pla anual del menjador

3 Objectius educatius del pla.

3.1 Objectius educatius que fomenten la competència social.

3.2 Objectius educatius relatius a l'educació per a la salut.

4 Àmbits educatius del programa anual del menjador

4.1 Alumnat

4.2 Professorat

5 Dades d'identificació del servei de menjador

5.1 Empresa adjudicatària

5.2 Alumnat comensal

5.3 Adscripció de professionals

5.4 Instal·lacions disponibles.

6 Modalitat de gestió

7 Organització del menjador escolar

8 Drets i deures de l'alumnat usuari del servei de menjador i de les famílies.

9 Metodologia

10 Criteris d'avaluació

11 Relació de 20 menús base.

12 Reglament del menjador escolar.

1 Justificació del servei de menjador escolar

El servei de menjador escolar és un servei complementari de caràcter educatiu i assistencial, de suport als centres docents que desenvolupa hàbits i actituds saludables en l'alumnat en relació amb la nutrició, la qual cosa garantix una dieta sana i equilibrada a més de contribuir a afavorir la salut en el procés de creixement de l'alumnat, així com fomentar les relacions interpersonals i les actituds de respecte i tolerància.

Per això, la finalitat d'este pla de menjador és establir els criteris organitzatius del menjador escolar i deixar paleses recomanacions i normes necessàries per al bon funcionament d'este servei complementari.

Este pla d'actuació definix aspectes organitzatius i de funcionament que contribuïxen a obtindre la màxima rendibilitat i eficàcia en la gestió dels recursos humans i materials els quals considerem que faran una important tasca per a millorar la qualitat del servei i de l'educació. Haurà de tindre repercussions positives no sols des del punt de vista nutricional, sinó també en l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris en l'alumnat i tot això influirà en el seu ambient familiar.

El menjador deu de ser un marc educatiu on dia rere dia l'alumnat adquirisca bons hàbits alimentaris i socials, i que al mateix temps siguen coneixedors de la importància d'una alimentació saludable.

Les prioritats a l'hora d'elaborar el Pla Anual de Menjador per a este curs són justificades per les necessitats detectades en l'alumnat usuari del servei de menjador del curs anterior i de l'actual.

Eixes prioritats estan establides en la Programació General Anual, i són les següents:

- *Potenciar la col·laboració de les famílies en relació a l'autonomia i els hàbits alimentaris.*
- *Desenvolupar l'adquisició d'habilitats socials i el coneixement de les normes que regixen la societat on vivim.*
- *Fer del servei de menjador un element educatiu més dins del procés de formació integral de l'alumnat.*

2 Procés d'elaboració i aprovació del Pla Anual del menjador.

El Pla Anual del Menjador és elaborat per l'equip directiu del centre, inclòs en la Programació General Anual i aprovat pel Consell Escolar del Centre. Este Pla pot ser modificat a proposta del Consell Escolar o de l'equip directiu.

3 **Objectius generals del Pla Anual del Menjador**

Els objectius que ara s'enumeren són generals per a tot l'alumnat usuari del servei de menjador, i s'adeqüen a llur edat i característiques:

3.1 *Objectius educatius que fomenten la Competència Social:*

- Promoció de la tolerància, la solidaritat i l'educació per a la convivència.
- Afavoriment d'actituds de responsabilitat i autonomia.
- Promoció d'activitats que demanen hàbits d'alimentació saludable i una bona higiene.
- Foment d'actituds de col·laboració, solidaritat i convivència.
- Fer ús del Valencià com a llengua vehicular en l'àmbit alimentari.
- Fomentar la participació d'activitats en grup.
- Conscienciar sobre l'esperit d'equip.

3.2 *Objectius educatius relatius a l'educació per a la salut (higiene i nutrició)*

- *Promoció d'actituds favorables a la nutrició i alimentació sana i equilibrada.*
- *Foment d'una educació que desenvolupe hàbits alimentaris saludables.*
- *Conscienciació de la necessitat d'una alimentació àmplia i variada.*
- *Informació a les famílies dels menús mensualment, així com adaptar-los a les casuístiques mèdiques o particularitats religioses, per a què puguin completar les necessitats nutricionals a les seues llars.*
- *Conscienciació de la importància d'una higiene correcta.*

4 **Àmbits educatius del Programa Anual del Menjador**

4.1 *Alumnat*

Activitats que demanen hàbits de correcta alimentació i higiene:

- Rentat de mans abans i després de menjar.
- Ús correcte dels coberts.
- Alimentació variada.
- Xerrades i activitats diverses per sensibilitzar l'alumnat en una correcta alimentació i higiene.

Activitats que fomenten actituds d'ajuda i col·laboració amb els companys:

- Accés a la sala del menjador en ordre i en veu baixa.
- Parlar amb un to de veu moderat, intentant no alçar-se del seu lloc sense justificació.
- Aplicació de pràctiques de comunicació i convivència amb els companys i els monitors, desenvolupant el sentit de la col·laboració i la solidaritat.

