



Sant Feliu de Guíxols, setembre 2021

ÍNDEX

1. Modalitat de gestió del servei escolar de menjador	2
2. Durada de la prestació de servei	2
2.1 Calendari	
2.2 Horari de servei	
3. Recursos materials necessaris	3
3.1 Infraestructures	
3.2 Ús de les infraestructures	
3.3 Manteniment i neteja de les infraestructures	
3.4 Material	
4. Recursos humans necessaris	5
4.1 Personal de cuina	
4.2 Personal d'atenció a l'alumnat	
5. Aspectes de producció	7
5.1 Referències quantitatives i qualitatives dels menús	
5.2 Menús especials	
6. Aspectes educatius i alimentaris	9
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	
7.7 Recollida de menús en cas de confinament	
8. Preu del servei	23

1. MODALITAT DE GESTIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

El servei de menjador de l'Escola Gaziel és de titularitat del Consell Comarcal del Baix Empordà, 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 de transmissió d'hàbits educatius.

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

2. DURADA DE LA PRESTACIÓ DE SERVEI

2.1 Calendari

El calendari de prestacions del servei correspon a tots els dies lectius que l'Escola Gaziel realitza durant el curs escolar, és a dir, des del 13 de setembre de 2021 al 22 de juny del 2022.

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 disposició especificats en el mateix. Aquest són:

Períodes de vacances i festivitats locals:

- Nadal: del 23 de desembre de 2021 al 7 de gener de 2022, ambdós inclosos.
- Setmana Santa: del 11 d'abril de 2022 al 18 d'abril de 2022, ambdós inclosos.
- Festivitats locals: 25 de febrer de 2022

Dies de lliure disposició:

- 11 d'octubre de 2021
- 7 de desembre de 2021
- 28 de febrer de 2022
- 2 de maig del 2022

Dies de jornada intensiva:

- 22 de desembre de 2021
- 6 al 22 de juny de 2022.

Se seguirà el Calendari Escolar del centre.

2.2 Horari de servei

L'horari de servei de menjador comença quan l'alumnat ha acabat la classe al migdia, a les 12:30h i finalitza a les 15:00h quan l'alumnat entra a l'aula. Això és des del primer dia lectiu al setembre fins l'inici de la jornada intensiva al juny.

Durant la jornada intensiva: 22 de desembre de 2021 i del 6 al 22 de juny de 2022, l'horari de menjador serà de les 13:00 a les 15:00h.

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

3. RECURSOS MATERIALS NECESSARIS

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

3.1. Infraestructura

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

- Cuina
- Menjador
- Lavabos
- Patis exteriors
- Gimnàs (només en cas de mal temps)
- Aules polivalents, aules específiques i aules classe (només 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 90 alumnes.

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

- 1r torn: els alumnes de P3, P4, P5, 1r i 2n de 12:30 a 13:15 hores.
- 2n torn: els alumnes de 5è i 6è de 13:00 a 13:45 hores.
- 3r torn: els alumnes de 3r i 4t de 13:30 a 14:15 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 al menjador de l'escola
- 2n torn: personal del servei de menjador (personal d'atenció als alumnes i personal de cuina), de 15:05 a 15:30 hores.

Previsió d'usos en cada torn:

- 1r torn alumnes: 50 alumnes de mitjana que en fan ús.
- 2n torn alumnes : 30 alumnes de mitjana que en fan ús.
- 3r torn: 30 alumnes de mitjana que en fan ús.

- 1r torn personal de l'escola: 5 docents de mitjana que en fan ús.
- 2n torn personal del servei: 6 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:

- Aula de educació Infantil, Aula de educació Inicial, Aula de cicle mitjà, Aula de cicle superior i gimnàs.

3.3 Manteniment i neteja de les infraestructures

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

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

Aquest curs, amb la situació davant de la Covid-19, es desinfecten taules i cadires i durant el servei es deixa les finestres obertes perquè hi hagi ventilació.

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 forn, 1 rentavaixelles, 1 taula calenta, 1 nevera, 1 congelador, 1 microones, 1 fregidora i d'altra material per l'elaboració del dinar i servir-lo.
- Parament de taula: coberts, plats, gots i utensilis per a introduir el rol de cap de taula.
- Menjador: 5 taules petites, 34 taules grans, 30 cadires petites, 185 cadires grans i 3 armaris de fusta.

