

PLA DE MENJADOR

CURS: 2020/21.

1.- OBJECTIUS.

1.1.- En educació alimentaria :

- Garantir la ingestió variada dels aliments, a fi d'aconseguir un equilibri en la dieta.
- Evitar situacions de rebuig de determinats aliments.
- Atendre les necessitats específiques de determinats alumnes (que estiguen justificades), quant a menús especials.
- Adquirir autonomia en el procés d'ingestió d'aliments.
- Utilitzar els instruments necessaris per a menjar correctament amb el mínim risc possible.
- Prendre la beguda de forma correcta.
- Crear una actitud positiva de comportament en la taula.
- Ser conscient de la necessitat de la neteja i atenció personal en el camp de l'alimentació.

1.2.- En educació del temps lliure :

- Possibilitar l'adaptació dels xiquets, als diferents espais on es van a realitzar les activitats.
- Potenciar les relacions personals entre els alumnes, adaptant-les a la nova situació del Pla de Contingència del centre.
- Fomentar la creativitat dels alumnes, de manera que plantegen activitats que desitgen realitzar en temps d'oci, de forma segura.

2.- ACTIVITATS.

2.1.- En educació alimentaria:

- Menjar tot tipus d'aliments saludables, encara que alguns d'ells no siguen del seu total grat, (almenys tastar-ho).

- Menjar amb autonomia, seguint les directrius que determinen els educadors/es, utilitzant correctament els instruments necessaris, amb el menor risc possible (l'ús de ganivet s'emprarà a partir de Segon).

- Prendre la beguda correctament.

- Llavar-se les mans abans i en acabant de dinar.

2.2.- En educació del temps lliure:

Atenent al Pla de Contingència del centre i a les mesures d'higiene i protecció adequades, el torn que no estiga dinant gaudirà de l'espai del pati.

Cada grup-classe estarà a una zona diferent, separat de la resta, i delimitat per cintes o cons.

Les activitats s'adaptaran a les mesures contemplades al Pla de Contingència del centre i els materials s'oferiran pel centre, no poguent dur material de casa.

Els dies de pluja cada grup es quedarà a la seua aula amb el seu monitor/a.

3.- HORARIS.

3.1.- D'alumnes:

Hi ha dos torns: A i B, amb el següent horari específic:

TORN A (1r TORN):

12,55-13,05: Recepció dels alumnes a les seues aules, llavat de mans i desplaçament al menjador.

13,05-13,55: Menjar.

13,55-14: Neteja personal, eixida al pati i espais designats.

14-14,45: Realització d'activitats en els diferents espais assignats.

14,45- 15,00: Pati. Preparació per a començar les classes de la vesprada (arreglar i guardar el material utilitzat en les activitats, neteja dels espais utilitzats, neteja personal, relaxació, formació de files i pujada a classe).

TORN B (2n TORN).

12,50 – 13,10: Recepció d'alumnes a les aules i desplaçament a les zones del pati assignades.

13,10 – 13,55: Activitats pati o aula.

13,55– 14,05: Llavet de mans, i parat taula a càrrec dels monitors/es.

14,05 – 14,45: Menjar.

14,45 - 14,55: Arreglar el menjador, neteja personal i eixida al pati.

14,55 - 15,00: Pati. Preparació per a iniciar les classes a la vesprada.

Estos torns continuen el seu horari els divendres d'octubre a maig fins a les 16'30 hores .De 15 a 16'30 hores es realitzen tallers i activitats utilitzant el pati o les aules.

3.2.- D'educadors.

De Dilluns a dijous de 12,45 a 15,00 hores.

Divendres de 13 a 16'30 hores

Una vegada al mes reunió de l'equip de menjador de 12,00 a 12,45 hores.

3.3.- Del personal de cuina.

Cuina de 8,00 a 16,00 hores.

Pinxe de 10 a 16,00 hores.

Auxiliar d'9,00 a 16 hores.

4.- EQUIP PEDAGÒGIC.

DAVID LLUCIÁN CABALLER

DIRECTOR.

ELISA BRULL BONDIA

ENCARREGADA.

JULIAN MATA GONZÁLEZ

ADMINISTRADOR

MONITORS/ES: 10 als mesos de setembre i juny. 16 als mesos d'octubre a maig.

5.- ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT.

5.1.- A l'hora de menjar.

Hi ha dos torns a l'hora de menjar. El primer torn ho formen els alumnes de 1rA, 1rB, 1rC, 2nA, 2nB, 2nC, 3rA i 3rC, sent un total 92 alumnes distribuïts en 8 grups. El segon torn està format per la resta de grups: 3rB, 4tA, 4tB, 4tC, 5éA, 5tB, 6éA i 6éB, un total 125 alumnes distribuïts en 8 grups. Els alumnes d'ambdós torns s'agrupen en taules de quatre als grups de convivència estable (GCE) i en taules de 2 als que no són grups estables de convivència (No GCE). Entre els diferents grups hi haurà una distància d'1,5 metres, al igual que entre els comensals dels No GCE.

Atenent a la normativa COVID, als mesos de setembre i juny, un sol monitor/a podrà atendre comensals de 2 grups diferents, mantenint la distància d'1,5 metres entre els diferents grups. Als mesos d'octubre a maig cada grup tindrà el seu monitor/a.

5.2.- En temps d'oci.

