

PLA DE FUNCIONAMENT DEL
MENJADOR

ESCOLA GALCERAN DE PINÓS

2021-22



Escola Galceran de Pinós
Avda/Reina Elisenda nº2-6
08695 Bagà
938244116
a8001522@xtec.cat

<https://agora.xtec.cat/ceip-galceran-de-pinos/>

El pla de funcionament de menjador del curs 21-22 ha estat aprovat per la directora i pel Consell Escolar de l'escola Galceran de Pinós en la sessió del dia 9 de novembre de 2021.

12 de novembre de 2021

La presidenta

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lara Saenz Fortes', with a long horizontal stroke extending to the right.

Lara Saenz Fortes

La secretària

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Montserrat Balaguer Espelt', with a large circular flourish above the name.

Montserrat Balaguer Espelt

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS	3
2. ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR	3
2.1. Usuaris/es	3
2.2. Instal·lacions	3
2.3. Preu i pagament dels menús	4
2.4. Gestió	4
2.5. Contractació del personal	5
2.6. Neteja de les dependències	5
2.7. Característiques del menjador escolar	5
3. ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR	5
3.1. El menjar es prepara a les instal·lacions de l'escola.	5
3.2. Subministrament de matèries primeres	5
4. ELABORACIÓ DELS MENÚS	6
5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR	6
5.1. Assistència al menjador escolar	6
5.2. Horari i descripció de les activitats	6
5.3. Activitats de lleure	6
5.4. Hàbits i normes del menjador escolar	7
5.5. Orientacions per als alumnes que es queden a dinar	7
5.6. Sortides en horari del temps del migdia	8
5.7. Autoritzacions a medicaments	8
5.8. Protocol d'accidents	8
5.9. Comunicació amb les famílies	8
5.10. Comunicació amb l'escola	9
6. FUNCIONS DEL PERSONAL DE MENJADOR	9
6.1. Coordinador/a de menjador	9
6.2. Monitors/es	9
6.3. Cuiner/a	10
6.4. Personal de neteja	11
7. AJUTS MENJADOR ESCOLAR	11
8. COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR	11
8.1. Comissió de menjador	11
8.2. Inspecció Anual	12
9. PLANS DE CONTROL	12
10. ASSEGURANÇA	17
ANNEXOS	18

1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS

El menjador escolar és un espai educatiu per l'alumnat de l'escola, comprèn l'espai de temps entre les classes del matí i les de la tarda. L'alumnat dina i fa activitats lúdiques i d'esbarjo. Aquesta activitat es desenvolupa a l'espai del menjador, també al pati i en altres llocs de l'escola sota la vigilància dels/les monitors/res contractades per l'empresa que ofereix el servei de menjador.

El Consell Comarcal és el màxim responsable d'aquest servei, mitjançant conveni amb l'Ajuntament.

2. ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR

2.1. Usuaris/es

Són principalment els usuaris de l'escola, és a dir l'alumnat, el professorat, el monitoratge i el personal de suport educatiu com vetlladores o altres.

També pot ser utilitzat, prèvia aprovació de l'Ajuntament, per l'alumnat de l'Institut de l'Alt Berguedà que ho sol·liciti i les persones del poble que ho necessitin.

Per saber el nombre diari d'usuaris del centre que faran ús d'aquest servei, el professorat amb la col·laboració de l'alumnat de 6è curs, elabora una llista que entrega al personal de cuina entre les 9 i 2/4 de 10 del matí.

En cas de que un alumne/a o un grup classe estigui en situació de confinament, aquests podran utilitzar aquest servei notificant-ho abans de les 9:30 i algun familiar haurà de venir a buscar el menjar abans de les 12:30.

Si un alumne/a es posa malalt al llarg del matí i ja estava apuntat al menjador es podrà endur el menjar a casa.

2.2. Instal·lacions

Les instal·lacions són propietat de l'Ajuntament de Bagà, el mobiliari, els electrodomèstics i el parament de la cuina són de l'escola.

(ANNEX 1 - Inventari del parament del menjador)

Per fer front a la renovació i manteniment d'aquest parament i mobiliari l'escola fixa una taxa mínima de 1.000€ anuals a l'empresa que aquesta farà efectiva a principi de curs. Aquesta taxa es pot veure reflectida en diners o en reformes i parament pel menjador.

2.3. Preu i pagament dels menús

Per aquest curs 21-22, el preu del servei per l' alumnat queda fixat en 6,15.-€, ja que el cost del monitoratge és assumit per l'Ajuntament de Bagà. Està estimat que el cost real seria entre 8,33€ i 9,05€.

El preu inclou el menú , el servei de monitoratge i l'IVA. La modificació d'aquest preu ha de ser proposada per l'ajuntament i aprovada pel Consell Comarcal.

(ANNEX 2 - Full informatiu menjador escolar curs 21-22)

L'escola facilita les dades bancaries de facturació de cada usuari i l'empresa adjudicatària s'encarregarà del cobrament dels rebuts mensuals a les famílies dels usuaris a excepció dels que reben beca 100% del Consell Comarcal. Les famílies de l'alumnat que reben una beca inferior al 100% hauran de fer-se càrrec de de la diferència del cost. En alguns casos aquesta diferència està subvencionada per alguna organització d'ajuda com Càritas.

L'empresa adjudicatària s'ha d'autofinançar amb el preu del servei de menjador que els usuaris paguen i ha de fer-se càrrec de les despeses en la reposició del parament i estris de cuina fins a un màxim de 1.000.-€ anuals segons s'indica al punt 2.2.

2.4. Gestió

El Consell Comarcal del Berguedà és qui té les competències per gestionar la gestió del menjador sota direcció i delegació del Departament d'Educació.

La gestió del servei escolar de menjador es podrà realitzar a través de convenis amb establiments oberts al públic, entitats o institucions que ofereixin garantia suficient de la correcta prestació del servei.

Doncs, l'escola Galceran de Pinós va demanar, mitjançant escrit de data 23/04/2021, que l'Ajuntament de Bagà es fes càrrec de la gestió del menjador escolar. Aquest se'n fa el càrrec aquest curs 21-22 inicialment a través de la empresa adjudicatària Fundació Salarich Calderer i posteriorment a l'adjudicatari del concurs públic convocat a tal finalitat.

El Consell comarcal té la funció d'inspeccionar, controlar i vigilar el servei. El Consell Escolar de centre també ha de fer un seguiment del funcionament i pot donar orientacions i recomanacions del menjador escolar, a través dels membres de la comissió de menjador. Les funcions principals d'aquesta comissió estan recollides en les Normes d'organització i funcionament de centre NOFC.

Els membres del Consell Escolar, també són els responsables d'aprovar aquest Pla.

2.5. Contractació del personal

L'empresa adjudicatària del servei del menjador contracta el personal que necessita per fer el servei: cuiner/a, monitors/res, personal de neteja, etc. Aquests contractes han de ser legals, regulats i han de tenir una seguretat social personal.

És responsabilitat de l'Ajuntament de Bagà supervisar la correcta formació del personal de cuina i dels /les monitors/res realitzada per l'empresa adjudicatària.

2.6. Neteja de les dependències

El personal destinat a la cuina tindrà cura de la neteja de la cuina, rebost, menjador i zona de piques. La neteja de la resta d'espais que s'utilitzen i que l'escola cedeix com la biblioteca, aula tallers i aula de psicomotricitat van a càrrec de la neteja del centre escolar.