Activitats que fomenten el desenvolupament integral de l'alumnat:

- Jocs populars i tradicionals
- Lectura, estudi i ús de la biblioteca.
- Jocs de taula i en equip.
- Visionat de pel·lícules i documentals adaptats a la seua edat educativa.
- Activitats esportives a les zones d'esplai del centre.
- Contacontes.
- Tallers de plàstica i de manualitats en funció dels interessos de l'alumnat.

4.2 *Professorat*

- Treballar amb actituds favorables a la nutrició i alimentació tant en el menjador com en el currículum d'educació física i Coneixement del Medi, tant en educació infantil com en educació primària.

5 Dades d'identificació del servei de menjador

El servei complementari del menjador escolar dóna els seus servicis dins del recinte del centre. Per a això, el centre compta amb una sala de menjador amb capacitat per a 150 comensals en cada torn. Disposa de cuina pròpia, per la qual cosa el dinar és elaborat *in situ*.

Els menús són elaborats pel departament de dietètica i nutrició de l'empresa adjudicatària del servei de menjador, complint amb la normativa de menjadors elaborada

per la Conselleria competent en esta matèria. L'empresa adjudicatària ha de preveure les necessitats mèdiques i, en el seu cas, religioses, de l'alumnat usuari del menjador i elaborar menús adaptats a estes necessitats. Haurà també de previndre l'obesitat infantil tenint cura en l'elaboració i presentació dels diferents menús diaris, els quals hauran de ser variats.

Les famílies tenen el dret de ser informades amb anterioritat dels menús que se'ls va a proporcionar a l'alumnat. D'esta manera, al principi de mes se'ls facilitarà en format imprés – i exposat en el tauler oficial del centre – una còpia del menú mensual del mes entrant. Tot això sense perjudici del que l'empresa puga enviar a les famílies a través de mitjans telemàtics.

L'empresa adjudicatària del servei de menjador és...

Nombre d'alumnat que fa ús del menjador escolar:

Educació infantil: 76

Educació primària: 170

Total: 216

Estimació d'alumnat eventual: 10 – 20 comensals/mes

Adscripció professionals

- Director
- Encarregat del menjador
- Secretari
- Cuinera
- Auxiliar de cuina
- 10 monitors (dels quals 1 n'és la coordinadora)

Instal·lacions disponibles

- Càmeres frigorífiques i congeladors
- Instal·lacions de neteja i emmagatzematge
- Lavabos i vestidors per al personal

- Sala de menjador
- Patis i pistes poliesportives
- Saló d'actes
- Lavabos per als comensals
- Gimnàs
- Biblioteca
- Aules

6 Modalitat de gestió

El servei de menjador escolar, entés en dues vessants: nutricional i educativa, haurà de ser realitzat per empreses del sector corresponent mitjançant la contractació amb estes empreses segons el marc legislatiu actual.

D'esta manera, la contractació es farà amb una sola empresa, qui prestarà els dos serveis contractats: el d'alimentació i el d'atenció de l'alumnat.

El Consell Escolar del centre serà qui, després d'analitzar les opcions oferides, decidirà quina empresa serà l'adjudicatària per a cada curs entrant.

El servei de restauració s'elabora a les instal·lacions del centre.

La direcció del centre educatiu, en base a la ràtio marcada en les instruccions que al seu moment es publiquen, determinarà el personal que calga per a una correcta atenció de l'alumnat en les hores que el menjador done el seu servei en els seus dos àmbits d'acció.

La persona encarregada del menjador proposarà a la direcció del centre el nombre de monitors que considere necessari per a una correcta prestació del servei, tot atenent a la normativa reguladora en vigor en cada moment.

