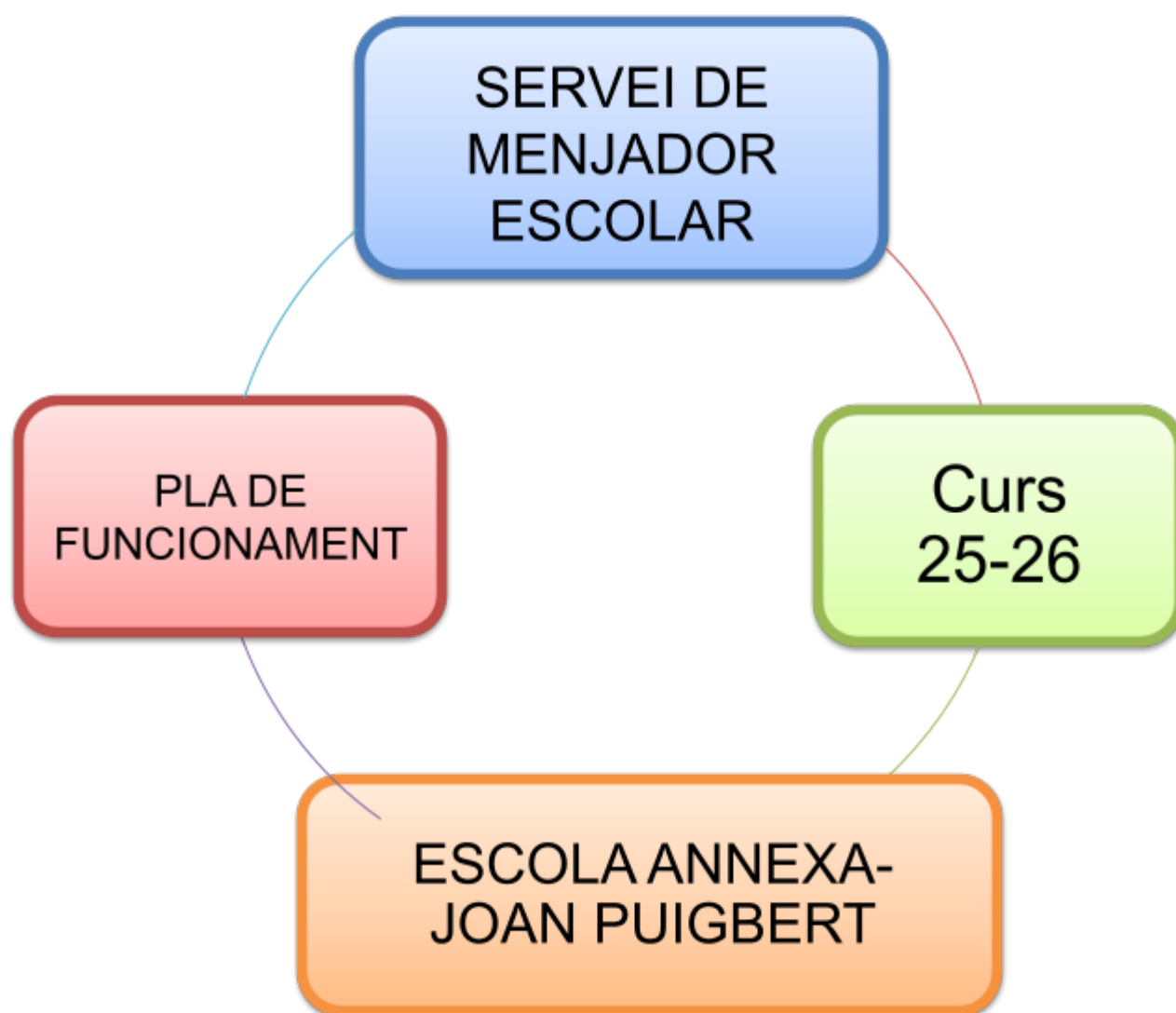




Girona, setembre 2025

ÍNDEX

1. Modalitat de gestió del servei escolar de menjador	2
2. Durada de la prestació de servei	2
2.1 Calendari	
2.2 Horari de servei	
3. Recursos materials necessaris	3
3.1 Infraestructures	
3.2 Ús de les infraestructures	
3.3 Manteniment i neteja de les infraestructures	
3.4 Material	
4. Recursos humans necessaris	7
4.1 Personal de cuina	
4.2 Personal d'atenció a l'alumnat	
5. Aspectes de producció	9
5.1 Referències quantitatives i qualitatives dels menús	
5.2 Menús especials	
5.3 Acords comissió	
5.4 Pla de malbaratament	
6. Aspectes educatius i alimentaris	12
6.1 Pla Educatiu	
6.2 Pla d'Activitats	
6.3 Pla Organitzatiu	
7. Organització del servei	20
7.1 Descripció de funcions del personal del servei adscrit al centre	
7.2 Normativa del servei	
7.3 Règim disciplinari	
7.4 Protocol d'actuació en cas d'accident	
7.5 Coordinació amb l'escola en la recepció i el traspàs dels alumnes	
7.6 Informació a les famílies	
7.7 Participació i supervisió	
8. Preu del servei	26
9. Annexos	24

1. MODALITAT DE GESTIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

La modalitat de gestió del menjador s'acollirà a l'article 10.1.a del decret 160/1996, de 14 de maig, mitjançant cessió de la gestió de l'AFA a l'empresa BO i SA Servei d'Àpats, SL.

Prèviament es va firmar un conveni amb el Consell Comarcal per a poder fer ús d'aquesta gestió.

Per tant, el servei de menjador de l'Escola Annexa - Joan Puigbert és de titularitat de l'AFA de l'Escola, la qual contracta els serveis a l'empresa Bo i Sa Serveis d'Àpats, SL (BOiSA), per a la realització de la seva gestió, tant de producció del menjar com per dur a terme les tasques assistencials i de transmissió d'hàbits educatius.

BOiSA produeix els menús dins de les pròpies instal·lacions que l'Escola té a l'efecte.

2. DURADA DE LA PRESTACIÓ DE SERVEI

2.1 Calendari

El calendari de prestacions del servei correspon a tots els dies lectius que l'Escola Annexa - Joan Puigbert realitza durant el curs escolar, és a dir, des del 8 de setembre de 2025 al 19 de juny del 2026.

Seguint les directrius del calendari escolar, els dies de no servei durant el període abans esmentat corresponen als períodes de vacances, festivitats locals i dies de lliure elecció especificats en el mateix. Aquest són:

Períodes de vacances i festivitats locals:

- Nadal: del 20 de desembre al 7 de gener, ambdós inclosos.
- Setmana Santa: del 28 de març al 6 d'abril, ambdós inclosos.
- Festivitats locals: 29 d'octubre de 2025.

Dies de lliure disposició:

- 30 i 31 d'octubre de 2025.
- 13 i 16 de febrer de 2026.
- 4 de maig de 2026.

Dies de jornada intensiva:

- 19 de desembre de 2025
- 8 al 19 de juny de 2026

Se seguirà el Calendari Escolar del centre.

2.2 Horari de servei

L'horari de servei de menjador habitual és de 12:30h a 15:00h.

Durant la jornada intensiva l'horari de menjador serà de les 13:00 a les 15:30h.

Durant aquest temps, l'alumne/a podrà sortir de l'escola només en circumstàncies puntuals: visita al metge, incidència familiar i/o motius justificats, sempre amb avís de la família al menjador, el permís de la coordinadora del servei i sota l'acompanyament directe d'un familiar o a qui aquest delegui.

3. RECURSOS MATERIALS NECESSARIS

Els recursos necessaris a disposició de l'equip de treball per desenvolupar el servei de menjador, es poden englobar en dos grans apartats: la infraestructura i el material.

3.1. Infraestructura

La infraestructura a disposició del servei de menjador que cedeix l'Escola per al normal desenvolupament és la següent:

- Cuina
- Menjador
- Lavabos
- Patis exteriors
- Gimnàs (només en cas de mal temps)
- Aula de música i aules classe (només en cas de mal temps).
- Hall del primer pis (només en cas de pluja)

3.2 Ús de la infraestructura

Torns de menjador:

La capacitat màxima del menjador, en un sol torn, és d'uns 210 alumnes.

S'ha estipulat realitzar els següents torns de menjador per als alumnes:

- 1r torn: els alumnes de I3, I4, I5, 1r i 6è de 12:30 a 13:30 hores.
- 2n torn: els alumnes de 2n, 3r, 4t i 5è de 13:45 a 14:30 hores.