2.7. Característiques del menjador escolar

El menjador està inscrit en el registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya, es tracta d'una cuina de menjador escolar. Anualment el Departament de Salut a través de la Secretaria de Salut Pública envia un inspector per visitar i inspeccionar les instal·lacions, els processos, autocontrols i les condicions sanitàries del menjador escolar. Aquest elabora una acta amb les deficiències que cal corregir i les correccions que s'han fet. L'escola ha de fer arribar aquesta acta a l'Ajuntament de Bagà i al Consell Comarcal del Berguedà.

3. ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR

3.1. El menjar es prepara a les instal·lacions de l'escola.

La cuinera és la responsable del bon funcionament. Coneix les característiques d'ús dels diferents electrodomèstics, els requeriments higiènics, sanitaris i té la formació adequada. Com ja hem dit abans, oferir aquesta formació als seus treballadors és responsabilitat de l'empresa adjudicatària amb la supervisió del titular del servei.

3.2. Subministrament de matèries primeres

L'empresa adjudicatària conjuntament amb el personal de cuina, s'encarreguen de fer les comandes i distribuir-les en les condicions necessàries. S'utilitzaran proveïdors de la zona i productes de proximitat sempre que es pugui. Especialment es tindrà cura en que la carn, la fruita i la verdura siguin de qualitat.

4. ELABORACIÓ DELS MENÚS

Els menús mensuals els elaboren les dietistes de l'empresa adjudicatària, i l'envien per correu web al centre, es passa a la cuina i es posa a la pàgina web de l'escola.

(ANNEX 3 - Menú escolar del mes d'octubre)

Arriben diferents models, el menú bàsic i les variants per les diferents al·lèrgies i intoleràncies.

(ANNEX 4 - Menú escolar del mes d'octubre per a celíacs)

L'alumnat que tingui alguna al·lèrgia, intolerància o hagi de fer dieta han de portar un informe o justificant mèdic.

5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

5.1. Assistència al menjador escolar

Al matí un alumne/a de 6è passa la llista de menjador per cada classe, els/les mestres anoten marcant una creu als alumnes que es quedaran a dinar. A partir de les 10h del matí l'alumne/a que s'esborri o marxi haurà de pagar el menú. Un alumne que arribi més tard a l'escola i es vulgui quedar a dinar haurà de demanar al menjador si es pot quedar. Normalment no hi ha d'haver cap problema. Des del centre recomanem a les famílies que ens informin quan hi han incidents d'aquest tipus.

5.2. Horari i descripció de les activitats

L'alumnat d'Educació Infantil i de Cicle Inicial dinen en el primer torn, al voltant de la 1 del migdia. Quan surten de les aules a les 12:30h les monitores recullen l'alumnat d'infantil en el vestíbul 3, al costat de l'aula d'EI3. Utilitzen les lavabos d'aquella zona i la pica de l'aula d'EI3 per rentar-se, ja que és l'únic lloc on hi ha aigua calenta i està adaptada a la seva alçada.

L'alumnat de primària es queda jugant o fent activitats als pati fins que els hi toca anar a dinar. En cas de mal temps van a la biblioteca o a l'aula tallers. L'alumnat de Cicle Mitjà i Superior dina en el segon torn pels voltants de 2/4 de 2. Quan han acabat de dinar continuen amb els jocs o activitats.

5.3. Activitats de lleure

En l'annex hi ha la taula on s'anota la programació de les activitats que l'empresa adjudicatària proposa. Bàsicament es poden resumir de la següent manera:

Dilluns: Activitats esportives i jocs esportiu

Dimarts: Tallers i activitats plàstiques

Dimecres: Joc lliure

Dijous: Jocs de taula, encaixos, construccions...

Divendres: Activitats esportives, jocs participatiu i de grup

En cas de mal temps les activitats com els jocs de taula o veure una pel·lícula es poden realitzar a la biblioteca. També l'alumnat d'Educació Infantil fins a Cicle Inicial poden anar a l'aula de psicomotricitat i utilitzar el material de jocs. En tots dos casos amb la vigilància d'un monitor/a.

(ANNEX 5 – Taula d'activitats mensuals del menjador)

5.4. Hàbits i normes del menjador escolar

L'espai del menjador és educatiu, per tant les normes de funcionament són les mateixes que les de l'escola. Aquestes les tenim recollides a les NOFC *(ANNEX 6 - Normes del menjador escolar)*

El menjador és un espai adequat per reforçar una sèrie d'hàbits que s'aprenen a casa:

- Tenir cura i utilitzar correctament els estris del menjador.
- Menjar i beure correctament; sense pressa, mastegar amb la boca tancada, no parlar ni beure amb la boca plena.
- Fer un bon ús dels aliments i menjar la quantitat necessària.
- Seure correctament i no aixecar-se de la cadira sense permís.
- Deixar recollit el lloc on s'ha menjat.
- Parlar amb un to de veu adequat per tal d'afavorir un bon ambient.
- Ser responsable de les tasques que se li encomanen i mostrar-se col·laborador/a.
- Respectar els materials, els espais i instal·lacions de l'escola
- Dirigir-se amb respecte als monitors/es, als companys/es i a qualsevol persona que hi hagi en el recinte escolar.
- Tenir cura dels alumnes més petits o petites.
- Propiciar un ambient de convivència i respectar el dret de la resta de comensals per tal de poder gaudir junts del temps de lleure.

L'alumnat té el deure de respectar els drets i les llibertats de tots els membres del menjador, per tant ha de respectar la normativa vigent.

Les faltes comeses podran ser considerades LLEUS i GREUS.

És important que hi hagi una col·laboració per part de l'alumnat en les tasques diàries del menjador, sobretot per part dels infants més grans. Aquests haurien de realitzar tasques com ajudar a parar i desparar taula, netejar el seu espai,...

5.5. Orientacions per als alumnes que es queden a dinar

Com ja s'ha dit abans, cada matí es passa la llista de menjador per les diferents aules i el tutor/a anota qui es queda.

Els familiars dels infants hauran de notificar al tutor/a o directament a la cuina si hi ha un nen o nena que ha de seguir una dieta especial. Si és per prescripció

mèdica, caldrà adjuntar el certificat. També són aquests qui han d'avisar a les monitores quan vinguin a buscar un alumne en aquesta franja.

A cada nen/a se li posarà un mínim de menjar al plat que s'haurà d'acabar. Es començarà a servir el menjar quan tothom estigui assegut i en ordre.

En cas de que un alumne/a tingui un comportament inadequat, s'adoptaran mesures a fi de corregir els actes contraris a les normes establertes i les conductes greument perjudicials per la convivència i pel bon funcionament.

També és un espai on s'ha de vetllar per la higiene. De 3r a 6è hauran de dur un estoig marcat amb el nom, un dentífric i raspall de dents, que haurà d'estar en bon estat i es canviarà cada trimestre. Aquesta mesura es pot ampliar a tots els usuaris d'Educació Infantil i Cicle Inicial. També, abans d'entrar al menjador se'ls farà anar al lavabo i rentar-se les mans.

5.6. Sortides en horari del temps del migdia

Cap alumne/a que es quedi en l'espai de menjador pot sortir sense un justificant de la família.