Els alumnes també es distribuïran segons els torns i grups comentats anteriorment per a realitzar les activitats descrites, de manera rotativa i en l'orde establert en la reunió realitzada a inici de curs.

6.- INFRAESTRUCTURA.

6.1.- Instal·lacions:

- Menjador (Aforament de 124 alumnes).
- Cuina.
- Aules
- Pati.

6.2.- Mesures de seguretat:

- Pla de Contingència del Centre.
- Pla de Contingència del menjador i cuina.
- Revisió periòdica de les instal·lacions de gas, preses i aparells.
- Revisions sanitàries per part de la Conselleria de Sanitat.
- Revisió dels sistemes d'alarma d'incendi, instal·lats en cuina i menjador, incloent els extintors d'incendi.
- Desinfecció i desratització en els espais de cuina i menjador igual que el dels seus annexos.
- Restricció d'accés a la zona de cuina de tot el personal alié a la mateixa.
- Control per part dels educadors dels instruments tallants i perillosos a l'hora de menjar.
- Farmaciola de primers auxilis per a cures senzilles.
- Vigilància , per part dels educadors, de tots els espais utilitzats en temps d'oci.

6.3.- Equipament.

Forn industrial. Calfador d'aigua 50 litres. Campana extractora de 4 m de longitud. Bancada d'acer inoxidable de 2,65x84 amb base inferior d'acer inoxidable a 15 cm del sòl, amb 3 piles. Una marmita. Calfa plats (amb 2 portes corredisses). Bancada amb 4 calaixeres frontals en part superior i 4 portes escorredores en inferior de 2m. Llavaplat industrial de 64 cm, amb seno de 45 cm adherit i bancada d'1,10m'amb estant inferior a 15 cm del sòl. Tres baguls frigorífic de 160 x 0,60 x 0,85, de 155x81x60 i de 130x84x63. Dos neveres: una de 4 portes d'1,30 x 2 m, i una altra de 2 portes d'1,35 x 2 m. Una estanteria d'1,80 x 90 cm amb 4 estants. Dos estanteries de 90 x 180 amb 5 estants. Una estanteria de 150x75, amb 4 estants. Una estanteria de 2mx1m, de 5 estants. Una estanteria de 190x90 de 5 estants. Sis cambreres de 90x55 amb tres estants.

Per adequar les aules que es van a fer servir per al servei del menjador, i atenent al Pla de Contingència del centre, s'han comprat: 3 carros, 3 cubetes $\frac{1}{2}$ de 200ml, 3 cubetes $\frac{1}{2}$ de 150ml, 3 cubetes $\frac{1}{2}$ de 65ml, 6 tapes, 3 tupperes Araven de 2 litres, 3 tupperes Araven de 4 litres, 3 tupperes Araven de 6 litres i 3 tupperes Araven de 10 litres.

7.- CRITERIS D'ADMISSIÓ

Atenent a 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 els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat depenents de la conselleria amb competència en matèria d'educació, s'estableixen els criteris de selecció i admissió de l'alumnat usuari del servei de menjador en el cas de l'existència de més sol·licituds que places disponibles a les 120 de l'aforament de cada torn.

1. Alumnat beneficiari d'ajuda assistencial de menjador.
2. Alumnat els pares, mares o tutors legals dels quals treballen i tinguen incompatibilitat del seu horari laboral i l'horari escolar de l'alumne/a (cal justificació degudament certificada).
3. Alumnat que ha fet ús del menjador en cursos anteriors.
4. Nombre de germans i germanes que estan matriculats al centre.

8.- NORMATIVA DE GESTIÓ ECONÒMICA

Per motius d'organització de la gestió econòmica del menjador, s'estableixen normes específiques atenent les casuístiques que es poden presentar al llarg del curs escolar en aquest àmbit.

- La remesa es realitzarà amb anterioritat al venciment del mes per a poder tindre disponibilitat de recursos econòmics i fer front a les despeses que del funcionament es deriven.
- Es descomptaran de la remesa del mes següent, els imports del preu del menú dels dies que es falten al menjador a partir del tercer dia consecutiu, i sempre que es justifique degudament.
- L'alumnat de les famílies que acumulen dos mesos d'impagaments se'ls podrà negar l'ús del servei del menjador fins que aquesta situació s'esmeni.
- L'alumnat de les famílies que acumulen deutes al menjador en finalitzar un curs escolar, no podran fer ús del mateix en iniciar el curs fins que no esmenen la seua situació de morositat.
- Quan un usuari del menjador vaja a entrar o eixir del centre fora de l'horari habitual, haurà de notificar-lo abans de les 10h del mateix dia per a tindre-ho en compte en el recompte dels menús sol·licitats.

9.- SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA.

La Comissió del Menjador es reunirà de manera sistemàtica una vegada al trimestre, a l'inici de curs i puntualment sempre que les necessitats ho requerisquen.

Composició de la comissió

DIRECTOR: DAVID LLUCIÁN CABALLER.

ENCARREGADA: ELISA BRULL BONDIA.

ADMINISTRADOR: JULIAN MATA GONZÁLEZ.

REPRESENTANTS PARES ISMAEL SANJUAN TOMÁS

ALEJANDRA ESPÍ QUEVEDO

REPRESENTANTS PROFESSORAT. YOLANDA CUESTA PARRA

SILVIA MARTÍN CAMPOS

10.- ANNEX:

Mesures Especials COVID (Pla de Contingència empresa CONTALABOR)