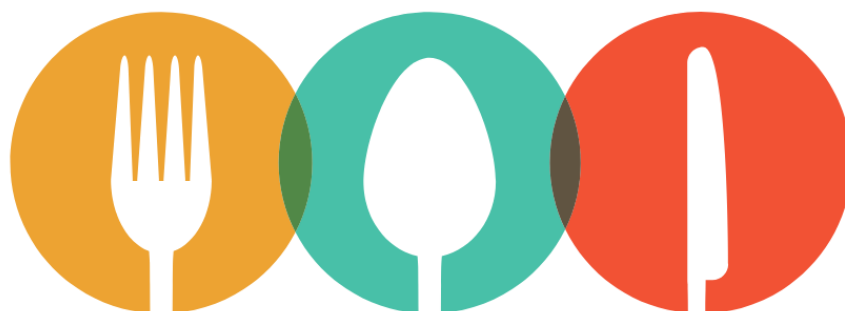


**PLA DE FUNCIONAMENT DEL
SERVEI DE MENJADOR**

AFA ESCOLA DE PRÀCTIQUES DE TARRAGONA

CURS 2023-2024



AFA* PRÀCTIQUES

Un espai per aprendre, per menjar, per gaudir!

Índex

1. INTRODUCCIÓ	2
1.1 L'Escola de Pràctiques.	2
1.2. L'AFA	2
1.3 Funcions generals.....	3
1.4 Organigrama	4
1.5. Pla de funcionament del menjador	4
2. OBJECTIUS DEL SERVEI DE MENJADOR	6
2.1 Objectius generals	6
2.2 Objectius relacionats amb els hàbits	7
2.3. Objectius de l'educació dels hàbits distribuïts per cicles	8
3. L'AFA, GESTORA DEL SERVEI DE MENJADOR.....	11
3.1 Usuaris del servei del menjador	11
3.2 Import del servei de menjador	11
3.3 Inscripció	12
3.4 Baixes/Absències.....	13
3.5 Ajudes pel servei de menjador	13
4. FUNCIONAMENT DEL MENJADOR	14
5. SERVEI DE CUINA.....	15
5.1 Els menús	15
6. SERVEI DE MONITORATGE.....	19
6.1 Pla de funcionament del servei de monitoratge del menjador escolar.....	19
6.2 Organització de l'àpat.....	20
6.3 Comunicació amb les famílies	25
6.4 Memòries del servei	28
6.5 Jornada intensiva	28
6.6 Dinamitzacions d'esbarjo	28
6.7 Projecte educatiu.....	28
6.8 Línies educatives de l'estona del migdia	30
7. PROTOCOLS D'ACTUACIÓ	34
7.1 En cas d'accident:	34
7.2 Medicació	34
7.3 Pla d'emergència	35
8. FALTES I MESURES DISCIPLINÀRIES PELS INFANTS QUE FAN ÚS DEL SERVEI DE L'ESTONA DE MIGDIA	36
8.1 Tipus de faltes	36
8.2. Protocol d'actuació davant les faltes i mesures disciplinàries..	38

1. INTRODUCCIÓ

1.1 L'Escola de Pràctiques.

L'Escola de Pràctiques de Tarragona està situat a la zona educacional Ctra. Valls S/N de Tarragona. Aquest curs 2023-24, tenim 395 alumnes.

Instal·lacions que es fan servir pel Servei de Menjador

El servei de menjador utilitza directament una sèrie d'espais de l'Escola.

- Tots els patis, tant els de Parvulari com els de Primària.
- A l'edifici de Primària estan ubicats els menjadors:
 - a) el menjador gran amb capacitat per a 180 alumnes, que és el menjador de Primària
 - b) dos menjadors de 60 alumnes cada un, que els utilitzen els alumnes d'Educació Infantil de I3 i I4
- La biblioteca del centre.
- Les aules pels dies de mal temps.
- Els espais adients per a les activitats extraescolars de l'espai de migdia.

1.2. L'AFA

L'AFA de l'Escola de Pràctiques és l'entitat sense afany de lucre que agrupa a les famílies de l'escola.

El seu objectiu fonamental és el de contribuir a la millora de l'ensenyament que rep l'alumnat, mitjançant un funcionament basat en el diàleg i en la col·laboració amb els diversos sectors de la comunitat educativa.

A més de donar suport i assistència a les famílies membres de l'associació, i en general, a tots els components de la comunitat escolar i els seus òrgans de govern i participació, canalitzant els seus suggeriments i iniciatives per a aconseguir una millor formació de l'alumnat, també promou la participació de les famílies en la gestió general del centre i gestiona la programació d'activitats complementàries, extraescolars o de serveis.

L'AFA, en virtut del Decret 160/1996, de 14 de maig i de la Disposició addicional 29ª de la Llei d'Educació 12/2009 de 10 de juliol, gestiona el servei de menjador escolar garantint que, tant el menjador escolar com la resta de serveis inclosos en el temps de migdia, formin part del projecte educatiu del centre.

Per voluntat de la pròpia Associació –en representació de les famílies del centre-, i per acord en Consell escolar, assumeix i gestiona el servei de menjador de l'escola.

El Pla de Funcionament de cada curs es passa anualment per a la seva aprovació al Consell Escolar.

1.3 Funcions generals

La Junta Directiva establirà la normativa i organització necessàries per desenvolupar aquest servei amb la màxima eficàcia i qualitat possible i dintre de les normatives oficials aprovades al respecte.

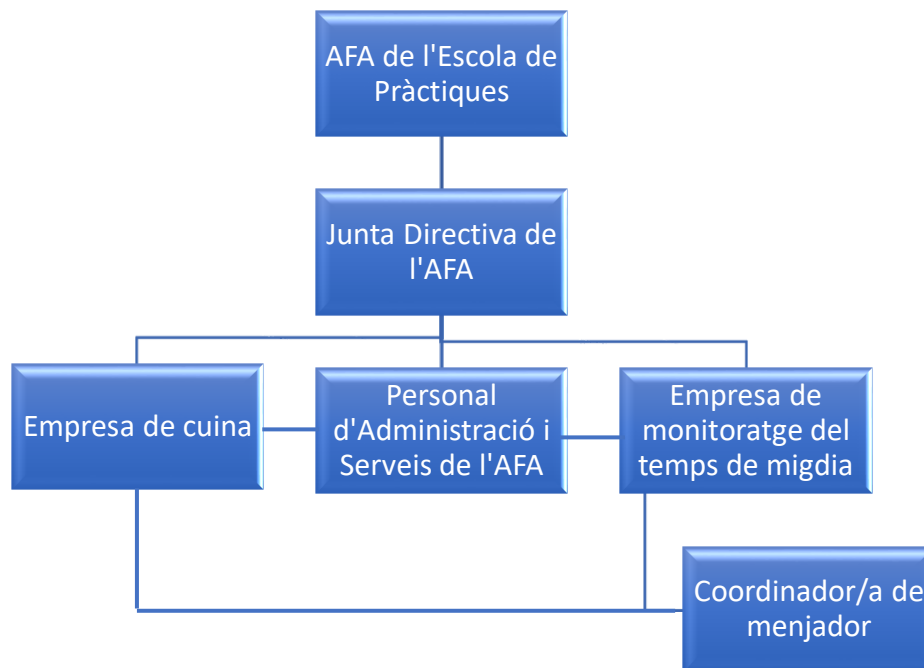
S'estableixen com a funcions de la Junta de l'AFA, en relació al servei de menjador, les següents:

- La Junta Directiva designa les persones encarregades de la gestió dels pressupostos, administració, organització, supervisió, control de qualitat i de les empreses contractades.
- Aprovar el pressupost anual del servei, fixant l'import per dia de menjador, dins dels límits establerts per la normativa aplicable.
- Contractar les persones o empreses que diguin a terme el servei de gestió de la cuina.
- Contractar les persones o empreses que diguin a terme el servei de monitoratge de l'espai de migdia que compren tant el personal que està físicament al menjador com als diferents patis de l'escola.
- Estudiar i aprovar els pressupostos sobre manteniment i renovació d'instal·lacions, mobiliari, màquines...relacionades amb el servei.
- Recull anualment la valoració i opinió del servei de migdia a les famílies mitjançant enquestes de valoració del servei
- Estudiar les propostes de millora que li arribin per diverses vies: professorat, famílies, enquestes de valoració, personal de monitoratge, personal de cuina... i si s'escau portar-les a terme.
- Valorar les incidències que puguin sorgir en relació al servei i determinar les actuacions que calgui prendre al respecte, així com determinar la sanció d'una falta greu o molt greu.

- Oferir un menjador educatiu amb programa de dinamitzacions d'esbarjo que ofereixi alternatives lúdiques al joc lliure amb regularitat.

1.4 Organigrama

A continuació es presenta l'organigrama de funcionament intern que contempla des del gruix de les famílies associades, fins la coordinació amb els diferents agents dels servei de menjador.



1.5. Pla de funcionament del menjador

El Pla de funcionament del servei escolar de menjador ve regulat en el Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament (publicat al DOGC núm. 2208 de data 20/05/1996).