5.7. Autoritzacions a medicaments

La presa de medicaments sempre ha d'anar acompanyat d'un certificat mèdic on s'especifiqui la dosi, l'hora de la toma i la data de final del tractament. També caldrà un justificant signat per la família on s'autoritza que el personal del menjador pugui donar el medicament.

5.8. Protocol d'accidents

El protocol d'accidents i/o malalties dins l'espai de menjador és el mateix que el de l'escola.

En cas que sigui un cas molt greu, primer de tot s'avisarà als serveis d'urgències, després s'avisarà a la direcció del centre i finalment a la família.

En el cas de que l'emergència no sigui greu, el personal de menjador trucaran directament a la família per tal de que el puguin venir a recollir i informaran a l'equip directiu o al tutor/a de l'alumne/a.

5.9. Comunicació amb les famílies

El personal de menjador tindrà accés al llistat telefònic dels familiars de l'alumnat del centre.

També, trimestralment s'entrega un informe on es valoren diferents aspectes de l'espai del menjador.

(ANNEX 7 - Informe del menjador escolar)

5.10. Comunicació amb l'escola

El personal de menjador és l'encarregat d'informar al tutor/a corresponent, o a l'equip directiu, si cal, de si hi ha hagut algun incident o accident durant l'espai del menjador.

6. FUNCIONS DEL PERSONAL DE MENJADOR

6.1. Coordinador/a de menjador

En el nostre centre només cal una coordinadora. L'horari ha de ser el mateix que el del servei, com a mínim. Les seves tasques són les següents:

- Fer el seguiment i la supervisió del personal.
- Mantenir reunions de coordinació, sempre que siguin necessàries, amb el personal de menjador i la direcció del centre per fer el seguiment.
- Tenir cura de les instal·lacions.
- Posar en coneixement de la direcció del centre escolar qualsevol informació i incidència que es produeixi.
- Fer arribar a la direcció del centre el full de menús mensual, per tal de que aquest pugui lliurar còpies als usuaris.
- Comptabilitzar els menús i passar-los a les llistes.
- Responsabilitzar-se de la programació de les activitats concretes.
- Tenir cura que es respectin tant el material com els espais que s'utilitzin.
- Revisar les graelles d'assistència al menjador i gestionar els impagats.
- Delegar les tasques específiques al personal del servei.
- Fer servir les dinàmiques de grup que consideri necessàries per mantenir el grup de monitors motivat i engrescat durant el servei.
- Vetllar per l'aplicació del pla de neteja i del pla de bones pràctiques en el menjador.

6.2. Monitors/es

El nombre de monitores de menjador pot variar en funció del nombre d'usuaris, però habitualment ronda entre 2 i 3, la cuinera i el personal de neteja també poden fer aquestes funcions un cop han finalitzat les seves tasques. L'horari ha de ser arribar una mica abans de que comenci el servei i finalitzarà una mica després. Les seves tasques són les següents:

- Ser puntual amb l'horari de treball.
- Passar llista al seu grup d'alumnes i controlar l'assistència.
- Vetllar, perquè durant el temps de migdia l'alumnat no surti del centre i estigui als llocs assignats, segons les activitats que es duguin a terme.
- Motivar i engrescar els nens en les activitats lúdico-educatives.
- Educar els alumnes en els hàbits i normes bàsiques de convivència.

- Tenir cura de les instal·lacions.
- Mostrar respecte vers la feina de la resta de companys i coordinar juntament el temps de menjador.
- Procurar que els alumnes mengin de tot.
- Tenen la responsabilitat de la vigilància del pati i els espais que s'utilitzen en el temps de migdia.
- Utilitzar el diàleg com a eina per la resolució de conflictes.
- Atendre als alumnes en cas d'accident d'acord amb la normativa del centre.

6.3. Cuiner/a

En el nostre centre només cal una cuinera. El seu horari ha de permetre tenir el menjar a punt pel servei i després deixar la cuina en bones condicions. Les seves tasques són les següents, no obstant pot realitzar tasques de monitoratge si es considera oportú:

- És responsabilitat del cuiner la quantitat i la qualitat del menjar.
- Respectar l'ordre dels menús i la seva elaboració. Comunicar a la coordinadora, si és el cas, de qualsevol canvi i/o variació del menú.
- Estar al corrent de totes les dietes, intoleràncies i al·lèrgies dels alumnes que gaudeixen del servei de menjador.
- Disposar d'una graella actualitzada de totes aquestes incidències.
- Al final de cada mes, facilitar a l'empresa adjudicatària, la llista d'assistència dels alumnes que han fet ús del servei.
- Tenir cura de les instal·lacions.
- Posar en coneixement de la direcció del centre escolar i de l'empresa adjudicatària qualsevol informació i incidència que es produeixi.
- Fer un informe de seguiment de cada alumne que fa ús del servei.
- Verificar la relació d'estris i utensilis a l'hora de l'àpat a disposició dels alumnes, dels mestres i de les monitores, i de la seva reposició si es dona el cas.
- Disposar del material i estris necessaris per a la correcta elaboració del menjar.
- Comunicar a la coordinadora i/o a la direcció del centre la necessitat o la manca de material i de la seva compra.
- Mantenir al final de cada dia el lloc de treball en bones condicions.
- La relació del personal de cuina amb les monitores de menjador, serà respectuós i cordial, així com amb la resta del personal laboral.
- Assistir a les reunions de l'equip de treball del servei de menjador

6.4. Personal de neteja

Per realitzar les tasques de neteja només cal una persona més, ja que la cuinera i les monitores ajuden a realitzar les diferents tasques. No obstant, les tasques específiques són les següents:

- Tenir cura de les instal·lacions.
- Realitzar les tasques pròpies de neteja de menjador tenint especial cura en la utilització dels materials encomanats.
- Seguir el pla de neteja

7. AJUTS MENJADOR ESCOLAR

Alguns alumnes del centre tenen beques de menjador, les facilita el Consell Comarcal del Berguedà. Cal fer la sol·licitud i complir unes condicions. Aquestes poden ser del 70% o del 100%. La beca del 100% la reben l'alumnat amb necessitats socioeconòmiques o els alumnes que s'han de desplaçar fora del seu municipi de residència per inexistència en aquest d'oferta del nivell educatiu corresponent. En cas de les beques inferiors al 100%, la família pot decidir si l'alumne es queda cada dia i paguen la part que no queda coberta per la beca o bé, l'alumne es queda a dinar els dies del mes fins a exhaurir el total de la beca.

Alguns familiar d'alumnes amb beques parcials demanen als representants locals de l'entitat Càritas si poden subvencionar la part fins arribar a la totalitat Normalment són famílies ateses pels serveis socials, i aquests els hi faciliten aquesta ajuda.

8. COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

8.1. Comissió de menjador

Vetlla pel bon funcionament del menjador escolar. Revisa el servei, el pla de funcionament i el compliment de les normes de menjador. Ocasionalment, pot prendre mesures correctores, no establertes en les normes, per resoldre incidències i millorar el servei.

Està formada per: Representant del consell comarcal

Representant dels mestres

Representant de l'ajuntament

Representant de l' AFA

Representant de l'empresa adjudicatària

8.2. Inspecció Anual

La cuina de l'escola té el permís del Departament de Salut de la Generalitat i consta en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya amb el número RSIPAC 50.06577/CAT des del 15 de novembre del 2016.

