



Girona, octubre de 2023



ÍNDEX

1. Modalitat de gestió del servei escolar de menjador	3
2. Durada de la prestació de servei	3
2.1 Calendari	
2.2 Horari de servei	
3. Recursos materials necessaris	4
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	8
5.1 Referències quantitatives i qualitatives dels menús	
5.2 Menús especials	
5.3 Acords Comissió	
6. Aspectes educatius i alimentaris	11
6.1 Pla Educatiu	
6.2 Pla d'Activitats	
6.3 Pla Organitzatiu	
7. Organització del servei	16
7.1 Descripció de funcions del personal del servei adscrit al centre	
7.2 Normativa del servei	
7.3 Protocol d'actuació en cas d'accident	
7.4 Coordinació amb l'escola en la recepció i el traspàs dels alumnes	
7.5 Informació a les famílies	
7.6 Participació i supervisió	
8. Preu del servei	23

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'AMPA 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 Montjuïc és de titularitat de l'AMPA 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 Montjuïc 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 Montjuïc realitza durant el curs escolar, és a dir, des del 6 de setembre de 2023 al 21 de juny del 2024.

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 21 de desembre al 7 de gener, ambdós inclosos.
- Setmana Santa: del 25 de març a l'1 d'abril, ambdós inclosos.

Dies de lliure disposició:

- 31 d'octubre de 2023
- 7 de desembre de 2023
- 9 de febrer de 2024
- 2 i 3 de maig de 2024

Dies de jornada intensiva:

- 5 al 21 de juny de 2024.

Se seguirà el Calendari Escolar del centre.

2.2 Horari de servei

L'horari de servei de menjador habitual és de 12:30 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... , sempre amb el permís de la coordinadora del servei i sota l'acompanyament directe d'un familiar o a qui aquest delegui.

Els tutors informaran a la coordinadora del menjador dels alumnes que tot i estar apuntats al menjador per dinar, han hagut de marxar.

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. Pels alumnes d'educació infantil, els de P3-P4 i lavabos del porxo. Pels alumnes de primària els lavabos del porxo i dels grups classe.
- Pati d'Infantil i Pati Gran.
- Porxo
- Aula de cada grup classe en cas de mal temps.

3.2 Ús de la infraestructura

Torns de menjador:

La capacitat màxima del menjador, en un sol torn, és d'uns 108 alumnes.

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

- 1r torn: tot l'alumnat d'educació infantil, 1r i 6è de 12:30 a 13:30 hores.
- 2n torn: tot l'alumnat de 2n a 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 docent o d'Administració de l'escola, de 14:00 a 14:45 hores. El dinar d'aquest personal es realitza a la sala de mestres.
- 2n torn: personal del servei de menjador (personal d'atenció als alumnes i personal de cuina), de 15:00 a 15:30 hores.

Previsió d'usos en cada torn:

- 1r torn alumnes: 90 alumnes de mitjana que en fan ús.
- 2n torn alumnes: 85 alumnes de mitjana que en fan ús.

- 1r torn personal de l'escola: 3 docents de mitjana que en fan ús.
- 2n torn personal del servei: 10 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 d'infantil (pels alumnes d'infantil).
- Porxo
- Aula de primària (pels alumnes de primària).

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 BO i SA, vetllar per aquest compliment.

Tanmateix, tant la Cuina com el Menjador són instal·lacions cedides pel complet ús de l'empresa gestora BO i SA. Per tant, la neteja i desinfecció diàries correspon a BO i SA. 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'AMPA 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 fregidora, 1 forn sota fogons, 1 rentavaixelles, 1 taula calenta, 1 nevera, 1 congelador, 1 pela patates i 1 microones i d'altra material per l'elaboració del dinar i servir-lo.
- Parament de taula: coberts, plats, gots, paneres i utensilis per a introduir el rol de cap de taula.
- Menjador: 22 taules grans, 110 cadires grans, pica i 3 armaris de ferro.

Material de patis i altres espais:

A través del canon 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 d'1 cuinera i 1 ajudant de cuina. A més, 1 dietista i 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 BC	Dietista/Responsable Qualitat
Pamen B	Cap producció
Eduard B	Cuiner
Esther D	Auxiliar de cuina
Silvia	Auxiliar cuina

4.2 Personal d'atenció a l'alumnat

El personal encarregat de dur a terme l'atenció de l'alumnat es compon d'una coordinadora de servei i 8 monitors/es realitzant tasques assistencials i educatives directes amb els alumnes. A més, de dues coordinadora Pedagògica 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	Titulació o experiència
	Laia BG	Coordinadora Pedagògica	Llicenciada en Pedagogia
	Txell C.	Coordinadora Pedagògica	Llicenciada en Pedagogia
I3	Laura P	Monitora de servei	CFGS Educació infantil
I4	Gemma T	Monitora de servei	CFGS Educació infantil
I5	Gemma F	Monitora de servei	Grau magisteri infantil
1r	Inocència G	Monitora de servei	Monitora menjador