D'acord amb l'article 4 d'aquest Decret, els consells escolars dels centres docents públics aprovaran un pla sobre el funcionament del servei escolar de menjador, el qual haurà d'incloure els requisits mínims que, a aquests efectes, haurà establert prèviament el Departament d'Educació.

El pla de funcionament del menjador s'haurà de trametre a la delegació territorial corresponent, i un cop autoritzat formarà part de la programació anual del centre.

Aquest fet és un dels requisits per poder fer efectiva la prestació del servei de menjador.

Per últim, caldrà tenir en compte que d'acord amb l'article 5 del citat Decret, l'autorització del pla de funcionament del servei escolar de menjador s'entendrà atorgada sempre per curs escolar complet, i es renovarà automàticament si no varien els requisits pel seu atorgament.

2. OBJECTIUS DEL SERVEI DE MENJADOR

L'objectiu d'aquest servei és que l'alumnat que no dina a casa, es senti a gust en aquest espai de migdia, alhora que manté o adquireix uns correctes hàbits higiènics i alimentaris.

En aquest espai de migdia, es realitzen algunes activitats dirigides, es supervisen les activitats extraescolars d'aquesta franja horària i s'inclou el monitoratge de les estones d'esbarjo.

Atenent als trets d'identitat, la metodològica i els valors promoguts per l'escola, i entenent el servei de menjador com una prolongació en l'educació, es defineixen els objectius següents:

2.1 Objectius generals

El Servei de Menjador ha de facilitar la incorporació de l'alumnat a l'escola i l'adquisició de diferents continguts, tant de conceptes, com de procediments i d'actituds.

Recordem que la formació de l'alumnat ha de ser integral (nutricional, física, social i emocional) per això cal assenyalar els aspectes que des de les activitats de menjador es poden treballar i aquí és on l'espai de menjador reuneix uns requisits que els diferencien clarament de l'aula.

Aquests objectius són:

- Desenvolupar hàbits alimentaris saludables a través d'una educació nutricional adaptada a les diferents edats i basada en els propis menús que s'ofereixen a l'alumnat.
- Conèixer les qualitats d'una alimentació correcta, evitant els errors i els mites relacionats amb l'alimentació.
- Enriquir la capacitat d'adaptació de l'alumnat a la varietat del menús, el ritme en l'acte de menjar i al sentit de la tolerància i solidaritat amb les altres companyes i companys.
- Oferir una dieta variada i equilibrada que aportï les substàncies nutritives necessàries per a un bon desenvolupament .
- Implicar les famílies en la formació nutritiva-alimentària dels seus fills/es, interessant-les en els guanys que s'obtenen d'una col·laboració conjunta amb el personal responsable del menjador escolar.
- Educar l'alumnat en l'acte de menjar en un entorn fora del familiar.
- Formar l'alumnat en les relacions socials amb la resta de persones amb qui comparteixen espais, ja sigui en el moment de l'àpat o

durant els espais de lleure i/o d'activitats.

2.2 Objectius relacionats amb els hàbits

Menjar de tot el que se li dona a l'escola

- Conèixer els diferents aliments i les seves propietats dietètiques i nutritives.
- Comprendre que necessita aliments per a créixer i viure.
- Comprendre que no està bé deixar el menjar o llençar-lo.
- Saber que ens calen aliments variats i que cada grup d'aliments té utilitats diferents.
- Fer de l'aigua la beguda habitual.

Aprendre a mantenir un comportament correcte a la taula.

- Menjar poc a poc i mastegar suficientment els aliments amb la boca tancada
- Comprendre que la quantitat de menjar servit és el correcte
- Evitar parlar amb la boca plena.

Viure amb hàbits higiènics.

- Portar les mans netes i esperar amb les mans sota de la taula a que es serveixi el dinar.
- Conèixer que la boca és una de les fonts principals de contagi.
- Evitar compartir aliments i coberts, no beure directament d'aixetes, ni de les gerres.
- Rentar-se les dents després de dinar a l'escola per tal de promoure una higiene bucal durant tot el dia.
- Comprendre els hàbits de neteja i higiene entorn al menjar.
- Evitar menjar el que ha caigut a terra i fruites sense rentar.
- Rentar-se les mans abans de dinar, després d'anar al servei i després de jugar o de fer l'activitat.

Educar en els diferents aspectes d'ordre i convivència

- Baixar i pujar les escales en filera i de manera ordenada.
- Parlar amb un to de veu moderat.

- Seure a taula correctament.
- Demanar permís per aixecar-se de taula.
- Demanar les coses dient: "si us plau" i "gràcies"
- Evitar destorbar als companys i companyes a l'hora de dinar.

2.3. Objectius de l'educació dels hàbits distribuïts per cicles

EDUCACIÓ INFANTIL: 3, 4 I 5 ANYS

- Comprendre que necessita els aliments per a créixer i viure i que cal menjar de tot.
- Utilitzar els estris (forquilla i cullera) de manera adequada i autònoma.
- Seure correctament i menjar a poc a poc i mastegant suficientment els aliments.
- Comprendre els hàbits d'higiene i neteja: no menjar coses que han caigut a terra ni fruites sense rentar i netejar-se les mans abans de menjar i després d'anar al WC.
- Respectar aspectes bàsics d'ordre i convivència: parlar amb un to de veu moderat, demanar permís per aixecar-se de la taula i no destorbar els companys a l'hora de dinar.

CICLE INICIAL (1r i 2n)

- Comprendre que necessita els aliments per a créixer i viure.
- Utilitzar els estris de manera adequada i autònoma (introducció del ganivet: aprendre a tallar).
- Seure correctament i mastegar suficientment els aliments.
- Comprendre els hàbits d'higiene i neteja: no menjar coses que han caigut a terra ni fruites sense rentar i netejar-se les mans abans de menjar i després d'anar al WC.
- Respectar aspectes bàsics d'ordre i convivència : parlar amb un to de veu moderat, demanar permís per aixecar-se de la taula i no destorbar els companys a l'hora de dinar.
- Raspallar-se les dents en acabar de menjar.

CICLE MITJÀ (3r i 4t)

- Comprendre que necessita els aliments per a créixer i viure i saber que cada grup d'aliments serveix per a coses diferents.
- Dominar l'ús dels utensilis per a menjar i evitar beure molta aigua quan es menja.

- Seure correctament i mastegar suficientment els aliments.
- Comprendre els hàbits d'higiene i neteja: no menjar coses que han caigut a terra ni fruites sense rentar i netejar-se les mans abans de menjar i després d'anar al WC.
- Respectar les normes de prevenció de malalties i contagi en alimentació: portar sempre les mans netes, conèixer que la boca és una de les fonts principals de contagi i evitar compartir aliments començats, els vas on s'ha begut, beure directament de les aixetes o de la gerra.
- Respectar els aspectes bàsics d'ordre i convivència: baixar i pujar les escales tranquil·lament, parlar amb un to de veu moderat, seure correctament, demanar permís per aixecar-se de la taula i evitar destorbar els companys a l'hora de dinar.
- Conèixer el diferent valor de cada un dels aliments entenent la importància d'una dieta variada i equilibrada.
- Raspallar-se les dents en acabar de menjar.

CICLE SUPERIOR (5è i 6è)

- Perfeccionar els hàbits de comportament a taula de l'etapa anterior: menjar tots alhora, mesurar el menjar que es posa al plat (ni massa, ni poc) evitar menjar abans de començar (llaminadures, pa) i respectar el menjar i comprendre'n el valor.
- Menjar de tot el que hi ha al plat.
- Comprendre l'estructura d'un àpat: conèixer com s'ha de repartir el menjar en diferents circumstàncies.
- Assumir algunes responsabilitats: saber fer servir els coberts correctament, saber menjar adequadament els diferents plats, seure correctament a taula, deixar el menjador net, demanar les coses en ordre.
- Conèixer les característiques bàsiques dels aliments per tal d'obtenir una dieta suficient i equilibrada
- Raspallar-se les dents en acabar de menjar.

Bata de menjador.

L'ús de la bata de menjador és **OPTATIU I VOLUNTARI** pels alumnes d'educació infantil (P3, P4 i P5) i inicial (1r i 2n de primària). Són bates de model i color lliure, sense botons i amb gomes als punys.

Totes les bates han de portar en un lloc visible el nom i cognoms de l'alumne/a i una beta llarga per poder-les penjar.

Els divendres els nens es portaran a casa la bata per rentar-la i portar-la dilluns.

Higiene bucal.

Des del menjador tenim una responsabilitat educativa amb els nostres alumnes i especialment amb l'Educació per la Salut.

Us animem a l'alumnat a que duguin un necesser amb:

- Raspall de dents
- Tub de pasta dentífrica líquida
- Got de plàstic per glopejar.
- Tovallola petita

Al necesser hi ha de cabre les 4 coses i tot ha d'estar ben marcat amb el nom, es quedarà guardat a l'escola durant la setmana i els divendres els nens i nenes se l'emportaran a casa per rentar-lo i portar-lo dilluns.

Els nens i nenes de I3, després de l'àpat tots faran descans:
MIGDIADA o RELAX.

Es disposa de llits individuals amb unes mides 130cm x 53cm x 13cm, les famílies amb nens que facin migdiada han de portar un llençol amb gomes als quatre punts amb unes mides adequades per cobrir el llit.

