
PROJECTE DE MENJADOR ESCOLAR

CEIP MARQUÉS DE BENICARLÓ

2022-2023



ÍNDEX

1. Introducció
2. Objectius
 - 2.1 Educació per a la salut
 - 2.2 Educació del temps lliure
3. Model de gestió i normes d'organització
 - 3.1 Model de Gestió
 - 3.2 Normes d'organització
 - 3.3 Normes d'utilització del servei del menjador escolar
 - 3.4 Calendari
4. Drets i deures dels alumnes usuaris del servei
 - 4.1 Drets de l'alumnat usuari del servei
 - 4.2 Deures de l'alumnat usuari del servei
 - 4.3 Drets dels pares, mares, tutors
 - 4.4 Obligacions dels pares, mares, tutors
 - 4.5 Conseqüències del seu incompliment
5. Normes de convivència
 - 5.1 Consideracions
 - 5.2 En el temps del dinar
 - 5.3 En els moments de temps lliure
6. Utilització dels espais
7. Competències del Consell Escolar
8. La Comissió del menjador
9. Funcions de la Direcció del Centre
10. Competències de l'Encarregat del menjador
11. Funcions de la secretaria del Centre
12. Funcions dels coordinadors/es del menjador
13. Funcions dels Monitors del menjador
14. Infraestructura
 - 14.1 Instal·lacions
 - 14.2 Equipament
 - 14.3 Mesures de seguretat

15. Qualitat dietètic-nutricional
 - 15.1 Criteris Generals
 - 15.2 Descripció de les matèries primes
 - 15.3 Criteris dietètics i nutricionals
 - 15.4 Composició del menú diari
 - 15.5 Menú genèric setmanal
16. Horari d'atenció a les famílies
17. Horaris generals
18. Avaluació del Pla de Menjador



1. INTRODUCCIÓ

El servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat és una realitat estesa, que necessita una regulació específica que millore la seua organització i funcionament i que siga més coincident amb les necessitats reals de l'alumnat i de les seues famílies.

El menjador escolar té el caràcter de servei complementari i necessari, ja que es pretén donar resposta a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seua situació laboral, professional o personal, demanen la prestació en els col·legis el servei de menjador escolar. Aquest servei té la consideració de servei complementari, però no obligatori.

La societat valenciana reclama cada vegada més l'esforç de les administracions públiques per a facilitar l'accés a l'educació i que s'establisquen mesures que afavorisquen la conciliació de la vida laboral i familiar, i d'esta manera facilitar la incorporació d'homes i dones al món del treball en igualtat de condicions. En aquest sentit, el menjador escolar és un servei que presenta evidents avantatges per a afavorir que les famílies puguen conciliar la seua activitat laboral amb l'adequada atenció als seus fills i filles. D'altra banda, el menjador escolar també presenta avantatges per a facilitar l'accés a una educació de qualitat a l'alumnat amb necessitats específiques de suport educatiu.

El servei de menjador escolar s'insereix en l'àmbit educatiu, aspecte que necessàriament ha de ser tingut en compte, per a ser aprofitat i potenciat. El temps que l'alumnat passa en el centre docent com a usuari d'aquest servei ha de redundar en benefici seu i en el de les seues famílies. L'alumnat té dret a rebre una alimentació de qualitat i, a més, a aprofitar aquest temps rebent una formació integral per mitjà d'activitats educatives que el formen en aspectes relacionats amb els hàbits d'alimentació, els hàbits socials i els hàbits de vida saludable, tot això en un adequat clima de respecte i convivència.

L'interés creixent per adequar i millorar l'alimentació en els xiquets en edat escolar es deu a què es fonamental per al seu desenvolupament físic i intel·lectual, a més de contribuir a millorar l'estat de salut i el benestar. Els menjadors escolars, en aquest sentit, han de desenvolupar un paper primordial, allí és on es realitza la principal menjada diària durant períodes de temps prolongats.

Actualment ens trobem dos problemes rellevants, per una part, l'ascendent prevalença a l'obesitat infantil, ocasionats per un excessiva ingesta d'energia i pel sedentarisme, per l'altra la situació de crisi econòmica actual, ha abocat a que, en ocasions, la menjada que el xiquet fa al menjador escolar, siga la principal font d'ingesta de nutrients al llarg del dia; així que en la promoció d'una alimentació saludable en el col·legis està implicada tota la comunitat educativa. Així en el camp de la promoció de la salut, el control i el seguiment nutricional del menú té una importància creixent i també en l'educació nutricional dels xiquets a la fi d'afavorir la instauració d'uns correctes hàbits alimentaris que perduren fins l'edat adulta. El fet que cada volta se surt del nucli familiar al món escolar en edats més primerenques, implica que la responsabilitat de la família en la formació hàbits alimentaris va a estar compartida amb l'escola, on es realitza una de les menjades més importants del dia, per això l'escola esdevé el lloc idoni per a dur a terme les intervencions sobre estils de vida saludable, compta amb espais i instruments que poden contribuir al coneixement dels aliments i a l'establiment de comportaments alimentaris que ens permeten adquirir tal estil de vida saludable; per un costat l'aula, espai destinat a l'adquisició de coneixements i actituds, per l'altre el menjador, amb un espai d'aplicació i implicació en el procés d'educació nutricional, habilitats socials i hàbits relacionats amb la cultura, l'esport, i l'oci.

L'educació nutricional al mitjà escolar, dissenyada de forma col·laborativa amb el professorat i els familiars, pot facilitar el trànsit d'una alimentació equilibrada, confortable i saludable.

El menjador escolar, com a servei educatiu complementari a l'ensenyament, deurà atendre als següents objectius:

- Educació per a la salut, higiene i alimentació: orientats a desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables, normes de comportament i ús correcte i conservació dels estris del menjador.

- Educació per a la responsabilitat: fent participar l'alumnat, en funció a la seua edat i nivell educatiu en les tasques, intervencions i projectes que es desenvolupen en el menjador.

- Educació per a l'oci: planificant activitats d'oci i temps lliure que contribuïsquen al desenvolupament de la personalitat i al foment d'hàbits socials i culturals.

- Educació per a la convivència: fomentant el companyerisme i les actituds de respecte, educació i tolerància entre els membres de la comunitat escolar, en un ambient emocional i social adequat. Aprendre a viure i principalment a conèixer amb altres companyes/es de diferents edats i procedència social.

L'Ordre 53/2012 de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar en el centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat, dependents de la Conselleria amb competència en matèria d'educació, **modificada per l'Ordre 43/2016, de 3 d'agost de la Conselleria d'Educació, Investigació i Cultura i Esport (DIGV Núm. 7845/05.08.2016)**. L'ús d'aquest servei comporta, per tant, el coneixement i l'acceptació de les normes que per al seu funcionament dicta la normativa vigent per la qual es regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat dependents de la Conselleria amb competència en matèria d'educació així com les establertes en el Reglament de Règim Interior del nostre centre i el present document.



2. OBJECTIUS

El menjador escolar és un servei educatiu complementari que haurà de complir els següents objectius:

2.1 Educació per a la salut:

- Fomentar i desenvolupar hàbits personals d'higiene i bona alimentació per a una correcta educació per a la salut.
- Conèixer els aliments bàsics i habitar-los a valorar els temes alimentaris.
- Posar en pràctica normes higièniques i sanitàries en coherència amb el projecte curricular del centre.
- Iniciar-se en gustos variats i en la ingesta de tot tipus d'aliments.
- Mantenir postures correctes a la taula.
- Desenvolupar hàbits en l'ús adequat dels estris relacionats amb el menjar.
- Adquirir i posar en pràctica hàbits relacionats amb les normes d'educació bàsiques a la taula: higiene, utilització dels coberts, ús de tovallons, correcta masticació, petició amb correcció d'aliments i utensilis, conversar en un to adequat.
- Implicar a les famílies en els beneficis que es poden obtenir de la col·laboració conjunta amb els responsables del menjador.
- Conscienciar les famílies en els patrons de conducta adquirits en el menjador i la importància de continuar-hi a la seua llar.

2.2 Educació del temps lliure:

- Realitzar activitats lúdiques de forma cooperativa, valorant l'esforç en equip.
- Participar en jocs i activitats que requerisquen l'activitat física per a la iniciació en jocs esportius i reglats adequats a cada edat.
- Saber aprofitar el temps lliure per a realitzar activitats d'estudi, lectura, o d'altres, que contribuïsqen positivament a la seua formació i/o millora de les relacions interpersonals.
- Participar amb bona actitud en les activitats planificades per al temps lliure, mostrant actituds de respecte i interès.
- Respectar el principi de no discriminació.
- Tenir cura dels espais utilitzats en temps del servei de menjador.

3. MODEL DE GESTIÓ I NORMES D'ORGANITZACIÓ

El servei de menjador escolar comprèn tant l'alimentació de l'alumnat usuari com la vigilància i l'atenció educativa d'aquest, que es duu a terme, amb caràcter general, durant la totalitat del temps que hi ha entre la finalització de l'horari lectiu matinal i el començament de l'horari lectiu vespertí, sense perjuí que el servei puga prestar-se quan l'horari del centre docent siga diferent.