S'ha estipulat realitzar els següents torns de menjador per al personal de l'escola i del servei de menjador:

- 1r torn: personal de cuina, de 12h a 12:30h.
- 2n torn: personal docent o d'Administració de l'escola, de 13h a 14:45 hores. El dinar d'aquest personal es realitza a la sala de mestres.
- 3r torn: personal del servei de menjador, monitors i monitores de 15:00 a 15:30 hores.

Previsió d'usos en cada torn:

- 1r torn alumnes: 150 alumnes de mitjana que en fan ús.
- 2n torn alumnes: 160 alumnes de mitjana que en fan ús.
- 1r torn personal de l'escola: 5 docents de mitjana que en fan ús.
- 2n torn personal del servei: 20 treballadors/es del servei de mitjana que en fan ús. Tots tenen gratuïtat del servei.

Infraestructures en cas de mal temps:

Per a casos excepcionals, com pluja, fort vent o fred acusat, podem comptar amb les següents instal·lacions d'ús:

- Aules dels i els alumnes i gimnàs (si no hi ha extraescolars) i hall del primer pis.

3.3 Manteniment i neteja de les infraestructures

L'ús de les infraestructures cedides per l'escola per al desenvolupament de les activitats del servei de menjador implica el seu ús correcte i, en finalitzar les activitats, s'ha de vetllar perquè quedin en el mateix estat d'abans del seu ús. Per tant, correspon a l'empresa gestora BOISA, vetllar per aquest compliment.

Tanmateix, tant la Cuina, el Menjador i el vestuari dels monitors/es són instal·lacions cedides pel complet ús de l'empresa gestora BOISA. Per tant, la neteja i desinfecció diàries correspon a BOISA. El manteniment d'elements produït per l'activitat del servei serà sufragat mitjançant el cànon establert a tal finalitat.

3.4 Material

El material que el Centre i l'AFA disposa per a la realització del servei es compon, en línies generals, de:

Material del Menjador i Cuina:

- Cuina: està equipada amb 1 cuina de gas, 1 marmita, 1 forn, 1 rentavaixelles, 1 taula calenta, 1 nevera, 1 congelador, 1 microones, 1 fregidora i d'altra material per l'elaboració del dinar i servir-lo.
- Parament de taula: coberts, plats, gots, gerres i utensilis per a introduir el rol de cap de taula.
- Menjador: 5 taules petites, 43 taules grans, 33 cadires petites, 236 cadires grans, una estanteria de fusta i una calaixera auxiliar.

Material de patis i altres espais:

A través del cànon i per garantir la dinamització de patis organitzada i aprovada per la comissió de menjador, es comprarà material didàctic complementari per desenvolupar les activitats de dinamització en les estones de pati, tal com pilotes, jocs tradicionals, contes, jocs de taula, material fungible per tallers concrets, decoracions, ...

4. RECURSOS HUMANS NECESSARIS

4.1 Personal de cuina

El personal encarregat de l'elaboració dels menús es compon de 2 cuiners i 1 ajudant de cuina. A més, 1 dietista, 1 responsable de Qualitat i 1 cap de Producció fan les tasques de suport corresponents.

Relació de personal i acreditacions professionals

La relació de personal amb les característiques professionals són les següents:

Treballador/a	Funcions
Anna B	Dietista/responsable Qualitat
Nuria S	Dietista
Sara V	Cap producció
Edu B.	Cuiner
Pamen B.	Cuina
Tatiana R. / Isabel B.	Ajudant de cuina
Djema Derevengo	Auxiliar amb NEE

Anualment, dins del Pla de Formació Continuada de BOISA, es realitzen diferents formacions referents a les funcions laborals desenvolupades de manera reiterada, com són tècniques de producció i protocols de seguretat i neteja.

4.2 Personal d'atenció a l'alumnat

El personal encarregat de dur a terme l'atenció de l'alumnat es compon d'1 coordinadora del servei, 15 monitors/es com a personal permanent realitzant tasques assistencials i educatives directes amb els alumnes. A més, 1 coordinadora Pedagògica i 1 implementadora fa les tasques de suport corresponents, així com les avaluacions periòdiques de funcionament.

Relació de personal i acreditacions professionals

La relació de personal amb les característiques professionals són les següents:

Curs	Treballador/a	Funcions
	Laia B	Coordinadora Pedagògica
	Laura B.	Implementadora
	Berta C	Coordinadora de menjador
I3 - I4	Yasna S. Carlota F. Diana C. Marcela B.	Monitora de menjador

15 / 1r	Gloria G Cristina S Paula B.	Monitora de menjador
2n / 3r	Anna P. Susanna R. Dalaila R. Karima M.	Monitora de menjador
4t / 5è	Nora C. Julia I. Tanit T.	Monitora de menjador
6è	Marina R.	Monitora de menjador
	Arnau M.	Monitor de menjador

A principi de curs es facilitarà a les famílies una fotografia amb l'equip de cuina i de monitoratge perquè puguin conèixer a l'equip de treball de l'escola.

Ràtio

Es segueix la ràtio de menjador estipulada pel departament d'ensenyament sent:

- 1/15 per infantil
- 1/25 per primària.

A la coordinadora del servei es facilita una calculadora creada pel departament d'ensenyament on calcula el número de monitors/es que ha de tenir el servei. L'organització del personal del servei depèn de la necessitat del servei. Es fa conjuntament amb la implantadora de BO i SA.

Assignació de grups

Respecte al personal permanent, cada monitor/a té un grup d'edat assignat que serveix perquè els alumnes el/la tinguin com a referència. Aquest monitor/a és l'encarregat/da d'anar a buscar-los a les respectives aules, passar llista i controlar-los, així com atendre les seves necessitat i potenciar la seva autonomia.

Tanmateix, encara que hi hagi l'assignació de grups, ja sigui per qüestions de doblament de menjador o bé perquè es comparteixen els mateixos espais, entre l'equip de monitoratge controlen, transmeten hàbits i dinamitzen als alumnes en general.

Substitucions / absències

Tot el personal de Bo i Sa té una plataforma (Factorial) per a la gestió laboral. Si algun dia, per motiu justificat, no pot anar a treballar, ho comunica a través de l'aplicatiu i sempre i quan hi hagi personal de substitució disponible, es cobreix l'absència. En el cas que no es pogués cobrir, es reorganitza l'equip i les hores per atendre l'alumnat durant l'estona del servei de menjador.

Formació

El personal d'atenció a l'alumnat segueix un pla de formació inicial i continuat. Dintre del pla de formació inicial s'inclou formació específica sobre la Llei de Protecció de Dades de Caràcter Personal, prevenció de riscos laborals i primers auxilis.

Dins del Pla de Formació Continuada, es realitzen diferents formacions relacionades amb resolució de conflictes, tècniques de dinamització i funcions del monitoratge que realitza la pedagoga de Bo i Sa o bé es fan formacions conjuntes amb l'escola per treballar l'ideari de centre (equip directiu) i estratègies pedagògiques amb alumnes NESE (mestre/a EE).

5. ASPECTES DE PRODUCCIÓ

5.1 Referències quantitatives i qualitatives dels menús

Referències qualitatives

- La dietista de l'empresa elabora uns menús mensuals. Aquests menús són públics a la web de l'escola i de l'AFA on cada família se'l pot descarregar. A banda, també està penjat a la porta del menjador, i als diferents plafons de l'escola, tant dins al menjador com a l'entrada de l'escola.
- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament de Salut i les recomanacions dels organismes de Salut Pública.
- Els menús seran adequats a l'edat de l'alumnat. Es procurarà que hi hagi varietat d'aliments i de tècniques de cocció, que sigui una dieta equilibrada, que s'utilitzin productes de temporada i matèries primeres i que hi siguin poc presents els productes precuinats.
- Cada menú s'integrarà de primer plat, segon plat, acompanyament, unes postres, pa i aigua.
- Els primers plats alternaran productes bàsics: cereals, pasta, arròs, verdures, llegums i patates.
- Els segons plats alternaran carn, peix i ous amb la seva guarnició.
- Les postres són preferentment fruita del temps o bé productes làctics com iogurt i ocasionalment natilles, flam, postres casolans, etc.
- Els menús previstos tant sols es podran canviar per causa de força major: falta de subministrament d'un aliment, avaria de la cuina, absència de personal, etc.