Aquest llençol ha d'anar marcat amb el nom de cada nen/a, per tal de garantir la higiene i la utilització única.

El llençol es donarà cada divendres per tal de ser rentat a casa i cal tornar-lo el dilluns per poder fer-ne ús durant la setmana.

A l'estona del migdia, quan fa calor tant al principi com al final de curs, els monitors i monitores del menjador faciliten crema solar a tots els alumnes, enviem Dinantia informant de quan comença l'aplicació i la marca de la crema, per si alguna família no vol o el seu fill o filla és al·lèrgic a la crema, també hi ha la possibilitat que els nens portin la seva de casa. Aquesta despesa l'assumeix l'AFA.

3. L'ÀFA, GESTORA DEL SERVEI DE MENJADOR

El servei de menjador és un servei complementari al lectiu i en pot fer ús tot l'alumnat del centre i que gestiona íntegrament l'ÀFA.

Les tasques que duu a terme el personal d'administració i servei (PAS) de l'ÀFA són la d'inscripció dels alumnes al servei fixe i esporàdic de menjador, la gestió de variacions diàries, la gestió dels menús personalitzats i la tramitació de totes aquestes gestions al servei de cuina com al servei de monitoratge així com la transmissió de la informació a totes els tutors i tutores de l'escola.

Actualment moltes famílies tenen dificultats per compaginar la vida familiar i la vida laboral i és aquest el motiu principal per confiar els infants al servei de menjador, que garanteix una atenció acurada i educativa en l'alimentació i el lleure dels infants, dins el centre educatiu.

Com ja hem comentat, la gestió del servei de menjador de la nostra escola es assumida per l'ÀFA que encarrega la gestió de la cuina a l'Empresa **El Mèdol Restauració, S.L.**, que realitza l'elaboració i confecció dels menús, la compra de la matèria primera i dels estris, de l'elaboració del menjar, del servei dels menús i de la neteja de la cuina.

Ahora que el personal de monitoratge que té cura de l'alumnat es assumida per la **Fundació Privada En Xarxa**, s'encarreguen de que l'alumnat adquireixi els hàbits higiènics i alimentaris propis de l'edat. També s'encarreguen de realitzar algunes activitats dirigides, de la vigilància de les estones de pati i de coordinar conjuntament amb el PAS de l'ÀFA les activitats extraescolars que es fan al migdia

3.1 Usuaris del servei del menjador

Tot l'alumnat de l'Escola de Pràctiques poden, si així ho manifesten els seus pares o representants legals, fer ús del Servei de Menjador (SM).

La inscripció comporta l'acceptació de la normativa recollida en aquest document i així es farà constar en la butlleta d'inscripció al servei.

El personal del centre pot utilitzar el SM, assumint les despeses del mateix.

3.2 Import del servei de menjador

L'import del servei de menjador el determina la Junta de l'ÀFA amb els límits fixats pel decret dictats pel Departament d'Ensenyament (menú fixe, esporàdic i altres usuaris del SM)

Mitjançant el Decret 160/1996, de 14 de maig (DOGC núm. 2208, de 20.5.1996), es regula el servei escolar de menjador als centres educatius de titularitat del Departament d'Educació. L'article 14 del Decret esmentat estableix que el Departament d'Educació determinarà, per a cada curs escolar, el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador per als centres educatius que en depenen. Al següent enllaç teniu la resolució de l'augment de preus per al curs 23-24. [DOGC - Gencat](#)

El preu màxim de prestació del servei escolar de menjador pel curs 2023-2024 està fixat en: **6,91 €** per alumne fix i **7,60 €** per dies esporàdics.

Els menús dels alumnes fixos es cobraran mitjançant **remesa bancària** directament al compte bancari que hagi informat prèviament la família.

Els rebuts es cobraran entre l'1 al 10 de cada mes vençut.

El no estar al corrent de pagament comporta la baixa del servei fins que es pagui, el deute i les comissions bancàries.

Si a alguna família no li va bé aquest procediment podrà pagar els rebuts directament a secretaria o fer ingrés al compte bancari de l'AFA.

Els alumnes no matriculats en el Servei poden fer ús d'ell apuntant-se en el "comunicat de menjador" o comunicat via Dinantia, al PAS de l'AFA abans de les 10:00 h del dia que s'hagi de quedar a dinar. Si no és així, no es podrà garantir que es pugui gaudir d'aquest. Aquest es pagarà mitjançant ingrés al compte bancari de l'AFA el mateix dia o amb la facturació al final del mes.

En cas de devolució d'un rebut bancari, s'enviarà Dinantia informant i es reclamarà el cobrament de l'import del rebut tornat més les despeses bancàries, el pagament s'ha de fer mitjançant pagament efectiu a l'oficina o ingrés al compte bancari de l'AFA.

En relació a l'import del servei de menjador en relació al personal del centre, monitoratge, o personal de l'AFA, aquest serà l'estipulat per la pròpia Junta de l'AFA, com a gestora del servei. Així mateix, la forma de pagament serà la determinada per les parts.

3.3 Inscripció

Es pot gaudir del servei del menjador, de manera fixa o esporàdica, sense necessitat de ser soci o sòcia de l'AFA. Cal la inscripció per escrit mitjançant la corresponent Fitxa d'inscripció, la qual s'haurà de lliurar a l'oficina de l'AFA o per Dinantia.

Per fer un ús esporàdic, cal apuntant-se en el "comunicat de menjador" o comunicat via Dinantia, a l'AFA abans de les 10 h del dia que s'hagi de quedar a dinar.

En el cas del personal del centre, quan aquest vulgui fer ús, caldrà comunicar-ho directament a l'AFA.

Amb independència dels tipus de servei que es faci, en cas que una persona usuària tingui alguna intolerància o al·lèrgia alimentària, caldrà que ho indiqui per escrit i adjunti els informes mèdics corresponents.

3.4 Baixes/Absències

Les baixes voluntàries dels alumnes matriculats al servei de menjador, s'hauran de notificar amb la suficient antelació a l'administrativa de l'AFA.

Per tenir dret a l'**abonament**, **s'ha de romandre un mínim de dos dies consecutius** sense utilitzar el servei i **informar a l'administrativa** de l'AFA.

Els dies de menjador no realitzats es computaran automàticament en el rebut que rebreu mensualment. De cada menú no consumit es cobraran les despeses de funcionament, de personal de cuina i monitoratge i es descomptaran (no es cobraran) les despeses corresponents al menjar.

Des d'administració de l'AFA, es portarà un control de les absències dels alumnes i es farà l'abonament corresponent al mateix mes.

L'expulsió temporal d'un alumne del SM comportarà l'abonament de l'import que es paga a la cuina, dels dies que no faci ús del servei i cal estar al corrent de pagament.

3.5 Ajudes pel servei de menjador

Els alumnes amb necessitats econòmiques poden sol·licitar les beques i ajuts que cada curs es convoquen per diversos organismes.

El Consell Comarcal, el Ministeri i/ o el Departament d'Ensenyament ofereixen ajuts per menjador anualment. S'han de sol·licitar a la Secretaria del Centre dins del termini establert.

S'informa de les convocatòries a totes les famílies mitjançant circular via Dinantia.

4. FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

La Junta de l'AFA contracta l'empresa "EL MÈDOL" per a la gestió de la cuina i a l'empresa " Fundació Privada En Xarxa" per a la gestió del monitoratge i la coordinació del menjador.

El personal del servei de menjador, tant els professionals de cuina, com els de monitoratge, la coordinació i la Junta, treballa en la línia d'inculcar hàbits saludables a l'hora de menjar i fomentar un comportament correcte entre els mateixos alumnes i en la relació amb els adults. Recomanem que des de casa s'actui en la mateixa línia avesant als infants a menjar de tot, ensenyant a utilitzar els coberts, a demanar allò que necessitin amb educació...

A la pàgina de la Generalitat es poden trobar els criteris alimentaris que seguim a l'hora d'elaborar els menús escolars. [🔗 Menús escolars. Departament de Salut – https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/centres_educatius/menus_escolars](https://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_actuacio/per_perfiles/centres_educatius/menus_escolars)

5. SERVEI DE CUINA

Per la gestió del servei de cuina es contracta a l'Empresa **El Mèdol Restauració, S.L** amb domicili a Avda. Francesc Macià, 10-A 5è 1a 43005 Tarragona amb NIF B43960301, sent Rubén Calvo el responsable i cap de cuina.

Aquesta empresa elaborarà el menjar a la cuina del centre i mensualment presentarà factura dels dinars servits.

Seràn a càrrec de l'empresa: el personal de cuina (un cap de cuina i tres ajudants), les matèries primeres, els productes de neteja i els uniformes de treball.

Se li exigirà a l'empresa que disposi de pòlissa de responsabilitat civil i que tot el personal tingui la documentació sanitària corresponent.

5.1 Els menús

En el nostre país es considera el dinar l'àpat principal del dia, és on ingerim la major part dels aliments i és on es cobreix el percentatge més elevat del requeriment nutritiu.