Això inclou dues inspeccions anuals a càrrec dels tècnics de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

La direcció del centre signa l'informe o acta que emet el tècnic i es desa a l'escola. S'entrega còpia al Consell Comarcal, a l'Ajuntament i l'empresa adjudicatària.

9. PLANS DE CONTROL

9.1. Pla de control de l'aigua

Punts d'aigua: 2 aixetes de la cuina, 7 aixetes del lavabo. El menjador consta de 2 punts d'aigua que s'utilitzen per agafar l'aigua per la neteja i per agafar l'aigua de beure. L'aigua és directa.

Es comprova setmanalment el nivell de clor lliure de l'aigua (en cas d'obtenir resultats desfavorables, la freqüència serà diària fins que sigui favorable diverses vegades) mitjançant un mesurador Hanna HI701 instruments amb reactius per poder comprovar el Clor lliure. Dosis per comprovar-ho: 3 gotes de reactiu HI93701A-F i 3 gotes de reactiu HI93701B-F. Els valors han d'estar entre 0,2ppm i 1ppm. En cas que els valors estiguin alterats, la cuinera del menjador avisarà l'Ajuntament de Bagà (responsable de la xarxa pública) i s'evitarà que els alumnes beguin d'aquesta aigua. Es compraria de botella envasada.

9.2. Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment

Superfície de neteja, equipaments i estris (plats, gots i coberts)

Es netegen amb un rentaplats automàtic una vegada finalitzat el servei. El detergent utilitzat és Redos-Mat A/B i abrillantador Redos-Brill S/D (M.C. higiene professional). Es netegen entre 60 i 80 graus. S'utilitza aigua calenta.

Cubetes de menjar dels contenidors isotèrmics

Es netegen, de forma manual primer (es passa un fregall i una baieta) i després en el rentaplats, diàriament una vegada finalitzat el servei. El detergent utilitzat és Redos-Mat A/B. S'utilitza aigua calenta.

El terra

Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. S'escombra i es frega. Per fregar s'utilitza un cubell i un pal de fregar. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia) i lleixiu Adept. S'utilitza aigua natural i calenta.

Les taules

Es netegen diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia) i el desinfectant és Zero Natural Force Lactic (Sutter). S'utilitza aigua calenta.

Setmanal o mensualment, es netegen les taules per sota.

Superfícies de treball/taulells

Es netegen diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia) . S'utilitza aigua calenta.

Pica

Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baixeta. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia). S'utilitza aigua calenta.

Microones

En cas que s'utilitzi, es neteja al final del servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia). S'utilitza aigua calenta.

Rentaplats

Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Redos-Mat A/B. S'utilitza aigua calenta.

Al final de la setmana, després de la neteja habitual, es realitza neteja a fons amb Bravo Higienizante (Proquimia). S'utilitza aigua calenta.

Armaris

Es netegen setmanalment una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia). S'utilitza aigua calenta.

Nevera

Es neteja setmanalment una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia). S'utilitza aigua calenta.

Congelador

Es neteja mensualment en dies no lectius o en moments que els alumnes no estan al centre, aprofitant que no hi ha mostres alimentàries. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Bravo Higienizante (Proquimia). S'utilitza aigua calenta.

Armari calent

Es neteja setmanalment amb una baieta, amb pocs detergents.

Material de neteja

Els materials de neteja i detergents es guarden en un armari que no és accessible pels alumnes (tancat en clau). Els detergents utilitzats per la neteja els proporciona la Fundació Salarich Calderer.

Altres elements a netejar

Recipient o moble on es guarden els utensilis de cuina (cullerot, cullera, pinces, tisores...). Es neteja setmanalment una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és Redos-Mat A/B. S'utilitza aigua calenta.

Abans de començar el servei es revisa la neteja de totes les zones i es torna a netejar el material que es trobi brut.

Es disposa de les fitxes tècniques dels productes de neteja i desinfecció que s'utilitzen. Es disposa d'un full de registre per anotar els controls

(ANNEX 8 - Pla de control de neteja i desinfecció)

9.3. Pla de control de plagues

Es guarda la documentació que entrega l'empresa de plagues.

Es comproven visualment els aspectes següents:

- Estat de neteja dels locals i les barreres físiques. Freqüència: diari.
- Estat de manteniment dels locals i les barreres físiques. Freqüència: diari.
- Integritat de les barreres. Freqüència: _____
- Presència d'insectes o rosegadors a les trampes o altres indicis de plagues.
Freqüència: _____

Es disposa d'un full de registre per anotar els controls

(ANNEX 9 - Pla de control de plagues)

9.4. Pla de formació i capacitació del personal

L'equip de treballadors accepta el compromís personal d'aplicar les pràctiques d'higiene següents:

- Compliment de la higiene personal (higiene corporal, rentat de mans, indumentària, etc).

- Absència de símptomes, lesions o malalties per part dels treballadors. Evitant repercutir en la seguretat alimentària.
- Compliment dels bons hàbits higiènics (no fumar, etc) del personal i llurs manipulacions dels aliments (estiba de productes, etc).

Es disposa d'un full de registre per anotar els controls

(ANNEX 10 - Pla de formació i capacitació del personal).

9.5. Pla de control de proveïdors i traçabilitat

Cubetes de menjar dels contenidors isotèrmics

El menjar que és porta a la Llar d'infants s'utilitza contenidors isotèrmics. En cada contenidor hi ha 2 cubetes tapades on hi ha dipositat el menjar. Quan arriba el menjar es comprova la temperatura. La temperatura ha de ser superior a 65 graus pel menjar calent i inferior a 8 graus pel fred.

Per mesurar la temperatura s'utilitza un termòmetre de menjar digital.

Es comprovarà el bon funcionament del termòmetre comprovant que està ben guardat, que té piles i comparant la temperatura amb la d'un altre termòmetre.

9.6. Pla de control de temperatures

Nevera

Tots els aliments amb línia freda han d'anar a la nevera. Els dies que s'han de posar aliments a la nevera es controla la temperatura de la nevera, que ha d'estar a 4°C.

Per mesurar la temperatura de la nevera s'utilitza un termòmetre.

Congelador

S'hi guardaran les mostres diàries de menú testimoni. Ha d'estar a una temperatura de -18°C com a mínim. Per mesurar la temperatura del congelador s'utilitza un termòmetre.

Armari calent

L'armari calent ha de disposar de termòmetre que estigui situat a l'exterior, fàcilment visible i la temperatura ha d'arribar als 70°C per aconseguir que el menjar es mantingui a 65°C.

Es disposa d'un full de registre per anotar els controls de temperatures

(ANNEX 11 - Pla de control de temperatures.)

9.7. Pla de control d'al·lèrgens

Es tenen en compte les mesures que garanteixen la separació i la identificació de les matèries primeres al magatzem:

- Els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies s'emmagatzemen en contenidors tancats i separats dels altres aliments.
- Els productes s'emmagatzemen en els seus envasos originals o es transvasen en altres recipients en condicions adequades d'higiene i d'estanquitat i, mantenen totes les seves dades identificatives.
- Els productes en pols o líquids (farina, salses...) es manipulen amb cura i es tanquen bé per evitar vessaments accidentals.