7 Organització del menjador

7.1 Mesures organitzatives

- Reunió, al començament de cada curs, de la direcció del centre i la persona encarregada del menjador per a programar l'inici del curs escolar i el funcionament del servei de menjador.
- Reunió inicial de l'encarregat de menjador i els monitors per a recordar funcions i competències: organització del menjador, actuació i distribució de monitors, normes de funcionament i agrupament de comensals.
- Revisió de menús amb periodicitat mensual, tant per l'equip directiu com per l'encarregat del menjador.
- El servei de menjador escolar podrà ser sol·licitat pels pares o representants legals de l'alumnat matriculat en el centre docent que preste este servici. A estos efectes caldrà presentar la instància normalitzada que facilitarà cada centre, sol·licitant el servici de menjador escolar en nom de l'alumnat interessat durant la primera quinzena del mes de setembre, tot això sense perjudici de l'alumnat de nova matrícula.
- L'alumnat que desitge fer ús del servei de menjador escolar al mes de setembre ho sol·licitarà preferentment al mes de juny anterior i ho confirmarà una vegada començat el nou curs escolar.
- En cas d'alumnat que s'incorpora per primera vegada al centre educatiu, les famílies podran sol·licitar fer ús del servei de menjador al mateix temps que formalitzen la matrícula.
- L'ús del servei del menjador escolar implica l'acceptació de les normes establertes en este projecte educatiu per part de totes les persones de la comunitat educativa.
- Així mateix, l'empresa adjudicatària es compromet a complir aquest projecte educatiu.
- La direcció del centre elaborarà per a cada curs escolar un programa que s'incorporarà a la Programació General Anual. Este programa anual haurà de respectar i desenvolupar el present projecte educatiu de menjador.
- El Programa Anual de Menjador establirà els aspectes concrets d'organització i funcionament del menjador escolar en cada curs, incloent-hi el nombre previst de comensals i, si és el cas, els torns de servei.
- El programa anual establirà l'atenció educativa que rebrà l'alumnat, que es concretarà almenys en la programació de dos tipus d'activitats:

- *Les activitats educatives programades per al període d'alimentació que hauran de reflectir principalment la dimensió educativa d'este servici.*
- *Les activitats educatives programades per al període posterior el període d'alimentació que hauran d'afavorir la integració de tot l'alumnat.*
- L'empresa adjudicatària del servici de menjador escolar haurà de prestar el servici ajustant-se al programa anual del menjador escolar.
- L'empresa adjudicatària del menjador aportarà la documentació acreditativa d'estar el corrent del compliment de les seues obligacions tributàries amb l'administració de l'Estat i amb l'administració de la Comunitat Autònoma Valenciana, amb la Seguretat Social i l'alta o el darrer impost d'activitats Econòmiques.
- No es permetrà el consum d'aliments que no hagen estat subministrats per l'empresa adjudicatària.

7.2 Horaris

El menjador funcionarà tots els dies lectius del curs escolar amb el següent horari:

- *Mesos de setembre i juny: de 13:00 a 15:00 hores.*
- *Mesos d'octubre a maig: de 14:00 a 15:30 hores.*

El temps de menjador s'organitzarà en dos períodes:

- *Temps de menjador i alimentació.*
- *Temps lliure amb activitats complementàries.*

Horari de de dinars:

- L'alumnat d'educació infantil i els primers cursos d'educació primària dinaran en el primer torn.
- L'alumnat dels cursos majors d'educació primària dinaran en el segon torn.

Per motius d'organització i seguretat de l'alumnat, no es permetrà l'entrada o arreplegada d'alumnes dins d'este horari, excepte en casos de força major i degudament justificats.

7.3 Normes referides a l'ús del menjador escolar

Els monitors del menjador desenvoluparan les funcions següents:

- Atendre i custodiar l'alumnat durant la totalitat del temps de prestació del servici de menjador escolar.
- Mantenir l'ordre i resoldre les incidències que pogueren presentar-se, actuant segons les normes establides en el present projecte educatiu de menjador.
- Prestar especial atenció a la funció educativa del menjador, principalment a l'adquisició d'hàbits alimentaris i sanitaris.
- Prestar especial atenció a l'exercici d'activitats educatives previstes en el Programa Anual del Menjador.

La contractació dels monitors de menjador quedarà inclosa dins de la contractació del servei de menjador, sent responsabilitat de l'empresa adjudicatària la contractació d'este personal seguint els criteris establerts pel centre.

El personal anirà identificat convenientment i amb l'uniforme de l'empresa. Tot el personal adscrit al menjador, tant auxiliars de cuina com aquell que atenguen l'alumnat en el període d'ingesta d'aliments, hauran d'estar en possessió del títol de manipulador d'aliments. A més, un d'ells com a mínim haurà de posseir coneixements acreditats de primers auxilis.

És obligació de tot el personal que preste els seus servicis en el menjador escolar respectar este projecte educatiu de menjador i el seu programa anual.

8 Drets i deures de l'alumnat usuari, de les seues famílies i del personal educador.

9

L'alumnat usuari del servei de menjador té dret a:

- Rebre una dieta equilibrada i saludable.
- Rebre orientacions en matèria d'educació per a la higiene i la salut i d'adquisició d'hàbits alimentaris i socials.
- Participar en les activitats educatives programades.
- Rebre, si és procedent, les ajudes assistencials per a la prestació del servei, d'acord amb la normativa vigent.

L'alumnat usuari del servei de menjador té el deure de:

- Acceptar i respectar el projecte educatiu del menjador.
- Observar un comportament adequat segons les normes de convivència.
- Respectar el personal que presta el servei i complir les seves orientacions.
- Mostrar respecte i consideració cap a la resta d'alumnat.
- Respectar les instal·lacions i utilitzar adequadament el mobiliari i el parament.
- Participar en les activitats educatives programades.

