PLA ANUAL DE MENJADOR

CEIP Explorador Andrés	**CODI: 46017602**
ÀMBIT: PEC	CURS: **2024-25**
APROVAT: Consell Escolar de 24/10/2012. REVISAT: 06/07/2017-09/07/2019-29/09/2021-07/12/2022-07/11/2024 ÚLTIMA REVISIÓ: Consell Escolar.	

ÍNDEX

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 siguen 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. Conscienciar de la importància de no malbaratar menjar que anirà al fem.
- Conscienciar 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.
- Transmetre i conscienciar la importància de les petites accions mediambientals per fer una mon més sostenible.
- Treball de tots els continguts de sostenibilitat i reciclatge mitjançant activitats de 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.

✔ Insistint 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 desdejuni complet: pa, cereals, productes lactis i fruita. Deixar de desdejunar 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 del curs escolar 2024/25 gira al voltant d' un fil conductor que busca presentar a la nostra nova mascota: ABJota, que ens van a

acompanyar i inspirar en aquest temps activitats compartides. Cada mes es presenta amb una activitat especial i un argument, es tindrà en compte els dies especials que se celebren a la nostra comunitat, respectant la diversitat cultural a l'escola. A més, cada mes se celebrarà una jornada gastronòmica, que ens ajuda a apropar-nos el menjar des de la socialització i la connexió amb els temes que treballem al mes.
L'alumnat té dret a rebre una alimentació de qualitat i a més, a aprofitar aquest temps rebent una formació integral a través d'activitats educatives que reforcen la competència social i cívica i el desenvolupament de la consciència i expressions culturals en tractar dels hàbits d'alimentació, els hàbits socials, els hàbits de vida saludable i la consciència sobre la cura del medi ambient, tot això en un clima de respecte.

L'objectiu de les activitats que es desenvolupen al menjador són:

- Fomentar l'autonomia.
- Potenciar la participació en activitats col·lectives.
- Desenvolupar la col·laboració i cooperació.
- Aprendre a gaudir i aprofitar el temps lliure.
- Crear un ambient agradable i relaxat en la taula, on es puga gaudir el diàleg i l'escolta, afavorint una bona convivència.
- Dinamitzar espais diversificant activitats.
- Respectar els companys i companyes atenent totes les diversitats.
- Donar suport i reforçar la consecució de les competències que persegueix el currículum escolar.

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 la companyonia, empatia, la gestió emocional i la resolució pacífica dels conflictes. A més a més d'ensenyar hàbits de menjar saludable i de normes en el correcte ús de l'espai de menjador.

ACTIVITATS MENJADOR

Curs 2024-25

Octubre
Halloween
Mes del terror

Novembre
Torneig escacs
Manualitats de tardor
Karaoke

Desembre
Nadal
Manualitats Nadal
Cursa del Pare Nöel

Gener
Dia de la pau
Valor: autoestima

Febrer
Sant Valentí
Taula de l'amistat
Sant amiguin
Bústia de l'amistat
Valor: companyerisme
Gimcana

Març
Falles
Mes faller
Manualitats

Abril
Pasqua
Mes de la Pasqua
Jocs tradicionals
Berenar de la mona

Maig
Mes internacional
Jocs preesportius
Manualitats

Juny
Mes de l'estiu
Tallers
Jocs
Manualitats

INFORMACIÓ

Totes les activitats es realitzen en el temps de pati i són voluntàries. Amb les activitats es treballen valors, emocions, hàbits d'higiene, salut i alimentació. A més a més de treballar el respecte i la cura de l'entorn.

ACTIVIDADES COMEDOR

Curso 2024-25

Octubre
Halloween
Mes del terror

Noviembre
Torneo ajedrez
Manualidades de otoño
Karaoke

Diciembre
Navidad
Manualidades Navidad
Carrera de Papa Noel

Enero
Día de la paz
Valor: autoestima

Febrero
San Valentín
Mesa de la amistad
San amiguín
Buzón de la amistad
Valor: compañerismo
Gimcana

Marzo
Fallas
Mes fallero
Manualidades

Abril
Pascua
Mes de la Pascua
Juegos tradicionales
Merienda de la mona

Mayo
Mes internacional
Juegos predeportivos
Manualidades

Junio
Mes del verano
Talleres
Juegos
Manualidades

INFORMACIÓN

Todas las actividades se realizan en el tiempo de patio y son voluntarias. Con las actividades se trabajan valores, emociones, hábitos de higiene, salud y alimentación. Además de trabajar el respeto y el cuidado del entorno.