9.8. Pla de control de residus

Hi ha un cubell d'escombraries tapat per a cada tipus de residu (plàstic, orgànic, paper, rebuig i vidre), s'utilitzen els del Consell Comarcal del Berguedà. La mida del contenidor ha de ser proporcional al volum de residus que es generen al menjador. Cada dia la monitora retira les escombraries, una vegada finalitza el servei.

9.9. Altres procediments

Mostra menú testimoni

Es recullen 200g/ml de cada plat, l'equivalent a una ració i es guarden 7 dies en congelació, correctament etiquetat (per exemple: es posa el dia de la setmana o la data amb un retolador permanent).

Instrucció de mesura del clor

S'escriu de manera entenedora el procediment de mesurar el clor.

Contrastació dels termòmetres

Es comparen dos termòmetres posant-los per exemple a la nevera i comprovant-ne el resultat. Si la diferència és inferior a un grau, es considera correcte però si és superior, se substitueix el termòmetre que no funciona correctament per un de nou.

9.10. Comprovació dels plans de control

Cada mes es realitzarà un seguiment i es comprovarà que es segueixin tots els plans de control:

- El Pla de control de l'aigua
- El Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment.
- El Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat

- El Pla de control de temperatures
- Les mostres de menú testimoni.
- El tractament de residus.

La persona responsable de la comprovació serà el/la director/a de l'escola.

Les comprovacions es realitzaran in situ i es disposarà d'un full de control on s'anotarà si les comprovacions dels Plans són correctes i si hi ha incidències. Si hi ha alguna incidència la directora avisarà al responsable de la gestió. (aquest curs a l'Ajuntament).

(ANNEX 12 - Registre d'incidències i mesures correctores.)

10. ASSEGURANÇA

L'empresa adjudicatària del servei és la titular de l'assegurança i de forma subsidiària ho és l'assegurança del titular del servei.

ANNEXOS

ANNEX 1 - Inventari del parapent del menjador

Inventari cuina

Actualitzat octubre de 2021			
<u>Descripció</u>	<u>Quantitat</u>		
		Cuina de sis focs amb forn i planxa de butà	1
		Campana extractora	1
		Pica de dos forats amb aixeta	1
	1	Fregidora elèctrica i moble d'acer inoxidable	1
	1	Congelador	1
	1	Rentaplats	1
	1	Càmera frigorífica	2
	1	Penjadors de jaquetes	2
	1	Gots de plàstic de colors	32
	1	Envasos plàstic per guardar aliments 13.7L	4
	1	Envasos plàstic per guardar aliments 30.5L	2
	1	Envasos plàstic per guardar aliments 6,5L amb reixa	4
	1	Escumadera acer	2
	1	Escumadera gran patates fregides	1
	2	Culleró petit acer	9
	1	Culleró mitjà acer	2
	1	Culleró alumini gran	3
	2	Culleró fusta	1
	1	Plats plans Durelex	76
	18	Plats fondos Durelex	74
	79	Plats de postre Durelex	64
	1	Forquilles acer	96
	1	Forquilles postre acer	89
	1	Ganivets acer	168
		Culleres acer	119
		Culleres acer postre	58
		Gots Durelex	65
		Gerres acer	12
		Estisores alumini	1
		Ganivet de pa amb serreta	1
		Ganivet acer	3
		Batedora alumini gran	1
		Saler metall	1
		Setrill vidre	1
		Plates amanida alumini amb costat ondulat llargues	6
		Plates amanida alumini amb costat llis llargues	14
		Plates pa alumini	11
		Embut plàstic	1
		Fusta per tallar	2
		Cubell deixalles amb tapa	1
		Posacuberts pel rentaplats	3
		Bàscula Cely	1
		Ganxos carn acer	2
		Sopera d'acer	4
		Escorredora alumini 2 nanses 40 cm	1
		Paella dues nanses 32 cm	1
		Triturador mod. 330	1
		Cassola amb tapa alumini 60 cm	1
		Obrellaunes inox	1
		Peu rentaplats	1
		Ensaladeres/ rentafrites	2

ANNEX 2 - Full informatiu menjador escolar curs 21-22

Estimades Famílies;

Com ja sabeu el menjador és un servei que l'escola ofereix a tots els seus alumnes, des de P3 fins a 6è.

Però aquest any tenim canvis! L'empresa de la Vila **FUNDACIÓ SALARICH CALDERER** es farà càrrec del seu funcionament. El menjar es farà a les cuines de l'escola, amb productes de proximitat i amb les treballadores que ja fa anys que es dediquen als nostres infants.

Els menús del menjador els trobareu com sempre a la pàgina web <http://agora.xtec.cat/ceip-galceran-de-pinos/> i a la cartellera.

Fem un petit recordatori de les **NORMES GENERALS:**

- ❖ L'espai del menjador és educatiu, les normes de funcionament són les mateixes que les de l'escola. Cal que els alumnes es comportin amb respecte cap als monitors/es, companys i materials.
- ❖ A cada nen/a se li posarà un mínim de menjar al plat que s'haurà d'acabar. Es començarà a servir el menjar quan tothom estigui assegut i en ordre.
- ❖ Per gaudir del servei de menjador cal comunicar-ho abans de les 10h. del matí. En el cas d'haver-se d'esborrar, caldrà fer-ho abans de les 11h. A partir d'aquesta hora es facturarà el servei tant si s'utilitza com si no.
- ❖ De 3r a 6è hauran de dur un estoig marcat amb el nom, un dentífric i raspall de dents, del qual caldrà controlar la higiene i canviar-lo cada trimestre. També, abans d'entrar al menjador se'ls farà anar al lavabo i rentar-se les mans. Els alumnes de P3 poden portar un coixí i una manteta per dormir.
- ❖ S'establiran 2 torns d'alumnes per dinar, i a cada torn hi haurà els grups estables separats, de P3 a 3er i de 4rt a 6è sense que els alumnes estiguin en contacte.

- ❖ Els/les alumnes de P3, P4 seran recollits per les monitores a les 12:30h a les seves aules. Els/les alumnes de P5, 1er, 2on i 3er aniran als seus lavabos i després s'uniran amb els altres al vestíbul per anar al menjador junts a dinar. La resta d'alumnes de primària formen el 2on torn i es quedaran al pati jugant fins l'hora de dinar.

- ❖ Després de dinar, els alumnes sortiran a jugar, els de P3 fins 3er sortiran al pati i els de 4rt a 6è a la pista, hauran de portar la mascareta. En cas de mal temps, s'utilitzarà la biblioteca o l'aula de psicomotricitat (alumnes fins a 3er) sota la supervisió dels monitors/es.

- ❖ Els alumnes més grans de 6 anys utilitzaran mascareta durant els desplaçaments cap al menjador i si comparteixen aula o espai de joc amb altres grups estables. Poden portar una mascareta de recanvi per la tarda.

- ❖ Només per causa justificada i amb autorització signada pel pares o tutors, els/les alumnes a partir de 3er curs, que es quedin al menjador podran sortir del recinte escolar en l'horari del servei.

- ❖ Els alumnes de menjador utilitzaran les piques dels costat del menjador i els lavabos del costat de la biblioteca.

- ❖ Si ocasionalment algun alumne/a necessita una dieta especial, cal que ho comuniqui per escrit al tutor/a.

- ❖ En el cas d'al·lèrgia alimentària comuniqui-ho al servei de menjador immediatament.