El servei de menjador escolar comprendrà, d'una banda, la programació, l'elaboració i la distribució dels menús i totes aquelles actuacions tendents a garantir el compliment dels requisits i controls higiènics i sanitaris i d'altra banda, l'atenció educativa de l'alumnat, que es durà a terme tant durant el període d'alimentació com durant els períodes anterior i posterior. Durant aquests períodes es fomentarà la promoció de la salut, els hàbits alimentaris i les habilitats socials de l'alumnat i també hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

Per tant es faran activitats després del dinar, encaminades a aconseguir els objectius marcats en l'educació del temps lliure; i altres durant el període d'alimentació per aconseguir els objectius marcats en l'àmbit de l'educació per a la salut.

3.1 Model de Gestió

El període de funcionament del menjador escolar serà l'establert per al curs escolar de l'alumnat.

El nombre màxim de places de menjador estarà en funció de la infraestructura i organització disponible en eixe moment.

El menjador escolar té cuina pròpia, on s'elabora el menjar cada dia. L'empresa adjudicatària del servei és la que gestiona la restauració i el personal de cuina. També porta la gestió del personal educador del menjador. L'adjudicació de la gestió del servei amb l'empresa serà anual sempre i quan no sobrevinguen circumstàncies específiques que ho desaconsellen. Per a coordinar diàriament aquest servei complementari hi haurà un equip de menjador imprescindible per al bon funcionament. Els membres seran:

- L'encarregat/da de menjador
- Coordinador/a de monitors/es
- Monitors/es
- Cuiner/a
- Ajudant/a de cuina

Entre ells i elles coordinaran el dia a dia, i comunicaran les novetats o incidències en les àrees que els pertoquen: l'encarregat/da de menjador, a la direcció del centre; el/la coordinador/a de monitors/es, a la resta de monitors/es. El/la cuiner/a, al/la coordinador/a de monitors/es.

Per altra banda, per a supervisar el funcionament del servei i per a comunicar i informar al Consell Escolar de les qüestions referides a este servei, al sí del Consell Escolar està constituïda la Comissió del Menjador que, segons normativa, ha d'estar formada pel director/a del centre, secretari/a, director/a d'estudis, dos mestres i dos familiars que pertanyen al propi Consell Escolar.

La gestió econòmica, verificar el cobrament de les quantitats del preu del servei als usuaris, i efectuar els cobraments i pagaments autoritzats per la direcció del centre, així com el control de l'organització del menjador i el compliment de les normes d'utilització del servei, correspondrà a l'encarregat/da de menjador, en coordinació amb el director/a del centre.

En el cas de que el servei del menjador no siga deficitari, el/la secretari/a del centre es farà càrrec de la gestió econòmica del menjador.

L'equip pedagògic del menjador (atenent a criteris de seguretat, qualitat en el servei, aforament, benefici general, organització del centre...) valorarà qualsevol eventualitat que poguera sorgir en relació amb la utilització mensual d'aquest servei. Es podrà demanar opinió tant a la Comissió de Menjador com al Consell Escolar en la presa de decisions.

3.2 Normes d'organització

En la primera quinzena de setembre de cada curs, es farà un estudi de les necessitats del menjador; nombre de comensals, usuaris beneficiaris d'ajudes assistencials de menjador, monitors/es necessaris, parament a reposar, activitats formatives a realitzar per l'alumnat...

Una volta fet l'estudi, l'encarregat/da de menjador farà els llistats d'agrupaments en els quals quedaran reflectits els grups d'alumnat, per edat i número; la comissió de jornada continuada junt amb el/la d'estudis realitzarà la programació d'activitats per a tot el període que dure el servei complementari de menjador escolar; cada grup tindrà assignat un/a monitor/a que vetlarà perquè el seu grup complisca els objectius indicats

en el projecte. També es contemplarà el número de monitors/es, s'optimitzaran els recursos, si calen, i d'altres qüestions sempre relacionades amb la millora del servei i en la consecució dels objectius proposats. Tot açò, quedarà reflectit en el Programa Anual del Menjador escolar, que ha d'elaborar la direcció del centre cada curs i que haurà de ser aprovat pel Consell Escolar, i afegit a la Programació General Anual.

En la nova perspectiva que pren el període de menjador, encaminada a considerar-lo, com és lògic, un temps en el qual continua la formació de l'alumnat a l'escola, tenen una especial rellevància les activitats a desenvolupar en aquest període.

En coordinació amb l'empresa de monitors/es, s'estudiaran els tallers i activitats que més aprofitarien per a la formació de l'alumnat en el període de després del dinar.

Objectius i activitats que s'han de desenvolupar: la promoció de la salut, l'educació alimentària: coneixements i hàbits i l'Educació en el temps lliure: aspectes artístics, culturals, esportius i recreatius.

Abans del quinze de setembre, els familiars hauran de presentar una instància normalitzada sol·licitant la utilització d'aquest servei en nom de l'alumne/a, com així marca la normativa vigent en l'article 7 de l'Ordre 53/2012, DOCV 13/08/2012. En l'horari establert, les famílies que vulguen fer ús del servei, entregaran a l'encarregat/da la sol·licitud, al temps que aquest/a informarà de manera personalitzada de les diferents qüestions que els puguen interessar i dels aspectes més rellevants, com les normes d'utilització del servei, dels deures i drets de l'alumnat usuari del servei i de les famílies, calendari del servei i horaris, activitats a desenvolupar. S'entregarà un full informatiu pormenoritzat.

3.3 Normes d'utilització del servei complementari de menjador escolar

Per al correcte funcionament del menjador hi ha una sèrie de normes que han de respectar l'alumnat usuari d'aquest servei.

- Obligatòria d'abonar la quantia que els corresponga pel cost del servei.
- Tots els pagaments del servei s'efectuaran a l'entitat bancària amb que estiga treballant l'escola. L'alumnat usuari haurà d'abonar la quantia que els corresponga pel cost del servei, domiciliant el pagament o fent l'ingrés directament al banc en el període comprés entre l'última setmana del mes anterior i la primera del mes corresponent.

• S'estableix un únic pagament mensual per a tots els usuaris excepte per a les famílies beneficiàries d'ajudes assistencials.

• Anualment s'informarà a les famílies de l'alumnat beneficiari d'ajudes

assistencials de menjador, de la manera de realitzar els pagaments. Aquest import serà l'equivalent a la diferència entre el preu del menú i l'ajuda concedida i l'hauran d'ingressar al compte del centre el mes corresponent.

- En el preu fixat per al menjador escolar s'inclouen els conceptes següents: menú, personal de cuina i monitors/es. El preu de la minuta per comensal/dia que hauran d'abonar els usuaris del servei de menjador escolar no podrà ser superior a 4,25 €.

- Quan, per causa justificada i previ avís, un alumne usuari de menjador falte cinc o més dies consecutius per malaltia o motiu degudament justificat, i sempre que així ho sol·licite la família, es valorarà el reintegrament de la quantitat corresponent a la part d'alimentació. No està permès el cobrament a la persona usuària de cap quantitat en concepte de monitors o despeses indirectes (Instruccions de la Direcció General de Centre Docents sobre la gestió econòmica i funcionament del servei de menjador escolar en els centres docents de titularitat de la generalitat). La devolució es farà descomptant els diners al rebut del mes següent.

- Si els representants de l' alumne/a no realitza el pagament del servei de menjador durant dos mesos causarà baixa en el mateix per a la resta del curs, previ avís als familiars d'aquesta situació i prèvia valoració de la Comissió de Menjador, si cal.

- La condició de persona beneficiària de l'ajuda de menjador es mantindrà durant tot el curs sempre que es complisquen els requisits d'aquest projecte, procurant que faça ús del servei de menjador tots els dies lectius del mes (excepte situació sobrevinguda o causa de força major).**

- En el cas que la persona beneficiària renunciï de manera permanent a l'ajuda de menjador, haurà de comunicar-ho al centre que, donarà trasllat a la direcció territorial corresponent, sense que pugui tornar a beneficiar-se de la beca durant el curs.**

- Els/Les xiquets/es no podran eixir del recinte del menjador escolar durant el període de menjador sense l'acompanyament d'un adult autoritzat. Si els seus pares/mares o representants legals venen a arrebregar-los abans de la finalització del mateix, s'haurà de seguir el següent procediment: notificació prèvia per escrit a l'agenda de l'alumne/a de primària o informant al tutor/a o direcció.

- De manera general no s'administraran medicaments a l'alumnat i queda prohibit que els alumnes custodien els mateixos i s'automediquen; si l'alumne/a necessita prendre algun tipus de medicament en l'horari de menjador, haurà de portar una autorització firmada pel pare/mare/tutor/a legal (el model oficial del col·legi) i entregar-la a l'encarregat/da del menjador junt a la recepta del metge, on constarà la dosi i el

medicament; o bé es personarà el pare, mare, tutor/a a la fi de subministrar, a l'alumne/a, la medicació necessària.

