

PLA DE MENJADOR

CEIP Explorador Andrés	CODI: 46017602
ÀMBIT: PEC	CURS: 2022-23
<p>APROVAT: Consell Escolar de 24/10/2012.</p> <p>REVISAT: 06/07/2017-09/07/2019-29/09/2021.</p> <p>ÚLTIMA REVISIÓ: Consell Escolar 07/12/2022.</p>	

ÍNDIX

- 1. OBJECTIUS A DESENVOLUPAR.**
- 2. ACTIVITATS.**
- 3. HORARIS.**
- 4. EQUIPS PEDAGÒGIC.**
- 5. ORGANITZACIÓ AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT.**
- 6. INFRAESTRUCTURA. EQUIPAMENT.**
- 7. PRESSUPOST ECONÒMIC.**
- 8. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA.**
- 9. RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS.**
- 10. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR.**

1. OBJECTIUS A DESENVOLUPAR.

Facilitar a les famílies del nostre alumnat un servei complementari i necessari.

En col·laboració amb les famílies, orientar cap a una forma de vida saludable i cap a una socialització basada en valors com la col·laboració, ajuda entre iguals, resolució de conflictes mitjançant el diàleg i recursos emocionals, cura de la natura, hàbits de sostenibilitat, consciència d'alimentació amb productes de temporada i de proximitat, treball del reciclatge i consciència d'economia circular.

1.1. En educació alimentària: conceptes, procediments, actituds.

- Consolidar hàbits higiènics: importància de la correcta higiene de mans.
- Conèixer el contingut alimentari dels menús (roda d'aliments).
- Incidir en comportaments per evitar contagis: no intercanviar coberts, gots, etc... i no compartir menjar.
- Ensenyar al correcte ús d'utensilis del menjador: coberts, safates, tovallons...
- Aconseguir que els menús siguin equilibrats i adaptats a les diferents edats i necessitats dels comensals, sense fer cap tipus de discriminació per raó cultural, religiosa.
- Aprendre a menjar tots tipus d'aliments.
- Menjar adequadament. Concienciar de la importància de no malbaratar menjar que anirà al fem.
- Concienciar de la importància dels hàbits de respecte a la resta de comensals, mantenint neta la taula i les dependències del menjador.
- Fer ús de gestos de cortesia: demanar les coses per favor, donar les gràcies, parlar amb amabilitat...
- Parlar adequadament durant el menjar: evitar els crits i el soroll excessiu.
- Fomentar la autonomia de l'alumnat d'Educació Infantil perquè progressivament aprenguen a valdre's per si mateixos.
- Utilitzar motivacions i mètodes adequats perquè progressivament vagen posant en pràctica els objectius i s'adquirisquen els hàbits i destreses assenyalats.
- Crear actituds socials de recolzament i ajuda als companys i iniciar dinàmiques de cooperació.

1.2. En educació del temps lliure.

- Afavorir la integració de tot l'alumnat.

- Fomentar la convivència i la resolució de conflictes a través del diàleg.
- Fomentar l'autonomia i la gestió de les emocions.
- Desenvolupar hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.
- Realitzar jocs i activitats dirigits.
- Realitzar correctament els desplaçaments pel centre.
- Respectar l'espai, les agrupacions i els torns d'entrada i eixida.
- Utilitzar correctament les instal·lacions i materials del centre: jocs, materials, espais...
- Tractar els conflictes des d'una visió global, fer ús d'un registre d'incidències per valorar i donar la resposta més adequada.
- Fomentar la participació, la col·laboració i el treball en equip, treballar dinàmiques de resolució de conflictes de manera pacífica com l'aprofitament dels mediadors.
- Fomentar la pràctica de la lectura.
- Fomentar l'educació mediambiental, ensenyar a reutilitzar, reduir i reciclar.
- Trasmetre i concienciar la importància de les petites accions medioambientals per fer una mon més sostenible.
- Treball de tots els continguts de sostenibilitat i reciclatge mitjançant l'hort.
- Fomentar els hàbits de vida saludable (salut i higiene).

1.3. En col·laboració de les famílies.

Les famílies poden contribuir amb el bon funcionament del Menjador:

- ✓ Afavorint i cooperant en l'adequat compliment de les pautes de convivència.
- ✓ Comunicant tots els problemes de salut dels seus fills/es (al·lèrgies, règims, dietes...)
- ✓ Atenent sempre les telefonades d'urgència dels cuidadors i personal responsables.
- ✓ Insistent en la importància de les pautes d'higiene i salut.
- ✓ Valorant positivament el treball que realitzen les persones que treballen en el menjador.