Les famílies o representants legals tenen el deure de:

- Respectar el projecte educatiu del menjador.
- Abonar la quantia corresponent al cost del servei.

El personal educador té el deure de:

- *Respectar els drets i deures de l'alumnat usuari del servei de menjador.*
- *Acceptar i respectar el projecte educatiu del menjador.*
- *Atendre l'alumnat usuari en el període corresponent a l'ús del servici.*

10 Metodologia

- Cada monitor serà responsable del compliment dels objectius assignats al seu grup, de l'atenció a l'alumnat que en forma part i de donar la informació oportuna de qualsevol tipus que siga d'interés per a les famílies.
- Les activitats es prepararan en funció del desenvolupament evolutiu de l'alumnat, i se n'adequaran els mitjans necessaris i els objectius.
- Hi haurà especial cura en la higiene i neteja de l'alumnat, tant abans d'accedir a la sala de menjador com després d'acabar el servici.
- Un dels monitors serà responsable de les tasques de comunicació i coordinació amb la direcció del centre.
- Les famílies podran dirigir-se a l'encarregat del menjador, prèvia petició d'hora i en l'horari especificat.

11 Criteris d'avaluació

L'equip directiu i el Consell Escolar del centre seran qui avaluen el grau de compliment del Pla Anual de Menjador.

Criteris d'avaluació en relació a:

Els elements del Pla Anual de Menjador	<ul style="list-style-type: none"> • Grau de consecució de cada objectiu. • Adequació dels objectius i activitats a l'alumnat. • Adequació dels aspectes organitzatius del servei a les necessitats i situacions especials de l'alumnat.
L'alumnat	<ul style="list-style-type: none"> • Grau de compliment de les normes. • Grau d'adquisició de bons hàbits alimentaris. • Grau de satisfacció de l'alumnat en relació amb el servei de menjador.
Coordinació empresa – equip directiu	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolupament de reunions periòdiques i la seua eficàcia. • Grau d'atenció a les demandes o

	sol·licituds de direcció amb l'empresa.
Personal de menjador	<ul style="list-style-type: none"> • Tracte i atenció a l'alumnat. • Seguiment de les directrius donades. • Grau d'implicació en el servei. • Grau de satisfacció del personal.
Famílies	<ul style="list-style-type: none"> • Grau d'implicació de les famílies. • Grau de satisfacció de les famílies.

L'avaluació, si bé és continuada, tindrà una revisió trimestral per avaluar els objectius aconseguits i efectuar propostes de millora.