Referències quantitatives orientatives per grups d'edat

		3 – 6 anys	7 – 12 anys
LÀCTICS	1 got de llet	150 – 200 cc.	200 – 250 cc.
	Formatge	30 – 40 gr.	40 – 60 gr.
	Formatge bocata	20 – 30 gr.	30 – 50 gr.
	Llet postres	125 – 150 gr.	125 – 150 gr.
CEREALS	Llegums principal	50 – 60 gr.	60 – 80 gr.
	Llegums guarnició	20 – 30 gr.	30 – 40 gr.
	Patata principal	150 gr.	200 – 250 gr.

BO i SA, servei d'àpats, SL

Carrer dels carreters - 17150 Sant Gregori
Tel. 972 439 115 - Fax 972 439 481 - info@boisa.cat

	Patata	60 – 90gr.	80 – 120gr.
	guarnició	90gr.	120gr.
	Patata – verdura	60 – 90 gr.	80 – 150 gr.
	Arròs, pasta	50 – 60 gr.	60 – 80 gr.
	Arròs de sopa	20 – 25 gr.	25 – 30 gr.
	Arròs guarnició	20 – 25 gr.	25 – 30 gr.
	Pa (entrepà)	40 – 60 gr.	60 – 80 gr.
	Pa l'acompanyament	20gr.	40gr.
VERDURES	Plat principal	100 – 120 gr.	120 – 150 gr.
	Guarnició	60 – 90 gr.	80 – 100 gr.
CARN I DERIVATS	Bistec	60 – 70 gr.	80 – 110 gr.
	Llonzes	80 – 90 gr.	100 – 130 gr.
	Carn arrebossada	50 – 60 gr.	70 – 100 gr.
	Carn picada	60 – 70 gr.	80 – 110 gr.
	Carn picada	15 – 20 gr.	20 – 30 gr.
	Pollastre	130 – 150 gr.	200 – 240 gr.
	Filet gall d'indi	60 – 80 gr.	80 – 100 gr.
	Filet de peix	80 – 100 gr.	100 – 120 gr.
	Ous	1 unitat	1 unitat
	Embotit	25 – 30 gr.	30 – 40 gr.
FRUITA	Fruita fresca	120 – 150 gr.	120 – 150 gr.
	Fruita en almívar	50 – 60 gr.	60 – 80 gr.

5.2 Menús especials

Es preveuen menús especials per als següents casos específics:

- Si algun infant ha de fer una dieta determinada a causa de qualsevol tipus de malaltia, al·lèrgia i/o intolerància, la família haurà de presentar un certificat mèdic oficial amb el reconeixement de la malaltia i amb les indicacions alimentàries adients.
- Es respectarà la possibilitat d'oferir un menú adequat per a motius mèdics, diagnòstic NESE i/o religiosos degudament sol·licitat i documentat d'acord amb les possibilitats del servei.
- Els infants que necessitin dieta un dia determinat: cal que la família avisi a la coordinadora del servei o tutor/a per tal que aquesta ho comuniqui a la cuina omplint la documentació corresponent.
- En cap cas es permetrà que les famílies portin el seu menjar de l'exterior, ja que el servei pot garantir l'adequació i elaboració de menús per malaltia, al·lèrgia i/o intolerància.
- En cap cas pot fer ús del servei de menjador un infant que no mengi en l'espai de menjador.
- A les famílies dels nens i nenes que fan un menú especial de manera contínua, se'ls hi penja en el web dins del seu espai privat.

La prevalença d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries ha arribat al punt d'afectar la salut i fins i tot la vida de molts nens i nenes. Les manifestacions de la al·lèrgia o intolerància poden ser lleus o greus (shock anafilàctic) el que fa imprescindible que tant la família, com el seu entorn, i en concret el centre escolar, estiguin al cas del que significa i implica aquest problema de salut i que sàpiguen com evitar les situacions

de risc. Per aquest motiu s'aplica un protocol (Pla de Control dels Al·lèrgens) amb l'objectiu principal de fer una gestió correcta d'aquesta temàtica al menjador escolar.

A banda, també seguim (**l'Annex 1**):

- La guia de l'associació d'al·lèrgics alimentaris i al làtex de Catalunya on descriu les al·lèrgies, com tractar-les i com actuar.
- Protocol d'actuació davant una reacció al·lèrgica a l'escola (AEPNAA)
- Es contacte amb el CAP (sempre que sigui necessari) per fer una formació específica sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Pauta concreta d'un infant amb al·lèrgia i/o intolerància facilitada per la família on tot l'equip de monitoratge està al corrent de com actuar i si cal subministrar medicació i on està guardada.
- Protocols de comunicació de les incidències.

Anualment, dins del pla de formació de l'equip de monitoratge i cuina es farà un reciclatge del protocol d'al·lèrgies.

5.3 Acords comissió

La valoració qualitativa i quantitativa de la proposta de menú (annex) descriu la situació actual dels menús i l'adequació amb la guia "Alimentació saludable en l'etapa escolar", edició 2020.

Així doncs, a continuació es presenten els acords de millora per seguir de forma progressiva les recomanacions de la guia:

- Potenciar el consum d'arròs integral, afegint-lo un mínim de 2 cops al mes.
- Assegurar que l'alumnat de 13 fins 5è mengi iogurt natural sense ensucrar.
- Per criteris de sostenibilitat, reservar 2 dies al mes, en què el menú no contingui aliments proteics d'origen animal, fomentant el consum de llegums.
- Oferir carn vermella un màxim de 3 cops al mes.
- Oferir pa integral diàriament.

Aquests objectius seran avaluats de forma anual, amb la intenció de crear menús més saludables i curosos amb el medi ambient.

5.4 Pla de malbaratament alimentari

L'Agència de Residus de Catalunya defineix el MALBARATAMENT ALIMENTARI com aquells aliments que, tot i ser segurs i nutritius per a les persones, es descarten o es destinen a usos diferents de l'alimentació humana o animal al llarg de tota la cadena alimentària. Aquestes pèrdues alimentàries contribueixen el canvi climàtic, suposen un malbaratament de recursos naturals (aigua, energia i terra), pèrdua econòmica i de recursos humans.

Els menjadors escolars estan subjectes als articles 5 i 6 de la Llei 3/ 2020, d'11 de març, prevenció de les pèrdues i malbaratament alimentari. Aquesta llei obliga a elaborar i posar en marxa un pla de prevenció del malbaratament alimentari i dissenyar programes en la reducció del malbaratament alimentari.

Aquest any es recolliran les dades del 20 al 24 d'octubre, 2 al 6 de febrer i del 13 al 18 d'abril.

L'anàlisi del PPMA del curs passat es troba recollit a l'Annex 5, on s'inclouen els punts crítics, les causes identificades i el programa d'accions corresponent.

6. ASPECTES EDUCATIUS I ALIMENTARIS

6.1 Pla Educatiu

El servei de menjador ha de ser un entorn de treball educatiu complementari al que reben els alumnes a casa i a l'escola. Ha de ser un espai diferent de l'activitat escolar però integrat, que permeti igualment la transmissió de coneixements, habilitats i valors.

Una de les prioritats educatives del servei de menjador escolar és l'adquisició d'hàbits, entesos com conductes que l'alumne interioritza i que formaran part de la seva personalitat al llarg de la seva vida i són aquests els que hem de treballar amb perseverança dins del servei de menjador, perquè a la llarga representaran l'adquisició de conductes profitoses per al seu desenvolupament personal.

Finalitat educativa del servei de menjador

Tota l'activitat educativa del servei de menjador ha d'estar enfocada en la consecució de la finalitat següent:

Crear un espai d'atenció professional a les necessitats nutricionals i assistencials dels alumnes, on puguin aprendre uns determinats hàbits socials, els integrin com part de la seva personalitat i els utilitzin per tal de desenvolupar-se idòniament en l'entorn social en què han de viure, tot dintre d'un marc de seguretat i control.

Objectius generals educatius del servei de menjador

Com tota planificació educativa, existeixen tres objectius educatius en funció de cadascun dels àmbits d'intervenció:

En l'àmbit dels coneixements

Ensenyar als alumnes les normes socials i de convivència, adequats a la seva edat i acceptats a la nostra societat, perquè en finalitzar el curs escolar conegui els aspectes que donen sentit al civisme i la bona educació en els moments de l'àpat i del lleure en convivència.

En l'àmbit de les habilitats

Instruir en els alumnes conductes, perquè en finalitzar el curs escolar desenvolupin amb normalitat hàbits de salut, convivència, igualtat i sostenibilitat ambiental necessaris per la coexistència en la nostra societat i acord als aspectes socials apresos.

En l'àmbit dels valors

Promoure en els alumnes conductes perdurables, perquè en finalitzar el curs assoleixi un desenvolupament personal i interpersonal basat en pautes d'acció solidàries, de respecte i pau.