PREUS I PAGAMENT:

El preu del menjador és: 6,15.-€

Per facilitar l'administració econòmica del menjador, es prega, domiciliar el seu pagament en qualsevol Caixa o Banc. Cada any s'haurà de domiciliar de nou. En el cas de devolució de rebuts, l'usuari s'haurà de fer càrrec de les despeses bancàries que se'n derivin.

Els alumnes que no tinguin el pagament domiciliat no es podran quedar al menjador. Retorneu aquest full i entregueu-lo a l'escola, encara que només feu ús puntual del menjador. Data límit 1 d'octubre.

Accepto i autoritzo el meu fill/a a fer ús del servei de menjador i a donar aquestes dades personals a l'empresa encarregada.

Nom i cognoms de l'alumne:

Nom i cognoms del pare/mare/tutor:

NIF del pare/ mare/ tutor:

Adreça:

Població:

Telèfon de contacte:

Nom i cognoms del pare/ mare o titular de la llibreta/ compte corrent

.....

ENTITAT BANCARIA:

IBAN:

Signatura del pare/ mare o tutor:



MENJADOR ESCOLAR

CURS 2021-22



ESCOLA GALCERAN DE PINÓS

ANNEX 3 - Menú escolar del mes d'octubre



MENÚ OCTUBRE




DIVENDRES 1
Pèsols amb Patates
Pollastre amb Blat de Moro
Fruita

	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
1er	Patata i Mongeta Tendra	Llenties Estofades	Macarrons Bolognesa	Crema de Verdures	Arròs amb Tomàquet
2on	Hamburguesa de Pollastre Amb Formatge Fresc i Tomàquet	Varetes de Lluç Amb Olives i Blat de Moro	Filets de Peix amb Amaida i Pastanaga Ratllada	Pollastre al Forn amb Ceba i Tomàquet	Tastet a la Planxa amb Enciam i Olives
Postres	Fruita	Macèdona de Fruita	Iogurt	Fruita	Fruita
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
1er			Cigrons Guisats	Crema de Pastanaga	Ensaladilla Russa
2on	FESTA	FESTA	Truita de Patates amb Pastanaga	Peix al Forn amb Patates i Ceba	Llom Amb Amanida
Postres			Fruita	Iogurt	Fruita




	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
1er	Amanida de Llegums	Spaguettis a la Carbonara	Crema de Carbassó	Amanida Completa	Mongeta amb Patates
2on	Truita Francesa amb Amanida	Filet de Peix amb Tomàquet	Croquetes amb Enciam i Pastanaga	Paella Mixta	Cap de Llom amb Tomàquet i Formatge Fresc
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt	Fruita
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
1er	Amanida d'Arròs	Sopa d'Au	Pèsols amb Patates	Cigrons Estofats	Amanida Completa
2on	Filet de Peix amb Pastanaga Ratllada	Pollastre al Forn amb Ceba i Tomàquets	Filet de Peix amb Olives i Blat de Moro	Truita a la Francesa amb Enciam	Pizza!
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Castanyes i Panellets

























ANNEX 4 - Menú escolar del mes d'octubre per a celíacs



MENÚ OCTUBRE

					DIVENDRES 1
					Pèsols amb Patates
					Pollastre amb Blat de Moro
					Fruita
					DIVENDRES 8
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
1er	Patata i Mongeta Tendra	Llenties Estofades	Macarrons SENSE GLUTEN a la Bolognesa	Crema de Verdures 	Arrós amb Tomàquet
2on	Hamburguesa de Pollastre Amb Formatge Fresc i Tomàquet  	Lluç Amb Olives i Blat de Moro  	Filets de Peix amb Aïda i Pastanaga Ratllada 	Pollastre al Forn amb Ceba i Tomàquet	Tastet a la Planxa amb Enciam i Olives
Postres	Fruita	Macèdona de Fruita	Iogurt	Fruita	Fruita
					DIVENDRES 15
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
1er			Cigrons Guisats	Crema de Pastanaga	Ensaladilla Russa
2on	FESTA	FESTA	Truita de Patates amb Pastanaga 	Peix al Forn amb Patates i Ceba 	Llom Amb Amanida
Postres			Fruita	Iogurt 	Fruita

	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
1er	Amanida de Llegums	Spaguettis SENSE GLUTEN a la Carbonara 	Crema de Carbassó 	Amanida Completa	Mongeta amb Patates
2on	Truita Francesa amb Amanida 	Filet de Peix amb Tomàquet 	Croquetes SENSE GLUTEN amb Enciam i Pastanaga  	Paella Mixta 	Cap de Llom amb Tomàquet i Formatge Fresc
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 	Fruita
					DIVENDRES 29
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
1er	Amanida d'Arrós 	Sopa d'Au amb PASTA SENSE GLUTEN	Pèsols amb Patates	Cigrons Estofats	Amanida Completa
2on	Filet de Peix amb Pastanaga Ratllada 	Pollastre al Forn amb Ceba i Tomàquets	Filet de Peix amb Olives i Blat de Moro 	Truita a la Francesa amb Enciam	Pizza SENSE GLUTEN!!  
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Castanyes



ANNEX 6 - Normes del menjador escolar



NORMES DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR:

El menjador és un espai educatiu pels alumnes on l'actitud, els hàbits i el comportament són molt importants.

En general les normes de funcionament del menjador són les mateixes que les de l'escola aquestes estan recollides i aprovades pel Consell Escolar l'any 2014, el document Normes d'organització i funcionament de centre el podeu trobar a la web de l'Escola a l'apartat "Menjador" del Menú que hi ha a la capçalera.

Comissió de menjador:

Tal com estableix en aquestes NOFC, són funcions de la Comissió de menjador: vetllar pel bon funcionament del servei. Està formada per :

- 1- Representant de l'AFA
- 2- Representant de l'Ajuntament
- 3- Representant del Consell Comarcal
- 4- Representant de l'Empresa
- 5- Representants del centre: Cap d'estudis i director/a

Normes generals del menjador escolar:

Els objectius del servei, són l'adquisició d'hàbits bàsics com :

- Tenir cura del estris que utilitza: plats, gots, coberts, gerres...
- Utilitzar els coberts correctament i no menjar amb les mans.
- Parlar amb un to de veu adequat per tal d'afavorir un ambient de tranquil·litat.
- Utilitzar els coberts correctament i no menjar amb les mans
- Utilitzar el tovalló correctament per evitar embrutar-nos i netejar-nos.
- Menjar sense pressa, mastegar amb la boca tancada i no parlar amb la boca plena
- Beure sense aliments a la boca i no vessar aigua.
- Menjar una quantitat adequada d'aliments i evitar deixar-ne en el plat habitualment.

- Fer un bon ús dels aliments (no jugar-hi ni llençar-ne,...)
- Seure correctament i no aixecar-se de la cadira sense el permís dels monitors/es, només quan sigui necessari (desparar taula....)
- Deixar recollit el lloc on s'ha menjat (treure el plat, got, coberts,...i deixar-ho en els llocs indicats)
- Demanar allò que es vol o necessita amb correcció i educadament.
- Ser responsable de les tasques que se li encomanen i mostrar-se col·laborador/a
- Respectar els materials i els espais i instal·lacions de l'escola que s'utilitzin
- Dirigir-se amb respecte als monitors/es , als companys i companyes i a qualsevol persona que hi hagi en el recinte escolar.
- Tenir cura dels alumnes més petits o petites.
- Propiciar un ambient de convivència i respectar el dret de la resta de comensals per tal de poder gaudir junts del temps de lleure.