És important que a casa es reforcen els hàbits de comportament que a continuació es relacionen:

- ✓ Realitzar un desdjuny complet: pa, cereals, productes lactis i fruita. Deixar de desdjunar o fer-ho ràpidament disminueix el rendiment acadèmic.
- ✓ És important considerar els menús que se serveixen en el menjador, amb la finalitat de preparar el sopar familiar de manera complementària als quals els xiquets han dinat, procurant no repetir els segons plats (carn o peix) i oferint aliments variats.
- ✓ Moderar el consum de dolços, galetes, brioixeria, refrescos i gelats. L'excés no és saludable.
- ✓ Consumir preferentment productes naturals abans que enllaunats o menjars preparats.
- ✓ Beure abundant aigua.

2. ACTIVITATS. PROJECTE PEDAGÒGIC MENJADOR.

El projecte educatiu del menjador gira al voltant de la temàtica llegendes properes. En cada llegenda es potencia i treballa un valor i les activitats del mes giren al voltant d'aquesta temàtica. A més a més el menjador ha incorporat el treball de l'hort escolar tal com es treballa a la resta de temps lectiu, promulgant principis i valors com la importància de les plantes en la nostra vida, aliments propers i de Km 0, sostenibilitat, accions per reduir la nostra petjada de carboni...

En general els objectius en l'espai de menjador son:

- ➔ Dotar a l'alumnat d'habilitats psicosocials que afavorisquen el benestar emocional.
- ➔ Afavorir el clima escolar fomentant i preveent diferents valors com el companyerisme, empatia, la gestió emocional i la resolució pacífica dels conflictes.

ACTIVIDADES TEMÁTICAS

Octubre

Halloween

Preparación de las actividades conjuntas del curso.

Puesta a punto del huerto.

Noviembre

Preparación de las Olimpiadas

Cuentacuentos:

"Las brujas de Zugarramurdi"

y

"La laguna encantada"

Diciembre

Olimpiadas

Juegos del País Vasco

Mujeres de leyenda:

"Mari Domingui"

Manualidades de Navidad

Enero

Cuentacuentos:

"El tambor de Bruc"

Mural del Día de la Paz

Plantamos por el Día del Árbol

Febrero

Cuentacuentos:

"La leyenda de Al-Laqant"

Buzón de la amistad

Pasapalabra IRCO

Marzo

Cuentacuentos:

"Un pequeño niño"

Manualidad de Fallas

Día Mundial del agua

Abril

Buscamos huevos de Pascua

Juegos tradicionales de Pascua

¡Nos comemos la mona!

Mayo

Cuentacuentos:

"El soldado encantado"

Dados de las historias

Mujeres de leyenda:
María Bellido

Junio

Juegos de agua

Cosecha y recogida final del huerto

¡Feliz verano!

Información

Estas actividades del proyecto educativo están adaptadas para infantil y primaria.

Los cuentacuentos de cada mes nos llevan a conocer la cultura de una ciudad diferente y nos enseña valores como la valentía, la autoestima, la generosidad y la creatividad, entre otros. Todas las actividades se realizarán en la hora del patio y son voluntarias. El proyecto del huerto, el juego libre, la música y el resto de actividades generales del comedor seguirán ofreciéndose diariamente.

Planner semanal

◆ INFANTIL ◆

LUNES

**JUEGO
LIBRE**

MARTES

JUGUETES

MIÉRCOLES

HUERTO

JUEVES

**MÚSICA
DEPORTES**


VIERNES

**ARTE
CUENTOS**

No olvidar

Todos los días disponen del material del patio como pelotas de gomaespuma y aros.

Las actividades son flexibles.



Planner semanal

PRIMARIA

LUNES

**JUEGO
LIBRE**

MARTES

**DEPORTE
JUEGOS**

MIÉRCOLES

HUERTO

JUEVES

**JUEGOS
ARTE**

VIERNES

**BAILE
CUENTOS**

No olvidar

Todos los días disponen del material del patio, como pelotas y combas, material para hacer manualidades y juegos de mesa. Hay espacios para el estudio.

Todo es voluntario.