12 Relació de 20 menús.

NTRA SRA BEGOÑA

- Menú Basal -

MAYO / MAIG 2022



<p>LUNES / DILLUNS 02 602,5Kcal - Prot:25,3g - Lip:26,9g - HC:61,5g Ensalada de lechuga y maíz Amanida d'encisam i dacsa Espaguetis ECO a la carbonara Tortilla de bacalao Trita de bacallà Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>MARTES / DIMARTS 03 636,0Kcal - Prot:17,7g - Lip:32,2g - HC:64,9g Ensalada de tomate, cebolla i zanahoria Amanida de tomaca, ceba i carlota Crema de zanahoria Gallo San Pedro al limón Gall Sant Pere a la llima Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan integral-Pa integral</p>	<p>MIÉRCOLES / DIMECRES 04 627,4Kcal - Prot:26,9g - Lip:27,1g - HC:62,1g Ensalada de lechuga, maíz y queso Amanida d'encisam, dacsa i formatge Cous cous con garbanzos ECO con pollo y verduras de temporada-Cous cous amb cigrons ECO, pollastre i verdures de temporada Aguja de cerdo en salsa con patatas al horno Aguja de porc en salsa amb creïlles al forn Fruta-Fruita de temporada/Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>JUEVES / DIJOURS 05 664,6Kcal - Prot:23,5g - Lip:31,5g - HC:69,2g Ensalada de lechuga, acelunas, zanahoria Amanida d'encisam, olives, carlota Arroz a la cubana con huevo duro Arros a la cubana con ou dur Longanizas con verduras de temporada Llonganises amb verdures de temporada Lácteo-Lacti Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>VIERNES / DIVENDRES 06 602,9Kcal - Prot:24,5g - Lip:24,0g - HC:62,9g Queso y tomate con orégano y aceite de oliva Formatge i tomaca amb orenga i oil d'oliva Estofado de alubias y verduras de temporada Estofat de fèsols i verdures de temporada Croquetas de pollo al horno Croquetes de pollastre al forn Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>
<p>LUNES / DILLUNS 09 621,3Kcal - Prot:28,9g - Lip:24,5g - HC:69,0g Ensalada de lechuga, maíz y huevo duro Amanida d'encisam, dacsa i ou dur Canelones gratinados Canelons gratinats Merluza en su jugo Luç en el seu suc Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>MARTES / DIMARTS 10 629,9Kcal - Prot:26,5g - Lip:21,4g - HC:76,9g Ensalada de lechuga, tomate, pepino y surimi Amanida d'encisam, tomaca, cogombre i surimi Lentijas ECO castellanas Llentilles ECO castellanes Tortilla con verduras de temporada Trita amb verdures de temporada Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan integral-Pa integral</p>	<p>MIÉRCOLES / DIMECRES 11 625,9Kcal - Prot:24,0g - Lip:30,6g - HC:60,9g Ensalada de tomate, cebolla y maíz Amanida de tomaca, ceba i dacsa Crema de calabaza Crema de carabasseta Jamoncito de pollo en salsa de NECTARINA Pernilet de pollastre en salsa de NECTARINA Helado-Gelat Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>JUEVES / DIJOURS 12 609,4Kcal - Prot:14,8g - Lip:17,6g - HC:94,9g Ensalada de lechuga, acelunas, zanahoria Amanida d'encisam, olives, carlota Pisto de verduras Samfaina Arros rossejat Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>VIERNES / DIVENDRES 13 604,2Kcal - Prot:31,2g - Lip:16,1g - HC:77,6g Ensalada de lechuga tomate y maíz Amanida d'encisam, tomaca i dacsa Sopa de cocido Sopa d'olla Garbanzos ECO, verduras y pelota Cigrons ECO, verdures i pilota Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>
<p>LUNES / DILLUNS 16 618,8Kcal - Prot:28,9g - Lip:25,9g - HC:68,2g Ensalada de lechuga, maíz y manzana Amanida d'encisam, dacsa i poma Coditos napolitana Coditos napolitana Albóndigas de bacalao al horno Mandonguilles de bacallà al forn Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>MARTES / DIMARTS 17 600,9Kcal - Prot:23,5g - Lip:23,1g - HC:67,0g Ensalada de lechuga, acelunas y tomate Amanida d'encisam, olives i tomaca Arroz con alubias, pollo y champiñones Arros amb fèsols, pollastre i xampinyons Tortilla con atún Trita amb tonyina Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan integral-Pa integral</p>	<p>MIÉRCOLES / DIMECRES 18 622,3Kcal - Prot:34,8g - Lip:27,8g - HC:35,6g Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Amanida d'encisam, tomaca i carlota Crema de verduras de temporada Crema de verdures de temporada HAMBURGUESA DE SALMÓN Y CALABAZA con patatas-HAMBURGUESA DE SALMÓ I CARABASSA amb creïlles Lácteo-Lacti/Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>JUEVES / DIJOURS 19 605,9Kcal - Prot:22,7g - Lip:24,7g - HC:70,1g Ensalada de lechuga, maíz y queso Amanida d'encisam iceberg, dacsa i formatge Sopa de verduras Sopa de verdures XIMO Fruta-Fruita Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>VIERNES / DIVENDRES 20 602,8Kcal - Prot:24,0g - Lip:27,5g - HC:60,7g Ensaladilla rusa Ensalada russa Solomillo en su jugo con maíz Rellem en el seu suc amb dacsa Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>
<p>LUNES / DILLUNS 23 620,1 Kcal - Prot:25,6g - Lip:22g - HC:72,5g Ensalada de pasta ECO (hélices, lechuga, maíz, zanahoria y surimi) Amanida de pasta ECO (hélices, encisam, dacsa, carlota i surimi) Merluza al horno en salsa verde con guisantes Luç al forn salsa vert amb pèsols Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>MARTES / DIMARTS 24 602,8Kcal - Prot:26,5g - Lip:19,1g - HC:55,6g Ensalada de tomate, cebolla y orégano Amanida de tomaca, ceba i orenga Lentijas estofadas con napicol Lentilles estofadas amb napicol Hamburguesa mixta a la plancha Hamburguesa mixta a la planxa Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan integral-Pa integral</p>	<p>MIÉRCOLES / DIMECRES 25 602,5Kcal - Prot:26,4g - Lip:24,7g - HC:65,5g Ensalada de lechuga, zanahoria y huevo duro Amanida d'encisam, carlota i ou dur Crema de boniato Crema de moniato Jamoncitos de pollo al asar con patatas Pernillets de pollastre a l'ast amb creïlles Lácteo-Lacti Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>JUEVES / DIJOURS 26 624,6Kcal - Prot:19,6g - Lip:24,0g - HC:81,1g Ensalada de lechuga, tomate y surimi Amanida d'encisam, tomaca i surimi Nachos con hummus casero Natxos amb hummus cassolà Paella marinera Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>VIERNES / DIVENDRES 27 DIA NACIONAL DE LA ENFERMEDAD CELIACA Ensalada de lechuga y zanahoria Amanida d'encisam i carlota Garbanzos ECO salteados con verduras de temporada Cigrons ECO saltats amb verdures de temporada Tortilla francesa con champiñones salteados Trita francesa amb xampinyons saltats COCA EN LLANDES SIN GLUTEN COCA EN LLANDESSENSE GLUTEN</p>
<p>LUNES / DILLUNS 30 601,0Kcal - Prot:32,2g - Lip:21,5g - HC:65,7g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Amanida d'encisam, tomaca i dacsa Guiso de pavo con guisantes Guisat de titot amb pèsols Abadejo crujiente casero Abadejo cruixent cassolà Fruta de temporada-Fruita de temporada Pan blanco-Pa blanc</p>	<p>MARTES / DIMARTS 31 JORNADA DEL BOSQUE RE-ENCANTADO ENSALADA CASA DE LOS DUENDES (tomate, queso fresco, orégano) / AMANIDA CASA DE LOS DUENDES (tomaca, formatge fresc i orenga) OLLA DE MAGO (arroz con pollo y setas del bosque)/OLLETA DE MAG (arros amb pollastre i bolets del bosc) HUEVO DE DRAGÓN (Revuelto de huevo, patata y bacon)/OU DE DRAGÓ (Remenat d'ou, creïlla i bacon) DULCE DEL HADA (helado encantado) DOLÇ DE LA FADA (gelat encantat) TRONCO MÁGICO (pan integral) TRONC MÀGIC (pa integral)</p>			