BO i SA, servei d'àpats, SL

Carretera de Cartellà, km 0,5. Nau F2 - 17150 Sant Gregori
Tel. 972 439 115 - Fax 972 439 481 - info@nexxe.cat

2n	Dolors V	Monitora de servei	Monitora de menjador
3r	Sandra C	Monitora de servei	Grau magisteri infantil
4t	Cecília C	Coordinadora servei	Monitora de lleure
CS	Yoli MB	Monitora de servei	GMIS

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. Els monitors d'infantil i cicle inicial són els encarregats d'anar a buscar-los a les respectives aules i començar a fer els hàbits d'higiene abans d'entrar al menjador, passar llista i controlar-los, així com atendre les seves necessitats i potenciar la seva autonomia. Els monitors de cicle mitjà i cicle superior, esperaran els alumnes al pati per passar llista, començar a fer els hàbits d'higiene abans d'entrar al menjador, així com atendre les seves necessitats i potenciar la seva autonomia.

Tanmateix, encara que hi hagi l'anterior 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.

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 www.boisa.cat on cada família se'l pot descarregar des del seu perfil en el web. A banda, també està penjat en la porta del menjador.
- 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, 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 entrepà	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.
	Patata guarnició	60 – 90gr.	80 – 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.

BO i SA, servei d'àpats, SL

Carretera de Cartellà, km 0,5. Nau F2 - 17150 Sant Gregori
Tel. 972 439 115 - Fax 972 439 481 - info@nexxe.cat

	Fruita		
	en almívar	50 – 60 gr.	60 – 80 gr.

5.2 Menús especials

Es preveuen menús especials per als següents casos específics:

- Es respectarà la possibilitat d'oferir un menú adequat per a motius mèdics, religiosos i/o culturals degudament sol·licitat i documentat d'acord amb les possibilitats del servei.
- Si algun nen o nena ha de fer una dieta determinada a causa de qualsevol tipus de malaltia, intolerància i/o al·lèrgia, la família haurà de presentar un certificat mèdic oficial amb el reconeixement de la malaltia i amb les indicacions alimentàries adients.
- Nens o nenes que necessiten dieta un dia determinat: cal que la família avisi a la coordinadora del servei 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, ni tampoc que es quedin alumnes al menjador sense menjar.
- A les famílies dels nens i nenes que fan un menú especial de manera contínua, també trobaran el menú en el seu perfil del web.

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 l'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.

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:

- Planificar el consum d'arròs integral, un mínim de 3 cops al mes.
- Assegurar que l'alumnat de l3 fins 1r 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 2 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.

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 coneguin 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 assoleixin 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.

Heus 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.

BO i SA, servei d'àpats, SL

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 per les monitores del servei i supervisades per la coordinadora pedagògica de Bo i Sa, 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.

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 aquest espais alternatius, com el gimnàs, biblioteca, porxos, aules, etc.

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
12:30 a 12:40 h.	Aules i lavabos	1. Recollir els alumnes a les seves classes i passar llista. 2. Realitzar necessitats fisiològiques i neteja de mans. 3. Adreçar-se al menjador en filera i amb correcció, evitant aglomeracions.
12:40 a 13:30h.	Menjador	4. Entrar al menjador en ordre i asseure's a la cadira corresponent. 5. Fomentar l'assoliment d'hàbits i la seguretat mentre els alumnes dinen. 6. Realitzar la funció del cap de taula amb els alumnes de 6è. 7. Sortir del menjador en ordre cap als lavabos (si calgués) o pati, evitant aglomeracions.
13:30 a 14:30 h.	Aula i Pati	8. Vetllar per la seguretat en el temps de lleure segons el Plànol de Vigilància de Pati. 9. Realitzar activitats de dinamització planificades.
14:30 a 14:45 h.	Pati i lavabos	10. Recollir el material i mantenir l'ordre de les instal·lacions. 11. Realitzar necessitats fisiològiques i neteja de mans.
14:45 a 15:00 h.	Aula	12. Adreçar-se a les respectives aules de manera tranquil·la. 13. 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
12:30 a 13:30 h.	Pati	1. Recollir els alumnes a les seves classes, passar llista i baixar al pati. 2. Vetllar per la seguretat en el temps de lleure segons el Plànol de Vigilància de Pati.
13:30 a 13:40 h.	Lavabos	3. Realitzar necessitats fisiològiques i neteja i de mans 4. Adreçar-se al menjador amb tranquil·litat i correcció.
13:45 a 14:30 h.	Menjador	5. Entrar al menjador en ordre i asseure's a la cadira corresponent. 6. Realitzar el ritual d'inici per començar a dinar. 7. Realitzar les tasques de cap de taula. 8. Fomentar l'assoliment d'hàbits i la seguretat mentre els alumnes dinen.
14:30 a 14:50 h.	Lavabos i pati	9. Vetllar per la seguretat en el temps de lleure segons el Plànol de Vigilància de Pati. 10. Realitzar activitats de dinamització planificades. 11. Recollir el material i mantenir l'ordre de les instal·lacions.