3. HORARIS.

3.1. De l'alumnat.

L'alumnat entra al menjador de manera progressiva i amb el seu grup i educador evitant les aglomeracions i respectant les normes generals del pla de contingència.

Dilluns i dimarts

De 13:15 a 13.30 h. aproximadament → Activitats de neteja personal.

De 13.30 a 14:30 h. aproximadament → Menjar

De 14:30 a 15:00 h. aproximadament → Descans i activitats al pati.

Dimecres, dijous i divendres

De 12:30 a 12:45 h. aproximadament → Activitats de neteja personal.

De 12:45 a 14:00 h. aproximadament → Menjar.

De 14:00 a 15 h. aproximadament → Descans i activitats al pati.

3.2. De cuidadors.

Dilluns i dimarts de 13:00 a 15:00 hores.

Dimecres, dijous de 12:15 a 15:00 hores.

Divendres de 12:15 a 15:15 hores.

3.3 Del personal de cuina.

CUINER: 8 hores diàries. De 8:00 fins 16:00 hores.

AUXILIAR DE CUINA: 3 hores diàries.

4. EQUIP PEDAGÒGIC.

4.1. Composició.

DIRECTORA	—————>	Ana I. Haya Guaita.
SECRETÀRIA	—————>	Rosa M ^a Girbés Iranzo.
ENCARREGADA	—————>	M ^a Consuelo Sanz Bugeda.

4.2. Tasques atribuïdes.

Les tasques de l'equip pedagògic són aquelles que vénen establides en l'ordre 53/2012 capítol II articles 17 i 18 de 28 de juny de la Conselleria d'Educació Formació i Ocupació per la qual es regulen els menjadors escolars dels centres docents públics no universitaris de titularitat de la Generalitat Valenciana.

5. ORGANITZACIÓ AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT.

5.1. A l'hora de menjar:

Abans d'entrar a dinar es netegen tots les mans i van passant al menjador. A l'alumnat d'infantil i primer i segon de primària, els cuidadors es fan càrrec de posar el menjar una vegada estan seguts a la taula.

La resta de l'alumnat de primària van passant pel mostrador de cuina i els monitors posen en les safates el menjar adequat i es senten a la taula. Els cuidadors reposen menjar i completen la falta d'algun aliment si cal.

L'entrada al menjador es fa progressivament en un sol torn de menjar.

5.2. Per a les activitats d'oci.

Cada cuidador té assignat un nombre determinat d'alumnes, en el cicle d'infantil dos monitores. En primària un monitor per cicle, de moment, l'agrupació sempre és susceptible de canvis per donar millor resposta a l'organització i funcionament correcte del servei.

5.3. Organització i funcionament els dies de pluja.

Els dies de pluja cada cicle organitza a les classes activitats d'oci alternatives.

6. INFRAESTRUCTURA. INVENTARI D'EQUIPAMENT.

CODI	MATERIAL DE MENJADOR	QUANTITAT
APOO	APARADOR	1
ARC0	BAGUL CONGELADOR	2
BALA	BALANÇA CUINA	2
CAPO	CARRO PORTAVIANDES	3
EQC3	EQUIP DE CUINA III (de 100 a 150 places)	1
COFI	TALLAEMBOTITS	1
CUSE	COBERTS DE SERVIR (cassó, cullerot, forqueta, pala)	1
ECCP	EQUIP DE COBERTS DE MENJAR I POSTRES (cullera, forqueta, ganivet i el mateix per a postres)	130
EQMS	EQUIP DE MATERIAL DE SERVIR (Font, soper, pitxer, ensaladera, panera i saler)	1
EQPV	EQUIP DE GOTS	150
ESCO	PRESTATGERIA DE CUINA	6
FREI	FREGIDORA (Capacitat 20 l.) PER EQC3 I EQC4	1
FRI4	FRIGORIFIC IV PORTES	1
FRIE	FREGIDORA ELÈCTRICA (Capacitat 5 l. per a EQC1	0
FRE2	FREGIDORA II (capacitat 15 l. per a EQC2	0
LAV1	RENTAIXELLA I (fins 50 places)	1
MARI	MARMITA III (capacitat 80 l.) per a EQC2	1
MECA	TAULA CALENTA	1
MECP	TAULA DE MENJADOR GRAN (6 cadires)	23
MECP	TAULA DE MENJADOR XICOTETA (6 cadires)	10
TRBA	TRITURADORA-BATEDORA	1
	COLADOR XINÉS DE 26 CMS D'ACER INOXIDABLE	2
	COLADOR XINÉS DE 15 CMS D'ACER INOXIDABLE	1
	SETRILL AMB CAPACITAT D' 1/2 NO HAY	2
	ESCURRIDOR DE VERDURES DE 40 CMS EN ACER INOXIDABLE	1
	SARTEN DE 40 CMS D'ACER INOXIDABLE	1
	SARTENS DE 26 CMS D'ACER INOXIDABLE	2
	GANIVETS GRANS	3
	PUNTETES (GANIVETS MOLT XICOTETS)	3
	AFILADOR REDÓ TIPUS JAMONERO	1
	DESTRAL APLANADORA	1