- Les famílies tenen l'obligació d'avisar al centre si el seu fill/a és al·lèrgic a algun tipus d'aliment aportant l'informe metge corresponent a l'any vigent. En cas justificat se'ls pot servir un menú d'al·lèrgics i inclús de règim.

- Quan un/a alumne/a no es quede al menjador escolar cal avisar a l'encarregat/da o secretari/a, telefonant o justificant-ho per escrit.

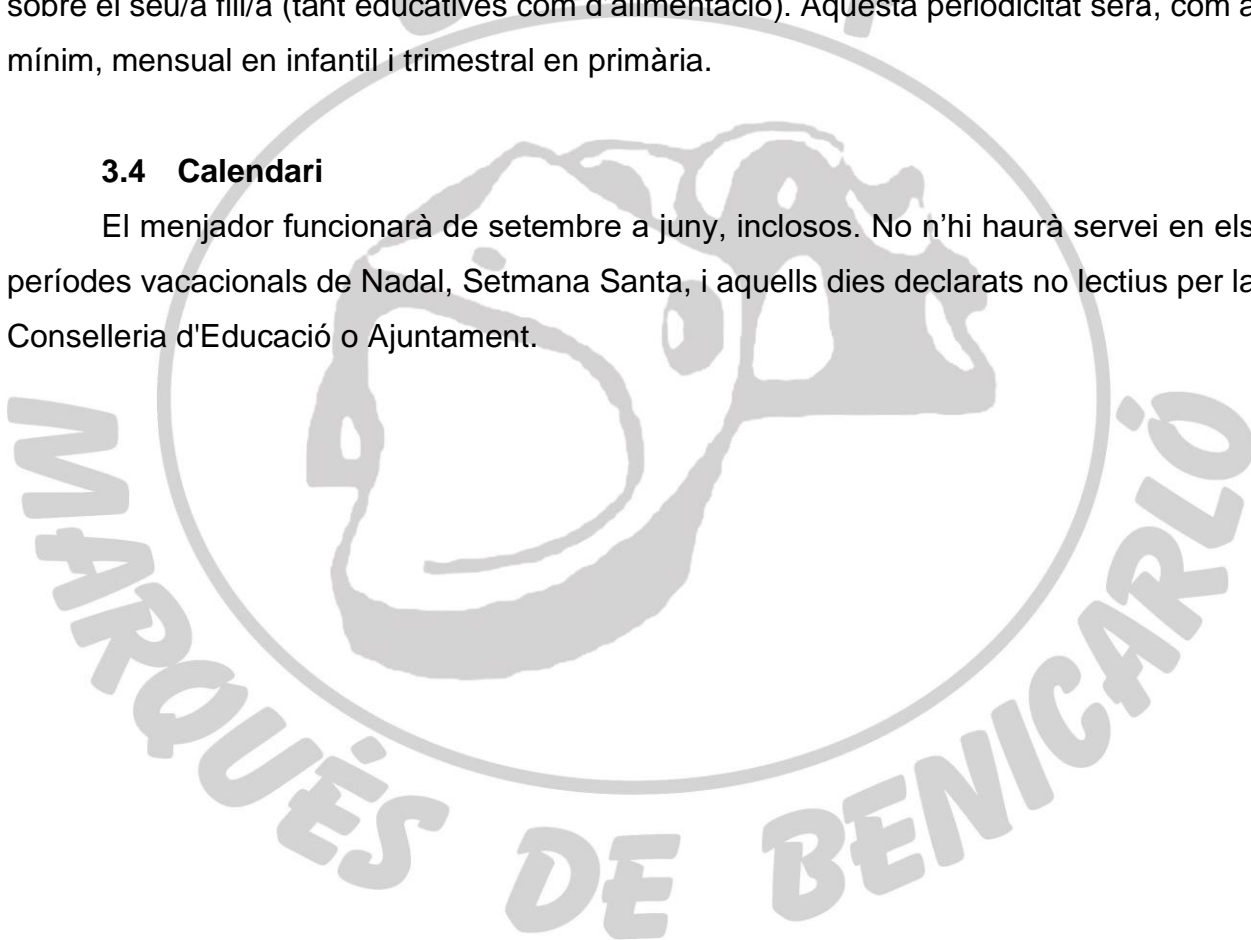
- Si algun/a alumne/a no respectara les directrius marcades en el Reglament de Règim Intern del centre, que regula la convivència d'aquest, s'adoptaran les mesures correctores pertinents, adequades a la falta comesa, que en cas de reiteració podria ser retirar-li l'ús del servei de menjador.

- Mensualment, s'informarà a les famílies mitjançant el web portal.edu CEIP Marqués de Benicarló del menú diari i/o pels canals oficials de l'escola.

- Periòdicament, es donarà un informe a les famílies on constarà dades d'interès sobre el seu/a fill/a (tant educatives com d'alimentació). Aquesta periodicitat serà, com a mínim, mensual en infantil i trimestral en primària.

3.4 Calendari

El menjador funcionarà de setembre a juny, inclosos. No n'hi haurà servei en els períodes vacacionals de Nadal, Setmana Santa, i aquells dies declarats no lectius per la Conselleria d'Educació o Ajuntament.



4. DRETS I DEURES DELS ALUMNES USUARIS DEL SERVEI

4.1 Drets dels alumnes usuaris del servei

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 en les activitats educatives programades.
- d. Rebre, si és procedent, les ajudes assistencials per la prestació del servei, d'acord amb la normativa vigent.

4.2 Deures de l'alumnat usuari del servei

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

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

4.3 Drets dels pares, mares, tutors

Els familiars de l'alumnat tenen dret a ser informats periòdicament de la programació de menús del servei de menjador.

4.4 Deures dels pares, mares o tutors

Els familiars de l'alumnat tenen l'obligació d'abonar la quantia que els corresponga pel cost del servei i la de respectar el que està aprovat al Projecte de Menjador Escolar.

4.5 Conseqüències del seu incompliment

Considerem les normes de funcionament del menjador escolar, així com el compliment de les obligacions i dels drets, com a bàsiques i imprescindibles per a aconseguir un bon funcionament del servei de menjador. L'incompliment d'aquestes implica un incompliment de les normes de convivència. Es consideraran faltes de

convivència aquelles accions que actuen contra el bon funcionament del menjador. Les faltes poden ser: lleus, greus i molt greus, i cadascuna tindrà una aplicació diferenciada.

El caràcter sancionador que volem donar ha d'estar necessàriament vinculat als objectius i necessitats del bon ús del menjador. És per això, que sempre romandrà un sentit educatiu, positiu, d'aprendre a superar els conflictes que generen la sanció.

En aquest aspecte, l'objectiu final serà el d'augmentar i vetllar per la correcta actitud de l'alumnat comensal. És per això que les reparacions, restitució i millora dels desperfectes o agressions que es produïren és el criteri sota el qual es concretarà qualsevol sanció.