Dinar en el menjador escolar, és una bona oportunitat perquè l'alumnat aprengui que l'acte de menjar, no solament satisfà la sensació de gana que pugui tenir, sinó que és una manera de comunicar-se amb la resta de companys i companyes, una forma de tenir cura de la salut, un moment de transmissió de cultura i de costums propis i una excel·lent ocasió per a relaxar-se i divertir-se.

El sopar ha de complementar al dinar i cal tenir en compte els aliments que ja s'han menjat a l'escola, procurant de no repetir-los. A aquest efecte, s'informarà mensualment a les famílies de quins són els menús, i se'ls ofereix propostes de sopars, així com píndoles sobre alimentació saludable.

Els menús escolars han de complir unes condicions:

- respondre a les necessitats nutritives dels infants en edat escolar.
- respectar les característiques gastronòmiques de la zona
- presentar-los de forma atractiva
- servir els menjars a la temperatura adequada i mirar de mantenir una seqüència de menjar a un ritme que n'afavoreixi el consum.

L'objectiu del menú es valorar l'equilibri nutricional del dia, hem de fer una dieta equilibrada, saludable i variada que tingui en compte els diferents gustos i costums de cada regió.

Aquest equilibri s'aconsegueix agrupant els aliments en: cereals, llegums, verdures i hortalisses, fruites, carns, peixos, ous, lactis, dolços, oli, aigua i pa.

Una part important en la elaboració dels menús, també ho és la higiene general sobre la preparació, la conservació i la utilització en la manipulació dels aliments. S'han de seguir unes normes bàsiques en la preparació i l'ús dels greixos.

Podem establir uns criteris pràctics al menjador escolar:

- Menjar de tot i en la mesura adient.
- Fer de l'aigua la beguda habitual
- Mastegar bé
- No ser monòtons. Preparar el menjar amb imaginació
- Donar a l'acte de menjar la importància que es mereix.
- Vigilar la higiene general i la manipulació dels aliments.

La Junta Directiva de l'AFA fa una valoració anual dels menús dissenyats pel servei de dietètica que facilitarà l'empresa El Mèdol Restauració, S.L.

Els menús confeccionats pel servei de dietètica es realitzen conforme al Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME) que ahora ens ofereix la revisió de la programació de menús i elabora un informe amb suggeriments per la millora de la qualitat de l'oferta.

Regularment es realitzaran anàlisis del menjar i dels estris de treball per un laboratori acreditat.

La cuina es revisada periòdicament per un/a inspector/a de sanitat tot aixecant acta de l'estat de les instal·lacions i de les incidències que pot observar.

D'acord amb taules nutricionals establertes per organismes competents en el tema, es determinen els gramatges de les racions de menjar dels alumnes, segons les edats dels mateixos.

El servei de menjador posarà a disposició dels alumnes dos menús, el general i el de règim, i el menú adequat a les necessitats de salut o de cultura religiosa.

Per menjar el menú de règim serà necessari presentar al tutor, cap de cuina, la coordinadora del menjador o administrativa de l'AFA una nota escrita dels pares o tutor, que indiqui aquesta necessitat o enviar correu via la Plataforma Dinantia

Cada mes s'envia via Dinantia el menú a cada família dels alumnes amb necessitats específiques i els menús generals es publiquen a la

web de l'AFA <http://afapractiques.cat/>, que forma part de la web de l'Escola, incloent-hi el guarniment dels plats, les postres i propostes de sopar per completar una dieta sana i equilibrada.

En aquest moment estem donant 26 tipus de menús diferents, adaptats segons les necessitats dels alumnes.

Cada matí abans de les 10,30 h. els tutors faran arribar a l'administrativa de l'AFA el "comunicat de menjador" on figuraran les altes i baixes del dia i nombre total final d'usuaris. Si s'escau nombre d'alumnes que aquell dia necessitin menjar de règim.

L'empresa "EL MÈDOL" posa a disposició de les famílies dels alumnes de les famílies associades la possibilitat de compartir un dia el dinar amb els nostres fills i filles si aquests es queden al menjador de forma regular, no esporàdica.

Per tal de fer-ho servir cal que les famílies es posin en contacte amb l'administrativa de l'AFA via Dinantia per a valorar la disponibilitat per la data sol·licitada i confirmar l'assistència.

Al següent enllaç podeu veure els menús del mes i les propostes de sopar:

<https://afapractiques.cat/serveis-afa/servei-menjador/menu-del-mes/>

S'adjunten còpies de menús basals mensuals que es donen a l'Escola de Pràctiques.

Escola Pràctiques				
DINARS Setembre 2023				
Menús elaborats i supervisats per CENTAC GROUP S.L				
		Dimecres, 06 de setembre	Dijous, 07 de setembre	Divendres, 08 de setembre
		Espirals amb tonyina i tomàquet Cordon Bleu amb amanida de tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Amanida de patata (pebrot vermell, tonyina, ou dur i pastanaga) Aletes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga al forn Fruita de temporada	Arròs tres delícies (pèsols, gall d'indi i truita) Lluç a la marinera logurt natural
Dilluns, 11 de setembre	Dimarts, 12 de setembre	Dimecres, 13 de setembre	Dijous, 14 de setembre	Divendres, 15 de setembre
FESTIU	Fideuà Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	Amanida de cigrons (pebrot verd, pebrot vermell, tonyina, ou dur i pastanaga) Pernillets de pollastre amb amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada	Variat de verdures al vapor amb patata & bròquil amb patata al vapor Fricandó de vedella logurt natural	Brou de carn casolà amb pistons Truita de patata amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
Dilluns, 18 de setembre	Dimarts, 19 de setembre	Dimecres, 20 de setembre	Dijous, 21 de setembre	Divendres, 22 de setembre
Amanida d'arròs (pebrot verd, pebrot vermell, tonyina, ou dur i pastanaga) Filet de llenguado enfarinat amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Patata amb mongeta al vapor Llengonissa de porc amb patates fregides Fruita de temporada	Lentilles guisades amb verdures Cuixes de pollastre al forn amb romaní i tomàquet amanit amb blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Macarrons amb botonyesa vegetal (soja texturizada i tomàquet) Fruita de temporada	FESTIU
Dilluns, 25 de setembre	Dimarts, 26 de setembre	Dimecres, 27 de setembre	Dijous, 28 de setembre	Divendres, 29 de setembre
Variat de verdures al vapor amb patata Canelons de l'áva Fruita de temporada	Espaguetis la carbonara Filet de gallineta enfarinat amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida de tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs a la milanesa Bacallà al forn amb samfaina logurt natural	Crema de carbassó Truita de patata amb enciam amanit, blat de moro i olives Fruita de temporada

Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens; excepte els menús especials adaptats.
Pot haver-hi alguna modificació en el menú.

Escola Pràctiques				
DINARS Octubre 2023				
Menús elaborats i supervisats per CENTAC GROUP S.L				
Dilluns, 2 d'octubre	Dimarts, 3 d'octubre	Dimecres, 4 d'octubre	Dijous, 5 d'octubre	Divendres, 6 d'octubre
Tortel·linis de formatge a la napolitana gratinada al forn amb formatge Filet de lluç amb xampinyons al forn Fruita de temporada	Fesols guisats amb verdures Pollastre arreboçat amb amanida d'enciam, brots de soja i olives Fruita de temporada	Mongeta verda amb patata Hamburguesa mixta al forn amb hummus amb cruditès Fruita de temporada	Sopa d'au i verdures amb fideus Llom adobat amb espècies i patates fregides Fruita de temporada	Paella valenciana Bacallà al forn amb salsa de tomàquet logurt natural
Dilluns, 9 d'octubre	Dimarts, 10 d'octubre	Dimecres, 11 d'octubre	Dijous, 12 d'octubre	Divendres, 13 d'octubre
Arròs amb tomàquet Castanyola al forn amb amanida d'enciam, olives verdes i brots de soja logurt natural	Cigrons saltats amb quinoa i verdures Bròquet de gall d'indi al forn tomàquet amanit Fruita de temporada	Escudella barrejada amb cigrons Truita de patata amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	FESTIU	FESTIU
Dilluns, 16 d'octubre	Dimarts, 17 d'octubre	Dimecres, 18 d'octubre	Dijous, 19 d'octubre	Divendres, 20 d'octubre
Espirals amb tonyina i tomàquet Cordon Bleu amb amanida de tomàquet i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Patata estofada amb costella Aletes de pollastre al forn amb ceba i pastanaga al forn Fruita de temporada	Arròs tres delícies (pèsols, gall d'indi i truita) Lluç a la marinera logurt natural	Lentilles estofades amb verdures Truita de patates amb amanida d'enciam, brots de soja i olives Fruita de temporada	Patata amb bajora al vapor Daus de gall d'indi estofats amb curry i couscous Fruita de temporada
Dilluns, 23 d'octubre	Dimarts, 24 d'octubre	Dimecres, 25 d'octubre	Dijous, 26 d'octubre	Divendres, 27 d'octubre
Arròs amb pollastre Filet de bacallà amb salsa de tomàquet al forn Fruita de temporada	Fideuà Mandonguilles mixtes a la jardineria Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Pernillets de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada	Variat de verdures al vapor amb patata & bròquil amb patata al vapor Fricandó de vedella logurt natural	Brou de carn casolà amb pistons Truita de patata amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada
Dilluns, 30 d'octubre	Dimarts, 31 d'octubre			
Arròs amb tomàquet casolà Filet de llenguado enfarinat amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Patata amb mongeta al vapor Llengonissa de porc amb saltejat de fesols Fruita de temporada	Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens; excepte els menús especials adaptats. Pot haver-hi alguna modificació en el menú.		