13 Reglament del menjador escolar

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ

NORMES DE FUNCIONAMENT

- 1. *Període de funcionament***
- 2. *Alumnat usuari del menjador escolar***
- 3. *Horari del servei de menjador escolar***
- 4. *Higiene***
- 5. *Accés a la sala de dinars***
- 6. *Comportament dins de la sala de dinars***
- 7. *Alimentació***
- 8. *Temps lliure***
- 9. *Activitats del menjador***
- 10. *Preu, rebuts i cobrament***
- 11. *Sancions***
- 12. *Alumnat amb necessitats específiques***
- 13. *Menjador en els mesos de juny i setembre***

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

DISPOSICIÓ FINAL

INTRODUCCIÓ

El projecte educatiu del centre contempla la salut com un dels valors prioritaris per al centre. El menjador escolar és un servei educatiu complementari amb diverses finalitats de les qual emanen els seus objectius:

- a) *Desenvolupar i fomentar els hàbits d'una alimentació sana i equilibrada, feta amb correcció.*
- b) *Cobrir la demanda d'unes famílies on cada vegada és més freqüent que ambdós treballen i els seus horaris no siguen compatibles amb l'horari escolar.*
- c) *Afavorir el creixement personal i la integració social ja que el període de menjador (entés abans, durant i després de dinar) constituïx una gran oportunitat per a facilitar la convivència i la relació interpersonal entre l'alumnat.*
- d) *Treballar valors com la solidaritat, la cooperació i la tolerància entre altres.*

A continuació desenvoluparem una sèrie de normes per al funcionament correcte d'este servici complementari, les quals complementen aquelles que hi figuren en el Reglament de Règim Interior del Centre.

NORMES DE FUNCIONAMENT

1. Període de funcionament

- a) *El menjador escolar funcionarà tots els dies lectius del curs escolar, incloent-ne els mesos de juny i setembre, encara que amb diferent horari.*
- b) *El servei complementari de menjador cobrirà l'horari següent:*
 - *Mesos de setembre i juny: de 13 a 15 hores.*
 - *Mesos d'octubre a maig: de 14 a 15:30 hores*
- c) *El període comprés entre els mesos d'octubre a maig s'oferiran activitats complementàries, no lectives i gratuïtes, segons la normativa vigent, a aquelles famílies que així ho sol·liciten.*

d) *Per a la replegada de l'alumnat les famílies podran replegar-los segons l'horari següent:*

- *Setembre i juny: de 14:30 a 15 hores*
- *Octubre a maig: de 15:20 a 15:30 o, en cas de romandre a activitats complementàries, de 16:50 a 17 hores.*

2. Alumnat usuari del servei de menjador escolar

- a)** *L'alumnat que sol·licite fer ús del servei de menjador ho farà per a tot el curs (alumnat assidu).*
- b)** *L'alumnat que necessite, per raons sobrevingudes, fer ús del servei de menjador en dies alterns, podrà fer-ho sol·licitant-ho amb suficient antelació (si és possible un dia abans) o almenys abans de les 9:30 hores del dia en qüestió. Les famílies estan assabentades que la capacitat del menjador és limitada i potser no hi haja cap vacant disponible eixe dia.*
- c)** *El servei de menjador s'oferix durant tot el curs acadèmic, d'octubre a maig. Els mesos de setembre i juny es consideren període extraordinari.*