Objectius educatius específics, unitats didàctiques i continguts

Per poder assolir els objectius generals educatius descrits, ens marquem com a imprescindible treballar quatre unitats didàctiques que configuraran la tasca educativa. Aquestes unitats didàctiques a desenvolupar són: Educació per a la Salut, Educació per a la Convivència, Educació per a la Igualtat i Educació Mediambiental.

Aquestes quatre unitats didàctiques es componen d'uns continguts, objectius específics i avaluacions pròpies que li donen sentit pedagògic independent. Pel que fa als continguts de cada una de les unitats didàctiques, la relació és la següent:

Continguts de la unitat didàctica Educació per a la Salut:

- Els hàbits d'higiene
- Els hàbits d'ergonomia postural
- Els hàbits alimentaris

Continguts de la unitat didàctica Educació per a la Convivència:

- Els hàbits de comportament
- Els hàbits de sociabilitat

Continguts de la unitat didàctica Educació per a la Igualtat:

- Els hàbits de coresponsabilitat

Continguts de la unitat didàctica Educació Mediambiental:

- Hàbits de consum sostenible

Tanmateix, els objectius educatius específics que ens proposem quan treballem aquestes unitats didàctiques, no es desenvolupen durant tot el temps que dura el servei, sinó que uns es treballen en el moment de dinar, uns altres durant el moment del lleure i d'altres sí que són comuns en tot moment.

Aquí una relació d'objectius educatius específics segons el moment del servei de menjador en què es treballen, tenint en compte la llegenda següent:

- En color negre figuren els objectius que es desenvolupen en tot moment.
- En color verd figuren els objectius que es desenvolupen només durant el moment de dinar.
- En color grana els objectius que es desenvolupen només en el moment de lleure.

UNITAT DIDÀCTICA: Educació per a la Salut	
Continguts	Objectius educatius específics
1. Els hàbits d'higiene.	1.1 Tenir una correcta higiene personal. 1.2 Mantenir net l'entorn. 1.3 Mostrar actitud de seguretat higiènica.
2. Els hàbits d'ergonomia postural.	2.1 Mantenir una postura correcta a la cadira i la taula i no aixecar-se mentre es dina.
3. Els hàbits alimentaris.	3.1 Realitzar una alimentació saludable. 3.3 Manipular correctament el menjar.

UNITAT DIDÀCTICA: Educació per a la Convivència	
Continguts	Objectius educatius específics
4. Els hàbits de comportament.	4.1 Complir les directrius donades pels monitors/es en tot moment. 4.2 Entrar i sortir correctament dels espais. 4.3 Tenir cura de conservar els materials i espais comuns. 4.4 Evitar i ser conscients de les accions de risc. 4.5 Mantenir un nivell de soroll adequat mentre es dina. 4.6 Comportar-se amb correcció al menjar.
5. Els hàbits de sociabilitat.	5.1 Expressar respecte i educació en les relacions amb monitors/es i companys/es. 5.2 Mostrar respecte i solidaritat davant de les diferències d'un company/a.

UNITAT DIDÀCTICA: Educació per a la Igualtat	
Continguts	Objectius educatius específics
6. Els hàbits de coresponsabilitat.	6.1 Participar en igualtat en les tasques de neteja i endreçament.

UNITAT DIDÀCTICA: Educació Mediambiental	
Continguts	Objectius educatius específics
7. Els hàbits de consum sostenible.	7.1 Usar adequadament els elements consumibles. 7.2 Evitar despeses energètiques en períodes d'inactivitat. 7.3 Donar ús al material reciclat creant petits estris.

6.2 Pla d'Activitats

Les activitats que s'han de desenvolupar per treballar els continguts plantejats dins del Pla Educatiu del servei de menjador, difereixen molt en quant a forma i programació depenent del moment en què es desenvolupin.

És evident que durant el moment de dinar les activitats són molt limitades a causa de la intensitat, en què tot el temps es dedica en exclusiva a la realització de l'àpat. Durant aquest moment és molt difícil realitzar activitats puntuals per desenvolupar els continguts, per tant, l'única manera de poder treballar-los serà sobre la mateixa pràctica, intentant corregir i inculcar els hàbits de treball en les accions diàries dels alumnes.

Les activitats en el moment de dinar són constants i perllongades en el temps que dura el curs escolar, les quals serveixen per treballar de forma global i constant els objectius del Pla Educatiu. Aquestes tasques es seqüencien de la forma següent cada dia:

1. Realitzar necessitats fisiològiques (si calgués), rentar-se les mans amb aigua i sabó.
2. Entrar de forma ordenada i amb correcció al menjador.
3. Asseure's en el lloc corresponent i en les taules assignades.
4. Realitzar les tasques de cap de taula (alumnes a partir de 2n).
5. Dinar respectant les normatives i hàbits de comportament.
6. Ajudar en les tasques de neteja (si s'escau).

Durant el temps de lleure, al contrari que en el temps de dinar, és més fàcil treballar directament els objectius educatius plantejats en el Pla Pedagògic de Menjador mitjançant activitats més concretes i explícites.

Aquesta programació d'activitats de lleure, elaborades pels i les monitores del servei i supervisades per la coordinadora pedagògica de BoiSa, es presentaran en la comissió trimestral de menjador per veure la viabilitat de les propostes en consonància amb la línia educativa de l'escola i les festivitats / activitats programades per l'escola amb l'objectiu de treballar de manera conjunta i complementar-nos en la mateixa línia.

A banda de les activitats, hi ha una sèrie de tasques diàries i constants durant tot el curs que, de la mateixa manera que en el moment del menjador, serveixen per treballar de forma continuada i global els objectius marcats en el Pla Educatiu. Aquestes tasques diàries es seqüencien de la forma següent:

1. Recreació lliure respectant les normatives i hàbits de comportament.
2. Participar en tallers i activitats programades (en funció del calendari establert).
3. Realitzar necessitats fisiològiques, rentar-se les mans amb aigua i sabó.
4. Fer tornada a la calma amb activitats relaxants dins l'aula quinze minuts abans del seu inici.

Pla d'Adaptació dels alumnes d'I3 al servei de menjador:

Coincidint amb el període d'adaptació que el propi centre escolar realitza, el servei de menjador també en durà a terme un, de manera paral·lela, pels alumnes d'I3 que es quedaran a menjador a partir del dia 12 de setembre.

Les activitats previstes es desenvoluparà el dia 12, 15 i 16 de setembre on les monitores del servei aniran a buscar als alumnes d'I3/I4 a les aules a les 12:10h per conèixe'ls i fer una entrada tranquil·la al menjador abans del seu inici a les 12:30h.

L'objectiu d'aquest Pla d'Adaptació és:

Crear un ambient afable perquè els nous alumnes d'I3 puguin afrontar un coneixement gradual de l'espai i establir un vincle més afectiu amb les monitores que els acompanyaran durant l'aplicació del Pla Pedagògic de Menjador la resta de curs.

6.3 Pla Organitzatiu

Les tasques següents es realitzaran en condicions normals, encara que poden ser modificats en casos de molta fred, calor o situacions de pluja. En aquest casos es veurà afectat l'espai del temps de lleure i, per tant, les activitats desenvolupades, que seran adequades a les respectives aules.

Tasques de funcionament del primer torn de menjador

La relació de tasques que l'equip de monitors/es han de realitzar i fer realitzar als alumnes són:

HORARI	LLOC	TASQUES DE FUNCIONAMENT
12:25 a 12:40 h.	Menjador	1. Rebre els alumnes al menjador de manera tranquil·la i acollidora 2. Passar llista 3. Cantar el menú i repassar plats espacials
12:40 a 13:30 h.	Menjador	4. Repàs d'hàbits, ús de coberts i seure correctament. 5. Fomentar l'assoliment d'hàbits i la seguretat mentre els alumnes dinen. 6. Sortir del menjador en ordre cap als lavabos.
13:30 a 14:35 h.	Aula i Pati	7. Vetllar per la seguretat en el temps de lleure segons el Plànol de Vigilància de Pati. (Annex 3) 8. Realitzar activitats de dinamització planificades. (Annex 2)
14:35 a 14:45 h.	Pati i lavabos	9. Recollir el material i mantenir l'ordre de les instal·lacions. 10. Realitzar necessitats fisiològiques i neteja de mans.
14:45 a 15:00 h.	Aula	11. Adreçar-se a les respectives aules de manera tranquil·la. 12. Fer tornada a la calma fins a l'arribada del seu/va tutor/a.