6. SERVEI DE MONITORATGE

L'empresa encarregada de la gestió i monitoratge és la **Fundació Privada En Xarxa** (Carrer Pin i Soler núm. 12-14 43004, Tarragona CIF B-43773712).

El servei de monitoratge, d'acord amb els límits establerts per la normativa aplicable, es preveu amb les ratis següents:

Educació Infantil (3 anys): 1 per cada 15 o fracció superior a 8.

Educació Infantil (4 i 5 anys): 1 per cada 20 alumnes o fracció superior a 10.

Educació Primària: 1 per cada 30 alumnes o fracció superior a 15.

Adjuntem el Pla de Funcionament del servei de menjador de l'Escola de Pràctiques dissenyat per la Fundació Privada En Xarxa del curs escolar 2023/24.

6.1 Pla de funcionament del servei de monitoratge del menjador escolar

Professionals i grups

La distribució és la següent:

Núm. persones	Funcions
16	Monitors i monitores referents de grup d'atenció directe
1	Vetllador/a
1	Coordinació i suport
1	Referent i supervisora de projecte tècnic

La distribució de grups és la que següent*:

Grup	Núm. Monitors/es
I3	3
I4	2
I5	2
1r	2
2n	2
3er	1
4t	1
5è	1
6è	1
Biblioteca	1

L'equip de monitors/es de menjador són professionals de l'educació en el lleure amb titulació atorgada pel Departament de Joventut de la Generalitat de Catalunya i alhora se'ls forma en:

- Prevenció de riscos laborals
- Manipulació d'aliments
- Primers auxilis
- Altres sessions específiques de caràcter pedagògic

6.2 Organització de l'àpat

Infantil

I3 i I4

- L'alumnat de I3 i I4 es recull per les seves monitores a les 12:30h a les classes corresponents situades a l'edifici d'Educació Infantil.
- Es passa llista de alumnat que es queda a dinar i es contrasta la informació de anotacions en la mateixa (dietes, esporàdics, ...). És també moment de parlar amb el/la mestre per comentar allò que pugui ser necessari saber dels alumnes.
- Es reten les mans i fa pipí als WC de les seves respectives aules
- Es dirigiran als alumnes en filera cap a la sala pertinent del seu menjador, situat a l'Edifici principal.
- El personal de cuina es l'encarregat de servir el menjar amb plats (quan l'alumnat entri al menjador ja estarà preparat el primer plat) i les monitores controla meticulosament les al·lèrgies i intoleràncies (si n'hi ha) en cada cas.
- A mesura que vagin acabant de dinar, els infants son conduïts al pati de pàrvuls en grups (sobre 12 alumnes).
- Els alumnes de I3 quan acaben de dinar poden anar a fer la migdiada o relaxació, segons l'especificat per les famílies.
- A les 14:50h els alumnes de I4 s'acompanyen als lavabos de les seves aules i rentaran cara i mans
- A les 15h, els alumnes I3 i I4, s'esperaran de manera assossegada a la cadira fins l'arribada dels tutors i tutores.

I5

- L'alumnat de I5 serà recollit per les seves monitores a les 12:30h a les classes corresponents situades a l'edifici principal de l'escola
- Es passa llista de l'alumnat que es queda a dinar i es contrasta la informació de les anotacions en la mateixa (dietes, esporàdics, ...). És també moment de parlar amb el/la mestre per comentar allò que pugui ser necessari saber dels alumnes.
- Aniran de manera ordenada al lavabo a fer pipi i rentar mans.

- Es dirigiran a l'última filera del menjador principal on ja tindran les safates a taula parades pel personal de cuina, a excepció dels alumnes amb dietes específiques.
- Els nens i nenes de I5, un cop acaben de dinar, han de netejar la safata a l'office. A l'inici de curs, sobretot, amb l'acompanyament del/la monitor/a.
- Havent dinat els alumnes tindran l'opció de rentar-se les dents als lavabos del passadís d'I5.
- En el moment que hi hagin 10-15 nens/es llestos/es, una de les monitores els/les acompanyarà al pati situat a l'Edifici d'Infantil.
- Sobre les 14:50h recolliran joguines i faran filera per anar al lavabos del pati de l'edifici d'Infantil i rentar-se les mans.

S'utilitzaran els comunicats puntuals d'incidències per informar als pares si l'alumne/a ha vomitat, s'ha trobat malament, ha dinat molt poca quantitat, etc. Aquest comunicat l'enviarà la coordinadora via Dinantia o bé via telefònica si així es considerés.

- Bates I3 i I4: la bata de menjador es desarà al penjador del seu menjador corresponent. El divendres se l'enduen a casa

Primària

C.I.

- Els monitors de CI reben als alumnes al pati de columnes, passen llista de l'alumnat que es queda a dinar i contraresten la informació de les anotacions en la mateixa (dietes, esporàdics, ...). És també moment de parlar amb el/la mestre per comentar allò que pugui ser necessari saber dels alumnes.
- Arribat el moment, acompanyats per la monitora els alumnes es renten les mans i pugen a dinar.
- Els alumnes agafen safates i el servei de cuina servirà els aliments
- En acabar els alumnes surten al pati situat al pati de columnes, baixant per les escales situades al passadís d'I5.
- Un cop al pati els alumnes poden rentar-se les dents.
- A les 14:50h els alumnes fan filera i esperen als tutors

3er

- El/la monitor/a de 3er, reben als alumnes al pati de pistes on també es procurarà comunicar-se amb el/la mestre/a per comentar tot allò que pugui ser necessari.

- Els alumnes passaran pel pati de columnes a rentar mans, es passarà llista i pujaran a dinar.
- Els alumnes agafen safates, se'ls serveixen els aliments i seuen a taula.
- Quan acaben de dinar poden anar a rentar-se les dents i tornen al menjador fins que el monitor surti amb el grup.
- Un cop fet, es alumnes surten al pati de pistes pel passadís de la biblioteca.
- A les 14:55h es recull i fan filera al lloc corresponent

4t

- El/la monitor/a de 4er, rep als nens i nenes al pati de pistes on també es procurarà comunicar-se amb el/la mestre/a per comentar tot allò que pugui ser necessari.
- Un cop fet els alumnes poden jugar al pati fins al moment d'entrada al menjador.
- Arribat el moment els alumnes passaran pel pati de columnes a rentar mans, es passarà llista i pujaran a dinar.
- Els alumnes agafen les safates, se'ls serveixen els aliments i seuen a taula.
- Quan acaben de dinar, els alumnes poden anar a rentar-se les dents i tornen al menjador fins que el monitor surti amb el grup.
- Un cop fet, els alumnes surten al pati de pistes per passadís de la biblioteca.
- A les 14:55h es recull i els alumnes fan filera al lloc corresponent

C.S.

- Els alumnes de cicle superior seran recollits a la zona de la porta de "petó i adeu" (porta D), parlen amb els tutors sobre tot allò que pugui ser necessari i s'acompanyen al pati de pistes fins al moment d'anar a dinar.
- Passaran pel pati de columnes on rentaran les mans i es disposaran a pujar al menjador un cop passada la llista d'assistència.
- Agafen safates, se'ls serveix el dinar i seuen a taula.
- Conforme acaben de dinar poden sortir a rentar dents i a jugar al pati de pistes.
- A les 14:55h recullen el material fet servir i , acompanyats pels monitors i monitores referents, es dirigeixen a la zona de trobada amb els tutors (porta de "petó i adeu").

L'ordre d'entrada al menjador dels alumnes de primària és el següent:

3er- 1er- 2n – extraescolars- 4t - 5è - 6è

Tots els alumnes entren pel pati de columnes, després de rentar-se les mans, es posen en filera i entren al menjador, agafen la safata i es posen a la cadena.

Els dies que hi ha menjar amb molt de suc, aquest se serveix amb soperes. En aquesta tasca col·labora el personal de cuina.

Deixaran la safata a l'office procurant desar les restes i coberts al lloc indicat, i separant la matèria orgànica del plàstic.

A mesura que vagin acabant els alumnes, els monitors aniran sortint al pati en el mateix ordre que han entrat. El monitor de 6è serà l'encarregat de quedar-se al menjador amb els últims .

En cas que un alumne no hagi acabat el dinar ho ha de comunicar a la coordinadora, que escriurà una nota informativa pels pares i l'enviarà via Dinantia.

Abans de sortir la taula ha de quedar neta per tal que el següent grup hi pugui seure.