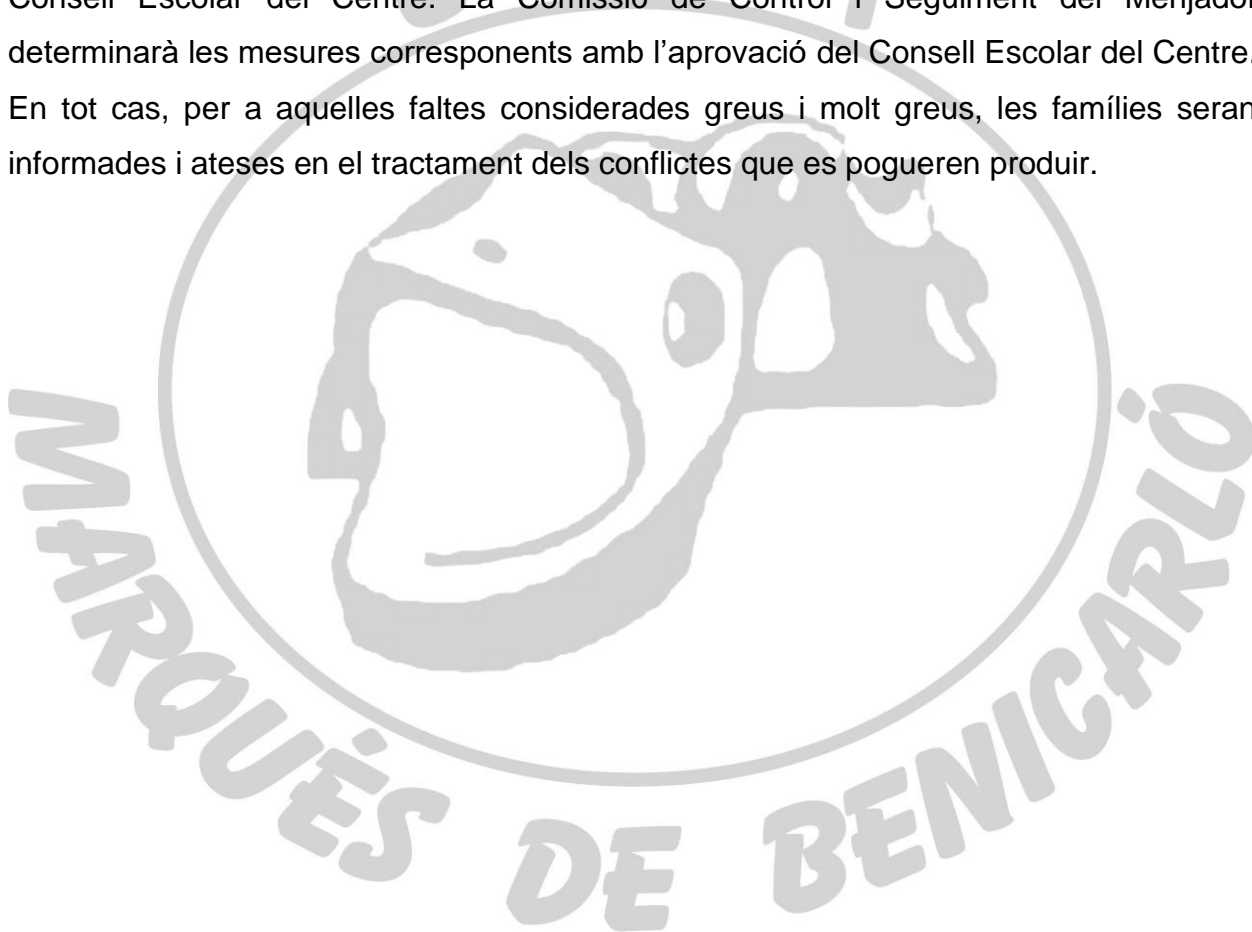
•Faltes lleus: Tenen aquesta consideració totes aquelles accions que es produïsquen com a inadaptació en primer grau, d'un ús incorrecte de les instal·lacions i materials, així com un tracte irrespectuós cap a les persones del centre, i que esdevenen d'unes actituds incorrectes per manca d'hàbits, formació, voluntat, etc. Davant qualsevol falta lleu, el caràcter sancionador estarà dirigit a fer una reflexió i assenyalar els límits de les conductes incorrectes, així com la reparació, si és el cas, dels desperfectes ocasionats. Si es considera necessari es comunicarà a les famílies les conductes manifestades. El procés sancionador podria encetar-lo les persones de l'equip de menjador.

•Faltes greus: Seran considerades com a greus la reincidència i inadaptació permanent de l'alumnat al funcionament del menjador, amb un actitud de no millora de les condicions d'aprenentatge. També tindran caràcter greu aquelles faltes que es puguin considerar dins de la no reparació dels danys ocasionats a persones, materials i instal·lacions del centre. Específicament, es vol considerar com a greu el tractament violent i humiliant cap a persones que puga manifestar algun/a alumne/a comensal.

El procediment serà notificar-ho a la família en primera instància. Es podrà privar de la participació en les activitats complementàries relacionades amb el menjador. Si fora el cas, s'haurà de reposar els desperfectes ocasionats. També es podrà contemplar la privació temporal de la assistència al menjador, segons criteri de l'Equip del Menjador.

El procés sancionador serà realitzat en primera instància per l'encarregat/da del menjador o el director.

•Faltes molt greus: Quan el comportament de l'alumnat comensal manifeste una inadaptació reiterada al bon ús del menjador, no acceptant les alternatives que se li ofereixen, la tipificació de les faltes passen a tenir consideració de molt greus. L'eixida del centre en horari de menjador, sense justificació, es considera falta molt greu. Així mateix, les faltes greus acumulades que constaten la inadaptació a aquest servei, tenen consideració de molt greus. Amb aquest caràcter el centre es reserva el dret de la "no admissió" al menjador de l'alumnat comensal, al tenir consideració del servei complementari i mostrar una inadaptació que obstaculitzi la dinàmica col·lectiva, segons acords en principi de la Comissió de Control i Seguiment del Menjador aprovat pel Consell Escolar del Centre. La Comissió de Control i Seguiment del Menjador determinarà les mesures corresponents amb l'aprovació del Consell Escolar del Centre. En tot cas, per a aquelles faltes considerades greus i molt greus, les famílies seran informades i ateses en el tractament dels conflictes que es pogueren produir.



5. NORMES DE CONVIVÈNCIA

Sent el Menjador un servei educatiu, cal comportar-se d'acord amb les més elementals normes d'educació, responsabilitat i convivència, d'igual manera que a la resta del centre.

El menjador és un context ideal per practicar la convivència, les bones formes i les actituds de solidaritat i servei als altres. A més del foment d'hàbits higiènics, d'alimentació equilibrada i educació per a la salut.

Les normes de funcionament del menjador escolar impliquen a tot el Centre.

El menjador escolar s'ha de valorar com a servei del centre, com un oferiment que es fa a la comunitat educativa i del que ningú no pot sentir-se estrany, encara que no hi participe directament. Així que tots els col·lectius i òrgans de l'escola l'han de sentir com a propi.

5.1 Consideracions

Les normes de convivència que conformen aquest reglament de funcionament responen a les següents consideracions: singularitat i complementarietat amb la resta d'activitats del centre.

Les normes generals de convivència del centre són d'aplicació a totes les activitats i serveis de l'escola. Així, el respecte a les persones i el bon ús dels materials i recursos són d'aplicació, també a l'hora de dinar i al recinte del menjador escolar.

Qualsevol situació en temps de migdia, que siga contrària a les normes de convivència del centre, serà resolta d'acord amb la tipificació de conductes contràries o perjudicials a aquestes previstes en el RRI del Centre.

Qualsevol dany o desperfecte ocasionat per un mal ús o imprudència haurà de ser pagat per qui l'ocasiona.

L'alumnat haurà d'acceptar els horaris i torns que s'establixen per al bon funcionament del menjador.

Hi haurà una carpeta amb documentació i a un lloc establert al menjador que estarà a l'abast de les monitores. S'haurà d'enregistrar a la carpeta qualsevol incidència que es considere avantsala de conducta contrària a les normes de convivència. Per a tal fet hi ha elaborat un document (part d'incidència) exclusiu per al temps de menjador. Els dos primers parts s'enregistren i la mesura educativa a posar és una amonestació verbal,

al tercer part passa el cas a l'encarregada del menjador que ja iniciarà els protocols establerts al centre en el nostre Pla de Convivència / RRI. Quan es produïska una incidència, el/la monitor/a que faça el part, el mateix dia dels fets, la comunicarà a la família.

Trimestralment el/la monitor/a i amb el vist i plau de l'encarregada del menjador emplenarà un informe per cada alumne/a comensal fixe que tinga assignat al seu grup sobre el comportament social en temps de dinar i oci i sobre el control en els menjars. Aquest informe individualitzat es farà arribar a les famílies.

A més, si el cas ho requereix, i sobre tot en criatures menudes i/o poc menjadores, es farà arribar a la família informació puntual sobre el dinar del comensal.

5.2 En el temps de dinar

- L'alumnat haurà de ser respectuós amb els altres i estar atent a les indicacions dels/les educadors/es. Es posarà especial atenció en les actituds irrespectuoses tant amb els seus iguals com amb la resta de personal.

- L'alumnat s'haurà de rentar les mans abans i després de menjar.

- L'alumnat entrarà i eixirà del menjador de forma ordenada.

- Ocuparà el seu lloc i adoptarà la postura correcta.

- Utilitzarà correctament els coberts. No farà sorolls amb ells.

- Ha de beure i menjar pausadament.

- L'alumnat haurà d'adaptar-se al menú establert i ha de menjar la quantitat que se serveix o, com a mínim, la meitat de la ració. En casos especials, el personal del menjador adaptarà el menú.

- Ha d'utilitzar el tovalló.

- Es comunicarà amb els altres amb un to de veu adequat, procurant mantenir un clima de convivència i diàleg adequats per a la ingesta d'aliments.

- No llançarà ni tirarà el menjar a la taula o al terra.

- L'alumnat no ha d'alçar-se del seu lloc mentre no siga encarregat de taula encara que haja acabat de dinar.

- S'ha d'esperar a que ho diguen els/les educadors/es per alçar-se.

- L'alumnat podrà col·laborar en les tasques de desparar taula, neteja i ordre.

- L'alumnat dinarà en el temps estipulat, raonablement, a tal efecte.

Tot l'alumnat menjarà el mateix menú, a excepció d'aquell que per prescripció mèdica i/o necessite d'un règim/menú especial. Tampoc es permetrà, per raons d'higiene i seguretat alimentària, entrar begudes ni altres aliments al menjador l'origen dels quals no siga de la pròpia cuina del centre.

5.3 En els moments de temps lliure

- L'alumnat haurà de ser respectuós amb els altres i estar atent a les indicacions dels/les educadors/es. Es posarà especial atenció en les actituds irrespectuoses tant amb els seus iguals com amb la resta de personal.

- No es podran usar pilotes dures en les activitats de menjador.

- Els dies de pluja no podrà usar-se cap tipus de pilota.

- Després de les menjades s'evitaran activitats violentes i esports fatigosos.