	TISORES	4
	D'ESCUMADORES DE 14 CMS D' ACER INOXIDABLE	2
	D'ESCUMADORES DE 12 CMS D' ACER INOXIDABLE	2
	CULLEROTS DE 16 CMS D'ACER INOXIDABLE	2
	CULLEROTS DE 12 CMS D' ACER INOXIDABLE	2
	D'ARAÑA EN ACER INOXIDABLE	1
	SAFATES EN ACER INOXIDABLE	3
	BALANÇA ELECTRONICA	1
	ROBOT BATEDORA	1
	CUINA DE GAS SEMIAUTOMATICA DE 8 FOCS DIVIDIDOS EN 4 PLANXES I 4 FOGONS (DOS XICOTETS I DOS GRANS)	1

CODI	MATERIAL DE MENJADOR	QUANTITAT
ECCP	CULLERES GRANS	147
ECCP	CULLERES XICOTETES	110
ECCP	FORQUETES GRANS	145
ECCP	FORQUETES XICOTETES	30
ECCP	GANIVETS	105
	COBERTS DE SERVIR	
CUSE	PINCES	3
CUSE	CULLEROTS	15
CUSE	FORQUETES	4
CUSE	PAL.L DE PASTISSOS	4
CUSE	CULLERES	15
	CASSOLES	
EQCG	DE 45 CMS PER 15 D'ACER INOXIDABLE	2
EQCG	DE 40 CMS PER 15 D'ACER INOXIDABLE	1
EQCG	DE 28 CMS PER 12 D'ACER INOXIDABLE	1
EQCG	CASSONS ALTS DE 24 CM PER 15	2
EQCG	CASSONS ALTS DE 20 CM PER 10	2

7. PRESSUPOST ECONÒMIC.

PRESSUPOST ECONÒMIC DEL MENJADOR ESCOLAR CURS 2022/2023

CENTRE: CEIP EXPLORADOR ANDRÉS

CODI:46017602

ADREÇA: C/ CAMPOAMOR, 88

LOCALITAT: VALÈNCIA

CP: 46022

DADES COMENSALS (Quantitat):		DIES DE FUNCIONAMIENT: 176	
Alumnat:	129		
Docents:		PREU DEL MENÚ:	4,25 €
E. Pedagògic:	3		
Monitors/es:	5		
P. Cuina:	2		
Altres:			
TOTAL:	137		

DESPESES

<u>Empresa Alimentació:</u>		
130 comensals x 3,73 preu del menú dia x 176 dies anuals		85.342,4€
<u>Monitors/es:</u>		
2 monitors/es INF x 765,14 preu per mes x 8 mesos anuals		12.242,24€
2 monitors/es INF x 688,63 preu per mes x 2 mesos anuals (setembre i juny)		2.754,52€
3 monitors/es PRIM x 765,14 preu per mes x 8 mesos anuals		18.363,36€
3 monitors/es PRIM x 688,63 preu per mes x 2 mesos anuals (setembre i juny)		4.131,78€
TOTAL		37.491,9€
<u>Equip pedagògic</u>		
Director/a 23 € x preu por dia x 176 dies anuals		4.048€
Encarregada 23 € x preu por dia x 176 dies anuals		4.048€
Secretari/a 23€ x preu por dia x 176 dies anuals		4.048€
TOTAL		12.144€
<u>Reposició de material:</u>		
		200€
<u>Material d'oci:</u>		
		300€
<u>Reparació d'electrodomèstics i noves adquisicions:</u>		
		1.000€
<u>Diversos – imprevistos: (vado)</u>		
		289,58€
TOTAL DESPESES:		136.767,88€

