

## **ÍNDEX**

1. INTRODUCCIÓ .....	2
2. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.....	3
3. COMUNICACIÓ I INFORMACIÓ A LES FAMÍLIES. NORMATIVA GENERAL .....	4
4. CRITERIS AMBIENTALS .....	6
5. ESPAIS, HORARI I PERSONAL DE MENJADOR.....	6
5.1 Organització del monitoratge. Ràtio 1 monitor per cada 4 alumnes.....	7
5.2 Personal que dona servei al menjador. Funcions.....	8
6.ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR. ....	10

## **PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR.**

**Curs 2022-23**

### **1. INTRODUCCIÓ**

---

Donat que gairebé la totalitat de l'alumnat assisteix al Centre amb transport escolar, es fa imprescindible i necessari el servei de menjador. Hi ha sis alumnes que per decisió pròpia no es queden a dinar.

El procediment d'adjudicació del servei respon a:

Forma de tramitació: Ordinària, d'acord amb l'article 116 de la LCSP.

Procediment d'adjudicació: Obert, d'acord amb els articles 131.2 i 156.1 de la LCSP.

En data 27/07/2022, la Mesa de Contractació proposa adjudicar el servei esmentat a l'empresa SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE S.L. amb CIF: B66956988, atès que compleix els requisits exigits, amb un termini d'execució des del 5 de setembre de 2022 fins el 22 de juny de 2023.

Es cuina a les instal·lacions de l'escola.

<b>INICI DE CURS:</b>
Dilluns 05/09/2022
<b>NADAL:</b>
Del 22/12/2022 al 08/01/2023 (ambdós inclosos)
<b>SETMANA SANTA:</b>
Del 03/04/2023 al 10/04/2023 (ambdós inclosos)

<b>FESTA LOCAL A GIRONA CIUTAT:</b>
Divendres 28/10/2022 per dissabte 29/10/2022
Dimarts 02/05/2023 per dimecres 26/07/2023

<b>DIES FESTIUS:</b>
Dissabte 11/09/2022
Dimecres 12/10/2022
Dimarts 01/11/2022
Dimarts 06/12/2022
Dijous 08/12/2022
Dilluns 01/05/2023

<b>DIES DE LLIURE DISPOSICIÓ:</b>
Dilluns 31/10/2022
Dilluns 05/12/2022
Divendres 17/02/2023
Dilluns 20/02/2023

<b>INTENSIVA:</b>
Del 05/06/2023 al 22/06/2023 (Decisió del Departament d'Educació)

El preu unitari del menú és :

- Usuari fix : 13,15 euros, IVA exclòs; 13,57 euros, IVA inclòs. 0'15€(despeses Centre)
- Altres usuaris : 4,26 euros, IVA exclòs; 4,68 euros, IVA inclòs

### **Beques i Gratuïtats:**

L'alumnat que resideix fora la ciutat de Girona té subvencionat el menjador escolar. L'alumnat que viu a la ciutat de Girona ha de pagar el menjador al preu màxim que dicta la normativa (6'18 euros/dia/usuari) no obstant, pot demanar beca al consell comarcal del Gironès. Donat que el cost del menjador és superior a 6,18 euros/usuari/dia, la diferència entre aquest preu i el preu real (13,57 euros/usuari/dia) es cobreix amb un ajut complementari de menjador del Departament d'Educació (7,39 euros).

## **2. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.**

Destaquem del plec de prescripcions tècniques que regeixen el contracte per a la prestació del servei de menjador escolar. (capítol VI).

La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Els menús estaran a disposició dels usuaris i de les seves famílies a través d'Internet, i en format paper, si alguna família ho demana.

Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern,..). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa són les següents:

1. Menú estàndard.
2. Menús adaptats per trastorns deguts a malalties o per aspectes culturals:
  - Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
  - Problemes de masticació i disfàgies
  - Diabetis
  - Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
  - Règim

- Sense porc
- Ovolactovegetarià
- Altres que pugui autoritzar el Departament d'Educació.

