

PLA DE MENJADOR ESCOLAR

**C.P. Pare Melchor
Benissa**

A. OBJECTIUS A DESENVOLUPAR

1. Educació alimentària

1.1. Coneixements

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

1.2. Hàbits

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

2. Educació en el temps lliure

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

B. ACTIVITATS

1. En educació alimentària

- Comentar periòdicament el contingut de les minuts.
- Conversar sobre els diferents tipus d'aliments que la componen.
- Establir normes per a menjar sota l'assessorament d'educadors/es i caps de taula.
- Xerrades i realització de murals sobre els diferents tipus d'aliments.
- Elaboració de minuts equilibrades.
- Servei de vigilància especial per part dels educadors/es cap als xiquets/es de més curta edat, ajudant-los i ensenyant-los la utilització dels estris de menjar.

2. En el temps lliure

- Fer una selecció de jocs no competitius, conèixer les normes i jugar.
- Visitar periòdicament la biblioteca escolar per tal de llegir i realitzar les tasques escolars complementàries.
- Jugar col·lectivament i crear situacions per tal d'afavorir la relació afectiva i social

- entre l'alumnat del menjador.
- Fer projeccions audiovisuals de que disposa l'escola sobre temes escollits lliurement per l'alumnat o proposats per l'equip pedagògic.
 - Crear els raconets dels jocs didàctics: escacs, parxís, cartes, puzles...
 - Formar grups que s'encarreguen setmanalment de preparar les taules adequadament abans d'entrar els restants comensals.
 - Participar en activitats multiesportives abans de dinar.

C. HORARIS

1. Alumnat comensal

Quedarà baix la responsabilitat de les educadores de 12.30 a 15.00 hores durant tots els dies que hi haja menjador. L'horari del dinar serà:

Infantil:

- 1r torn: 12.45 a 13.40
- 2n torn: 13.40 a 14.30

Primària:

- 1r torn: 12.45 a 13.40
- 2n torn: 13.40 a 14.30

2. Mestres

Els mestres del centre, o persones alienes que facen ús del Menjador Escolar, tindran l'horari de 13.30 a 15.00 hores.

3. Personal de cuina i educadors/es

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

D. EQUIP PEDAGÒGIC

1. Membres

Director: José Luís Caselles Sirera

Encarregada: Eva Maria Doménech Durà

Educadores:

- *Educació Infantil:*
Francisca Ivars Sendra
Juli Toril
M^a Teresa Botella Crespo
Teresa Ferrer Belenguer
Antonia Cuello Font
- *Educació Primària:*
Amparo Tent (coordinadora)

Maria Ribes Sendra
M^a Mercedes Frasset Tent
M^a Angeles Sánchez Climent
M^a Francisca Andrés Roselló

2. Tasques de l'equip pedagògic

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

Les principals tasques atribuïdes són:

El director:

- Supervisió del funcionament general del menjador.

L'encarregada:

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

Educadors/res:

- Revisar l'assistència diària.
- Controlar l'ordre i el bon ús del menjador.
- Tenir cura dels hàbits del bon menjar.
- Repartir el menjar per taules.
- Realitzar les activitats de temps lliure i dirigides que hi ha programades.

E. PERSONAL DE CUINA

1. Membres

- *Educació Infantil:*
Predestinacions Torregrosa Rodríguez
- *Educació Primària:*
Consuelo Escortell Bertomeu (cap de cuina)
Lucia Escoda Ginestar (ajudant de cuina)

F. PROVEÏDORS

El menjar estarà servit per l'empresa:

CATERGUAI, S.L.
C/ Xaloc, núm. 3
RAFELCOFER
CIF: B96615810

G. ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT

L'escola compta amb dos edificis i dos menjadors independents amb un únic menú. Hi ha cuina pròpia i s'elaboren els dinars diàriament.

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

1. Per als dinars:

Tant en l'edifici d'infantil com en el de primària es serveix el menjar en plats individuals amb el seu plat, got, tovallola i coberts individuals.

En Ed. Infantil, l'educadora va a la classe i arreplega al seu grup d'alumnes. Després de rentar-se les mans, seuen en el seu lloc fixe. L'educadora ha de servir-los el menjar, procurar que s'ho mengen tot i anotar en una graella diària com ha dinat eixe dia cada xiquet/ta.

Aquesta graella es col·loca a la porta d'accés a l'aula o bé a l'edifici, de manera que cada dia el familiar que recull a l'alumne està informat.

En Ed. Primària els alumnes baixen al pati. Quan sona la música els xiquets/tes del 1er torn fan fileres en el portxe agrupats per cursos. Una de les educadores passa llista i l'alumne anomenat entra en ordre, es renta les mans i seuen al seu lloc fixe (que podrà variar al llarg de l'any).

El menjador està organitzat en taules amb capacitat per a 5 comensals i són les educadores qui serveixen el dinar.

Quan acaben de dinar han d'esperar a que tots els integrants del seu grup acaben; ixen per taules i van al servei a rentar-se mans i dents.

En el 2n torn per cada taula s'estableix un/a encarregat/da (càrrec rotatiu) que acaba de recollir les deixalles i neteja la taula i els alumnes de forma voluntària poden ajudar a parar-la.