Tasques de funcionament del segon torn de menjador

La relació de tasques que l'equip de monitors/es han de realitzar i fer realitzar als alumnes són:

HORARI	LLOC	TASQUES DE FUNCIONAMENT
12:35 a 13:30 h.	Pati	1. Esperar als alumnes en un punt de trobada del pati i passar llista 2. Vetllar per la seguretat en el temps de lleure segons el Plànol de Vigilància de Pati. (Annex 3)

BO i SA, servei d'àpats, SL

Carrer dels carreters - 17150 Sant Gregori
Tel. 972 439 115 - Fax 972 439 481 - info@boisa.cat

		3. Realitzar activitats de dinamització planificades. Recollir el material després del seu ús. (Annex 2)
13:30 a 13:45 h.	Lavabos i aixetes	4. Fer necessitats fisiològiques (si calgués) i neteja de mans de forma ordenada i neta.
13:45 a 14:45 h.	Menjador	5. Adreçar-se al menjador ordenadament i amb correcció. 6. Entrar al menjador ordenadament i asseure's a la cadira corresponent. 7. Realitzar les tasques de cap de taula. 8. Fomentar l'assoliment d'hàbits i la seguretat mentre els alumnes dinen.
14:45 a 15:00 h.	Lavabos i aula	9. Sortir del menjador ordenadament i amb correcció cap a l'aula o cap al pati si han acabat aviat de dinar. 10. Fer necessitats fisiològiques i neteja de mans als lavabos de l'aula. 11. Adreçar-se a les respectives aules de manera tranquil·la 12. Fer tornada a la calma fins a l'arribada del seu tutor/a.

7. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

7.1 Descripció de funcions del personal del servei adscrit al centre

Dels coordinadors del servei

Relacions laborals:

- Relació de subordinació amb el coordinador Pedagògic.
- Relació de cooperació amb l'equip Directiu, AFA i famílies.
- Relació de comandament sobre l'equip de monitors/es.
- Relació de dinamització dels usuaris del servei.

Funcions:

- Intervenir directament en la dinamització dels alumnes del servei.
- Vetllar en tot moment per la seguretat dels alumnes.
- Conèixer el Projecte Pedagògic i actuar sempre en funció dels objectius establerts.
- Dur a la pràctica propostes i activitats per desenvolupar el Pla d'Activitats.
- Coordinar i assessorar les tasques diàries de l'equip de monitors/es per assolir de la manera més eficaç els objectius del Projecte Educatiu.
- Fer de nexa proper entre l'empresa i el centre, l'AFA i les famílies dels usuaris, per gestionar el dia a dia de la feina al menjador escolar.
- Coordinar les absències laborals.
- Presentar la documentació de gestió requerida pel coordinador/a Pedagògic, com poden fer llistes d'assistència, seguiments d'alumnes, avaluacions, llistes de personal, memòries...
- Participar en la millora de la qualitat i proposar continguts de formació continuada, adreçant al coordinador/a Pedagògic els suggeriments i les queixes que es puguin generar.
- Participar en les accions avaluatives d'alumnes i del servei de menjador.

Dels monitors/es del servei

Relacions laborals:

- Relació de subordinació amb la coordinadora del servei.
- Relació de dinamització dels usuaris del servei de menjador.

Funcions:

- Intervenir directament en la dinamització dels alumnes del servei de menjador.
- Vetllar en tot moment per la seguretat dels alumnes.
- Conèixer el Projecte Pedagògic del Servei de Menjador i desenvolupar el Pla d'Activitats, duent a la pràctica propostes i activitats en consonància als objectius i metodologies establertes.
- Presentar la documentació de gestió requerida per el coordinador del servei, com poden ser llistes d'assistència, seguiments d'alumnes, notificacions als pares...
- Participar en les accions avaluatives d'alumnes.
- Participar en la millora de la qualitat i proposar continguts de formació continuada, adreçant a la coordinadora del servei els suggeriments i les queixes que es puguin generar.

Del cuiner

Relacions laborals:

- Relació de subordinació amb el cap de Producció i la dietista.
- Relació de comandament sobre l'ajudant i l'auxiliar de Cuina.

Funcions:

- Preparar el menjar.
- Realitzar els autocontrols de l'APPCC.
- Servir als alumnes el menjar directament als plats, o en plates per taules, segons correspongui.
- Netejar i desinfectar els estris de cuina, campana i rajoles juntament amb l'ajudant i l'auxiliar de Cuina.
- Revisar els menús.
- Respectar escrupolosament els menús de dieta especial seguint el Protocol d'Al·lèrgics d'Aliments.

De l'ajudant de Cuina

Relacions laborals:

- Relació de subordinació amb el cap de Cuina.
- Relació de comandament sobre l'auxiliar de Cuina.

Funcions:

- Netejar i desinfectar l'espai de cuina i del menjador escolar i tots els espais annexos.
- Ajudar al cuiner en el que calgui relacionat amb la preparació del menjar.
- Rentar plats, gots, coberts, etc.
- Col·locar els productes amb la cuinera.
- Servir als alumnes el menjar directament als plats, o en plates per taules, segons correspongui.

De l'auxiliar de Cuina

Relacions laborals:

- Relació de subordinació amb el cap de Cuina.

Funcions:

- Netejar l'espai de cuina i del menjador escolar i tots els espais annexos.
- Rentar plats, gots, coberts, etc.
- Servir als alumnes el menjar directament als plats, o en plates per taules, segons correspongui.

7.2 Normativa del servei

Normativa bàsica pels treballadors

1. S'ha de ser puntual en el començament totes les tasques assignades.
2. S'ha d'utilitzar la roba de treball assignada.
3. És obligatori una correcta higiene personal, dur el cabell recollit, ungles no excessivament llargues i netes i no portar accessoris que suposin un risc higiènic en el menjador (com gran penjolls, collarets o polseres, ulleres al cap, bufandes que penguin...).
4. S'ha de promoure en tot moment la llengua catalana com a vehicular.
5. S'ha d'actuar en tot moment amb professionalitat: el tracte amb els alumnes sense crits, amb empatia, amabilitat i respecte, desenvolupant amb eficiència les funcions assignades, amb autocontrol davant de situacions estressants, amb capacitat resolutiva i promovent la col·laboració entre companys/es.
6. Caldrà vigilar en tot moment les activitats dels alumnes sense distreure's amb altres coses. Cal complir el plànol de vigilància de pati. Cal vigilar el bon ús de les joguines i material i comunicar els desperfectes al coordinador, el qual ja derivarà, si calgués, a Direcció de l'escola, coordinadora pedagògica i AFA. S'ha d'acompanyar als alumnes d'infantil al WC o vigilar l'entrada en els de primària, procurant que no s'entri a les classes.
7. Qualsevol incident es comunicarà urgentment al coordinador, el qual el derivarà, si calgués, a família, a l'escola, la coordinadora pedagògica i l'AFA. S'ha de portar al corrent el control d'incidències.
8. Es potenciarà esporàdicament la dinamització dels alumnes al pati. Els dies de mal temps s'hauran de tenir preparades activitats alternatives i espais d'ús coberts.
9. No es pot fer dels telèfons mòbils durant l'estona de menjador. Només en cas d'urgència i per gestionar alguna incidència que impliqui un alumne del centre.

Normativa bàsica pels alumnes

En el temps de menjador:

1. Al menjador, entrar de manera discreta en el so i ordenada en la forma.
2. Rentar-se les mans.
3. Seure correctament al lloc assignat i de manera discreta.
4. Menjar de manera correcta utilitzant els coberts, d'acord amb les indicacions de la monitora, en funció de l'edat.
5. Menjar una mica de tot i la quantitat adequada.
6. Parlar només amb els companys de taula amb un to de veu suau.
7. En tot moment s'ha de mantenir un tracte respectuós.
8. No aixecar-se sense permís de la cadira en cap moment.
9. No es pot treure menjar fora del menjador, ni entrar-ne de fora.

10. No llençar menjar a terra i, si cau, recollir-lo i/o escombrar.

En el temps de pati:

1. No entrar a les classes ni passadissos, ni fer canvis de pati.
2. Rentar-se les mans i anar al lavabo abans de reincorporar-se a les classes.
3. En tot moment s'ha de mantenir un tracte respectuós, sense insults ni amenaces.
4. No es pot sortir de l'escola, excepte en els casos justificats i notificats, i sempre acompanyats d'un adult.
5. Tractar el material de forma respectuosa i en cas de fer-lo malbé, reparar-lo o comprar-ne de nou.