- L'alumnat participarà en les activitats programades pels/les educadors/es, atenent i respectant l'organització prevista per aquestes.

- L'alumnat només podrà accedir a les estances assenyalades per als/les educadors/es i sempre acompanyat. En cap cas anirà a les aules, altres estances del centre, ni romandrà als corredors sense estar acompanyat per educadors/es.

- L'alumnat de menjador es quedarà dintre del recinte escolar sota la responsabilitat de les educadores/monitores, en el període interlectiu. Si qualsevol alumne/a necessita eixir durant aquest període, cal que els pares/mares (o persona autoritzada per ells) vinguen personalment a per ell/a, li ho comuniquen a l'encarregat/a de menjador o ho porten justificat per escrit a l'agenda.

- Si es produeix alguna conducta contrària o greument perjudicial a les normes de convivència del centre, l'alumne/a serà avisat/da i es comunicarà per escrit als seus familiars la mesura educativa correctora o disciplinària que se li aplica.

- Una conducta greument perjudicial o l'acumulació de conductes contràries a les normes de convivència del centre podrà provocar la privació de l'ús del menjador temporalment.

- La direcció del centre prendrà les mesures adients. Trimestralment s'informarà tant a la Comissió de menjador com al Consell Escolar d'aquestes actuacions.

6. UTILITZACIÓ DELS ESPAIS

Educació Infantil utilitzarà la zona del pati de l'alumnat d'infantil, pati de terra i zona drac.

1r i 2n d'Educació primària utilitzarà el pati de zona Passeig Marítim.

3r i 4t d'Educació primària, la pista de bàsquet.

5é i 6é d'Educació primària, la pista de futbol-sala.

En dies de pluja, en els que no es pugui seguir l'organització de pati abans exposada, l'alumnat usuari del menjador escolar d'infantil i 2n, 3r, d'Educació Primària ocuparan ordenadament la sala d'usos múltiples.

Els alumnes de 3r, 4t, 5é i 6é, aniran a la Biblioteca que es troba situada al primer pis de l'edifici vell per seguir les activitats programades.

Qualsevol estança que haja sigut utilitzada per l'alumnat en temps interlectiu ha de quedar en les mateixes condicions que estava abans d'ocupar-la.

Aquesta organització podrà ser modificada sempre que hi haja una proposta d'activitats que així ho requeresca i sota l'autorització de l'encarregat/ada del menjador.

7. COMPETÈNCIES DEL CONSELL ESCOLAR

El Consell Escolar del centre tindrà, en relació amb el servei de menjador escolar, les atribucions següents:

a. Establir directrius per a la planificació i desenvolupament del projecte educatiu de menjador i del programa anual de menjador.

b. Aprovar l'esmentat projecte educatiu de menjador i programa anual de menjador.

c. Acordar que la direcció del centre sol·licite l'autorització del servei de menjador escolar en el centre.

d. Supervisar l'organització i l'activitat general del menjador escolar.

e. Supervisar els menús que se servisquen en el menjador escolar pel que fa a la varietat i qualitat dels aliments i comprovar que siguin adequats per a una alimentació sana i equilibrada de l'alumnat.

f. Acordar, si és el cas, la bestreta del servei de menjador al primer dia lectiu del curs escolar i la seua finalització l'últim dia lectiu del curs.

g. En cas d'insuficiència de places en el menjador escolar, decidir sobre l'admissió de l'alumnat; segons marca la normativa en l'Orde 53/2012 (DOCV 13/08/2012) Article 2.4.

h. Triar l'empresa per gestionar el menjador escolar.

8. LA COMISSIÓ DE MENJADOR

En el si del Consell Escolar del centre està constituïda la comissió encarregada del seguiment i control del menjador. Està composta, pel director/a, secretari/a, dos docents i dos pares/mares de l'alumnat. És prescriptiu una reunió per trimestre, i sempre que ho requerisca algun motiu important a tractar. També formarà part de la Comissió l'encarregat/da del menjador i quan la temàtica, així ho requerisca la coordinadora de les monitores.

Serà l'encarregada de dirimir les possibles qüestions que puguin sorgir en el funcionament del servei de menjador escolar i informarà als membres del Consell Escolar de totes aquelles decisions preses.

9. FUNCIONS DE LA DIRECCIÓ DEL CENTRE

Les funcions de la direcció del centre docent, en relació amb el menjador escolar, seran les següents:

- a. Sol·licitar a la direcció territorial l'autorització del servei de menjador escolar.
- b. Elaborar juntament amb l'equip directiu el projecte educatiu i el programa anual del servei de menjador que formaran part de la programació general anual del centre, per a la seua posterior aprovació en el consell escolar del centre.
- c. Exercir les funcions inherents a la direcció del servei de menjador.
- d. Supervisar les condicions d'execució del contracte amb les empreses adjudicatàries.
- e. Assegurar la presència d'un membre de l'equip directiu i del responsable de menjador durant el temps de duració de la prestació del servei.
- f. Vetlar per la qualitat de l'atenció educativa.
- g. Vetlar pel compliment de la normativa vigent sobre salut i higiene.

10. COMPETÈNCIES DE LA PERSONA ENCARREGADA DE MENJADOR.

Ha de ser membre de la plantilla docent del centre. Serà designada pel Consell Escolar a proposta del director/a. Les seues competències són les següents:

- a. Funcions d'interlocutor amb els usuaris del servei, les empreses i el personal d'aquest.
- b. Elaborar i actualitzar periòdicament l'inventari dels béns adscrits al menjador que s'utilitzen en el servei.
- c. Realitzar la gestió econòmica del servei de menjador, així com verificar el cobrament de les quantitats del preu del servei als usuaris del menjador.
- d. Procedir a la reposició del parament necessari amb l'autorització prèvia de la direcció del centre.
- e. Presència en el centre durant la prestació del servei de menjador.
- f. Supervisar la qualitat de l'atenció educativa.

11. FUNCIONS DEL/LA SECRETARI/A DEL CENTRE

En el cas de que el servei del menjador no siga deficitari, el/la secretari/a del centre es farà càrrec de la gestió econòmica del menjador.

12. FUNCIONS DELS COORDINADORS/ES DEL MENJADOR.

- a. Informar-se de l'alumnat amb al·lèrgies a través de la direcció.
- b. Seguiment d'incidències amb l'alumnat que li reporten la resta de monitors/es i que traslladarà al responsable del menjador o a la direcció.
- c. Control d'assistència del personal.
- d. Control de butlletins d'informació a les famílies i entrega als monitors/es.
- e. Atenció al nou personal, informant-lo del funcionament i dels protocols a seguir.
- f. Programar activitats, el control de l'estoc de materials i organització dels espais.
- g. Supervisió i demanda d'uniformes pels monitors/es.
- h. Convocar i dirigir una reunió amb la plantilla, plantejant objectius de millora, transmetent les directrius del centre i l'empresa.

13. FUNCIONS DELS MONITORS/ES DEL MENJADOR.

Els/Les monitors/es desenvoluparan les funcions següents:

- a. Atendre i custodiar l'alumnat durant la totalitat dels temps de prestació del servei de menjador escolar.
- b. Mantindre l'ordre i resoldre les incidències que es pugen presentar, actuant segons les normes establides en aquest Projecte.
- c. Prestar especial atenció a la funció educativa del menjador, principalment a l'adquisició d'hàbits alimentaris i sanitaris adequats.
- d. Prestar especial atenció a l'exercici d'activitats educatives previstes en el Programa Anual de Menjador.
- e. Vetlar per a que la menjada es desenvolupi en un ambient emocional i social adequat. I de respecte i acústica tolerable.

f. Portar el control d'entrades i d'eixides. Els/Les monitors/es aniran uns minuts abans de la finalització de les classes a per l'alumnat d'educació infantil, i també a per l'alumnat de primària.

g. Qualsevol altra funció que li pugui ser encomanada amb vista a l'adequat funcionament del menjador.

Els/Les monitors/es seran seleccionats/des amb els criteris que marqui l'escola (prioritàriament amb formació referida a l'àmbit de l'educació).

14. INFRAESTRUCTURA

14.1 Instal·lacions

L'espai de menjador és de 140 m², on hi caben aproximadament 140 comensals. Disposem d'unes instal·lacions amb menjador, cuina, magatzem i serveis.

La cuina és un espai de 90 m², suficient per desenvolupar les tasques de preparació i distribució de menjars, amb tots els estris necessaris: cuina industrial, marmita, dos forns de gas, quatre fogons, una planxa, fregidora, paellero, rentaplats, dos congeladors, càmera frigorífica, taula de calent, microones, talladora de companatge i embotit, termo a gas, vaixel·la, armaris per guardar plats i coberts.

14.2 Equipament

L'equipament és el que correspon per a 180 comensals.

14.3 Mesures de seguretat

S'ha de prendre especial atenció a tots els elements que afavoreixen les mesures de seguretat dintre de les instal·lacions del menjador.

Es prendrà especial atenció en protegir tots aquells elements que siguin perillosos.

L'alumnat no podrà accedir dins a la cuina.