Material de patis i altres espais:

A través del canon i per garantir la dinamització de patis, 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, ...

Aquest any, amb les mesures de la covid-19, cada grup bombolla jugarà amb el seu material de pati. Sempre es desinfecta abans i després del seu ús.

4. RECURSOS HUMANS NECESSARIS

4.1 Personal de cuina

El personal encarregat de l'elaboració dels menús es compon d'una cuinera i 1 ajudants 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
Iban C	Cap producció
Glòria B	Cuquera
Ma Angeles C	Auxiliar de cuina

Anualment, dins del Pla de Formació Continuada de BOiSA, es realitzen diferents formacions referents a les funcions laborals desenvolupades de manera reiterada, com són tècniques de producció i protocols de seguretat i neteja com la implementació del nou sistema de BO i Sa.

4.2 Personal d'atenció a l'alumnat

El personal encarregat de dur a terme l'atenció de l'alumnat es compon d'1 coordinador del servei i 5 monitors/es com a personal permanent realitzant tasques assistencials i educatives directes amb els alumnes. A més, 2 coordinadores Pedagògiques fent les tasques de suport corresponents, així com les avaluacions periòdiques de funcionament.

Relació de personal i acreditacions professionals

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

Curs	Treballador/a	Funcions
	Laia BG	Coordinadora Pedagògica
	Sara P	Coordinadora Pedagògica
	Francesc G	Coordinadora de menjador
INFANTIL	Alexia L.	Monitora de menjador
INFANTIL	Elisabet F.	Monitora de menjador
CI	Montserrat G	Monitora de menjador
CM	Francesc G	Coordinadora de menjador
CS	Yasmina	Monitora de menjador
CS	Laura J	Monitora de menjador

El personal d'atenció a l'alumnat segueix un pla de formació inicial i continuat. Dintre del pla de formació inicial s'inclou formació específica sobre la Llei de Protecció de Dades de Caràcter Personal, així com de prevenció de riscos laborals, entre d'altres activitats formatives requerides.

Dins del Pla de Formació Continuada, es realitzen diferents formacions referents a les funcions laborals desenvolupades com són tècniques de primers auxilis i tècniques pedagògiques (resolució de conflictes, tècniques de dinamització...).

Assignació de grups

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

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

Aquest any, amb les mesures de la Covid-19, els monitors/es i l'equip de cuina sempre aniran amb mascareta i respectant el 1,5m de distància entre els alumnes, sempre que sigui possible.

5. ASPECTES DE PRODUCCIÓ

5.1 Referències quantitatives i qualitatives dels menús

Referències qualitatives

- La dietista de l'empresa elabora uns menús mensuals. Aquests menús són públics a la web de l'escola i de l'AMPA on cada família se'l pot descarregar. A banda, també està penjat a la porta del menjador.
- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament de Sanitat 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 bocata	20 – 30 gr.	30 – 50 gr.
	Llet postres	125 – 150 gr.	125 – 150 gr.
CEREALS	Llegums principal	50 – 60 gr.	60 – 80 gr.
	Llegums guarnició	20 – 30 gr.	30 – 40 gr.
	Patata principal	150 gr.	200 – 250 gr.
	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.
	Fruita en almívar	50 – 60 gr.	60 – 80 gr.

5.2 Menús especials

Es preveuen menús especials per als següents casos específics:

- Si algun nen o nena ha de fer una dieta determinada a causa de qualsevol tipus de malaltia, la família haurà de presentar un certificat mèdic oficial amb el reconeixement de la malaltia i amb les indicacions alimentàries adients.
- Es respectarà la possibilitat d'oferir un menú adequat per a motius mèdics i/o religiosos degudament sol·licitat i documentat d'acord amb les possibilitats del servei.
- Nens o nenes que necessiten dieta un dia determinat: cal que la família avisi al coordinador del servei per tal que aquest 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, se'ls hi penjarà al web el seu menú.