L'alumnat té el deure de respectar els drets i les llibertats de tots els membres del menjador, per tant ha de respectar la normativa vigent. Les faltes comeses podran ser considerades LLEUS i GREUS.

Es consideren faltes lleus

- 1.- Fer xivarri excessiu de manera habitual en entrar, en sortir i en l'àpat.
- 2.- Fer un mal ús dels aliments i/o estris del menjador .
- 3.- Deixar habitualment menjar al plat
- 4.- Seure incorrectament i /o aixecar-se de taula sense un permís
- 5.- Ser poc acurat en demanar el que es vol o necessita.
- 6.- Comportar-se de forma lleument molesta o interferint en certa manera l'activitat de qualsevol membre de la comunitat educativa (monitores, alumnes...)

Es consideren faltes greus

- 1.- Faltar al respecte a qualsevol membre de la comunitat educativa (monitors/es, companys/es,...)
- 2.- No fer cas als monitors/es
- 3.- Sortir del menjador o del recinte escolar sense permís o obrir les portes sense autorització de l'adult responsable
- 4.- Sostreure objectes de l'escola, del menjador o dels companys i companyes.
- 5.- Causar desperfectes de manera intencionada al material del menjador, de l'escola o dels companys i companyes.
- 6.- L' acumulació de faltes 3 faltes lleus suposarà una falta greu.

En cas que sigui necessari s'adoptaran mesures a fi de corregir els actes contraris a les normes establertes i les conductes greument perjudicials per la convivència i pel bon funcionament d'aquest servei. Aquestes mesures i sancions que preveu la normativa, Normes d'organització i funcionament del centre (NOFC) de l'escola, han de ser proporcionades a la conducta i ha de tenir en compte el nivell escolar en que es troba i les seves circumstàncies personals, familiars i socials.

Per contribuir en el manteniment i millora del procés educatiu, el procés que s'estableix serà la comunicació per part de la persona delegada de la titularitat, sempre d'acord amb el tutor/a, i aquest amb el director o directora, continuant el procés tal i com està establert a l'escola. Aquestes faltes seran comunicades per escrit als pares o tutors, i les hauran de tornar signades a l'escola.

En cas de 3 faltes greus, la direcció del centre i la Comissió de menjador, es reunirà per trobar solucions al problema seguint el que dicta les NOFC, i prenent mesures correctores.

Mesures correctores

En cas que algun alumne cometi alguna de les faltes anteriorment enumerades l'escola procedirà de la següent manera i d'acord amb la gravetat:

- Avís verbal
- Avís escrit a través de l'agenda
- Trucada a la família en cas d'absència injustificada o mal comportament.
- Exclusió de la possibilitat d'ús del servei durant un període de temps a decidir per la Comissió de menjador i prèvia comunicació a la família.

En el cas que un alumne acumuli tres faltes greus podrà ser exclòs del servei per un període d'una setmana a 3 mesos. En el cas dels alumnes amb beques de menjador se'ls hi facilitarà el menjar però no el servei i durant l'espai de menjador no podran estar a l'Escola.

A l'efecte de graduar les mesures correctores i les sancions, es tindran en compte les circumstàncies que poden disminuir o intensificar la gravetat de la situació.

Circumstàncies que disminueixen la gravetat:

- El reconeixement espontani per part de l'alumne/a de la seva conducta
- No haver comès amb anterioritat faltes
- La presentació d'excuses en els casos d'injúries, ofenses i alteració de l'ordre

- La falta d'intencionalitat

Circumstàncies que intensifiquen la gravetat

- La premeditació i reiteració
- La publicitat manifesta

Activitats lúdiques i espai de joc:

Abans o després de dinar els alumnes podran fer ús dels jocs i joguines que hi ha al menjador. Algunes d'aquestes han estat subvencionades i adquirides per l' AMPA.

Es recorda que al pati de dalt només hi poden jugar a futbol els alumnes de P3, P4 , P5, 1r i 2n. (amb la pilota de goma). Si que es poden fer altres jocs que, no suposin un perill pels més petits, amb aquestes pilotes de goma com "Matar conills" o altres.

Només els alumnes de 3r, 4t, 5è i 6è poden baixar a la pista i jugar a futbol, bàsquet o altres amb la pilota de cuir ja que, no hi ha alumnes petits.

L' escola cedeix l'aula tallers, la biblioteca i l' aula de psicomotricitat per fer activitats i en el cas dels dies de pluja o mal temps. Es recorda que a l'aula de psicomotricitat només hi poden anar els alumnes petits de P3, P4, P5, 1r i 2n., les estructures de goma i el material no són aptes per alumnes més grans. En aquests espais els alumnes han d'estar vigilats pels monitor/res.

No es recomana que els alumnes portin jocs de casa personals a l'hora del menjador, en cas que ho facin en seran els responsables. Igualment, passa amb els cromos, baldufes o petits jocs, l'empresa de menjador no se'n fa responsable.

Els patinets i bicicletes personals que els alumnes fan servir per venir a l'escola, igual que a l'hora del pati tampoc es faran servir durant aquest espai. S'utilitzaran els que hi ha disponibles al menjador.



ANNEX 7 - Informe del menjador escolar



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Escola Galceran de Pinós



Avinguda Reina Elisenda, 2
08695 Bagà
Tel. 93 824 41 16
Fax 93 824 41 16
a8001522@xtec.cat
<https://agora.xtec.cat/ceip-galceran-de-pinos/>

INFORME DE MENJADOR ESCOLAR

ALUMNE/A:

CURS 2021-22

TRIMESTRE.

	MOLT BÉ	BÉ	REGULAR	MALAMEN T
1- En general menja de tot				
2- Sap menjar en silenci i ordre				
3- Utilitza correctament els estris de taula				
4- Respecta els materials del menjador				
5- L'actitud i el comportament són adequats				
6- Respecta els companys				
7- Respecta els/les monitores				
8- Segueix les normes higièniques				
9- Participa en les activitats que s'organitzen				
10- S'entreté i juga en els jocs i activitats lliures				
OBSERVACIONS:				

Responsable de menjador

Sandra Sánchez

Bagà, ____ de _____ de 20__

ANNEX 8 - Pla de control de neteja i desinfecció

Equips i estris utilitzats en la neteja i desinfecció

Estris: Fregalls i baietes Escombres Cubells i pals de fregar Altres: _____

Equips de neteja: Túnel de rentat Neteja a vapor Rentavaixelles automàtic
 Rentagots Equips d'alta pressió Altres: _____

Relació de productes per a la neteja i desinfecció

Núm.	Producte	Temperatura d'ús (F= freda, C=calenta)	Concentració de principi actiu (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Emmagatzematge, neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

- Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després d'usar-los i es desinfecten diàriament.
- Els fregalls, baietes, escombres i pals de fregar se substitueixen abans que estiguin en mal estat.
- Els estris de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____
- Els productes de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____

Desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per solucionar-ho.
- Si s'avaria el rentavaixelles automàtic, els estris i utensilis utilitzats per a la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després de rentar-los.
- Es retiraran tots els aliments abans de realitzar activitats de manteniment o reparacions per evitar contaminacions, i es netejarà i desinfectarà a fons la zona abans d'introduir-hi aliments.