INGRESSOS

	<u>Romanent curs anterior</u>	26.411,80€
<hr/>		
<u>Comensals</u>		
	130 comensals x 4,25 €. menú x 176 dies anuals	97.240€
	3 adults x 3,73 €. menú x 176 dies anuals	1.969,44€
<u>Ingressos de Conselleria per despeses de funcionament</u>		
	130 alumnes x 1,50 €. x 176 dies anuals	34.320€
	600 bonos x 1,5€.	900€
<u>Altres ingressos</u>		
	Aportacions 600 bonos	2.550€
	TOTAL:	136.979,44€

RESUMEN DEL PRESSUPOST

	DESPESES:	136.767,88€
	INGRESSOS :	136.979,44€
	DIFERENCIA:	211,56€
	TOTAL:	26.623,36€

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

8.1.- Composició de la comissió de menjador.

Directora	Ana I. Haya.
Representants famílies Consell Escolar	Susana Cátedra. Juan Carlos Cuesta.
Representant de l'alumnat	Bruno Talavera. Dunia El Maati.
Representants professorat	M ^a Consuelo Sanz. Rosa M ^a Girbés.
Representant dels cuidadors	Ana M ^a Vañó.
Representant de personal de cuina	Samuel Bernat.

8.2.- Previsió d'actuacions.

- Reunions periòdiques amb l'equip de menjador.
- Reunions trimestrals de la Comissió de Menjador per realitzar el balanç i fer el seguiment del servei.

9. RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS.

MENÚ

Novembre 2022

MENÚ ESCOLAR
Menu autònoma

DILLUNS

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda,

Crema parmentiere amb cruixent de pa

Rellomello de pollastre al forn amb collnosa

Fruita

SOPAR: Graellada de verdures i salmó al curri. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives

Macarrons amb bacó fumat i salsa carbonara

Gall San Pere en salsa verda amb dacsa saltat

Fruita

SOPAR: Crema de tomaca i pollastre guisat. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacsa

Crema de safanòria ECO i remolatxa

Mossos d'HEURA en salsa amb creïlla i pèsols

Fruita

SOPAR: Amanida templada i ous a la cassola. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives

Guisat de lentilles amb bledes i xampinyons

Aladro de llotja en tempura amb salsa romescu casolana

Fruita

SOPAR: Tomaca a la provençal i truita de creïlla. Fruita

DIMARTS

Festiu

Lletuga, tomaca, remolatxa, olives

Arròs caldós de tardor amb bolets i CARABASSA ECO

Filet de lluç amb all i oli gratinat

Fruita

SOPAR: Bullit valencià i magre amb tomaca. Fruita

Lletuga, tomaca, remolatxa, cogombre

Potatge de cigrons amb CARABASSA ECO

Truita de creïlla

Fruita

SOPAR: Rajolques a les fines herbes i lluç en salsa. Fruita

Hummus con olives de kalamata i llesca

Arròs amb caxofes i verdures de temporada

Sorell i a la biscalna

Fruita

SOPAR: Verdures en quinoa i tibat a les herbes provençals. Fruita

Lletuga, tomaca, cogombre, olives

Crema de CARABASSA ECO amb comino

Llom amb estragó a l'estil francès i pèsols ofegats

Fruita

SOPAR: Sopa minestrone i atún a la planxa. Fruita

DIMECRES

Lletuga, tomaca, remolatxa, dacsa

MACARRONS INTEGRALS amb pollastre i pesto de llima

Truita de SAFANORIA ECO

Fruita

SOPAR: Crema de pèsols i bacallà en salsa de tomaca. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacsa

Potatge de cigrons amb bacallà i espinacs

Ous al plat

Fruita

SOPAR: Sopa juliana i estofat de ternera. Fruita

Hummus amb llesca

Arròs a la cubana

Filet d'abadejo en escabete

Fruita

SOPAR: Croquetes frites i truita de patata. Fruita

Lletuga, fulla de roure, tomaca, raves, olives negres

Sopa extremenya

Caldarata de pollastre

Copa Dalky de xocolata i nata

Fruita

SOPAR: Fioricci paraiso i sèpia en salsa verda. Fruita

Lletuga, tomaca, dacsa, olives

Cigrons a la burgalesa amb CEBA ECO

Ous cults amb belxamei

Fruita

SOPAR: Crema de verdures naturals i llim en papallona. Fruita

DIJOUS

Amanida d'envinagrats amb ou i formatge

Paella valenciana

Fruita i iogurt

SOPAR: Moniato torrat i sèpia en ceba. Fruita

Lletuga, tomaca, cogombre, olives

Cargols en salsa pomodoro

Nuggets de HEURA

Fruita

SOPAR: Crema de bròcol i revuelto de ametles. Fruita

Lletuga, tomaca, dacsa, olives

Crema Saint Germain amb pera

Pizza prosciutto artesana de massa mare cultivada

Fruita

SOPAR: Wok de verdures i abadejo a la papallona. Fruita

Lletuga, tomaca, dacsa, olives

Espirals amb tomaca al toc de curri

Filet de lluç amb salsa americana

Fruita

SOPAR: Pimentons rojos en ceba i patallís casolans. Fruita

DIVENDRES

Lletuga, tomaca, safanòria, olives

Lentilles amb verdures i quinoa

Delícies de calamar amb verdures saltades

Fruita

SOPAR: Sopa de tapioca i pernilles a l'oli. Fruita

Lletuga, tomaca, dacsa, olives

Lentilles de l'horta amb SAFANORIA ECO

Saltat de magre en salsa amb ceba calfada

Fruita

SOPAR: Xampinyons en salsa verda i rap all el seu suc. Fruita

Lletuga, tomaca, remolatxa, llombarda

Sopa coberta amb lletres

Culxa de pollastre al xillindró

Fruita

SOPAR: Albergínia torrada amb mel i quinoa a la planxa. Fruita

Lletuga, tomaca, remolatxa, llombarda

Espirals amb tomaca al toc de curri

Filet de lluç amb salsa americana

Fruita

SOPAR: Pimentons rojos en ceba i patallís casolans. Fruita

EL QUE ENS DIFERENCIA

eco

Ingredients ECO

Pau

Bastarda

3

Pels 300

3

Be en Omega 3

3

Quinoveses local

P

Producte vegetal

P

Producte temperada

P

Suggeriment esport

P

Dia temàtic

SABIES QUE...?

NOVEMBRE FRUITA DE TEMPORADA:

Poma, plàtan, mandarina, pera i caqui

CONSELLS SALUDABLES

L'exercici físic és un moment d'entreteniment i joc. Disfruta i aprèn practicant-ho amb companys, amics i familiars tots els dies. Traï l'espòrt que més t'agrada i divertit-te!

NOU

En cas d'al·lèrgies i intoleràncies, consulta amb el teu centre per a seleccionar un menú especial

WEB

REGUEIX-NOS DES DE EL TEU DISPOSITIU MÒBIL MITJANÇANT L'APP

VALOR NUTRICIONAL

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia	3650kJ	Gras	37.7g	AGS	7.3g	AGH	12.3g	AGP	14.4g
Hidrats de Carboni	847kcal	Sucres	91g	Proteïnes	23.5g	Sol	29.1g	2.8g	

Nota: RCO certifica i controla per l'Associació de Nutrició i Dietètica de la Plaça de Formosa de la Universitat de València.

10. NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR.

Totes les famílies que vulguen fer ús del menjador han de sol·licitar-ho per escrit mitjançant la circular. Aquesta sol·licitud s'ha de lliurar a l'encarregada de menjador. També es pot enviar a l'email: menjador@exploradorandres.com

El preu de menú és de 4,25 euros per dia.

És molt important que les famílies notifiquen i justifiquen degudament qualsevol problema d'al·lèrgia o intolerància alimentària. El menjador no elaborarà cap menú especial per una causa de salut si no es presenta un informe del metge que el descriu marcant pautes i recomanacions de l'especialista.

En cas de patir una **malaltia crònica** cal comunicar-ho a la direcció.

Per a notificar dieta tova es pot deixar a la bústia habilitada a cada porta per a notificacions de menjador o al correu menjador@exploradorandres.com

Durant les entrades i eixides de l'alumnat cal evitar entorpir el pas de l'alumnat per evitar aglomeracions. Si s'ha de fer algun tipus de gestió o comunicat és recomanable

16. PLA DE MENJADOR CEIP EXPLORADOR ANDRÉS

demanar cita i evitar fer-ho a les entrades i eixides ja que perjudica el bon funcionament del centre.