La prevalença d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries ha arribat al punt d'afectar la salut i fins i tot la vida de molts nens i nenes. Les manifestacions de la al·lèrgia o intolerància poden ser lleus o greus (shock anafilàctic) el que fa imprescindible que tant la família, com el seu entorn, i en concret el centre escolar, estiguin al cas del que significa i implica aquest problema de salut i que sàpiguen com evitar les situacions de risc. Per aquest motiu s'aplica un protocol (Pla de Control dels Al·lèrgens) amb l'objectiu principal de fer una gestió correcta d'aquesta temàtica al menjador escolar.

6. ASPECTES EDUCATIUS I ALIMENTARIS

6.1 Pla Educatiu

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

Una de les prioritats educatives del servei de menjador escolar és l'adquisició d'hàbits, entesos com conductes que l'alumne interioritza i que formaran part de la seva

personalitat al llarg de la seva vida i són aquests els que hem de treballar amb perseverança dins del servei de menjador, perquè a la llarga representaran l'adquisició de conductes profitoses per al seu desenvolupament personal.

Finalitat educativa del servei de menjador

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

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

Objectius generals educatius del servei de menjador

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

En l'àmbit dels coneixements

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

En l'àmbit de les habilitats

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

En l'àmbit dels valors

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

Objectius educatius específics, unitats didàctiques i continguts

Per poder assolir els objectius generals educatius descrits, ens marquem com a imprescindible treballar quatre unitats didàctiques que configuraran la tasca educativa.

Aquestes unitats didàctiques a desenvolupar són: Educació per a la Salut, Educació per a la Convivència, Educació per a la Igualtat i Educació Mediambiental.

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

Continguts de la unitat didàctica Educació per a la Salut:

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

Continguts de la unitat didàctica Educació per a la Convivència:

- Els hàbits de comportament
- Els hàbits de sociabilitat

Continguts de la unitat didàctica Educació per a la Igualtat:

- Els hàbits de coresponsabilitat

Continguts de la unitat didàctica Educació Mediambiental:

- Hàbits de consum sostenible

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

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

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

UNITAT DIDÀCTICA: Educació per a la Salut

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

UNITAT DIDÀCTICA: Educació per a la Convivència

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

UNITAT DIDÀCTICA: Educació per a la Igualtat

Continguts	Objectius educatius específics
6. Els hàbits de coresponsabilitat.	6.1 Participar en igualtat en les tasques de neteja i endreçament.

UNITAT DIDÀCTICA: Educació Mediambiental

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

Aquest curs, davant de les mesures de la Covid-19, es posarà especial atenció en:

- Les entrades i sortides esglaiades i per grups estables per evitar les aglomeracions
- La neteja amb aigua i sabó de les mans i la desinfecció amb gel hidroalcohòlic.
- La responsabilitat de fer un bon ús de la mascareta i sempre que sigui obligat portar-la posada. Dins del menjador la mascareta la guardem dins de la butxaca.

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 i desinfectar-les amb gel hidroalcohòlic.
2. Entrar de forma ordenada i amb correcció al menjador, respectant les distància entre els grups bombolles.
3. Asseure's en el lloc corresponent i en les taules assignades, organitzades per garantir la distància de seguretat entre grups bombolla.
4. Realitzar les tasques de cap de taula (alumnes a partir de 2n).
5. Dinar respectant les normatives i hàbits de comportament.
6. Ajudar en les tasques de neteja (si s'escau).

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

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

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

1. Recreació lliure respectant les normatives i hàbits de comportament. Tot el material després del seu ús serà desinfectat.
2. Participar en tallers i activitats programades (en funció del calendari establert). Tot el material després del seu ús serà desinfectat.
3. Realitzar necessitats fisiològiques, rentar-se les mans amb aigua i sabó i desinfectar-se amb gel hidroalcohòlic.
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 les respectives aules.