3. Horari del servei complementari del menjador

- a)** *Alumnat que no fa ús de les activitats complementàries: 14 a 15:30 hores.*
- b)** *Alumnat que sí que fa ús de les activitats complementàries: 14 a 17 hores.*

4. Accés a la sala de dinar.

- a)** *Per causa de la capacitat limitada de sala de menjador, i per a una millor atenció a l'alumnat, s'establiran dos torns de dinars. D'esta manera l'alumnat accedirà atenent al criteri de menor edat, és a dir, primer l'alumnat més menut fins arribar a l'alumnat dels cursos superiors.*

- b) L'alumnat tindrà assignat un lloc fixe en el menjador, tot això sense perjudici dels canvis que es consideren oportuns per a una millor gestió del servei.*
- c) L'assistència al menjador està condicionada a l'assistència al centre, a excepció de causes de força major com assistència mèdica i justificada degudament. D'esta manera, els monitors comprovaran l'assistència amb les tutories.*

5. Higiene

- a) És preceptiu el rentat de les mans abans i després de dinar.*
- b) Hi haurà especial cura amb la utilització correcta dels coberts.*
- c) No és permés jugar amb el menjar, ni llençar-lo als altres comensals ni a terra.*
- d) En acabar de dinar, les restes no consumides es dipositaran en els contenidors habilitats per a eixe efecte.*

6. Comportament dins de la sala de dinars

- a) Les peces d'abric, ens els períodes de més fred, es deixaran al penja-robes.*
- b) És recomanable per a l'alumnat d'educació infantil l'ús d'un davantal.*
- c) L'entrada a la sala es farà en ordre, seguint les indicacions del monitor responsable de cada grup.*
- d) Tot l'alumnat haurà de rentar-se les mans i fer les seues necessitats abans de dinar.*
- e) Durant el temps del dinar no podran alçar-se del seu lloc excepte causes de força major com malaltia i amb el permís del monitor.*
- f) Cal mantindre un to de veu baix mentre es dina.*
- g) Cal respectar el mobiliari i el parament.*
- h) Cal respectar la resta de companys i membres de la comunitat educativa, evitant baralles o qualsevol acció que resulte ofensiva.*
- i) L'alumnat haurà de seguir les indicacions que el monitor responsable li indique.*

7. Alimentació

- a) *Se serviran els aliments i les racions que l'empresa adjudicatària haja enviat segons el menú.*
- b) *En cas que algun comensal necessite més ració de la que li pertoca, haurà de sol·licitar-ho al monitor, qui vetlarà que tothom haja tingut accés prèviament a la ració diària.*
- c) *Les famílies seran informades del consum diari de l'alumnat a través dels mitjans necessaris, com ara aplicacions de l'empresa.*
- d) *En cas que hi haja alumnat que per les seues creences religioses o per intolerància a alguns aliments no puguen consumir determinats productes, se'ls elaborarà un menú adaptat a les seues necessitats. És necessari un certificat mèdic que així ho recomane.*
- e) *No es podran ingerir altres aliments que els subministrats pel menjador.*
- f) *No es podran treure aliments fora del recinte de dinar.*

8. Temps lliure

- a) *Durant el temps d'espera per a entrar a dinar o el temps que queda després de dinar i abans que comencen les activitats complementàries, l'alumnat romandrà en el pati o en la sala assignada en funció de la climatologia.*
- b) *No és permesa la pràctica de jocs que per la seua naturalesa puguen ser perillosos per a la integritat física de les persones.*
- c) *En la relació interpersonal caldrà evitar els insults, agressions o coaccions.*
- d) *No s'han de llençar papers, corfes de fruits secs ni cap altre producte al terra, caldrà fer ús de les papereres.*
- e) *Per seguretat pròpia i d'altri, queda prohibit apujar-se a les porteries, arbres... del pati.*
- f) *Està totalment prohibit abandonar el recinte escolar sense que un familiar adult i autoritzat degudament acompanye al menor.*
- g) *Caldrà seguir les instruccions dels monitors.*

9. Activitats del menjador

- a) *El menjador elaborarà un pla anual d'activitats dirigides a complementar-ne el temps de permanència.*
- b) *Les activitats són de compliment obligatori per a l'alumnat, els quals podran triar entre les opcions que els donen.*
- c) *Les activitats seran de tipus lúdic, artístic o esportiu, encara que també podran fer ús d'este temps per poder acabar tasques de feines de classe.*
- d) *Les activitats esportives d'intensitat moderada o alta hauran de realitzar-se passats almenys 40 minuts des de la ingesta d'aliments.*
- e) *Els alumnes d'educació infantil, sobretot els de 3 anys, podran fer una migdiada després de dinar. Per a eixe menester, les famílies aportaran la roba de llit i el coixí adequat.*