3. HORARIS.

3.1. De l'alumnat.

L'alumnat entra al menjador de manera progressiva i amb el seu grup i educador.

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 9:00 fins 17:00 hores.
AUXILIAR DE CUINA: 3:00 hores diàries.

4. EQUIP PEDAGÒGIC.

4.1. Composició.

DIRECTORA Ana I. Haya Guaita.

ENCARREGADA Rosa Mª Girbés Iranzo.

4.2. Tasques atribuïdes.

Les tasques de l'equip pedagògic són aquelles que venen 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 l'alumnat es netegen les mans i van passant al menjador. A l'alumnat d'infantil, 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 per l'aparador de cuina i els monitors posen en les safates el menjar adequat i se 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 dues monitores. En primària un monitor per cicle i un monitor per l'increment d'alumnat amb necessitats especials, per així, poder donar millor resposta a l'organització i funcionament 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, sopera, pitxer, amanidera, 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 ELÉCTRICA (Capacitat 5 l. per a EQC1	0
FRE2	FREGIDORA II (capacitat 15 l. per a EQC2	0
LAV1	RENTAVAIXELLA 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'ARAÑYA 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 CURS 2024-2025

DADES COMENSALS

ALUMNAT	115	DÍAS DE FUNCIONAMIENTO	176	PRECIO DEL MENU	4,35 €
E.PEDAGÓGICO	2	COSTE DEL CUBIERTO	4,02 €	(por comensal y dia)	
EDUCADORS	6	CUIDADOR	835,40 €	(por cuidador y mes)	

DESPESES

Empresa Alimentació								
115	Comensales	x	4,02 €	Cubierto	x	176	días anuales	81.364,80 €
Cuidadors								
6	Cuidador	x	835,40 €	Coste / mes	x	8	meses	40.099,20 €
								0,00 €
6	Cuidadors juny+setembre		668,32 €			2		8.019,84 €
								0,00 €
Equipo Pedagógico								
1	Directora	x	23,00 €	Coste/día	x	176	días anuales	4.048,00 €
1	Encarg/secret	x	23,00 €	Coste/Primaria	x	176	días anuales	4.048,00 €
Reposición del Material								
115	Comensales	x		Coste / día	x	176	días anuales	0,00 €
Material de Ocio								
115	Comensales	x		Coste / mes	x	8	meses	200,00 €
Vado								
								300
Model 111								
		x						0
Reparación de Electrodomésticos y nuevas adquisiciones								
				Coste / mes	x		meses	1.000,00 €
Imprevistos	Perdues comensals							
50	Faltes x mes		4,35 €	Coste / mes	x	10	meses	2.175,00 €
							SUBTOTAL GASTOS	**141.254,84 €**
							TOTAL GASTOS	**141.254,84 €**

INGRESSOS

Romanent Ejercic	2023-2024							25.139,83 €
Aportación Comensales								
115	Comensales	x	4,35 €	Precio MENU	x	176	días anuales	88.044,00 €
Aportación Consellería								
115	Comensales	x	1,70 €	Comens./día	x	176	días anuales	34.408,00 €
							SUBTOTAL INGRESOS	**147.591,83 €**
							TOTAL INGRESOS	**147.591,83 €**

RESUMEN	
TOTAL GASTOS	141.254,84 €
TOTAL INGRESOS	147.591,83 €
DIFERENCIA	6.336,99 €

ACTUAL	4,35 €
PROPUESTA	4,35 €
AHORRO ANUAL	0,00 €

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	Nacho Bargues.
	Anna López.
Representants professorat	Mª Consuelo Sanz.
	Rosa Mª Girbés.
Representant dels cuidadors	Xavi Melero.
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 Octubre 2024

