

PLA DE MENJADOR ESCOLAR

03003267 CEIP PARE MELCHOR

BENISSA

setembre de 2024

A. OBJECTIUS A DESENVOLUPAR

1. Educació alimentària

1.1. Coneixements

- Habituar-se a menjar qualsevol tipus d'aliment i amb la mesura adequada.
- Distingir els diferents grups d'aliments.
- Conscienciar-se que la dieta del menjador escolar deu ser complementària a la domèstica.
- Fomentar la importància de no tirar els aliments o de no fer-los malbé.

1.2. Hàbits

- Higiene personal abans i després de menjar (rentar-se les mans, les dents, etc.).
- Urbanitat (entrades i eixides, actitud en la taula, etc.).
- Utilitzar de forma adequada els estris de menjar.
- Habituar-se a no parlar amb aliments en la boca. Mastegar correctament i no tirar restes d'aliments.
- No alçar-se de la cadira sense el permís de l'educador/a.
- Parar i llevar taula abans i després de les menjades.

2. Educació en el temps lliure

- Aprendre jocs dirigits adequats per a després de les menjades.
- Adquirir gust per la lectura recreativa.
- Afavorir el companyia i les activitats en grup.
- Habituar-se al divertiment mitjançant els jocs didàctics.
- Realitzar tasques complementàries escolars.
- Raonar que els esports són convenients sols abans de les menjades deixant per després la lectura i els jocs de taula.

B. ACTIVITATS

1. En educació alimentària

- Diàleg periòdic sobre el contingut de les minutes.
- Conversa sobre els diferents tipus d'aliments que la componen.
- Establiment de normes per a menjar sota l'assessorament d'educadors/es i caps de taula.
- Xerrades i realització de murals sobre els diferents tipus d'aliments.
- Elaboració de minutes equilibrades.

- Servei de vigilància especial per part dels educadors/es cap als xiquets/es de més curta edat, ajudant-los i ensenyant-los la utilització dels estris de menjar.

2. En el temps lliure

- Selecció de jocs no competitiu, conèixer les normes i jugar.
- Visita periòdica la biblioteca escolar per tal de llegir i realitzar les tasques escolars complementàries.
- Jocs col·lectius i creació de situacions per tal d'afavorir la relació afectiva i social entre l'alumnat del menjador.
- Projeccions audiovisuals de que disposa l'escola sobre temes escollits lliurement per l'alumnat o proposats per l'equip pedagògic.
- Creació dels raconets dels jocs didàctics: escacs, parxís, cartes, puzzles...
- Formació de grups que s'encarreguen setmanalment de preparar les taules adequadament abans d'entrar els restants comensals.
- Participació en activitats multiesportives.

C. HORARIS

1. Alumnat comensal

Quedarà baix la responsabilitat de les educadores de 14:00 a 17:00 hores durant tots els dies que hi haja menjador. L'horari del dinar serà:

- *Infantil:*
 - 1 torn: de 14.00 a 15.30
 - Activitats complementàries: de 15.30 a 17.00
- *Primària:*
 - 1r torn: 14.00 a 14.45
 - 2n torn: 14.45 a 15.30
 - Activitats complementàries: de 15.30 a 17.00

2. Mestres

Els mestres del centre, o persones alienes, que facen ús del menjador escolar tindran l'horari de 14 a 15.00 hores.

3. Personal de cuina i educadors/es

Realitzarà el treball segons el contracte signat amb l'empresa que dona el servei de menjador i d'educadors/es.

D. EQUIP PEDAGÒGIC

1. Membres

- Directora: Eva Maria Doménech Durà
- Encarregat: Pere Ortola Font
- Educadores:

Educació Infantil:

- Francisca Ivars Sendra
- M^a Teresa Botella Crespo
- Teresa Ferrer Belenguer
- Vanessa Pla Sala

Educació Primària:

- Maria Ribes Sendra (coordinadora)
- M^a Mercedes Frasquet Tent
- Antonia Cuello Font
- Amparo Tent Más

2. Tasques de l'equip pedagògic

Les tasques a realitzar per cadascú dels membres de l'equip Pedagògic són les que figuren en la Resolució de 28 de juny de 2002 de la Direcció General de Centres Docents de la Generalitat Valenciana, on es regulen l'organització i funcionament dels Menjadors Escolars.

Les principals tasques atribuïdes són:

El director:

- Supervisió del funcionament general del menjador.