10. Preu, rebuts i cobraments.

- a) *El preu de la minuta s'ajustarà a allò establert per la Conselleria d'educació en cada curs escolar.*
- b) *L'alumnat assidu del menjador ho serà per a tot el curs escolar.*
- c) *Cada mes s'abonarà la quantitat resultant de multiplicar el preu del menú pels dies lectius d'eixe mes. A l'efecte de les persones becades de manera parcial, la diferència que cal pagar es deduirà del preu total.*
- d) *El pagament de les quotes es fa per mesos complets i a través de transferència bancària, a mes vençut. Ço és dir, a principi de mes es cobrarà el mes anterior, traient-ne els dies no efectuats i degudament justificats.*
- e) *Seran considerades faltes degudament justificades aquelles que es comuniquen via telefònica al centre abans de les 9.30h del mateix dia.*
- f) *En cas de devolució del rebut del mes anterior, se'ls requerirà el pagament durant el mes entrant. En cas de no abonar el segon mes de deute, i previ acord de la comissió de menjador del Consell Escolar, es podrà procedir a la baixa del servei de l'alumnat afectat fins que haja satisfet els deutes pendents.*
- g) *Els comensals que justifiquen fefaentment les no assistències al menjador, no se'ls cobrarà eixos dies.*
- h) *En les activitats complementàries, vulgo excursions que duren un dia complet i no es faça ús del menjador dins del recinte del col·legi, el servei de menjador proporcionarà el dinar, de tipus pícnic, a l'alumnat del menjador.*
- i) *Qualsevol deute que quede pendent impedirà l'ús del servei de menjador per al proper curs escolar.*

11. Sancions

- a) El servei de menjador és un servei complementari i la no acceptació de les normes vigents és baixa del servei.
- b) Seran considerades **faltes lleus**:
- Alçar-se del menjador sense causa justificada
 - Retardar-se en l'entrada sense causa justificada.
 - Llençar restes de menjar al terra de manera intencionada.
 - Tindre conductes desagradables per als altres.
 - No fer ús dels coberts adequadament.
 - Mostrar incorrecció cara als monitors.
 - No fer cas de les indicacions dels monitors.
 - Insults o accions de desconsideració o marginació cap als altres usuaris.
 - Negació a fer les activitats corresponents.
 - Negar-se a dinar sense causa justificada.
 - Qualsevol altra acció considerada pels responsables del servei.
- c) Seran considerades **faltes greus o molt greus**:
- Fugir o saltar per les tanques que delimiten el recinte del centre.
 - Qualsevol tipus d'agressió als companys o altre personal de la comunitat educativa.
 - Qualsevol tipus de baralla.
 - Organització grupal per cometre agressions contra alguna altra persona.
 - Insults o comportaments irrespectuosos contra els membres de la comunitat educativa.
 - Sostreure pertinences alienes.
 - Destrossar material o instal·lacions de manera intencionada.
 - Llançar objectes a la via pública.
 - Qualsevol altra acció considerada pels responsables del servei.
- d) Les incidències i faltes seran registrades en un diari del menjador. La direcció del centre i l'encarregat/ada del menjador escolar analitzaran les particularitats de cada cas i posaran les sancions corresponents, oïda la comissió de convivència del menjador escolar. Es podria, segons el cas, procedir a la suspensió temporal del dret a l'ús del servei de menjador.

12. Alumnat amb necessitats específiques.

- a) *El monitoratge s'organitzarà tenint en compte l'alumnat amb NEE.*
- b) *En cas de que el menjador dispose de solvència econòmica, es demanarà autorització a l'administració per a la contractació de monitors/es addicionals.*

13. Menjador al juny i al setembre

- a) *El servei funcionarà si hi ha un nombre suficient de comensals que permeta el normal funcionament del servei almenys durant un torn.*
- b) *El servei de menjador en estos mesos és voluntari per a les famílies.*
- c) *Només cobreix l'atenció alimentària i el temps posterior fins a la replegada de l'alumnat per part de les persones autoritzades. Durant estos mesos no hi haurà activitats complementàries i gratuïtes.*
- d) *El preu serà el mateix que durant la resta del curs, i es pagarà la totalitat dels dies efectius de menjador. Les ajudes de menjador també abasten aquest període.*

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

L'existència i la observança de les normes que constituïxen este Reglament del Menjador escolar són necessàries per a una adequada convivència entre els membres que formen la comunitat educativa. És dret i obligació de tothom conèixer i complir este Reglament. El desconeixement d'esta norma no eximeix del seu compliment.

DISPOSICIÓ FINAL

Este Reglament del Servei Complementari del Menjador serà revisat cada curs escolar per adaptar-lo a qualsevol situació novedosa o sobrevinguda que necessite d'una modificació per a un millor funcionament del servei. Si no hi haguera cap modificació, s'entendrà prorrogat automàticament per al curs següent.