Freqüència de realització d'activitats de control

- Control visual de la neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions, equips, estris i superfícies: **diària**.
- Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **diària**.

Documentació a adjuntar

Etiquetes o fitxes tècniques dels productes de neteja.
 Factures de les activitats de manteniment realitzades.

Fitxes tècniques o factures de compra i manuals d'instruccions d'equips, aparells i estris que requereixen manteniment.

Procés de neteja i desinfecció

Relació de superfícies, estris i equips a netejar (*1)	Productes i mètodes de neteja i desinfecció (mètode i núm. Del producte de la taula de l'apartat 2.2)		Freqüència (*3)	Actuacions de manteniment preventiu (*2)	Responsable
	Neteja	Desinfecció			
Terra					
Parets					
Sostres					
Superfícies de treball					

(*1) Llistat de tots els elements del local a netejar de què es disposa, com per exemple: campana extractora, fogons, planxes, microones, forn, picadora, càldera, taladreja, mescladora, neveres, congeladors, vitrines exposidores, cambres de fred, armaris, vaixelles i estris de servei, genivets i altres estris de treball, etc.

(*2) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen. Cal adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

(*3) D, diària; S, setmanal; M, mensual; T, trimestral; SE, semestral; A, anual; o especificar.

ANNEX 9 - Pla de control de plagues

Es disposa de contracte amb una empresa externa que porta a terme el control de plagues

No Sí. Nom: _____ ROESP núm.: _____

Mesures preventives per evitar l'entrada i la permanència de plagues a l'establiment

a) Barreres físiques

- Mosquiteres: intactes, sense ruptures.
- Portes: tanquen sense deixar obertures.
- Exterminadors d'insectes <<insectocutors>> per electrocució.
- Exterminadors d'insectes <<insectocutors>> per làmina adhesiva.
- Desguassos: amb sifons i tapes.
- Integritat dels paraments (terra, parets, sostres): absència d'esquerdes i forats.

b) Barreres mecàniques

- Esquers.
- Trampes mecàniques


c) Barreres biològiques

- Trampes amb feromones.

Mesures higièniques

- Productes alimentaris, dipòsits o cisternes d'aigua: correctament protegits.
- Retirada d'escombraries. Retirada diària de la fracció orgànica.
- Absència d'acumulació de líquids als terres (pendent correcte cap a desguassos).
- Estiba correcta dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació.

Tractaments amb plaguicides

En cas d'indici de presència d'insectes o rosegadors, cal avisar una empresa especialitzada perquè faci el diagnòstic i tractament pertinent. Aquesta empresa ha d'estar inscrita en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP). Cal adjuntar el document informatiu previ (descripció de les actuacions a realitzar) i la descripció de les mesures aplicades (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat) que proporcionarà l'empresa de control de plagues. 

Documentació a adjuntar:

- Plànol o croquis de les instal·lacions que identifiqui les barreres físiques, químiques i biològiques.
- Si escau, contracte amb l'empresa de control de plagues autoritzada i inscrita al ROESP.

ANNEX 10 - Pla de formació i capacitació del personal.

Formació del personal de l'establiment realitzada per

La mateixa empresa:

Nom i cognoms responsable: _____

Càrrec: _____

Nom i cognoms docent: _____

Càrrec: _____

Nom i cognoms responsable: _____

Càrrec: _____

Nom i cognoms docent: _____

Càrrec: _____

Empresa/es externa/es:

Empresa: _____

Nom i cognoms responsable: _____

Telèfon: _____

Empresa: _____

Nom i cognoms responsable: _____

Telèfon: _____

Si es disposa de certificats o documents acreditatius de la realització de cursos de formació, cal que hi consti: nom de l'empresa externa o de la persona formadora, data/es de realització de les activitats formatives, nom i lloc de treball de la persona que rep la formació, tipus de formació (*1 de l'apartat 6.2), continguts (2* de l'apartat 6.2) i activitats. Només en cas de no disposar de certificats o en cas que no hi consti alguna d'aquestes dades, caldrà emplenar el registre de l'apartat 6.2.



Documentació a adjuntar

- Còpia del manual de la formació rebuda.
- Còpies dels certificats o acreditacions de la formació rebuda. En cas que l'empresa disposi de personal capacitat per formar en higiene alimentària, i faci formació interna, es pot emplenar la fitxa de registre de l'apartat 6.2 amb totes les dades requerides.

Nota (recomanació de freqüència **mínima** de formació):

- Personal de cuina, cada dos anys.
- Personal de sala, minoristes o personal de neteja, cada quatre anys.

ANNEX 11 - Pla de control de temperatures.

Equips frigorífics

Aparells	Nombre	Temperatura màxima (*1)	Tipus d'aliment	Termòmetres		Actuacions de manteniment preventiu (*4)
				Tipologia (*2)	Lloc (*3)	
Cambra frigorífica						
Nevera						
Cambra de congelació						
Congelador						
Altres:						

Aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent)

Aparells	Nombre	Tipologia de termòmetre (*2)	Actuacions de manteniment preventiu (*4)
Armari calent			
Bany maria			
Forn			
Altres:			

(*1) Temperatura màxima: en aparells de fred on es conserven aliments de diferent naturalesa, la temperatura màxima de l'aparell és aquella que conserva a temperatura adequada a l'aliment més sensible (Veure taula de l'apartat 8.5), és a dir, la temperatura més restrictiva.

(*2) Tipologia: termòmetre analògic (Ta), termòmetre digital (Td), sondes tèrmiques (S), programa informàtic (P).

(*3) Lloc on es troba el termòmetre: en vitrines oberets, a nivell de la línia de càrrega màxima; en cambres frigorífiques (<10m³), en el punt més allunyat de l'emissor de fred o evaporador.

(*4) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen, incloent la revisió del funcionament correcte i la contrastació dels aparells i dels termòmetres. Cal adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

La temperatura dels aliments dintre dels aparells calòrics ha de ser igual o superior a 65°C. Si no es compleix aquest límit, caldrà rebutjar l'aliment. En cas que es prenguin altres mesures correctores que garanteixin la seguretat alimentària, cal anotar-les al registre d'incidències i mesures correctores.



Mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustos o avaries dels aparells de fred i calor, la contaminació dels aliments

- Es traspassaran els aliments a un altre aparell.
- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per solucionar-ho.
- Altres: _____

Activitats de comprovació

- Control diari i registre a la taula 8.6 de la temperatura dels aparells de fred/calor (mitjançant la lectura dels sistemes de control de temperatura.
Responsable: _____
- Control del funcionament adequat dels equips de fred/calor.
Responsable: _____

Taula de temperatures dels aliments

Producte	Temperatura màxima
Establiments de restauració	
Menjars refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de les 24h de l'elaboració.
	Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades 24h des de l'elaboració.
Menjars calents	Igual o superior a 65°C.

Nota: temperatures màximes permeses per tipus d'activitat i aliment. S'admeten toleràncies de fins a 3°C, sempre que es tracti de situacions puntuals (càrrega i descàrrega, obertura de portes, etc).

ANNEX 12 - Registre d'incidències i mesures correctores

Data	Incidència detectada (*)	Mesura correctora	Responsable

(*) Descripció detallada del tipus d'incidència que afecta a un pla d'autocontrol. En cas d'incidències en la recepció /o expedició d'aliments, s'especificarà el número d'albarà, el producte en qüestió i el seu proveïdor.