Caldrà que els menús dels alumnes responguin a l'especificitat del centre, alumnes amb discapacitat intel·lectual i pluridiscapacitat i alumnat amb TEA d'edats entre 3 i 18/21 anys.

Es prioritzarà la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura...) i de temporada per a l'elaboració dels menús. S'haurà de reduir la utilització mensual dels productes congelats en l'elaboració dels menús.

S'haurà d'incorporar mensualment productes ecològics i/o de producció integrada i de proximitat i informar-ne les famílies i usuaris.

L'elaboració de menús adaptats per a trastorns deguts a malalties, es portarà a terme mitjançant l'aportació del certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.

La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure els aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això, que s'haurà d'especificar:

- El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. Vedella amb patata).
- La cocció utilitzada (ex. bullit, forn, etc.).
- El tipus d'aliment (ex. filet de lluç).
- Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.
- Per amanir caldrà utilitzar oli d'oliva verge.
- La presència de fruita fresca a les postres serà com a mínim 4 dies a la setmana. Es reservarà només un dia per setmana per a les postres làcties, i un dia al mes a les postres dolces o altres.
- No s'acceptaran perca, panga o tilapia.

### **3. COMUNICACIÓ I INFORMACIÓ A LES FAMÍLIES. NORMATIVA GENERAL**

L'empresa adjudicatària haurà de concretar les accions de comunicació necessàries que s'incorporaran al pla de funcionament de menjador.

S'hauran de preveure les següents:



- Informar de la metodologia i del projecte de treball de l'empresa de menjador als professionals del Centre (direcció, coordinadors).
- Intercanviar informació en relació a l'alumnat (necessitats de l'alumnat i informació important per donar un servei de qualitat durant el temps del dinar i esbarjo).
- Les informacions relacionades amb l'espai de menjador o d'esbarjo a les famílies es vehiculen a través dels tutors i tutores i de l'agenda escolar i/o dinantia, llevat en casos excepcionals que cal avisar de forma ràpida, com possibles accidents, atacs epilèptics etc. En aquests casos les monitores i monitors truquen a la família directament. De forma paral·lela s'informa als tutors o tutores i a direcció.
- En relació a l'alumnat de la secció d'infantil i alumnat més vulnerable s'informarà també diàriament a partir d'una pauta escrita de si l'alumne/a ha menjat adequadament i en quina quantitat, així mateix informarà de qualsevol incidència durant el temps de menjador i esbarjo. A final de curs l'empresa elaborarà un informe acordat entre escola i l'empresa. En casos greus de comportament d'algun/a alumne/a es fa arribar un comunicat a la família i a la tutoria explicant els fets succeïts. Si es repeteixen els casos de faltes greus de comportament d'algun/a alumne/a es pot expulsar un alumne/a del menjador escolar.
- Cal preveure reunions periòdiques (mensuals o sempre que sigui necessari) amb els/les professionals del Centre i direcció per intercanviar informacions relacionades amb l'alumnat que siguin d'interès pel bon funcionament del menjador.
- La comissió de menjador formada per la directora, la cap d'estudis dos representants de les famílies, dos mestres i un representant de l'empresa es reunirà al menys una vegada al trimestre i sempre que sigui necessari.
- El menú es penjarà a la web del centre de forma mensual i si s'escau es donarà en format paper.

### **Normativa general:**

Els protocols d'actuació en cas d'accident, d'evacuació o confinament són els mateixos que regeixen al Centre (NOFC del Centre).

En cas d'accident cal trucar a la família per explicar als fets i si s'escau a l'ambulància.



#### **4. CRITERIS AMBIENTALS**

---

L'adjudicatari haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

- Incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar el consum d'aigua i de minimitzar i optimitzar el consum d'energia.
- Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).
- En cas de no disposar d'estrils reutilitzables, emprar estrils biodegradables o fins i tot compostables.
- Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

En relació als residus:

- Minimització de residus.
- No es podran subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic d'un sol ús..
- Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió.
- Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
- El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina.
- Al final de l'any en curs haurà de presentar la justificació de la correcta gestió dels residus.