Tampoc podrà accedir el personal que no estiga autoritzat.

Es posarà especial atenció amb l'alumnat més menut en l'ús d'instruments tallants o perillosos (forquetes, plats calents, ...)

Quan es porte a terme una simulació d'evacuació o evacuació real, l'alumnat seguirà les indicacions del professorat, encarregat/da i personal de menjador.

Les instal·lacions de la cuina industrial a gas està homologada amb TERMOPAR amb pilot. És un sistema dielèctric o termoelèctric que quan es calfa genera una tensió i actua la vàlvula de pas de gas; així si s'apaga el foc tanca el pas de gas. Tampoc permet la seua posada en funcionament si no està engegat l'extractor. També hi ha ventilació adequada. La cuina queda com a zona d'accés restringit. Les finestres tenen tela mosquitera.



15. QUALITAT DIETÈTIC-NUTRICIONAL

Els menús per a la població escolar han de subministrar l'aportació alimentària en quantitat i qualitat suficients per a satisfer les seues necessitats nutricionals, parant compte que l'edat escolar es una etapa de creixement i desenvolupament corporal. El menjar del migdia ha de cobrir una tercera part de les necessitats energètiques diàries per als diferents trams de l'edat escolar.

El Comitè Científic de l' Associació fa la validació de la idoneïtat en el disseny dels nostres menús per a oferir a l'alumnat un servei de menjador fonamentat en una alimentació més sana i equilibrada per aconseguir les aportacions energètiques adients.

15.1 Criteris Generals

La millor manera d'aconseguir una alimentació sana i equilibrada és, senzillament i en condicions normals de salut, menjar de tot seguint els criteris generals que hauran d'estar reflectits en la freqüència diària o setmanal. En conseqüència, l'alimentació saludable ha de reunir quatre característiques bàsiques:

- Suficient, en energia i nutrients, acoplant-se a les racions recomanades segons l'edat sense excessos ni mancances.
- Variada, haurem d'incloure racions de cadascun dels grups d'aliments.
- Equilibrada, en les racions subministrades estén en proporció adequada.
- Adaptada a cada edat.

Així adaptarem les necessitats nutricionals per aconseguir un òptim estat de salut en qualsevol etapa de la vida.

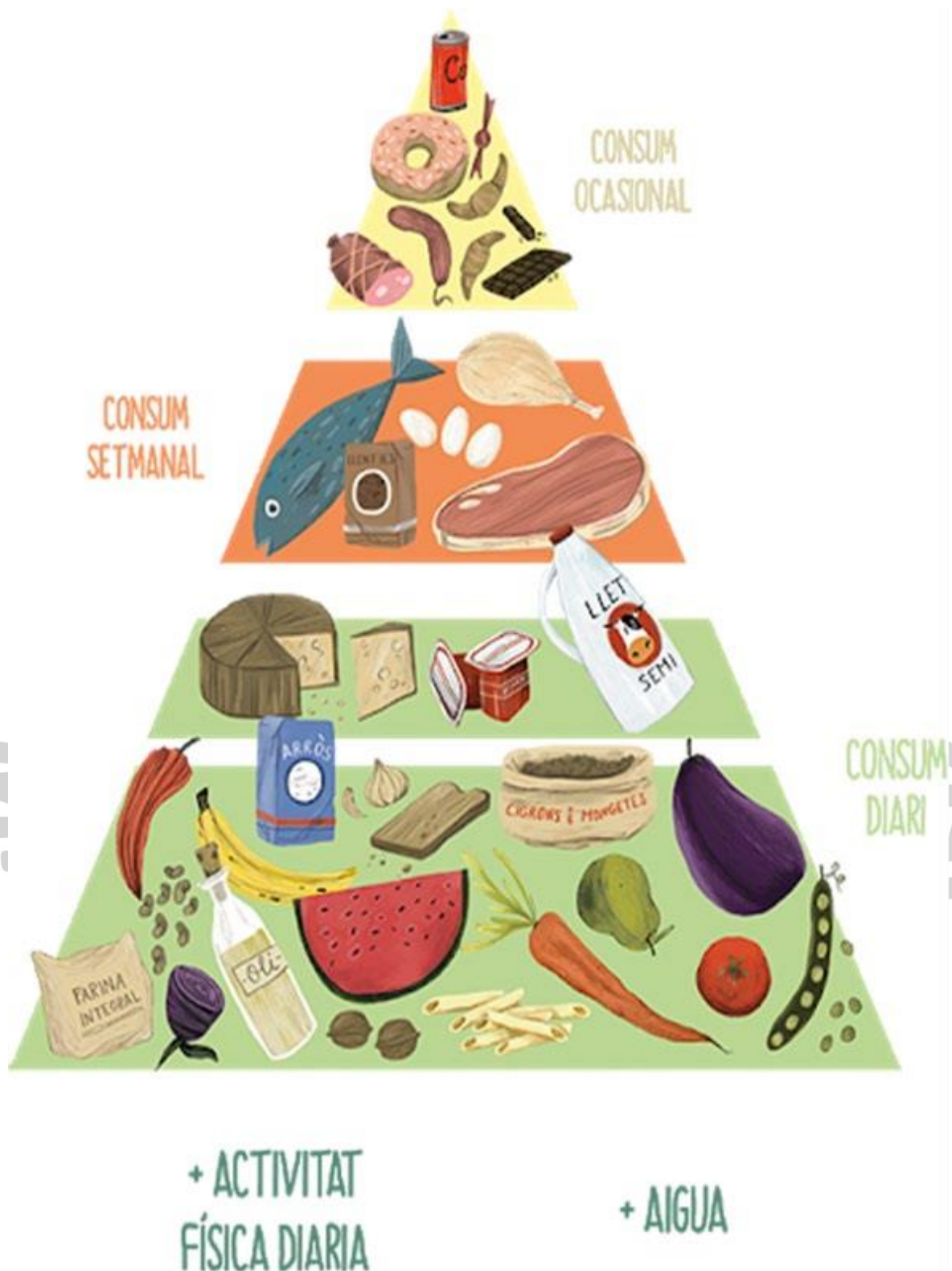
En el servei de menjador es prestarà especial atenció a la formació de bons hàbits alimentaris de l'alumnat, havent d'establir-se una planificació de menús variada i equilibrada. En aquest sentit, en el programa anual del menjador s'inclourà almenys una relació de 20 menús, que seran revisats periòdicament.

La planificació i l'elaboració dels menús es regiran per les normes dietètiques contingudes en la "Guia dels Menús en els Menjadors Escolars" elaborada conjuntament per la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport i la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, que pot consultar-se en l'enllaç: <http://www.san.gva.es/guia-comedores-escolares-2018>

Es prestarà especial atenció a les recomanacions sobre les actuacions per a la prevenció i el control del sobrepès i obesitat en la infància i adolescència.

Disposarem d'un menú de règim especial o alternatiu, per a atendre l'alumnat que acredite la impossibilitat d'ingerir determinats aliments per motius de salut, religiosos o culturals, d'acord amb el projecte educatiu del centre.

En cas de necessitats especials d'alimentació com: al·lèrgies (proteïnes de la llet, ou, peix...), intoleràncies (celiaquia, intolerància a la lactosa...), alteracions metabòliques (diabetis, hipercolesterolèmia familiar), etc, l'empresa del servei de menjador crearà protocols específics de cada centre per al control d'estos menús.



15.2 Descripció de matèries primes

Els productes utilitzats a la cuina del menjador escolar són en la majoria dels casos productes frescos. La seua descripció general es detalla a continuació per grups d'aliments.

- Grup de farinacis:

Pa, pasta, arròs i patates. Destaca que la patata utilitzada es normalment patata natural. En el cas de que en el menú hi figure hamburguesa, les patates fregides empleades son precuinades.

- Grup de verdures:

Les verdures del menú son verdures fresques. Únicament s'utilitza verdura congelada en el cas de pèsols, pastanaga baby o minestra.

- Grup de fruites:

Les fruites són fresques. De manera molt excepcional s'ofereix fruita en almívar.

- Grup de llet i derivats:

La llet empleada a la cuina (puré de patates, beixamel) és llet sencera. Els iogurts que s'ofereixen són sencers i el formatge de barra.

- Grup de la carn, peix, ous i llegums:

Les llegums són bullides per fer les amanides. Pels cuinats, llegums seques.

L'ou utilitzat, i complint la normativa de seguretat alimentària vigent, és ovoproducte.

El peix que s'utilitza és fresc per fer brou de peix, i congelat per la resta.

La carn es compra sempre fresca. Les salsitxes que s'ofereixen ocasionalment són de carn de pollastre i porc.

Els embotits empleats són de qualitat primera. En el cas de truites, amanides i entrepans l'embotit és paleta 1^a sense gluten i sense lactosa.

15.3 Criteris dietètics i nutricionals

El menjador escolar ofereix una de les menjades més importants del dia. El disseny dels menús garanteix que estan presents tots els grups d'aliments per assegurar al menys el 35-40% de las QDR (Quantitats Diàries Recomanades) dels principals nutrients.