Normativa d'actuació en cas de conflicte

Davant de qualsevol incidència seguirem el passos següents:

- Els/les monitor/es parlaran amb ells/es i els faran fer les reflexions necessàries per tal que replantegin la seva conducta i la rectifiquin.
- Els/les monitors/es informaran dels fets a la coordinadora de menjador i tutors/es. La coordinadora ho comunicarà a la coordinadora pedagògica i/o a la direcció de l'escola si fos necessari.
- La direcció, el/la tutor/a i el/la coordinador/a valoraran la necessitat de mantenir una entrevista amb la família.
- En cas dels alumnes que presentin problemes d'alimentació, es farà un seguiment diari o setmanal, segons el cas, i el/la coordinador/a parlarà amb la família o es farà una entrevista personal, si cal.

Els casos d'alumnes que presentin problemes i/o conductes lleus, greus o molt greus durant el servei de menjador es seguirà el règim disciplinari descrit a continuació i aprovat per consell escolar.

7.3 Règim disciplinari

El menjador és un servei de l'escola per atendre les necessitats de les famílies que vulguin aprofitar-lo, així doncs, tots els/les alumnes que el facin servir han de conèixer i respectar la normativa. A l'hora de solucionar les problemàtiques que poden sorgir al menjador, s'ha de seguir un procés. Segons sigui la gravetat del conflicte, aquest serà atès pel monitor/a, coordinador/a i/o direcció del centre.

Les sancions imposades a l' alumnat hauran de ser proporcionals:

- A la seva conducta.
- A la seva edat.
- A les circumstàncies personals, familiars i socials per les que estigui passant.

Es considerarà falta aquell acte que trenqui la convivència ja sigui al menjador, l'esbarjo o la realització d'activitats.

TIPUS DE FALTA	CONDUCTA	ACTUACIÓ
LLEU	- Actituds inadequades dins i fora del menjador. - Pica baralles entre companys/es. - Entorpir el bon desenvolupament de la dinàmica del menjador o del pati. - Fer malbé el material de menjador i/o de joc. - Menysprear el menjar i fer-ne mal ús. - Alçar el to de veu i utilitzar llenguatge inadequat.	- Reflexionar dels fets ocorreguts. - Decidir una mesura reparadora relacionada amb la conducta lleu comesa. - Informar a la mestra, coordinadora del servei i família dels fets ocorreguts. - Deixar-ho registrat en el <i>registre d'incidències</i>.
GREU	5 faltes lleus - Falta de respecte a companys i/o adults (insults, amenaces, desobediència, etc.) - Llençar menjar de manera intencionada. - Sortir del centre, sense autorització. - Fer malbé material de l'escola o d'un/a company/a intencionadament.	- El monitoratge decidirà la mesura correctora com: deixar sense activitat lúdica, separar-lo de dinàmica o fer tasques a la comunitat. - El/la monitor/a informa al tutor/a de l'infant. La coordinadora informa a direcció del centre, família i a la coordinadora pedagògica. - Amb 3 faltes greus es pot quedar sense fer ús del servei de menjador.
MOLT GREU	CONDUCTA 3 faltes greus - Agressió física - Reiteració de faltes de respecte a companys i/o adults - Robar material	ACTUACIÓ 1) El/la coordinador/a de menjador reunirà les tres incidències o la incidència greu i les presentarà a direcció. 2) El/la coordinador/a de menjador, juntament amb direcció parlaran amb l'infant per amonestar-lo i explicar-li la situació i el procés que se seguirà en aquell cas. 3) Es convocarà una reunió de coordinació entre l'equip directiu, el/la coordinador/a de menjador i la coordinadora pedagògica per prendre una decisió al respecte. 4) Un cop presa una decisió, el/la coordinador/a de menjador comunicarà a la família els fets ocorreguts i la mesura sancionadora que es durà a terme.

7.4 Protocol d'actuació en cas d'accident

En cas d'incident produït amb un alumne durant el període del servei de menjador, s'actuarà segons el diagrama "Protocol d'Actuació en cas d'Accident" que també està penjat en el menjador escolar (**Annex 4**).

7.5 Protocol d'administració de medicació d'alumnes que ho necessitin

Tant en cas de malaltia temporal com crònica, el medicament el custodiarà la coordinadora del servei juntament amb la direcció. Els pares són qui l'han de portar i recollir. Cal adjuntar l'autorització de la família i la recepta mèdica indicant: dosi, hores de la dispensa, durada del tractament.

Qualsevol alteració del tractament haurà de ser prescrita pel metge.

7.6 Coordinació amb l'Escola en la recepció i el traspàs dels alumnes

Tota problemàtica o conflicte amb un alumne ha d'estar resolt pels responsables del moment en què es produeix. Si un alumne té algun problema fisiològic, de malaltia o de comportament, ha d'estar resolt abans de fer el traspàs als seus tutors/es de l'escola. No es pot traspasar les responsabilitats d'aquest temes succeïts durant el servei.

Tanmateix, és necessari informar de les problemàtiques i de les solucions preses als tutors/es corresponents, perquè estiguin al corrent a l'efecte de poder informar a les famílies, si s'escau. Aquesta mateixa directriu és de compliment pels tutors/es de l'escola en el moment del traspàs als monitors/es del servei de menjador.

Pels casos d'alumnes que requereixen un seguiment específic, l'escola i el servei de menjador (coordinadors del menjador i coordinadora pedagògica) establirà reunions puntuals de seguiment.

Totes les incidències de menjador estan descrites en el "Registre d'Incidències" on descriu la data del fet, els alumnes implicats, els fets ocorreguts, les actuacions dutes a terme i el/la monitor/a responsable, i aquest registre, es porta cada dia a direcció per estar al corrent de les incidències i dels seguiments.

7.7 Sistemes d'informació a les famílies

L'empresa gestora del servei, BO i SA, disposarà dels mitjans següents d'informació sobre el servei a les famílies:

- Hores atenció telefònica: les famílies disposaran cada dia (en horari de 10:00 a 11:00h) de temps per posar-se en contacte amb el coordinador del servei, per demanar una entrevista o simplement per saber com es troba el seu fill.

- Hores de tutoria: les famílies poden demanar una entrevista amb el coordinador del servei o el/la mateix coordinador/a Pedagògic/a per aclarir o informar de qualsevol tema referent al menjador o al seu fill/a.
- Registre “com hem dinat”: a les famílies d'I3, durant el primer trimestre, se'ls informarà de totes les incidències durant l'estona de menjar, susceptibles fora de la normalitat.
- Reunió inici curs I3: es participarà en la reunió d'inici de curs dels alumnes I3 per explicar el funcionament del menjador.

Mitjançant el correu electrònic o trucades telefòniques es facilitarà informació a les famílies referents a seguiments, informació i/o incidents:

- Circulars: per informar a les famílies sobre els seus fill/es, si s'ha trobat malament, una caiguda, mal comportament, etc.
- Fulls de reclamació: per cursar per escrit les reclamacions, queixes o suggeriments.
- Incidències: per informar a les famílies de successos lleus que hagin sorgit durant l'estona de menjador.

A través del nostre aplicatiu web s'informarà:

- Comunicat d'impagats: full que avisa d'un rebut retornat per part de Secretaria de BOiSA.
- Menú al·lèrgies i intoleràncies que no puguin seguir els menús normals.
- Informes quadrimestrals: que avalua l'evolució de cada alumne que es queda al menjador i dona informació sobre hàbits alimentaris, d'higiene, de comportament i de lleure.

Per a l'acompliment de la Llei de Protecció de Dades, totes les dades de contacte (telèfon i e-mail) que tinguem de les famílies, estaran extretes únicament de la fitxa de registres del propi programa de servei de menjador de BOiSA.

7.8 Participació i supervisió

La participació i la supervisió del servei de menjador serà realitzada per una Comissió de Menjador. La Comissió de Menjador està formada per responsables de l'empresa BOiSA, representants de l'AFA i l'Equip Directiu de l'escola. Les seves funcions són:

- Coordinar amb l'empresa BOiSA les necessitats per realitzar el servei.
- Revisar els menús.
- Avaluar el funcionament del servei i proposar, si calen, millores en el servei.
- Resoldre les incidències en la prestació del servei.

La periodicitat de les reunions ordinàries serà trimestral. BOiSA informarà de les incidències greus el mateix dia que succeeixin a la comissió de menjador.

8. PREU DEL SERVEI

Segons la RESOLUCIÓ EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2025-2026, la quantitat de 7,54 euros/alumne/dia, IVA inclòs. Per als comensals esporàdics el preu pot ser de fins a un màxim de 8,29 euros/ alumne/dia, IVA inclòs. Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana.