#### **5. ESPAIS, HORARI I PERSONAL DE MENJADOR.**

---

Durant el mes de setembre de 2022 l'horari de menjador és de 13:30h a 15:30h, la resta de curs d'octubre a juny de 2023 l'horari del servei de menjador escolar és de 13.00 a 15.00h. No obstant, l'alumnat d'Infantil comença a dinar en horari lectiu a la 13h el mes de setembre i a 2/4 d'13h la resta de curs amb l'ajuda dels professionals de l'escola per assegurar una qualitat major del servei ja que l'alumnat és molt fràgil, necessiten molta ajuda i són lents a l'hora de la ingesta del menjar. A la 13h s'incorporen els monitors i monitores del menjador i es

retiren els professionals de l'escola. Quan acaben de dinar entre la 13:15h i la 13:30h baixen al pati fins les 15h.

L'alumnat de primària (9 grups) dina de 13h a 14h i de 14:00h a 15h esbarjo.  
L'alumnat de secundària (9 grups) dina de 14h a 15h i de 13h a 14:00h esbarjo.

Els alumnes dinen en grups/aula estables. L'alumnat utilitza diferents patis durant l'estona d'esbarjo.

### **5.1 Organització del monitoratge. Ràtio 1 monitor per cada 4 alumnes.**

**1er torn.** Menjador de 13h a 14h.

Esbarjo de 14:00h a 15h.

	Alumnes	Edats	Monitor/es	
			Menjador	Esbarjo
<b>Infantil:</b> <b>Setembre de 13:30h a 15:30h. Comencen a dinar a la 13h amb professionals. (5 grups). Resta de curs de 13h a 15h. comencen a dinar a les 12:30h amb professionals (5 grups).</b>	24 com a màxim	3-8 anys	8	8
<b>Primària (9 grups)</b>	57 com a màxim	8-13/14 anys	12	12
<b>Total</b>	81 com a màxim		20 màxim	20 màxim

**2on Torn .** Esbarjo de 13h a 14:00h.

Menjador de 14:00 a 15h

	Alumnes	Edats	Monitor/es	
			Menjador	Esbarjo
<b>Secundària (9 grups)</b>	65 Com a màxim	13-18/20 anys	10	7
<b>Total</b>	65 com a màxim		10 màxim	10 màxim

El nombre de monitors i monitores a cada secció pot variar segons el nombre d'alumnes i necessitats del servei, sempre seguint la ratio 1 monitor/a per 4 alumnes.

Per augmentar o disminuir el nombre de monitors o monitores cal que es mantingui el nombre d'alumnes una setmana.

Totals alumnes	Monitors/es
Entre 125/150 com a màxim	El nombre mitjà de monitors/es és de 32 monitors/es comptant la coordinadora.

## **5.2 Personal que dona servei al menjador. Funcions.**

Segons el plec de preinscripcions tècniques, l'adjudicatari garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa:

1. Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.
2. L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar el personal que consideri pertinent per al compliment de les funcions bàsiques:
  - Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa. Així mateix també hi ha un monitor/a responsable de cada secció.
  - L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i la preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar pel compliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per a tot allò relacionat amb la quantitat i la qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i del menjador.
  - L'empresa assignarà una persona administradora.

Tot el personal adscrit al menjador escolar haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.

L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

Els dies que hi hagi sortides, s'oferirà el servei de menjador a l'alumnat que faci ús del servei de menjador (PICNIC) i als/les professionals que els acompanyin. L'empresa adjudicatària haurà de preveure com actuar davant una incidència que impossibiliti fer ús de la cuina del centre per elaborar el menjar per als usuaris.

### **5.2.1 El personal de cuina**

#### **Les funcions del personal de cuina seran:**

- Cuinar d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir.
- Mantenir la cuina, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja.



- Retirar els residus generats.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa o el Departament d'Educació i/o Sanitat.
- Vetllar perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat, a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària.

### **5.2.2 El personal d'atenció directa als infants: monitors/es i coordinadora.**

#### **Funcions:**

El personal d'atenció directa s'encarregarà de la vigilància i el control de l'alumnat usuari del servei de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda.