Migdiada

- Els alumnes de I3 quan acaben de dinar poden anar a dormir. Ho faran a una de les aules de l'edifici d'Infantil, on dues monitores vetllaran pels més menuts.
- Els/les monitors/es distribuiran i guiaran als infants perquè facin la migdiada a les hamaques i llençols individuals.
- També s'encarregaran de vigilar que els alumnes dormin amb normalitat.
- Mai es quedaran aquests alumnes sols.
- A les 14:45h se'ls hi despertarà per tornar a la seva classe corresponent. Se'ls ajudarà a posar sabates tot afavorint la seva autonomia. Aniran al lavabo i netejaran cara i mans.
- A mesura que vagin finalitzant els infants, s'aniran seient a la seva cadira mentre la monitora, per exemple, els hi explica un conte.
- Els divendres es recollirà el llençolet i es posarà a la motxilla per rentar-lo a casa i tornar-lo dilluns.

- Els mesos de fred els alumnes de I3 poden portar una manteta de llitet petit de casa. La manteta com i la bossa per transportar-la, **han de dur el nom marcat per evitar confusions i/o pèrdues**. La manteta s'endurà cap a casa un cop al mes.

Relaxació

- Els infants d'I3 tenen l'opció a fer "Relax".
- Un cop han acabat de dinar el o la monitora els acompanya al pati una estona on podran jugar.
- A les 14:15h seran acompanyats a una de les aules de l'edifici d'educació infantil.
- Aniran al lavabo i es rentaran la cara i mans amb l'ajut de la monitora o monitor.
- Faran algun tipus d'activitat relaxada, com ara explicar un conte, dibuixar, etc.
- A les 14:55h recolliran el material utilitzat i aniran al lavabo.
- A les 15h seran acompanyats a les seves aules on ja estaran els tutors i tutores.

Higiene bucal

Des de l'AFA som conscients de la importància que té el mantenir una bona higiene bucal. Els nens i nenes s'han de rentar les dents, almenys, dues vegades al dia. És per aquest motiu que des del menjador es coopera en l'hàbit de raspallar les dents des de ben menuts. Per tant, a partir de mitjans de setembre s'inicia l'activitat pels alumnes de **I4 fins a 6è**. S'envia un Dinantia informatiu a les famílies fer tal de fer recordatori i fomentar l'hàbit al migdia.

Que hauran de portar?

- Raspall de dents
- Dentífric
- Gotet (per evitar que s'amorrin a l'aixeta)
- Tovallola
- **Necesser amb el nom on hi càpiga tot**

*El necesser es guardarà a l'escola i es retornarà cap a casa els divendres.

On podran rentar-se-les ?

- I4: lavabo de la classe
- I5: lavabo del passadís de I5
- 1er i 2n : a les piques del pati de columnes
- De 3er a 6è: Per torns, a les piques del pati de pistes

Biblioteca

La biblioteca és un lloc per llegir, estudiar i treballar. La persona que s'encarregui de la biblioteca serà exigent amb els alumnes usuaris d'aquesta a fi d'afavorir un clima adient d'estudi, lectura i treball. També serà l'encarregada de controlar el passadís B, procurant que els alumnes no corrin o pugin a classe.

Tot i tindre preferència els alumnes que necessitin treballar o estudiar, en aquest espai també es podran realitzar activitats de papiroflèxia, manualitats, jocs de taula, etc.

Mirarà que es comportin correctament i tractin bé els llibres i altre material.

Quan un alumne surt de la biblioteca deixà la motxilla als prestatges del passadís B. Els alumnes que surtin de la biblioteca a partir de les 14:45 h ja se l'enduen la motxilla cap al pati.

A les 14:50 h. fa recollir els alumnes que hi ha treballant procurant que deixin l'espai net i ordenat.

L'horari de la biblioteca serà de 12:30 a 14:50 hores.

Crema Solar

Als mesos de setembre, maig i juny les monitores i monitors proporcionen crema solar als alumnes, controlant que els més petits se la posin correctament. Amb els grans l'objectiu és que tots en facin ús, posant-ne una porció a la mà.

6.3 Comunicació amb les famílies

El servei disposa de canals de comunicació amb les famílies que tot seguit s'enumeren:

Notificacions:

- Documentació d'informació general del servei: facilitada a les famílies via Dinantia i disponible a l'apartat de MENJADOR del web de l'AFA.
- Atenció a famílies: La comunicació amb les famílies i la coordinadora serà via Dinantia i/o telefònica.
- Full de felicitació: seguint amb el plantejament d'acompanyar amb el reforç positiu els monitors/es li faran saber a la coordinadora allò que vulguin comunicar a la família pertinent (per destacar i posar

en valor bons comportaments, millores, ...). Aquesta informació s'enviarà via Dinantia.

- Espai web: es disposa d'un apartat específic on es penja informació general del servei, menús, fotografies, etc.
 - Mensualment: Vídeo recull activitats del mes dels tres cicles.
 - Setmanalment: De manera esporàdica es penjaran notícies amb activitats i dinamitzacions especials dutes a terme aquella setmana.

Registres:

- Registre de sortides: Si venen a buscar un alumne/a enmig del servei de menjador i ha de sortir de l'escola, es registrarà per tal què en quedi constància.
- Registre d'incidències: si hi ha cap tipus d'incidència a l'hora de migdia (caiguda, conflicte, observacions, etc.) s'apuntarà a la llibreta d'incidències del cicle corresponent i a la llibreta d'incidències de la coordinadora.

Informes:

Per part de la junta de l'AFA és molt important poder donar a les famílies la informació en la major freqüència possible adient a cada curs escolar i a les necessitats dels alumnes. És per aquest motiu que es duen a terme diversos informes en freqüències adaptades a cada curs escolar.

- Informes diaris, setmanals, mensuals i trimestrals:
Els i les monitores ompliran uns informes on s'avaluarà els hàbits, rutines i comportaments dels i les alumnes.

I3

Pels alumnes de **I3**, es farà un informe sobre la seva evolució durant l'espai de menjador, ja que sabem que l'inici de l'etapa escolar requereix una cura especial tant pels infants com per mares i pares.

- Informe diari fins al 6 d'octubre.
- Informe setmanal a partir del 6 d'octubre fins a Nadal
- Informe mensual a partir de gener fins a final del segon trimestre.
- Un únic informe al final del 3r trimestre

I4

- Informe setmanal fins a la segons quinzena d'octubre fins a Nadal

- Mensuals: 1 informe a mig novembre i 1 informe al acabar el trimestre
- A partir de gener informes trimestrals. 2n i 3r trimestre.

I5

- Informe mensual durant el primer trimestre (4 informes)
- A partir de gener informes trimestrals. 2n i 3r trimestre.

1r fins 6è

- Els informes seran enviats trimestralment coincidint amb els lliurats pels tutors i tutores al finalitzar cada trimestre.
- Els alumnes s'autoavaluaran i ompliran els informes amb l'acompanyament del seu monitor o monitora referent, qui afavorirà la conscienciació de l'alumne en relació amb els seus hàbits, rutines i comportament.
- Si el monitor/a considera que l'ítem ha de tindre una valoració diferent a la que afirma l'alumne, ho marcarà de manera que es diferenciïn, d'aquesta manera quedaran reflectides les dues valoracions.

Tots els informes seran entregats en format paper menys els trimestrals d'Infantil que s'enviaran via Dinantia. Per motius organitzatius i de logística no és viable utilitzar el Dinantia tant com es voldria, però som conscients de la despesa de paper que això suposa, per aquest motiu s'ha procurat reduir el màxim possible els informes diaris, setmanals i mensuals, sent de mitja quartilla o més petits.

La coordinadora del menjador es comunicarà amb les famílies via Dinantia o via telefònica cada vegada que sigui necessari.

La coordinació amb la Junta de l'AFA o amb les persones que la Junta designi, es farà de forma periòdica tan amb els responsables de cuina, com de l'empresa de monitoratge. S'estableix un mínim d'una reunió al trimestre amb els coordinadors, i de forma habitual amb les persones que es creguin necessàries.

6.4 Memòries del servei

Les memòries són reculls documentals de gran valor. En elles s'hi recullen dades generals del servei, els projectes educatius i línies pedagògiques que s'han treballat, el pla de funcionament i altres protocols d'actuació als que ens acollim, els resultats de les enquestes de valoració del servei de les famílies realitzats per l'AFA, una proposta de millores i novetats a executar durant aquest curs. Aquest informe serà realitzat per la coordinadora del centre cada trimestre i l'entregarà a la junta de l'AFA de l'escola per a la seva valoració.

6.5 Jornada intensiva

El funcionament del servei de menjador no varia en els dies de jornada intensiva exceptuant l'horari d'entrada i sortida, el qual serà notificat via Dinantia un cop arribat el moment.

Les activitats extraescolars no es duen a terme en aquest període de temps.

Aquest curs els dies de jornada intensiva són els següents:

- El 21 de desembre del 2023
- Del 5 al 21 de juny de 2024

6.6 Dinamitzacions d'esbarjo

A l'escola cada curs es realitzen activitats que s'emmarquen dins del projecte de dinamització d'esbarjo.

La dinamització de patis és un conjunt d'activitats, jocs dirigits, tallers, concursos i lligueta que es proposen als alumnes amb la finalitat d'oferir una alternativa al joc lliure als infants. La participació a aquestes activitats és sempre voluntària i es dirigida per un monitor o dos. La resta de monitors han de re-col·locar-se per tal de controlar als alumnes que no hi participen.