15.4 Composició del Menú Diari

Per confeccionar els menús se tenen en compte els diferents grups d'aliments. Tots els grups estan representats en els diferents dinars de la programació setmanal i mensual.

Diàriament es compon de 3 plats, Les característiques de la composició del menú son les següents:

- Un primer plat, principalment, a base d'aliments rics en hidrats de carboni: pasta, arròs, patata o llegums.
- Un segon plat, principalment, a base d'aliments rics en proteïna animal: carn, peix o ous. La guarnició es defineix a partir de les característiques del primer plat, combinant verdura cuita o crua amb aliments rics en hidrats de carboni. Generalment se prioritzen les verdures, hortalisses i ensalades en les seues varietats
- Les postres se componen habitualment de fruita fresca, i un dia a la setmana làctics i també suc de taronja.
- El dinar sempre s'acompanya d'una ració de pa. Amb aquesta introducció augmenta el contingut de fibra del menú.
- La beguda d'elecció és l'aigua.
- L'oli que s'utilitza a la cuina per les amanides és oli d'oliva.

15.5 Menú Genèric setmanal

Relació de 20 menús, tenint en compte el que estableix el Decret 84/2018, de 15 de juny del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat (publicat el 22 de juny de 2018 en el DOGV).

Còpia presentada per la empresa subministradora al Centre.

MES: Curso 22.23

CENTRO:

CEIP Marqués de Benicarló

MENÚ: General



LUNES

1º Arroz con verduras
2º Lomo adobado (6,7)
con pisto de verduras
Postre: Fruta natural

MARTES

1º Crema de remolacha y puerros
2º Janonicos de pollo en pepitoria con guisantes
Postre: Fruta natural

MIÉRCOLES

1º Estofado de lentejas (1)
con verduras de temporada
2º Tortilla paisana con ensalada de tomate y aceitunas (3)
Postre: Lácteo (7)

JUEVES

1º Sopa maravilla con verduras (1,3)
2º Filete de bacalao con patatas (4)
Postre: Zumo de naranja natural

VIERNES

1º Macarrones, boloñesa (1,3,6)
2º Pechuga de pollo con ensalada de zanahoria rallada
Postre: Fruta natural

1º Arroz a la cubana (3)
2º Saldichas con tomate (6,7,12)
Postre: Fruta natural

1º Alubias **ECO** caseras con verdura de temporada
2º Tosta gratinada con pisto de verduras (1,7)
Postre: Fruta natural

1º Sopa cañera de pollo (1,3)
2º Tacos de pavo (6)
con verduras de temporada
Postre: Lácteo (7)

1º Codditos con salsa de verduras y queso (1,3,7)
2º Pescado fresco de lonja con verduras (1-4)
Postre: Fruta natural

1º Crema de calabaza y albahaca
2º Pollo al horno con patata y champiñones
Postre: Fruta natural

1º Ensalada jamón dulce, manzana, lechuga, pasas, zanahoria y mahonesa (3,5,8)
2º Arroz meloso con merluza (4)
Postre: Fruta natural

1º Crema de zanahoria con picatostes (1,6,7,8,11)
2º Albóndigas a la jardinera (1,6,12)
Postre: Fruta natural

1º Potaje de garbanzos con verduras
2º Tortilla de calabacin con mahonesa (3)
Postre: Lácteo (7)

1º Sopa maravilla (1,3)
2º Merluza andaluza (1,4) con ensalada de tomate, pepino y aceitunas
Postre: Zumo de naranja natural

1º Estofado de lentejas **ECO** con comino (1)
2º Pollo con pimientos y ensalada fresca
Postre: Fruta natural

1º Hervido valenciano
2º Tacos de pavo (6) con salteado de judías y zanahoria
Postre: Fruta natural

1º Habichuelas con zanahoria y patata gratinadas (4,7)
Postre: Fruta natural

1º Ensalada mixta (fuevo, tomate, aceitunas, atún y espárragos (3,4,12)
2º Paella valenciana
Postre: Lácteo (7)

1º Fideuá de pescado (1,2,3,4,12,13)
2º Pescado fresco de lonja con parillada de verduras (4)
Postre: Fruta natural

1º Guiso de lenteja **ECO** con ternera (1)
2º Tortilla francesa (3) con coliflor en tempura (1)
Postre: Fruta natural

1º Sopa de pollo (1,3)
2º Hamburgues mixta con patatas y ensalada con tomate, queso, aceitunas y albahaca (6,7)
Postre: Fruta natural

1º Puré de puerro y calabacin
2º Merluza andaluza con patatas (1,4) y ensalada de pepino y tomate
Postre: Fruta natural

1º Garbanzos **ECO** guisados con verduras de temporada
2º Tortilla de patata con ensalada de zanahoria rallada y maíz (3)
Postre: Lácteo (7)

1º Arroz de bacalao y coliflor (4)
2º Pescado fresco de lonja(1,4) y tomate a cuartos
Postre: Zumo de naranja natural

1º Guisado de pota (2,4,12,13)
2º Filete de lomo en salsa con ensalada
Postre: Fruta natural

VALORACIÓN MEDIA DIARIA NUTRICIONAL

Kcal	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos	Fibra
737	101 g	27 g	25 g	14 g

PLATO SALUDABLE

La comida debe suponer el aporte del 35% de la energía diaria, lo que en edad escolar supone entre 1700 y 2300 Kcal. Nuestros menús están elaborados para cubrir estas necesidades y su composición sigue las últimas recomendaciones de la Escuela Pública de Salud de Harvard, con un 50% de frutas y verduras; 25% de proteína saludable y 25% de granos (preferiblemente integrales);



Relación de alérgenos según RD 126/2015. Les informamos de los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:

1	Cereales con gluten	6	Cacahuetes	11	Sésamo
2	Crustáceos	7	Pescado	12	Altramuces
3	Huevos	8	Soja	13	Moluscos
4	Leche	9	Altramuces	14	Sillitos
5	Gluten	10	Altramuces	15	Sillitos
6	Altramuces	11	Sillitos	16	Altramuces
7	Pescado	12	Altramuces	17	Altramuces
8	Soja	13	Altramuces	18	Altramuces
9	Altramuces	14	Altramuces	19	Altramuces
10	Altramuces	15	Altramuces	20	Altramuces
11	Sillitos	16	Altramuces	21	Altramuces
12	Altramuces	17	Altramuces	22	Altramuces
13	Altramuces	18	Altramuces	23	Altramuces
14	Altramuces	19	Altramuces	24	Altramuces
15	Altramuces	20	Altramuces	25	Altramuces
16	Altramuces	21	Altramuces	26	Altramuces
17	Altramuces	22	Altramuces	27	Altramuces
18	Altramuces	23	Altramuces	28	Altramuces
19	Altramuces	24	Altramuces	29	Altramuces
20	Altramuces	25	Altramuces	30	Altramuces
21	Altramuces	26	Altramuces	31	Altramuces
22	Altramuces	27	Altramuces	32	Altramuces
23	Altramuces	28	Altramuces	33	Altramuces
24	Altramuces	29	Altramuces	34	Altramuces
25	Altramuces	30	Altramuces	35	Altramuces

¡Muevete!
Haz ejercicio físico todos los días.

Si has comido: es recomendable cenar...

Cereal	Verdura cocinada u hortaliza cruda
Verdura	Cereal o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne
Fruta	Lácteo o fruta

Accede a los menús de tu centro en: www.servalia.org

Usuario:

Contraseña:

1208

C/ Poeta Ricard Sammartí, 24 B.
46100 Valencia
T: 96 361 61 70 - F: 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

100% PAPER RECICLADO

Menú especials per motius de salut, religiosos o culturals.

Tabla-guia per a l'adaptació del menú general a menús amb al·lèrgies e intoleràncies