Els educadors esperaran l'alumnat al pati. Durant el curs pot variar si cal fer alguna modificació per millorar el funcionament.

Devolucions: es faran quan s'avise de la falta abans de les 9:30h del dia que no s'hi assisteix i sempre que siga degudament justificada, bé per escrit al correu menjador@exploradorandres.com, bé introduint un paper amb el nom de l'alumne/a i data de la falta a la bústia habilitada a les portes d'entrada. **No es farà cap devolució que no s'haja avisat amb antelació i tampoc si no es considera una falta justificada (metge, malaltia, deure inexcusable).**

BONS:

- Tramitar-los mitjançant l'AFA.
- Avisar abans de les 9: 30h.
- L'ús de bons de manera esporàdica no garanteix que es tinga plaça al menjador aquest dia, per això és important avisar amb antelació.

Les justificacions i avisos no s'admetran per telèfon. S'han de notificar per escrit a la bústia de la porta o al correu electrònic menjador@exploradorandres.com

El cobrament del menjador es realitzarà a mes vençut, per poder gestionar les diferents particularitats.

Per poder fer ús del servei, s'ha d'estar al corrent de pagaments.

L'empresa de menjador disposa d'una aplicació perquè les famílies estiguen informades.

10.1 DRETS I DEURES DE L'ALUMNAT USUARI DEL SERVEI I DE LES SEUES FAMÍLIES.

(Article 11. Drets i deures de l'alumnat usuari del servei i de les seues famílies)

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

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

2. L'alumnat usuari del servei de menjador escolar està obligat a:

- a) Acceptar i respectar el projecte educatiu del menjador.
- b) Mostrar un comportament adequat segons les normes de convivència.
- c) Respectar al personal que preste el servei i complir les seues orientacions.
- d) Mostrar respecte i consideració cap a la resta de l'alumnat usuari.
- i) Respectar les instal·lacions i utilitzar adequadament el mobiliari i el parament.
- f) Participar en les activitats educatives programades.

3. Els pares, mares o tutors de l'alumnat tenen dret a ser informats periòdicament de la programació de menús del servei de menjador.

4. Els pares, mares o tutors de l'alumnat usuari, així com la resta d'usuaris estan obligats a:

- a) Abonar la quantia que corresponga pel cost del servei.
- b) Respectar el projecte educatiu del menjador.

10.2 PROTOCOL D'ACTUACIÓ EN CAS D'INDISPOSICIÓ I/O ACCIDENT DE L'ALUMNAT.

En cas d'indisposició lleu, es dirà a la família perquè li reculli com més prompte millor. Fins a la seua arribada, es prestarà una atenció més individualitzada.

En cas d'indisposició greu o accident de l'alumnat, es procedirà:

Telefonar a la família perquè pugui fer-se càrrec del xiquet o xiqueta. Fins a la seua presència, el cuidador responsable telefonarà al 112. Fins a l'arribada dels serveis mèdics se li atén en el Centre.

En cas evident de gravetat o davant la impossibilitat de localitzar a la família, i ateses les indicacions dels serveis sanitaris, es procedirà al seu trasllat a un centre sanitari pels serveis públics destinats a tal fi, perquè se li preste atenció sanitària, acompanyant-li un cuidador fins que arribe la família.

S'informarà de tal circumstància al responsable del menjador i/o a la directora quan siga possible.

Els telèfons que es faciliten al Centre han d'estar actualitzats i operatius, especialment els mòbils de la mare i el pare.

A més, ha d'informar el tutor o tutora a quines persones hem de telefonar en cas de no localitzar-los.

11. FUNCIONAMENT DE LA COMISSIÓ DEL MENJADOR.

La comissió de menjador serà l'encarregada de dirimir les possibles qüestions que puguin sorgir en el funcionament del servei de menjador escolar, per a la qual cosa ha de tindre coneixement i informació de tots els aspectes relacionats amb el servei.

La Comissió que farà el seguiment està integrada per:

- La directora del Centre, com a presidenta.
- Dos docents.
- Dos representants de les famílies.
- Dos representants dels alumnes comensals.
- Un/a representant dels Educadors.
- Un/a representant del personal de cuina.

La Comissió del Menjador es reunirà totes les vegades que calga i trimestralment per poder justificar la seua actuació al Consell Escolar en els aspectes administratiu, pedagògic i nutricional.