L'encarregat:

- Control i distribució de tasques del personal de cuina i de l'equip pedagògic.
- Funció administrativa atenent les tasques que se'n deriven del control econòmic.
- Revisió de minutes.

Educadors/res:

- Revisar l'assistència diària.
- Controlar l'ordre i el bon ús del menjador.
- Tenir cura dels hàbits del bon menjar.

- Repartir el menjar per taules.
- Realitzar les activitats de temps lliure i dirigides que hi ha programades.

E. PERSONAL DE CUINA

1. Membres

Educació Infantil:

- Maria Fca. Andrés Roselló

Educació Primària:

- Consuelo Escortell Bertomeu (cap de cuina)
- Amparo Tent Más (ajudant de cuina)

F. PROVEÏDORS

El menjar estarà servit per l'empresa:

MENDOZA GASTRONOMIA COLECTIVA, S.L.

C/ Benimantell, núm. 21. Pol. Industrial La Alberca

03530 La Nucia (Alacant)

CIF: B-53334611

G. ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

L'escola compta amb dos edificis i dos menjadors independents amb un únic menú.

Hi ha cuina pròpia i s'elaboren els dinars diàriament.

Al menjador d'infantil hi ha una mitjana de 60 comensals diaris i al menjador de primària una mitjana de 150 comensals, organitzats en un i dos torns, respectivament. Hi ha establertes unes normes de funcionament que han de ser complides per tothom.

1. Per als dinars:

- Tant en l'edifici d'infantil com en el de primària se serveix el menjar en plats individuals amb el seu plat, got, tovallola i coberts individuals.
- En Educació Infantil, l'educadora anirà a l'aula a arreplegar al seu grup d'alumnes.
- Després de rentar-se les mans, seuen en el seu lloc fixe. L'educadora ha de servir-los el menjar, procurar que s'ho mengin tot i anotar en una graella diària per mitjà d'una aplicació mòbil com ha dinat eixe dia cada xiquet/ta.

- A aquesta aplicació tenen accés les famílies usuàries del menjador, amb registre previ coordinat per l'empresa de menjador, de manera que cada dia la família de l'alumnat està informada.
- En Educació Primària l'alumnat baixarà sol a l'entrada del menjador. Deixarà les motxilles i els abrics de manera ordenada i es rentarà les mans per a entrar i seure a les cadires, normalment en la mateixa taula.
- El menjador està organitzat en taules amb capacitat per a 6 comensals i són les educadores qui serviran el dinar.
- Quan acaben de dinar han d'esperar que tots els integrants del seu grup acaben; ixen per taules i van al servei a rentar-se les mans i les dents.
- Mentrestant, l'alumnat del segon torn que estarà al pati entrarà al menjador de manera ordenada i amb les mans rentades.
- En el 2n torn, per cada taula s'estableix un/a encarregat/da (càrrec rotatiu) que acabarà de recollir les deixalles i neteja la taula i l'alumnat de forma voluntària podrà ajudar.

2. Per a les activitats en el temps lliure:

- L'agrupament de l'alumnat es farà atenent l'oferta d'activitats, que la triarà a l'inici de curs, junt amb la confirmació d'assistència al menjador.
- En els dies de pluja podrà utilitzar-se la sala polivalent o una altra aula i les porxadetes.

H. NORMES PER AL FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

DISPOSICIONS GENERALS

1. El menjador funcionarà de setembre a juny.
2. La capacitat màxima de comensals és de 90 en Infantil i 126 en Primària per torn.
3. L'alumnat que vulga fer ús del menjador haurà d'omplir un formulari indicant les dades personals i bancàries.
4. Els comensals, tant assidus com eventuais, abonaran la quota dels dies dels quals ha fet ús del menjador durant la primera quinzena del següent mes per mitjà d'un rebut domiciliat.
5. Perdran el dret a fer ús del menjador els comensals fixes que no abonin les despeses corresponents a dues mensualitats consecutives.
6. La reserva de plaça de menjador dels comensals fixes impagats, serà revisada per l'encarregat/da i el responsable del menjador, i no podran accedir al servei de menjador sense el vist i plau d'ells.
7. L'alumnat impagat no podrà optar a una plaça de menjador ni com a comensal fixe, ni per dies solts, si no salda el deute abans.
8. Es procurarà que l'alumnat prove tots els aliments i es consumisca almenys la meitat del que s'ha servit, atenent-se especialment l'alumnat que tinga problemes en alguns plats.
9. Així mateix es deuran adoptar mesures necessàries perquè no es produïsquen situacions de

deteriorament de la convivència ni de la falta del respecte entre cap persona. Si la gravetat o la freqüència ho aconsella deurà de donar-se part a l'encarregat/da o a la direcció, per a que s'adopten les mesures pertinents, així com la notificació a les famílies o tutors de l'alumnat.