Les dinamitzacions poden ser proposades pels monitors o pels mateixos alumnes. El/la coordinador/a de pati és l'encarregat de recollir els suggeriments dels alumnes així com emplenar els quadres de programació i avaluació.

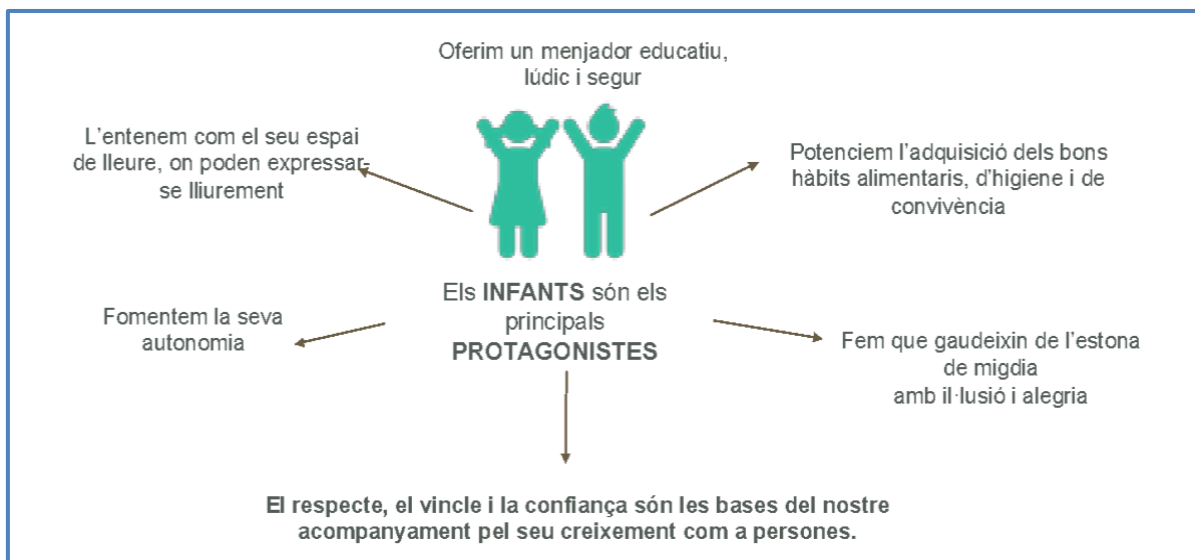
El nombre de dinamitzacions que es fan per trimestre pot variar en funció de les circumstàncies i de les necessitats.

De manera mensual es penjaran al web les activitats i dinamitzacions proposades per a l'hora de d'esbarjo.

6.7 Projecte educatiu

El Projecte Educatiu del Menjador de la Fundació En Xarxa està basat en les següents criteris:

- El servei de l'estona del migdia és dels infants. És el seu espai de lleure. Ells i elles són els principals protagonistes i cal fer-los partícips.
- Ha de ser doncs, educatiu, lúdic i segur per a ells.
- El paper que juguen els monitors i monitores és el d'acompanyants. Vetllen per la seva seguretat, pel compliment de bons hàbits alimentaris, d'higiene i de convivència i pel foment de la seva autonomia.
- L'acompanyament que es fa als infants es basa en el respecte, el vincle i la confiança.
- Els monitors exerceixen un paper de referents vers als nens i nenes.
- **S'ofereixen espais de joc i dinamització per treballar** tots aquests hàbits i oferir als infants un esbarjo lúdic i divertit.
- El principal objectiu del servei és que els nens i nenes gaudeixin del menjador i trobin en ell un espai on poder expressar-se lliurement des de l'acceptació, el respecte i el compliment de les normes de convivència.
- Els monitors empraran el **reforç positiu** (per exemple: la felicitació) per valorar i reconèixer l'esforç dels nens i nenes.



6.8 Línies educatives de l'estona del migdia

El lleure educatiu el treballa des de **6 línies pedagògiques** :



Capacitació, autonomia i responsabilitats

L'acte de menjar, a més de ser un procés nutritiu, té connotacions importants - com ara la satisfacció i el plaer, relacions afectives i espai de comunicació, identificació social, etc. - que a la llarga configuren el comportament alimentari dels infants.

En base a això, el nostre equip de professionals acompanya als nens i nenes durant els àpats proporcionant-los un menjador respectuós, sense pressions ni coercions i tenint en consideració els seus gustos i la seva sensació de gana.

Al mateix temps que apostem per la capacitació i autonomia dels infants, també treballarem per a que, a poc a poc, assumeixin **responsabilitats**.

Com ho podem treballar?

- ✓ Creant la figura de responsable de taula
- ✓ Oferint la possibilitat de que ajudin al monitor/a
- ✓ Fent autoservei.
- ✓ Decidint ells i elles mateixes a on seure i amb qui en el menjador
- ✓ Negociant de forma raonable les quantitats de menjar d'allò que els hi genera més dificultat d'ingerir.
- ✓ Desenvolupant conjuntament amb els infants les activitats programades: decidir normativa, àrbitres, equips.
- ✓ Accions diàries que capaciten als infants:
- ✓ Potenciar la ingesta dels aliments per si sols.
- ✓ Utilització dels estris per si sol.

- ✓ Agafar el ganivet i pelar-se la fruita per si mateixos.

PARTICIPACIÓ ACTIVA

Afavorim la lliure participació dels infants, deixant lloc a la opinió, crítica, proposta i formació de criteri. **ACOMPANYEM A CONSTRUIR COL·LECTIVAMENT EL MENJADOR QUE VOLEM**, sent sempre els infants els principals protagonistes del servei. De les seves necessitats i voluntats es construeix el projecte.

- ✓ Realitzant assemblees de forma periòdica:
 - Decidint quines activitats volen fer, quins menús temàtics, consensuar la "normativa" de l'estona del migdia....
 - Gestionant situacions de conflicte a nivell grupal.
 - Valorant el funcionament de l'estona del migdia, en relació a l'àpat, els patis, equip educatiu...
 - Plantejant propostes de millora del servei.
- ✓ Treballant a partir de debats.
- ✓ Realitzant conjuntament l'informe trimestral, les notes informatives.
- ✓ Oferint la bústia de suggeriments (penjada al menjador) i traspasar les aportacions a les assemblees amb els infants.

DINAMITZACIÓ D'ESBARJO

Del compromís d'oferir un menjador educatiu i de les necessitats plantejades per part de la junta de l'AFA neix el nostre programa de dinamitzacions. Es tracta d'oferir (no obligar) alternatives lúdiques al joc lliure amb regularitat, preferentment sorgides a partir de processos de participació i en base a les necessitats:

- Oferir als infants un espai de joc divertit i dinàmic on ells en siguin els protagonistes
- Potenciar la seva autonomia, responsabilitat i capacitació
- Fomentar el companyerisme i la convivència a l'escola
- Treballar valors com el treball en equip, el respecte, la confiança i el vincle afectiu amb el/la monitor/a.

Continuarem treballant aquesta línia educativa:

- ✓ Realitzant programacions de dinamització mensuals, trimestrals o anuals, partint de les propostes dels propis infants i les del propi equip educatiu.

- ✓ Realitzant activitats extraordinàries: festa de la castanyada/halloween, festa del nadal, calçotada, festa de pasqua, etc.
- ✓ Creant un centre d'interès a treballar al llarg del curs escolar.

SENSIBILITZACIÓ I MEDIAMBIENT

Afavorim espais de reflexió, sensibilització i vivència amb l'objectiu de prendre consciència i implicació amb temes susceptibles de generar rebuig.

Creem espais quotidians:

- Pobresa
- Discapacitat
- Multiculturalitat
- Medi ambient (accions i tallers relacionats amb la reducció, reutilització i reciclatge i de preservació de fauna i flora).

Continuarem treballant aquesta línia educativa:

- ✓ Treballant la importància de l'ús responsable de l'aigua i dels tovallons.
- ✓ Reutilitzant l'aigua de les gerres per l'hort.
- ✓ Realitzant activitats a l'exterior de conscienciació de la flora i fauna.
- ✓ Reciclant.
- ✓ Reutilitzant materials per fer tallers.
- ✓ Reduint el consum d'envasos plàstics.
- ✓ Fent un control/seguiment de les quantitats de menjar que es llença. Ex: pesant-ho.
- ✓ Conscienciant a través d'activitats, tallers, jocs...que facin reflexionar sobre temes susceptibles: dia dels drets dels infants, dia de la pau..

GÈNERE I IGUALTAT **

Facilem espais i processos d'igualtat entre nenes i nens. Dinamitzem espais de reflexió i sensibilització vers qüestions de gènere.

- Formació de monitors i monitores
- Activitats i tallers específics
- Adaptacions del processos rutinaris susceptibles de no ser igualitaris entre sexes (redacció i documentació, jocs, grups,...)

Continuarem treballant aquesta línia educativa des dels més petits:

- ✓ Planificant activitats de conscienciació de gènere
- ✓ Utilitzant vocabulari inclusiu (nens i nenes...)
- ✓ Proporcionant formació específica a l'equip educatiu.
- ✓ Vetllant per la utilització equànime de tots els espais del pati (respectant la distribució per unitats de convivència).