Tasques de funcionament del primer torn de menjador

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

HORARI	LLOC	TASQUES DE FUNCIONAMENT
12:30 a 12:40 h.	Aules i lavabos	1. Recollir els alumnes a les seves classes i passar llista. 2. Realitzar necessitats fisiològiques, neteja i desinfecció de mans. 3. Adreçar-se al menjador amb tranquil·litat i correcció, evitant aglomeracions.
12:40 a 13:30 h.	Menjador	4. Entrar al menjador en ordre i asseure's a la cadira corresponent respectant els espais marcats per cada grup bombolla. 5. Fomentar l'assoliment d'hàbits i la seguretat mentre els alumnes dinen. 6. Sortir del menjador en ordre cap als lavabos (si calgués) o pati, evitant aglomeracions i barreja de grups.
13:30 a 14:35 h.	Aula i Pati	7. Vetllar per la seguretat en el temps de lleure segons el Plànol de Vigilància de Pati. 8. Realitzar activitats de dinamització planificades.
14:35 a 14:45	Pati i lavabos	9. Desinfectar i recollir el material i mantenir l'ordre de les instal·lacions. 10. Realitzar necessitats fisiològiques i neteja i desinfecció de mans.

h.		
14:45 a 14:55 h.	Aula	11. Adreçar-se a les respectives aules de manera tranquil·la. 12. Fer tornada a la calma fins a l'arribada del seu/va tutor/a.

Tasques de funcionament del segon torn de menjador

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

HORARI	LLOC	TASQUES DE FUNCIONAMENT
12:35 a 13:10 h.	Pati	1. Recollir els alumnes, passar llista i sortir de l'aula cap el pati ordenadament i amb correcció. Evitar aglomeracions de grup durant el trajecte fins al pati 2. Vetllar per la seguretat en el temps de lleure segons el Plànol de Vigilància de Pati. 3. Realitzar activitats de dinamització planificades. Desinfectar el material després del seu ús.
13:10 a 13:20 h.	Lavabos i aixetes	4. Fer necessitats fisiològiques (si calgués) i neteja i desinfecció de mans de forma ordenada i neta.
13:20 a 14:00 h.	Menjador	5. Adreçar-se al menjador ordenadament i amb correcció. Respectant la separació entre els grups bombolla. 6. Entrar al menjador ordenadament i asseure's a la cadira corresponent respectant els espais marcats per cada grup bombolla. 7. Realitzar les tasques de cap de taula. Només el cap de taula pot posar aigua i servei a la resta de companys de taula. 8. Fomentar l'assoliment d'hàbits i la seguretat mentre els alumnes dinen.
14:00 a 14:45 h.	Lavabos i aula	9. Sortir del menjador ordenadament i amb correcció cap als lavabos (si calgués) o pati, mantenint la distància entre els grups bombolla. 10. Fer necessitats fisiològiques i neteja i desinfecció de mans. 11. Adreçar-se a les respectives aules de manera tranquil·la i mantenint les distàncies entre grup bombolla 12. Fer tornada a la calma fins a l'arribada del seu tutor/a.

Pla d'activitats durant l'estona d'esbarjo

Grup	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
P3/P4/P5	Sorral: pales i galledes	Jocs en rotllana	Contes/tallers	jocs tradicionals	joc lliure
1R/2N	Jocs tradicionals	contes /tallers	Sorral: pales i galledes	Tallers	joc lliure
3R/4T	Tallers	jocs esportius	Sorral: pales i galledes	jocs de taula	joc lliure
5È/6È	Jocs esportius	jocs de taula	Jocs tradicionals	Tallers	joc lliure

A banda d'aquesta dinamització de patis, a cada pati també hi ha caixes amb folis i colors i jocs de taula.

7. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

7.1 Descripció de funcions del personal del servei adscrit al centre

Dels coordinadors del servei

Relacions laborals:

- Relació de subordinació amb el coordinador Pedagògic.
- Relació de cooperació amb l'equip Directiu, AMPA 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'AMPA 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.

Funcions:

- Intervenir directament en la dinamització dels alumnes del servei de menjador.
- Vetllar en tot moment per la seguretat dels alumnes.
- Conèixer el Projecte Pedagògic del Servei de Menjador i desenvolupar el Pla d'Activitats, duent a la pràctica propostes i activitats en consonància als objectius i metodologies establertes.
- Presentar la documentació de gestió requerida per el coordinador del servei, com poden ser 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, collars o polseres, ulleres al cap, bufandes que pengin...).
4. S'ha de promoure en tot moment la llengua catalana com a vehicular.
5. S'ha d'actuar en tot moment amb professionalitat: el tracte amb els alumnes sense crits, amb empatia, amabilitat i respecte, desenvolupant amb eficiència les funcions

assignades, amb autocontrol davant de situacions estressants, amb capacitat resolutiva i promovent la col·laboració entre companys/es.