Les funcions del personal d'atenció directa seran les següents:

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental.
- Dinamitzar la participació de l'alumnat a les activitats interlectives.
- Atenció a l'alumnat en les activitats de vida diària (AVD): ajudar als alumnes en els lavabos: transferències, higiene i neteja, etc.

Dins de l'equip de personal d'atenció directa, hi haurà una persona que farà de coordinador/a. Les funcions seran les següents:

- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.



- Coordinar l'equip de monitoratge, organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Comunicar al centre de les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris de menjador.
- Informar les famílies de qualsevol incidència o accident que hagi succeït durant el servei de menjador.
- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei.

Horari de la coordinadora: 25h/setmana de 10:00h a 15h

Horari dels monitors i monitores i coordinadors/es: 10h/setmana.

Aquestes hores de treball poden variar segons les necessitats del servei.

## **6.ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR.**

---

El Centre d'Educació especial Font de l'Abella atén alumnat amb discapacitat intel·lectual de diferent nivell, pluridiscapacitat i trastorn de l'espectre autista.

### **1er torn:**

Atenem alumnes molt petits d'Infantil que necessiten molt de suport per menjar ja que no són autònoms. Cal donar-los el menjar a la boca en algunes ocasions. Alguns/es alumnes necessiten que el menjar sigui triturat i adaptacions dels coberts o plat, així com una atenció individualitzada. L'alumnat d'infantil comença a dinar mitja hora abans amb el suport dels professionals (mestres i educadores) de la secció d'infantil. Quan finalitza la jornada dels professionals del centre, s'incorpora el monitoratge de l'empresa SERUNION ALIMENTACIÓ SALUDABLE S.L. amb CIF: B66956988. L'hora del dinar de l'alumnat d'Infantil s'ha avançat degut a la seva fragilitat i a les atencions individualitzades i suport que necessiten, així com per oferir un treball més intensiu relacionat amb el menjar.

L'alumnat de primària també dina al 1er torn. Aquests/es alumnes d'edats entre 8 anys i 13/14 anys tenen característiques molt diverses. Hi ha alumnes amb discapacitat intel·lectual severa i profunda i alumnes amb TEA que necessiten un suport per menjar molt continuat i sovint individual amb adaptacions dels coberts i plats i altres alumnes que tenen autonomia per menjar però que cal treballar els hàbits posturals, la utilització dels coberts, el saber estar asseguts durant l'estona que es menja, relacionar-se amb els companys de la taula adequadament, parlar amb el to de veu correcta, aprendre a menjar o provar tots els aliments etc.



L'activitat de rentar mans es realitza als lavabos de la secció on estan ubicades les seves aules.

Un cop han dinat se'ls acompanya al lavabo també de la secció on estan ubicades les aules tant l'alumnat d'infantil com primària.

### **2on torn:**

Dina l'alumnat de 13-14 anys fins a 18/21 anys. Diferenciem dos grups molt diversos en la secció de secundària. Per una banda alumnes amb molta discapacitat i poca autonomia que requereixen de l'ajuda constant dels adults per menjar adequadament i per altra banda alumnes amb autonomia en el menjar però que cal treballar els bons hàbits alimentaris.

L'activitat de rentar mans es realitza al pavelló on estan ubicades les aules de l'alumnat.

Un cop han dinat s'acompanya al lavabo als i les alumnes més fràgils i amb necessitats més intensives.

Tan al primer torn com al segon torn hi ha una monitora encarregada d'administrar medicació (Cal tenir l'autorització de la família per poder administrar la medicació i la recepta del medicament del metge).

### **Esbarjo:**

L'esbarjo és un espai pensat per oferir un entorn d'oci i esplai que faciliti l'adquisició i consolidació dels hàbits bàsics de comportament, socialització, relació i convivència. Creiem que el temps d'esbarjo és important per treballar la personalitat de l'alumnat, els valors i models d'identificació, objectiu molt important en l'educació per la vida i per l'autonomia personal i social.

En cas de pluja l'alumnat del Centre es quedarà a les seves aules respectant el seu grup estable.