Intolerància /al·lèrgia	Al·lèrgogen	Aliments que ho contenen	Aliments que substitueix
Celiaquia	Gluten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pastes, pa, farina de blat. 2. Embotits amb glúten. 3. Precuinats amb glúten (exemple: croquetes de bacallà, croquetes de pollastre, etc). 4. Carns o peixos arrebossats. 5. Bases de pizza, *focaccia, etc. 6. Carns picades amb glúten (hamburgueses, mandonguilles, etc). 7. Postres/gelades amb glúten. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pastes sense glúten, pa sense gluten. 2. Pernil serrà o embotits sense glúten. 3. L'equivalent en carns o peixos a la planxa (peix a la planxa, pit de pollastre a la planxa, etc). 4. Carns o peixos a la planxa sense arrebossar. 5. Bases de pizza sense gluten, *panini natural sense gluten. 6. Llom natural a la planxa o magre guisat. 7. Iogurt natural/gelat sense gluten.
Ou	Ous i ovoproductes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pastes amb ou. 2. Embotits amb ou. 3. Precuinats amb ou (exemple: croquetes de bacallà, croquetes de pollastre, etc). 4. Carns o peixos arrebossats. 5. Bases de pizza, *focaccia, etc. 6. Carns picades amb ou (mandonguilles, etc). 7. Truites, regirats i ou cuit. 8. Postres/gelades amb ou 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pastes sense ou. 2. Pernil serrà, embotits sense ou. 3. L'equivalent en carns o peixos a la planxa (bacallà a la planxa, pit de pollastre a la planxa, etc). 4. Carns o peixos a la planxa o arrebossats sense ou (només amb farina) 5. Bases de pizza sense ou, *panini natural 6. Llom natural a la planxa o magre guisat. 7. Pollastre/filet de magre o llom natural a la planxa 8. Iogurt natural/gelat sense ou
Lactis i derivats	Lactosa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Embotits amb lactosa. 2. Formatges. 3. Precuinats amb lactosa (exemple: *rabas de calamar, croquetes de pollastre, etc). 4. Bases de pizza, *focaccia, etc. que continguen lactosa. 5. Carns picades amb lactosa (hamburgueses, mandonguilles, llonganisses, etc). 6. Postres/gelades amb lactosa i iogurts. 7. Purés i cremes amb llet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pernil serrà, embotits sense lactosa. No incloure formatge ratllat en pastes. 2. No s'afegeixen a cap preparació. 3. L'equivalent en carns o peixos a la planxa (peix a la planxa, pit de pollastre a la planxa, etc). 4. Bases de pizza sense lactosa, *panini natural. 5. Llom natural a la planxa o magre guisat. 6. Fruita natural/gelats sense lactosa o iogurt de soja. 7. No incloure llet, nata ni derivats lactis en purés i cremes.

Intolerància /al·lèrgia	Al·lèrgen	Aliments que ho contenen	Aliments que substitueix
Proteïna de la vaca	Proteïna de la vaca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carn picada mixta en pastes (bolonyesa) 2. Carn de vedella o boví (filet de vedella, guisat de vedella) 3. Llet i derivats 4. Embotits amb lactosa o llet 5. Bases de pizza, *focaccia, etc. que continguem lactosa 6. Postres/gelades amb lactosa i iogurts 7. Purés i cremes amb llet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carn picada de porc o pollastre sense lactosa ni derivats lactis 2. Carns fresques de pollastre o porc 3. Postres que no continguem llet o derivats en la seua elaboració 4. Pernil serrà, embotits sense lactosa ni derivats de llet. No inclou formatge ratllat en pastes. 5. Llom natural a la planxa o magre guisat/Pa natural amb verdures i salsa de tomaca sense formatge 6. Fruita natural/gelats de gel sense lactosa ni llet o derivats 7. No inclou llet, nata ni derivats lactis en purés i cremes.
Peixos	Peixos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peix. 2. Precuinats amb peix o traces (exemple: *rabas de calamar, croquetes de bacallà, varetes de lluç, etc.). 3. Guisats (sopes, *fideuà, pastes amb tonyina, etc.). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pollastre/porc. Filet a la planxa. 2. Filet de pollastre/magre a la planxa. O truita francesa (en cas de no tindre truita els dies anterior i següent). 3. Substituir el peix per verdures, la tonyina per companatge *york/polit.
Mariscos	Crustacis i/o mol·luscos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Precuinats amb mariscos o traces (exemple: *rabas de calamar, milanesa de tonyina, varetes de lluç, etc.). 2. Arrossos o sopes amb mariscos o traces (*fideuà, sopa de peix, arròs a la marinera, etc.) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peix natural a la planxa / forn/ arrebossat natural. 2. Les mateixes preparacions però cuinades a part sense mariscos, només el peix (*fideuà de peix, arròs de peix...)
Fruites diverses	Fruites	Cireres, bresquilla, kiwi, poma, plàtan, etc.	Se substitueix per una altra fruita a la qual el comensal no tinga al·lèrgia
Fruits secs	Nous, cacauets, pistatxos, etc	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peça de fruita seca 2. Gelats amb traces de fruita seca 	<ol style="list-style-type: none"> 1. No es dona 2. Gelats sense traces de fruita seca

Intolerància /al·lèrgia	Al·lèrgogen	Aliments que ho contenen	Aliments que substitueix
Llegums	Cigrons, lletilles, fesols, soja, pèsols, fesols tendres	<ol style="list-style-type: none"> Potatges o estofats (potatge de cigrons, lletilles estofades, fesols). Guarnició amb pèsols. Crema de pèsols. Companatges i embotits amb soja Picades amb soja (llonganisses, hamburgueses, mandonguilles) Postres/gelades amb soja. 	<ol style="list-style-type: none"> Substituir el llegum per arròs o pasta (es manté si la preparació porta verdura, carn: arròs amb verdura, pasta amb xoriço, etc). Substituir-los pèsols per glaçons de carabasseta, ceba, Crema de verdures. Companatges i embotits sense soja Llom natural a la planxa o magre guisat. Postres/gelades sense soja.

Intolerància /al·lèrgia	Al·lèrgogen	Aliments que ho contenen	Aliments que substitueix
Soja	Soja	<ol style="list-style-type: none"> Picades amb soja (llonganisses, hamburgueses, mandonguilles, etc). Postres/gelades amb soja. 	<ol style="list-style-type: none"> Llom natural a la planxa o magre guisat. Postres/gelades sense soja.
Fructosa	Fruites, edulcorants derivats de la fructosa i *productes que els continguen, dacsa dolça, melmelades, xocolates, gominoles i llepolies en general, salsa de tomaca, tomaca, llegums, fesols tendres, algunes verdures i hortalisses, sucs	<ol style="list-style-type: none"> Guisats amb llegums (lletilles, cigrons, cremes de llegums, arròs al forn, bullit, etc.). Postres làcties i iogurts amb fruita Preparacions amb tomaca fregida Melmelades, xocolates, gominoles... Dacsa dolça (en ensalades, saltats...) Sucs 	<ol style="list-style-type: none"> Arròs o pasta amb la mateixa preparació que el plat original (amb verdures, polit, xistorra...) o preparacions sense llegums (arròs al forn sense cigrons, cuit sense cigrons...). Iogurt natural Amb molt poca tomaca fregida o sense tomaca fregida, segons la tolerància. No es donen Se suprimeix la dacsa Fruita tolerada o iogurt natural

Altres menús especials			
Sense porc	Carns o subproductes del porc	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filet de porc (llom, magre) 2. Guisats o preparacions amb porc 3. Picades *de porc (llonganisses, hamburgueses, mandonguilles, etc). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filet de pollastre o polit. Si en el dia anterior o següent ja es dona, canviar per truita francesa o ou dur. 2. La mateixa preparació però substituint el porc per carn de pollastre o polit. Si no és possible, la preparació és amb verdures 3. Picades de pollastre (llonganisses, hamburguesa). Si no és possible filet de pollastre o polit.
Sense carn	Carns o subproductes de porc, pollastre, titot o vedella	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filet de pollastre o titot 2. Guisats o preparacions amb carn (pastes, lletilles amb xoriço, arrossos, etc) 3. Picades (llonganisses, hamburgueses, mandonguilles, etc). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peix a la planxa o al forn 2. La mateixa preparació però amb verdures 3. Peix a la planxa o al forn o truita francesa

16. HORARI D'ATENCIÓ A LES FAMÍLIES

L'horari d'atenció a les famílies serà:

-Encarregat/da de menjador: de dilluns a dimecres de 14:00 a 15:00 h.

-Coordinador/a dels monitors/es: de dilluns a divendres de 13:00 h a 17:00 h.

Per tal de mantenir un clima de coordinació amb les famílies, els pares/mares deuran acudir a les reunions que s'establisquen tant si són col·lectives com individuals. Així mateix podran proposar mantenir reunions amb els membres de l'equip pedagògic si així ho creuen convenient, prèvia petició de cita telefònicament o per escrit, mitjançant l'alumne.

17. HORARIS GENERALS

- 1 - Alumnes comuns: de 14h a 15h de dilluns i divendres.
- Horari de dinar:
De dilluns a divendres:
 - Educació Infantil i Primària de 13:45 h. a 14:55 h. aproximadament.
- 2 - Monitors: 15 h. setmanals: de 14:00 h. a 17:00 h.
- 3 - Del personal de cuina:
 - 1 cuiner/a: 40 h setmanals de 8:00 h. fins a 16:00 h.
 - 1 auxiliar de cuina: 20 h setmanals de 13:00 h. a 17:00h.

18. AVALUACIÓ DEL PLA DE MENJADOR

Aquest **Projecte Educatiu del Servei Complementari del Menjador Escolar** va estar tramés al Claustre de Professors per al seu estudi, modificació (si s'escau). Posteriorment es va traslladar als membres del Consell Escolar i després del seu estudi va estar **aprovat** per **unanimitat** pel **Consell Escolar del Centre** en la sessió celebrada el **16 d'octubre de 2013**, amb les aportacions efectuades i **modificat** i **aprovat** en la sessió ordinària del **4 de maig de 2021** (apartats 3.1, 3.3 i 3.4).

Les modificacions dels apartats 1, 3.2, 3.3, 15.1, 15.5 han sigut aprovades així com el conjunt del document en sessió ordinària del Consell Escolar el dia XXX de XXXXXXX de 2022.