6. Caldrà vigilar en tot moment les activitats dels alumnes sense distreure's amb altres coses. Cal complir el plànol de vigilància de pati. Cal vigilar el bon ús de les joguines i material i comunicar els desperfectes al coordinador, el qual ja derivarà, si calgués, a Direcció de l'escola, coordinadora pedagògica i AMPA. S'ha d'acompanyar als alumnes d'infantil al WC o vigilar l'entrada en els de primària, procurant que no s'entri a les classes.
7. Qualsevol incident es comunicarà urgentment al coordinador, el qual el derivarà, si calgués, a família, a l'escola, la coordinadora pedagògica i l'AMPA. 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 i desinfectar-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 justificats.
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 NOFC de l'escola.

7.3 Protocol d'actuació en cas d'accident

En cas d'accident 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 traspassar les responsabilitats d'aquest temes succeïts durant el servei.

Tanmateix, és necessari informar de les problemàtiques i de les solucions preses als tutors/es corresponents, perquè estiguin al corrent a l'efecte de poder informar a les famílies, si s'escau.

Aquesta mateixa directriu és de compliment pels tutors/es de l'escola en el moment del traspàs als monitors/es del servei de menjador.

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

Totes les incidències de menjador estan descrites en el "Registre d'Incidències" on descriu la data del fet, els alumnes implicats, els fets ocorreguts, les actuacions dutes a terme i el/la monitor/a responsable.

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 10:00h) de temps per posar-se en contacte amb el coordinador del servei, per demanar una entrevista o simplement per saber com es troba el seu fill.

- Hores de tutoria: les famílies poden demanar una entrevista amb el coordinador del servei o el/la mateix coordinador/a Pedagògic/a per aclarir o informar de qualsevol tema referent al menjador o al seu fill/a.
- Informes trimestrals: 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.
- Incidències: per informar a les famílies de successos lleus que hagin sorgit durant l'estona de menjador.

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'AMPA i l'Equip Directiu de l'escola. Les seves funcions són:

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

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

8. PREU DEL SERVEI

Segons la RESOLUCIÓ EDU/463/2021, de 17 de febrer, 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 2021-2022, la quantitat de 6,33 euros/alumne/dia, IVA inclòs. Per als comensals esporàdics el preu pot ser de fins a un màxim de 6,96 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 2021-2022:

- Alumnes fix: 6,33 € al dia.
- Alumne esporàdic: 6,60€ al dia.

Cobrament del servei:

A través de domiciliació bancària:

Aquesta modalitat és per a l'alumnat que utilitza el servei un mínim de 4 vegades al mes o és beneficiari d'un ajut econòmic individual de menjador.

El cobrament del servei es fa per avançat en funció dels dies marcats en la sol·licitud de menjador i es realitza entre el dia 1 i 10 de cada mes. Excepcionalment, el càrrec del rebut de setembre es realitzarà entre els dies 10 i 25 del mes.

A partir del dia 20 del mes següent al cobrament, es crea un rebut independent amb l'abonament o càrrec corresponent en funció dels dies reals d'ús del servei.

El retorn dels rebuts amb caràcter reincident ocasionarà la pèrdua del dret a utilitzar el menjador de forma indefinida.

Les despeses derivades dels rebuts retornats seran assumides per les famílies.

A través de tiquets:

Aquesta modalitat és per a l'alumnat esporàdic (no utilitza el servei un mínim de 4 vegades al mes) o per a aquell que no vulgui domiciliar el servei.

Haureu d'efectuar un dipòsit previ al CAIXER de CaixaBank per obtenir els tiquets i poder presentar-los al centre cada dia que l'infant es quedi a dinar. El caixer DISPENSA ELS TIQUETS DIRECTAMENT (mínim 1, màxim 9).

Podeu fer l'ingrés a través de:

- La llibreta o targeta de CaixaBank
- La targeta d'una altra entitat bancària (sense comissió)