El preu aprovat pel Consell Escolar del Centre pel curs 2025-2026:

- Alumnes fix: 7,06 € al dia.
- Alumne eventual: 7,06€ al dia.
- Mestres: 4,96 € al dia.

Inscripcions al servei:

Les inscripcions al servei de menjador pels alumnes s'han de realitzar a través de la pàgina web de BoiSa (www.boisa.cat). Aquesta aplicació està oberta tot el curs escolar per tramitar altes, baixes, canvi de dades, etc.

En cas que alguna família usuària del servei no disposi d'accessibilitat per poder omplir la inscripció online, es facilitarà un dia i hora amb el coordinador del menjador de l'escola per ajudar-lo a realitzar-la.

Per poder fer ús del servei de menjador és imprescindible haver realitzat adequadament la inscripció amb les dades necessàries per poder contactar amb la família en cas que existeixi alguna incidència. Per a l'acompliment de la Llei de Protecció de Dades, totes les dades de contacte que tinguem de les famílies, estaran extretes únicament de la fitxa de registres del propi programa de servei de menjador de BoiSa, un cop acceptades les condicions legals de la LOPD.

Cobrament del servei:

- El rebut de cada mes serà el resultat de multiplicar el preu del menjador pels dies d'assistència.
- El cobrament dels rebuts als alumnes es farà mitjançant domiciliació bancària i per mes vençut.
- En el cas que un alumne sigui beneficiari d'una beca o gratuïtat del menjador, el preu del rebut es modificarà d'acord amb l'ajut concedit.
- En els casos de rebuts retornats es farà arribar un comunicat a la família i aquesta disposarà de 4 dies laborables per ingressar-lo pel banc al número de compte facilitat. Si en aquest termini no ha saldat el deute, se li fa un segon comunicat d'impagament i se li dona 3 dies més per pagar el deute abans de comunicar que l'alumne no podrà fer ús del menjador fins que saldi aquest deute.
- Les despeses de devolució bancàries, 6€, aniran a càrrec de l'usuari.
- Els alumnes amb rebuts pendents de pagament no podran fer ús del servei de menjador fins que no hagin pagat el que deuen.
- A partir dels 3r rebut d'impagament s'haurà de pagar per mes avançat.
- El personal docent només podrà pagar mitjançant domiciliació bancària.

ANNEX 1

PROTOCOL DIARI D'ACTUACIÓ DAVANT ELS MENÚS ESPECIALS

El seguiment d'aquest protocol és imprescindible per evitar errors a l'hora de servir els plats als alumnes amb dietes especials i prevenir possibles reaccions mèdiques



Polígon Industrial Joeria Sud
Carrer dels Carreters, 19 - 17150
Sant Gregori, Girona
info@boisa.cat - 972439115

La guia de l'associació d'al·lèrgics alimentaris i al làtex de Catalunya on descriu les al·lèrgies, com tractar-les i com actuar (adjuntem tot el document i el resum en 3 pàgines):

 Al·lèrgies alimentàries i al latex - guia per a l'escola.pdf

Associació d'al·lèrgics alimentaris i al làtex de Catalunya

Com actuar

- Davant d'una reacció de caràcter lleu, (síntomes cutanis o gastrointestinals), s'ha de trucar als pares immediatament, per a què prenguin les mesures oportunes: aconsellar el trasllat a un centre mèdic o presentar-se personalment a recollir el nen.
- Davant d'una reacció greu, (síntomes respiratoris), s'ha d'alertar immediatament als serveis mèdics. Es trucarà als pares després. La prioritat és auxiliar primer a la persona al·lèrgica.
- Si la reacció comporta més gravetat i es tracta d'una reacció sistèmica (anafilàctica), la primera mesura serà sempre administrar adrenalina, trucar a l'ambulància i finalment avisar a la família.

L'únic tractament en cas d'una reacció al·lèrgica greu és l'administració d'adrenalina. Totes les persones que estan al càrrec d'un infant d'aquestes característiques haurien de saber utilitzar l'autoinjectable.

Recordar que el protocol en cas d'urgència ha de ser sempre en un lloc visible i de fàcil accés

Guia per a l'escola

29

Immunitas Vera

Què fer en cas de reacció al·lèrgica

Nom:

1r tel:

2n tel:



061

Urgències
mèdiques

Primers símptomes;
urticària, picors, edema.



Antihistamínics

Símptomes respiratoris;
dificultat per respirar; tos,
xiulets, ofec.



Broncodilatadors

Agreujament dels símptomes; Shock, desmai, hipotensió...

Adrenalina



061 immediatament

Adreject®, ha estat dissenyat per poder ser administrat per qualsevol persona, i s'ha de considerar una mesura de **primers auxilis**.



1. Retirar la tapa gris de seguretat.

2. Subjectar l'autoinjector per la zona intermitja, i col·locar l'extrem negre a la part externa de la cuixa, en angle recte com al dibuix.

3. Pressionar enèrgicament contra la cuixa, fins que se senti o s'escolti funcionar el mecanisme, mantenir l'autoinjector en aquesta posició durant 10 segons. Retirar i aplicar un petit massatge.

Associació d'al·lèrgics alimentaris i al làtex de Catalunya

Protocol d'actuació en cas d'urgència mèdica de l'alumne:

Nom i Cognoms:

Edat:

Curs i grup:

Tutor/a:

Al·lèrgies:

Foto

Reaccions que presenta:

Síntomes

<u>Cutanis</u>	<u>Digestius</u>	<u>Respiratoris</u>	<u>Anafilàctics</u>
Urticària	Vòmits	Rinitis, tos, xiulets,	Desmai
Angioedema	Diarrees	dificultat per	Hipotensió
Dermatitis	Aversió aliment	respirar	Síncope
Davant d'aquests símptomes s'ha d'avisar als pares. No deixar mai al nen/a sol		Aquests símptomes són greus i s'ha d'auxiliar immediatament al nen/a No deixar mai al nen/a sol	

* L'anafilaxi és una reacció al·lèrgica generalitzada

Aquests símptomes poden canviar ràpidament i posar en perill la seva vida

Telèfons de contacte:

Tel. 1que correspon a:.....

Tel. 2que correspon a:.....

Tel. 3que correspon a:.....

Protocol d'actuació davant una reacció al·lèrgica a l'escola (AEPNAA)



AEPNAA



PROTOCOL D'ACTUACIÓ DAVANT UNA REACCIÓ AL·LÈRGICA A L'ESCOLA

Alumne:

Pes:

Edat:

Tutor(a)/ Professor(a):

Curs:

Pare/Mare/Representant:

Telèfon(s) d'avís:

Lloc de la medicació:

Foto nen

Al·lèrgic/a a:

Asmàtic

☐ No

☐ Sí !

Alt risc per a reaccions greus

PAS 1: AVALUAR I TRACTAR⁽¹⁾



1 Picor a la boca, lleu granissada al voltant de la boca o els llavis, boca inflamada.

ADMINISTRAR
Per emplenar
l'al·lèrgic/leg/el pediatre



2 Urticària, faves, granissada, picor o inflamació d'extremitats o altres zones del cos.



3 Nàusees, dolor abdominal, diarrea, vòmits



4 Picor d'ulls, ulls vermells, llagimeig, picor nasal, esternuts de repetició, mocs abundants.



5 Gola tancada, ronquera, tos repetitiva, llengua/parpelles/llavis/orelles inflats.

ALTELLUS 0,15/0,30



6 Respiració entretallada, tos repetitiva, tos seca, esgotament, llavis o pell blavosos.

ALTELLUS 0,15/0,30



7 Pols dèbil, pressió arterial baixa, esvaiment, pal·lidesa, llavis o pell blavosos.

ALTELLUS 0,15/0,30

1) Davant reaccions ràpidament progressives, encara que els símptomes que es presenten no siguin greus (els recollits a les vinyetes de la 1 a la 4), es recomana administrar adrenalina (ADRENALINA AUTOINJECTABLE 0,15/0,30) precoçment per evitar la progressió a una reacció greu (síntomes recollits a les vinyetes 5, 6 i 7).

2) En nens amb símptomes recollits a les vinyetes 7 (afectació cardiovascular) és convenient mantenir-los estirats de panxa enlaire i amb els peus aixecats.

3) Un cop administrada la medicació **SEMPRE** s'ha de traslladar el nen a un centre mèdic.