BO i SA, servei d'àpats, SL

Carretera de Cartellà, km 0,5. Nau F2 - 17150 Sant Gregori
Tel. 972 439 115 - Fax 972 439 481 - info@nexxe.cat

14:50 a 15:00 h.	Lavabos i aula	12. Realitzar necessitats fisiològiques i neteja de mans 13. Adreçar-se a les respectives aules de manera tranquil·la 14. Fer tornada a la calma fins a l'arribada del seu/va tutor/a.
------------------------	-------------------	--

7. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

7.1 Descripció de funcions del personal del servei adscrit al centre

De la coordinadora 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 ser llistats d'assistència, seguiments d'alumnes, avaluacions, llistats 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.

BO i SA, servei d'àpats, SL

Carretera de Cartellà, km 0,5. Nau F2 - 17150 Sant Gregori
Tel. 972 439 115 - Fax 972 439 481 - info@nexxe.cat

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 la coordinadora del servei, com poden ser llistats 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 pengen...).
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 a la coordinadora, la 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 a la coordinadora, la 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.

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. No aixecar-se de la taula fins que s'acaba de dinar.
7. Parlar només amb els companys de taula amb un to de veu suau.
8. En tot moment s'ha de mantenir un tracte respectuós.
9. No es pot treure menjar fora del menjador.
10. No llençar menjar a terra i, si cau, recollir-lo i deixar-lo al lloc adient.

En el temps de pati:

1. No entrar a les classes ni passadissos.
2. Rentar-se les mans abans de reincorporar-se a les classes.
3. En tot moment s'ha de mantenir un tracte respectuós.
4. No es pot sortir de l'escola, excepte en els casos ja tipificats.
5. Tractar el material de forma respectuosa.

Normativa d'actuació en cas de conflicte

Els casos de nens que presentin problemes greus en el menjador o en la seva conducta seran solucionats pels monitors seguint les directrius del Reglament Disciplinari de Centre aprovat pel Consell Escolar de l'escola.

Se seguirà el reglament Disciplinari de Centre recollit com a document annex al PEC de l'escola.

7.3 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 segueix el centre escolar.

7.4 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.

Des del servei de menjador hi ha un registre on es recullen totes les incidències ocasionades, siguin lleus o greus per poder portar un control i fer seguiment.

7.5 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 9:00 a 9:30h i de 15:00 a 15:30h) de temps per posar-se en contacte amb la coordinadora 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 la coordinadora del servei o el mateix coordinador/a Pedagògic/a per aclarir o informar de qualsevol tema referent al menjador o al seu fill/a.
- Plana web: a la plana web www.boisa.cat es troba el menú mensual i apareixen suggeriments per al sopar, la normativa del menjador, les notes informatives, el díptic del menjador i els informes trimestrals.

Mitjançant el correu electrònic, notes informatives 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.

- Control dinar cicle infantil: full adreçat a les famílies dels alumnes de cicle infantil sobre com han menjat cada dia.
- Comunicat d'impagats: full que avisa d'un rebut retornat per part de Secretaria de BO i SA.

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 Bo i Sa, un cop acceptades les condicions legals de la LOPD i fer ús per a enviar aquesta documentació. En cas que faltin dades, aquestes comunicacions es faran en format paper fins actualitzar la fitxa d'inscripció.

7.6 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 BO i SA les necessitats per realitzar el servei.
- Revisar els menús.
- Avaluar el funcionament del servei i proposar, si calgueren, millores en el servei.
- Resoldre les incidències en la prestació del servei.

La periodicitat de les reunions ordinàries serà trimestral. Tot i que sempre que sigui necessari, es poden fer reunions més periòdiques per avaluar el funcionament del servei.

8. PREU DEL SERVEI

Segons la RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 9 de març, 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 2023-2024, la quantitat de 6,91 euros/alumne/dia, IVA inclòs. Per als comensals esporàdics el preu pot ser de fins a un màxim de 7,60 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 2022-2023:

- Alumnes fixes: 6,24€ al dia
- Alumnes esporàdics: 6,24€ al dia
- Mestres: 4,66 € 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.