RESILIÈNCIA I COOPERACIÓ **

La nova línia pedagògica ens permet treballar amb els infants de manera lúdica per:

- Replantejar les coses tal i com les teníem integrades. Imaginació i capacitat d'adaptació al poder!
- Cura personal i dels altres. Necessitem cuidar-nos a nosaltres mateixos i també als altres. Sols som bons, però junts som millors!

7. PROTOCOLS D'ACTUACIÓ

Igualment d'importants en el planteig educatiu del servei són els protocols que garanteixen la seguretat dels alumnes i que atenen a la necessitat d'atendre qüestions mèdiques i de salut.

Aquests protocols d'actuació són coneguts i seguits per tots els monitors i monitores i tractats en cada reunió d'equip.

7.1 En cas d'accident:

Lleus

En cas d'accident lleu (no perilla la integritat de l'infant) els monitors/es:

- Atenen a l'infant i en fan una primera valoració
- En cas de tractar-se d'un accident lleu realitzen, si s'escau, cures
- Es truca a la família i s'informa de la situació
- Es notifica per escrit via Dinantia o via telefònica
- Mai s'aplicarà ni es posarà a disposició de l'alumne cap tipus de medicament

Greus

En cas d'accident greu els monitors/es:

- Atenen a l'infant i en fan una primera valoració
- En cas de tractar-se d'un accident greu es realitza primers auxilis i es truca als serveis d'emergència 112
- Es truca a la família i s'informa de la situació
- Mai s'aplicarà ni es posarà a disposició de l'alumne cap tipus de medicament

7.2 Medicació

En la mesura del possible s'evita administrar medicació de cap tipus als infants. En cas de necessitat es dona només en cas de disposar de:

- Informe mèdic on s'especifiqui el medicament i la metodologia d'administració
- Autorització dels tutors legals
- En cas de medicació per malaltia crònica la coordinadora del menjador estudiarà la necessitat de demanar la medicació a la família per tenir-la sempre al menjador o utilitzar la mateixa que hi ha a l'escola

7.3 Pla d'emergència

L'escola té un Pla d'Emergència, on la persona coordinadora de Riscos laborals del centre és l'encarregada de donar-lo a conèixer a totes les persones treballadores i usuàries del menjador.

Tot i així, atenent a les particularitats del servei de menjador, amb l'objectiu de garantir la seguretat de l'alumnat en servei i el seu personal treballador, ha realitzat un Pla d'Emergències propi, el qual ha de coordinar-se i compatibilitzar-se amb el que disposa l'escola.

Dins del Pla d'Emergència de l'AFA, es realitzen els corresponents cursos de formació per a tot el personal contractat: mesures preventives, equips d'emergència i evacuació, extinció d'incendis, primers auxilis generals i primers auxilis pediàtrics.

Periòdicament es realitza un simulacre d'emergència, en compliment de les exigències normatives en matèria de prevenció de riscos laborals i de mesures d'emergència.

8. FALTES I MESURES DISCIPLINÀRIES PELS INFANTS QUE FAN ÚS DEL SERVEI DE L'ESTONA DE MIGDIA

Tal i com s'especifica al títol totes les mesures disciplinàries es regulen sempre segons les Normes Organització i Funcionament del Centre (NOFC)

8.1 Tipus de faltes

Tot seguit es descriuen els tres tipus de faltes; lleus, greus i molt greus. Cal considerar que poden produir-se situacions que no estiguin descrites en aquest document i que calgui que s'analitzin de manera personalitzada o concreta per tal de tipificar-la.

8.1.1 Es consideren faltes LLEUS:

- La manca repetida d'higiene personal (rentar-se les mans, les dents i no posar-se la bata).
- L'ús de vocabulari groller i irrespectuós per expressar-se.
- L'alteració de l'ordre a l'interior del menjador, passadissos i aules així com als espais d'exterior com el pati.
- La circulació sense permís pels passadissos i espais no delimitats com a espais de menjador.
- Entrar a les aules en horari de menjador.
- No seguir la normativa de menjador proposada i acordada per assemblea.
- No respectar els torns establerts (de pista, pilota, dinar, aula d'estudi,...).
- No compliment dels acords adoptats en assemblea i/o amb els monitor/a.
- Treure jocs i material de les aules al pati.
- Fer un mal ús del material de joc i de menjador.
- Embrutar conscientment els espais de menjador i lavabos.
- Malgastar aigua i paper.
- També es consideraran faltes lleus aquelles que, per atenuants o per no estar expressament tipificades en aquest reglament, consideri com a tal el monitor/a i els/les coordinadors/es.

Els passos alhora d'aplicar mesures correctores per faltes lleus seran:

- Avís i recordatori de la norma.
- Amonestació oral tot sent acompanyada per una reflexió.

- Escoltar allò que l'alumne vulgui expressar vers la situació de falta.
- Aplicació de conseqüència o reparació del dany.
- Les faltes lleus seran sancionades pel monitor/a o persona ofesa amb autoritat per poder fer-ho.

8.1.2. Es consideren faltes GREUS:

- Faltar el respecte al monitor/a del menjador i/o companys/es amb actituds, paraules o gestos.
- La desobediència de les pautes donades pel monitor/a.
- L'acumulació de tres faltes lleus en el període de tres mesos es considera una falta greu.
- També es consideraran faltes greus aquelles que, per no estar expressament tipificades en aquest reglament, consideri com a tal el monitor/a d'acord amb el coordinador de menjador.

Els passos alhora d'aplicar mesures **correctores per faltes greus seran:**

- Amonestació oral tot sent acompanyada per una reflexió.
- Escoltar allò que l'alumne vulgui expressar vers la situació de falta.
- Aplicació de conseqüència o reparació del dany.
- Notificar-ho a la família mitjançant un missatge via Dinantia així com a personal docent responsable de l'infant.
- Notificar-ho al responsable del servei, a l'administrativa de l'AFA i/o coordinador/a.
- Les faltes greus seran sancionades pel monitor/a i/o pel coordinador/a del servei, i comunicades a l'administrativa.

8.1.3. Es consideren faltes MOLT GREUS:

- Agafar objectes, material o diners del menjador, d'algun monitor/a o alumne/a sense permís amb la intenció de quedar-s'ho.
- Causar danys a les instal·lacions i el material del menjador de manera conscient i voluntària.
- Amençar verbalment o per escrit els monitors/es i/o als alumnes.
- Causar danys personals o agredir física o verbalment a monitors/es o companys/es.
- Propiciar el rebuig col·lectiu/social d'un company/a.

- Abandonar el recinte del menjador o de l'escola sense permís ni companyia d'un adult que hagi signat degudament la sol·licitud.
- L'acumulació de dos faltes greus en el període de tres mesos es considera una falta molt greu.
- Es consideraran també faltes molt greus aquelles que, per no estar expressament tipificades en aquest Reglament considerin com a tal el monitor/a d'acord amb el/la responsable del servei o del menjador i el/la president/a del Consell Escolar

Els passos alhora d'aplicar mesures **correctores per faltes molt greus seran:**

- Amonestació oral tot sent acompanyada per una reflexió.
- Escoltar allò que l'alumne vulgui expressar vers la situació de falta.
- Aplicació de conseqüència o reparació del dany si s'escau aquestes mesures.
- Notificar-ho a la família mitjançant una trucada i una entrevista així com a personal docent responsable de l'infant.
- Notificar-ho al responsable del servei o coordinador/a, als tutors, a direcció, als membres representants de l'AFA (presidència), a l'administrativa de l'AFA, tot preservat les dades personals de l'alumne si s'escau.
- Reparació econòmica dels danys causats al recinte del centre o a altres membres de la comunitat educativa si s'escau.
- Canvi de grup, torn o espai temporalment si s'escau.
- Suspensió d'un dia a un mes d'assistir al servei de menjador.
- Les faltes greus o molt greus seran sancionades per monitor/a d'acord amb el responsable del menjador i el/a president/a del Consell Escolar (si s'escau).

Les conseqüències de les faltes greus i molt greus, poden comportar treballs a la comunitat i fins i tot es pot arribar a l'expulsió temporal o definitiva.

8.2. Protocol d'actuació davant les faltes i mesures disciplinàries

El tipus de conseqüència que s'imposi per una falta haurà de ser ràpida i efectiva, tenint sempre present el tipus de falta comesa i adoptant en tot moment un criteri just, una certa flexibilitat i sense oblidar que la

conseqüència ha de servir per a rehabilitar/re-educar i no pas per reprimir.

L'amonestació oral sempre ha d'anar acompanyada per una invitació a la reflexió. L'aplicació de conseqüència o reparació del dany ha de ser el més educativa possible i que tingui una durada raonable. **Caldrà sempre avisar dues vegades tot recordant la norma abans d'imposar cap conseqüència.**

A l'hora d'aplicar qualsevol mesura disciplinària es tindrà en compte el nivell escolar de l'infant, circumstàncies personals, familiars i socials, l'acompanyament que s'ha fet a l'infant i l'evolució del mateix.

Presidenta de l'AFA
Silvia Miquel Muñoz

Aquest document ha estat aprovat pel Consell Escolar de l'Escola de Pràctiques de Tarragona en data 6/11/2023