PAS 2: AVISAR

TRUCADA D'EMERGÈNCIA

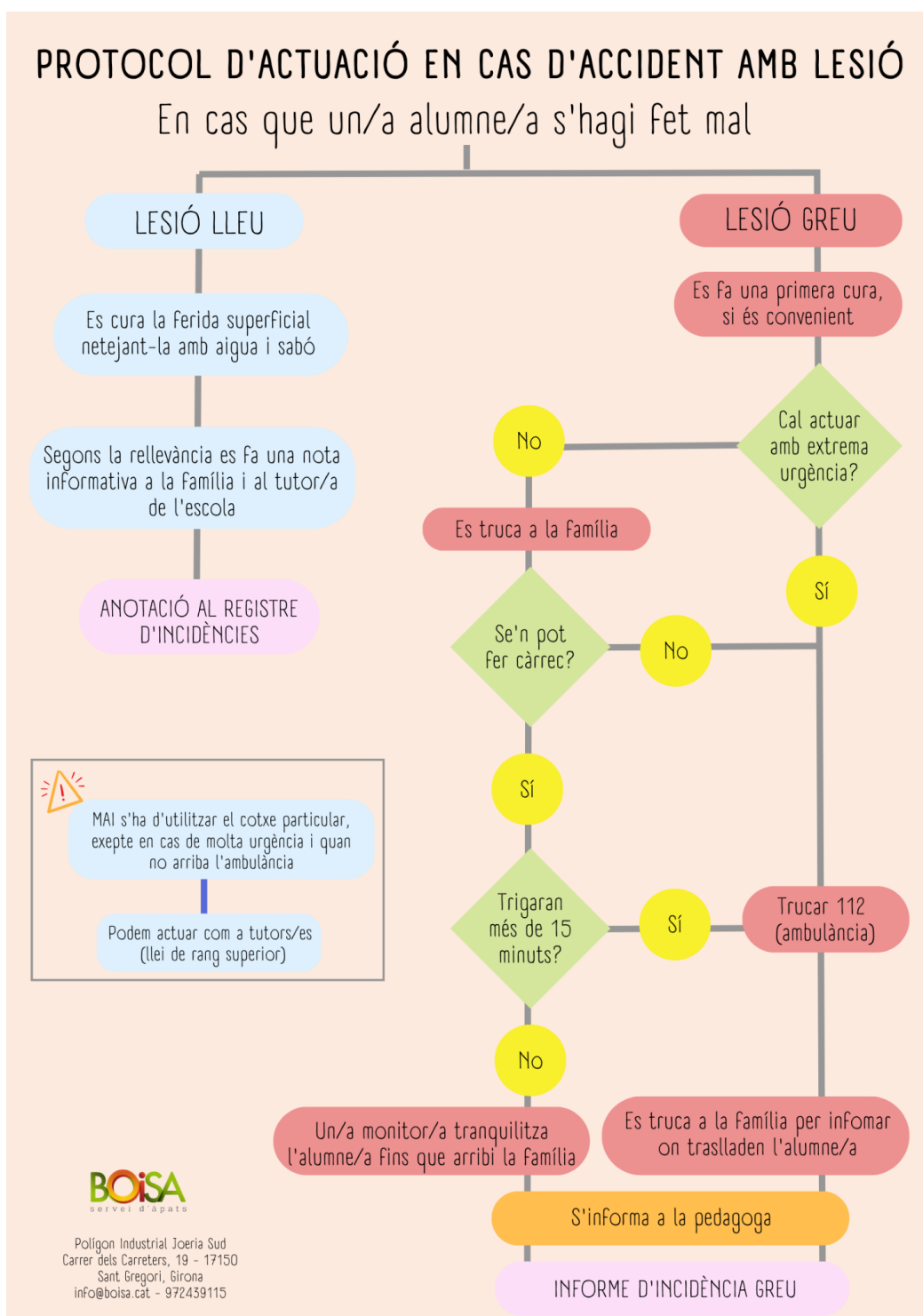
1. NO DEIXEU MAI SOL EL NEN

2. Truqueu a urgències (Tel.:) i comuniquen que és una reacció al·lèrgica.

3. Encara que el pare/la mare/el representant legal no pugui ser contactat, no dubteu en medicar i portar el nen a una instal·lació mèdica.

1/2

ANNEX 4



ANNEX 5

L'estimació anual del malbaratament alimentari, en endavant "MA", servit per comensal és de **38,6g/ dia**, durant el curs 24-25.

	Primer trimestre	Segon trimestre	Tercer trimestre	Estimació anual
Curs 23-24	54g/dia	46g/dia	33,5g/dia	44,5g/dia
Curs 24-25	36g/dia	39g/dia	41g/dia	38,6g/dia

D'acord amb les dades obtingudes, els principals punts crítics i les causes del malbaratament són:

Punts crítics	Causes del MA
El malbaratament dels comensals és superior al de cuina	Excés de menjar en el plat dels infants que no permet l'aprofitament
Del malbaratament de cuina, gairebé tot és degut als aliments sobrants	Excés de producció
Referent a les postres, es malbarata més fruita que iogurt.	Calibres massa grans Excés de quantitat
Els grups d'aliments que comporten un major malbaratament són els llegums, l'arròs integral, la fideuà i el peix	Baixa acceptació
Hi ha malbaratament diari de pa	Excés de compra

PROGRAMA D'ACCIONS

Durant el curs escolar 25-26, la recollida de dades es farà durant tres setmanes, del 20 al 24 d'octubre, 2 al 6 de febrer i del 13 al 18 d'abril.

L'objectiu quantitatiu de prevenció del MA del curs 2025-2026 és no superar el valor obtingut de 38,6g dia/ comensal. Es farà d'acord amb el següent calendari d'actuació:

Accions	Descripció	Indicador de seguiment	Persona responsable
Revisar el gramatge de l'emplatat	Supervisar l'emplatat i l'autoservei dels infants, per reduir el malbaratament dels comensals.	Reducció de la mitjana diària de malbaratament per sota de 5kg	Equip de monitoratge
Millorar la informació a cuina sobre els aliments sobrants	S'informarà el personal de cuina sobre els plats que han tingut un major malbaratament, per ajustar-ne les quantitats.	Manteniment o reducció dels 28g dia/ comensal de mitjana	Coordinadora Cuinera
Revisió de les fitxes tècniques	D'acord amb el punt anterior, es revisarà les fitxes tècniques per reduir el MA el següent dia de producció.	Manteniment o reducció dels 28g dia/ comensal de mitjana	Cap de cuina
Revisar el menú mensual	Revisió del menú mensual per combinar els plats amb bona acceptació i menys.	Reducció del MA dels plats de verdures i llegums, a menys de 2kg	Nutricionista Coordinadora de menjador
Revisar els calibres de les fruites i els peixos	Ajustar els calibres de les fruites i els peixos en funció de l'edat.	Manteniment o reducció dels valors obtinguts	Cap de Compres Cap de Cuina
Controlar el malbaratament sistemàtic del pa	Calcular la quantitat de pa malbaratat diàriament per ajustar les quantitats, oferir-lo a demanda o bé reaprofitarlo	Reducció del MA per sota de 500g/ diaris.	Cuiner Cap de compres

Tot plegat anirà acompanyat d'un programa educatiu als infants, d'acord amb el següent calendari:

Nom de l'acció	Descripció	Indicador	Grup a qui va dirigit	Responsable	Data
----------------	------------	-----------	-----------------------	-------------	------

Implicació de l'alumnat en la quantificació	Participació dels infants en la separació i el pesatge de les dades	Realització de la quantificació	Primària	Coordinadora	3 setmanes de la recollida de dades
Celebració del dia mundial de l'alimentació	Menú especial relacionat amb l'alimentació sostenible i activitats relacionades	Cartell divulgatiu de la jornada	Tot l'alumnat	Equip de cuina i monitoratge	16 d'octubre
Pesa i pensa	Conscienciació i sensibilització de MA, a través de l'anàlisi de dades	Realització de la quantificació	Primària	Coordinadora	Del 20 d'octubre al 19 de desembre
Joc de la seguretat alimentària i nutricional sostenible	Jugar al joc, en col·laboració amb l'ONG sense fronteres, per visibilitzar i sensibilitzar la seguretat alimentària	Creació de contingut multimèdia	Primària	Coordinadora	2n trimestre
Cartell "Compromís de futures accions"	Creació d'un cartell visual amb les accions que creuen que es podrien implementar pel curs vinent, per tal de reduir el MA	Creació del cartell	5è primària	Monitor/a de referència i la coordinadora de menjador	Tercer trimestre