2. Per a les activitats en el temps lliure:

L'agrupament de l'alumnat es farà atenent el nombre d'educadors/es, que en el present curs son cinc, per tant es realitzarà lliurement, és a dir, cada alumne/a triarà l'activitat que prefereix realitzar.

La Biblioteca està oberta de 12.30 a 13.30 atesa per un mestre per a que els xiquets/es puguin fer deures, jocs de taula...

En els dies de pluja s'utilitza la biblioteca, la sala d'audiovisuals, el menjador, els porxes i el corredor.

H. NORMES PER AL FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

DISPOSICIONS GENERALS

1. El menjador funcionarà d'octubre a juny.
2. La capacitat màxima de comensals és de 90 en Infantil i 140 en Primària per torn.
3. Una vegada cobertes les necessitats de les beques de transport, es trauran les places vacants per als/les alumnes que ho sol·liciten. Estes places es cobriran segons els criteris fixats al Reglament de Règim Intern del Menjador.
4. El comensal fixe, abonarà íntegrament la quota fixada al llarg dels deu primers dies de cada mes, encara que falten algun dia. Sols es descomptarà la part corresponent a les despeses no fixes, quan l'absència siga de tres o més dies continus, justificats i comunicats a l'encarregat/da del menjador.
En cas d'excursió, s'abonarà la part corresponent de les despeses no fixes.
5. Perdran el dret a fer us del menjador els comensals fixes que no abonen les despeses corresponents a dos mensualitats consecutives.
6. Els comensals que es queden per dies solts, compraran en el SABADELL, un bonus de 5 menjades, que podran ser utilitzats durant el mateix curs escolar o en els següents i que s'haurà d'entregar a l'encarregat/da del menjador.
7. La reserva de plaça de menjador dels comensals fixes impagats, serà revisada per l'encarregat/da i el responsable del menjador, i no podran accedir al servei de menjador sense el vist i plau d'ells.
8. Els/Les alumnes impagats no podran optar a una plaça de menjador ni com comensals fixes, ni per dies solts. Hauran de saldar el deute abans.
9. Es procurarà que els/les alumnes proven tots els aliments i es consumeixca almenys la meitat del servit, atenent-se en especial, als alumnes que tinguen problemes en alguns plats.
10. Així mateix es deuran adoptar mesures necessàries per que no es produixquen situacions de deteriorament de la convivència ni de la falta del respecte entre ells. Si la gravetat o la freqüència ho aconsella deurà de donar-se part a l'encarregat/ada o a la direcció, per a que s'adopten les mesures pertinents, així com la notificació als pares o tutors dels alumnes

I. ALTRES CARACTERISTIQUES GENERALS:

Els alumnes que requereixen un règim especial de menjars per motius mèdics, degudament justificat mitjançant un informe mèdic, podran sol·licitar-lo a l'encarregat/ada del menjador, avisant amb la deguda antelació, el qual previndrà un menú alternatiu.

Es tindrà en compte, sempre que siga possible, la modificació de determinats plats atenent-se a raons religioses.

El personal de cuina té el corresponent carnet de manipulador d'aliments, passant els controls sanitaris pertinents de forma periòdica.

El nostre centre és visitat periòdicament per inspectors de sanitat, controlant al personal i les instal·lacions i emetent els informes sanitaris corresponents, de forma que es garantís el dret a la salut de tots els nostres comensals.

J. INFRAESTRUCTURA: INSTAL·LACIONS DEL CENTRE I RECURSOS

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

- *Infantil:*
 - Pati
 - Sala d'usos múltiples
 - Menjador

- *Primària:*
 - Sala d'audiovisuals
 - Pati
 - Menjador
 - Biblioteca escolar

MESURES DE SEGURETAT

En el centre:

1. Revisions periòdiques d'instal·lacions de gas
2. Dos extintors revisats periòdicament.
3. Farmaciola del Centre.
4. Cuineres i ajudant de cuina amb la seua titulació de manipulació d'aliments.
5. A més, les contemplades en el pla d'emergència.

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

En quant a l'alumnat

1. La porta de l'escola restarà tancada de les 12:30 h. fins a les 14:50 hores.
2. Cap comensal no podrà eixir del recinte escolar durant aquest període de temps sense el permís i responsabilitat de les educadores.
3. Si algun pare/mare/tutor, i per algun motiu justificat, necessita que el seu/a fill/a ixca del recinte escolar durant l'horari assenyalat caldrà que ho comuniquen per escrit a la Direcció.

EQUIPAMENT

- Propis del menjador (cuina, marmita, fregidora, càmera frigorífica,..)
- Material esportiu.

- Material recreatiu (escacs, dames, aros, etc.).
- TV, vídeo, DVD, equip musical, projector.
- Material de reprografia e imprès.

K. PRESSUPOST ECONÒMIC CURS ANTERIOR

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

L. SEGUIMENT I CONTROL

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

Aquesta primera reunió es farà la primera quinzena d'octubre del present. Posteriorment la Comissió es reunirà almenys una vegada al trimestre i al finalitzar el funcionament del Menjador.

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

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

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

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

Director:	José Luís Caselles Sirera
Encarregat/da:	Eva Maria Doménech
Coordinadora d'educadores:	Maria Ribes Sendra
Representant pares/mares:	Güendolina Sánchez Marga Cano
Representant alumnat:	