CEIP EXPLORADOR ANDRÉS
Menu autonoma

irco alimentar creant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen alèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011,annexo II). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·licite diàriament un menú diserryat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.	01 Lletuga, dacsa, cogombre **Espirals gratinats al pesto d'alfàbega** amb salsa tomaca **Aladroc en tempura casolana** Fruita de temporada *SOPAR: Wok de verdures i vedella en ceba. Fruita*	02 Lletuga, safanòria, llombarda, olives **Ranxo canari** amb cigrons i fideus **Ous trencats** Fruita de temporada *SOPAR: Bròcoli paradís i xulles de titot. Fruita*	03 Lletuga, safanòria, remolatxa, dacsa **Arròs amb salsa de tomaca** **Filet d' abadejo al forn amb picada d'all i julivert** Fruita de temporada *SOPAR: Carabassa especiada i ous a la flamenca. Fruita*	04 Lletuga, tomaca, dacsa, olives **Crema grega** amb fesols, carabassa, carlota i porro **Hamburguesa de coliflor i formatge** Fruita de temporada *SOPAR: Focaccia al gust i sardines marinades. Fruita*
07 Crudités de verdures fresques **Sopa de picada amb fideus** d'au i porc amb ou **Llom saxònia en salsa amb daus de safanòria** al forn Fruita de temporada *SOPAR: Pastís de creïlla i bunyols de peix. Fruita*	08 . **Amanida mediterrània** lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, tonyina, ou dur i olives **Paella valenciana** amb pollastre, bajoca i garrofó Fruita de temporada *SOPAR: Espinacs a la crema i truita de pernil dolç. Fruita*	9 **Festiu**	10 Lletuga, tomaca, dacsa, olives **Crema de pèsols i poma** **Rellom de pollastre al forn amb salsa tàrtara casolana** Fruita de temporada *SOPAR: Xampinyons en salsa verda i peix blanc a la papillota. Fruita*	11 Lletuga, dacsa, cogombre **MACARRONS ECO estil napolitana** amb tomaca, carabasseta, ceba i porro **Filet de lluç marinat amb llima i herbes provençals** al forn Fruita de temporada *SOPAR: Minestra de verdures i cuixa de pollastre rostit. Fruita*
14 Xips casolans de moniato **Guisat de llentilles juliana** amb hortalisses **Truita de ceba** Fruita de temporada *SOPAR: Tomaca a la provençal i llom en salsa de formatge. Fruita*	15 Lletuga, safanòria, llombarda, olives **Arròs tres delícies** amb pernil dolç, ou, pèsols i hortalisses **Bacallà arrebossat** Fruita de temporada *SOPAR: Sopa de sémola i vedella en adob casolà. Fruita*	16 Lletuga, tomaca, dacsa, olives **Cigrons estofats** amb hortalisses **Pizza prosciutto** amb pernil dolç, tomaca i formatge Fruita de temporada *SOPAR: Crema de safanòria i sèpia en salsa verda. Fruita*	17 Sabors de la terra lletuga, safanòria, remolatxa, dacsa **Temptació italiana** coditos amb tomaca al toc de curri **Pollastre argentí** muslo de pollo al chimichurri **Delícia tropical** batut casolà de fruites *SOPAR: Escalivada i regirat d'ou. Fru*	18 Lletuga, cogombre, safanòria **Vichysoisse tradicional** crema de creïlla i porro **Cassola de magre guisat a la riojana** al forn Fruita de temporada *SOPAR: Amanida caprese i peix blanc a la llima. Fruita*
21 Lletuga, safanòria, remolatxa, dacsa **Sopa coberta amb lletres** d'au i porc amb ou **Aletes de pollastre rostides amb guarnició d'arròs especiat** Fruita de temporada *SOPAR: Timbala de verdures a la parmesana i picada andalusa. Fruita*	22 Hummus de cigrons amb natxos **Arròs de muntanya** amb magre i costilles **Filet de lluç amb all i oli gratinat** al forn Fruita de temporada *SOPAR: Minestra de verdures i titot a la llima. Fruita*	23 Lletuga, tomaca, dacsa, olives **Crema bretona** amb fesols blancs i hortalisses **Llonganisses rostides amb salsa lionesa** de porc al forn amb salsa de ceba Fruita de temporada *SOPAR: Pimentons del padró a la planxa i ous al plat. Fruita*	24 Lletuga, cogombre, safanòria **Macarrons ECO a la provença** amb verdures i herbes aromàtiques **Salmó a la taronja** al forn Fruita de temporada *SOPAR: Creïlles forneres i magre amb tomaca. Fruita*	25 Lletuga, safanòria, llombarda, olives **Cassoulet de cigrons a l'hortolana** amb verdures **Regirat del xef** ou amb creïlla i companatge cuit Fruita de temporada *SOPAR: Albergínia en salsa de soja mel i peix blau al forn. Fruita*
28 kikos casolans de cigró **Crema de verdures campestres** amb creïlla, porro, safanòria i carabasseta **Llom en salsa amb cous cous a l'estil marroquí** llom saxònia al forn amb salsa d'hortalisses Fruita de temporada *SOPAR: Milfulls de carabasseta amb formatge i calamar a la planxa. Fruita*	29 Lletuga, safanòria, olives **LLENTILLES ECO de l'horta** amb hortalisses **Truita de formatge** Fruita de temporada *SOPAR: Pasta fullada de verdures i peix blau en salsa de porros. Fruita*	30 Lletuga, dacsa, cogombre **Sopa de putxero amb fideus** d'au i porc amb ou **Mandonguilles de lluç guisades amb creïlla dau** Fruita de temporada *SOPAR: Bajoques al pesto i rotí de titot torrat. Fruita*	31 . **Amanida mixta amb tonyina** lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, ou dur i olives **Espaguetis bolonyesa** amb carn picada de porc, tomaca i formatge logurt *SOPAR: Bollit valencià i regirat d'alls tendres. Fruita*	