I. ALTRES CARACTERISTIQUES GENERALS

1. L'alumnat que requereix un règim especial de menjars per motius mèdics, degudament justificat mitjançant un informe mèdic, podrà sol·licitar-ho a l'encarregat/da del menjador, avisant amb la deguda antelació, el qual previndrà un menú alternatiu.
2. Es tindrà en compte, sempre que siga possible, la modificació de determinats plats atenent-se a raons religioses.
3. El personal de cuina té el corresponent carnet de manipulador d'aliments, passant els controls sanitaris pertinents de forma periòdica.
4. El nostre centre és visitat periòdicament per inspecció sanitària, controlant el personal i les instal·lacions i emetent els informes sanitaris corresponents, de forma que es garantisca el dret a la salut de tots els nostres comensals.

J. INFRAESTRUCTURA: INSTAL·LACIONS DEL CENTRE I RECURSOS

Les instal·lacions del centre i els corresponents recursos són:

Infantil:

- Pati.
- Determinades aules.
- Sala d'usos múltiples.
- Menjador.

Primària:

- Sala polivalent.
- Determinades aules.
- Pati.
- Menjador.
- Biblioteca escolar.

MESURES DE SEGURETAT

En el centre:

1. Revisions periòdiques d'instal·lacions de gas.

2. Dos extintors revisats periòdicament.
3. Farmaciola del centre i del menjador.
4. Cuineres, ajudant de cuina i educadores amb la seua titulació de manipulació d'aliments.
5. A més, les mesures contemplades en el pla d'emergència.

L'empresa encarregada de realitzar els menús en les nostres instal·lacions té implantat un sistema d'anàlisi de riscos, identificació i control de punts crítics d'acord amb el RD. 2207/95 del 28 de desembre. Així com les garanties higièniques controlades pel Nombre de registre d'Indústria i de les visites periòdiques de la Inspecció Sanitària.

En quant a l'alumnat

1. La porta de l'escola romandrà tancada de les 14:10 h. fins a les 15:30 hores, i de 15.40 a 17 hores.
2. Cap comensal no podrà eixir del recinte escolar durant aquest període de temps sense el permís i responsabilitat de les educadores.
3. Si algun pare/mare/tutor, i per algun motiu justificat, necessita que el seu/a fill/a isca del recinte escolar durant l'horari assenyalat caldrà que ho comuniquen per escrit a la Direcció.

EQUIPAMENT

- Propis del menjador (cuina, marmita, fregidora, càmera frigorífica,..)
- Material esportiu.
- Material recreatiu (escacs, dames, cercols, etc.).
- Pantalla digital, equip musical, projector.
- Material de reprografia i imprès.

K. PRESSUPOST ECONÒMIC CURS ANTERIOR

Al final de cada curs estudiem les propostes de diferents empreses i en el consell escolar s'aprova un dels pressupostos.

L. SEGUIMENT I CONTROL

La comissió del menjador encarregada del seguiment i control del menjador escolar es reunirà una vegada anomenada pel Consell Escolar i aprovat el present Pla.

Aquesta primera reunió es farà la primera quinzena d'octubre de cada curs.

Posteriorment la Comissió es reunirà almenys una vegada al trimestre i en finalitzar el funcionament del menjador.

Aquestes reunions trimestrals tindran com a uns dels punts de l'ordre del dia la revisió i millora del present pla, de la qual cosa s'informarà al Consell Escolar.

L'encarregada del menjador es reunirà amb l'empresa subministradora per comentar assumptes relacionats amb la cuina, propostes de millora, etc.

Qualsevol membre de la Comissió pot presentar-se a dinar sense avisar per comprovar el funcionament del menjador.

Els membres de la comissió del menjador per al present curs són:

Directora: Eva Maria Doménech Durà

Encarregat/da: Pere Ortola Font

Coordinadora d'educadores: Maria Ribes Sendra

Representant pares/mares: Natalia Reig, Vero Escales Garcia.