De tornada al rusc

Sabors de la terra

Sabies que...

OCTUBRE FRUITA DE TEMPORADA: Poma, plàtan, pera, caqui, pruna, nectarina

Consells saludables

Amb l´arribada d´octubre ens arriben nous productes amb els quals podem amanir els nostres plats amb nous sabors i aromes. A quines esperes per a provar-los?

- Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'omega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- Dia menú temàtic
- Dia susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.

Valor nutricional

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia	Greix	AGS	AGM	AGP
3573kj 854kcal	36.3g	7.1g	11.3g	14.3g
Hidrats de Carboni	**Sucres**	**Proteines**	**Sal**	
93g	23.0g	31.4g	2.9g	

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 4,35 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 descriga 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 cal evitar entorpir el pas de l'alumnat per evitar aglomeracions. Si s'ha de fer algun tipus de gestió o comunicat és recomanable 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'AMPA.

-Avisar abans de les 9:30 h.

-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 a poder gestionar les diferents particularitats.

Per a 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.

En casos particulars avalats per un diagnòstic (dietes especials, TEA...), es posaran en marxa mesures de funcionament flexibles, d'acord a protocols disenyats a mesura per a cada cas.

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 servici 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 telefonarà a la família perquè li reculla 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 puga fer-se càrrec del xiquet o xiqueta. Fins a la seua presència, es telefonarà al 112. Fins a l'arribada dels serveis mèdics se l'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 puguen sorgir en el funcionament del servici de menjador escolar, per a la qual cosa ha de tindre coneixement i informació de tots els aspectes relacionats amb el servici.

La Comissió que farà el seguiment està integrada per:

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

La Comissió del Menjador d'acord amb el que estableix el punt 6 article 30 del decret 253/2019 de 29 de novembre es reunirà en una única comissió anomenada comissió pedagògica, d'activitats extraescolars i complementàries i de serveis complementaris de menjador i de transport. Es reunirà totes les vegades que calga i trimestralment per a poder justificar la seua actuació al Consell Escolar en els aspectes administratiu, pedagògic i nutricional.