

PLA DE FUNCIONAMENT ESPAI MIGDIA 2025-26

ESCOLA MONTANYANS



1. Plantejament pedagògic

1.1 Objectius generals del projecte pedagògic de menjador

1.2 Metodologia

1.3 Programa d'hàbits

2. Organització del temps de migdia

2.1. Horaris

2.2. Organització dels monitors

2.3. Funcionament diari

2.4. Entrades i sortides de l'escola durant el temps de migdia

2.5. Organització del temps de lleure

2.6. Organització en cas de pluja

3. Comunicació amb les famílies

4. Els menús i l'elaboració del dinar

4.1 Dietes especials

4.2 Servei de pícnic

5. Gestió administrativa del servei de menjador

5.1. Inscripcions

5.2 Atenció a les famílies

5.3. Cobrament de rebuts

5.4 Compactació de beques

5.5. Protocol de cobrament d'impagats

6. La comissió de menjador

7. Protocols d'actuació al menjador

7.1. Administració de medicaments

7.2. Actuació davant un accident o malaltia

7.3 Actuació davant una intolerància o al·lèrgia alimentària

7.4 Actuació davant una incidència de conducta

INTRODUCCIÓ

A aquest document, es presenta un pla de funcionament per al menjador escolar de l'escola Montanyans. Aquest pla té com a objectiu assegurar que el menjador escolar proporcioni una alimentació saludable i un ambient educatiu per als alumnes/as de l'escola.



1. PLANTEJAMENT PEDAGÒGIC

El plantejament pedagògic del projecte de menjador de l'**escola Montanyans** es fa a partir de l'**educació en la responsabilitat**. Teno té un origen fundacional en el camp de l'educació i el lleure, essent un tret diferencial de la nostra empresa.

Revisem el PEC de l'escola per identificar els principis pedagògics del centre i plantegem un projecte coherent amb aquests principis, amb la voluntat d'oferir una proposta que s'integri a la filosofia del centre.

D'aquesta manera, el projecte pedagògic del menjador contribueix a la **formació integral** de l'alumne plantejada des de l'escola.

1.1. OBJECTIUS GENERALS DEL PROJECTE PEDAGÒGIC DE MENJADOR

Educació en la responsabilitat cap a si mateix

- ✓ Consolidar els hàbits personals d'higiene i neteja vinculats al fet social i fisiològic dels àpats: presència física, higiene de mans i bucodental, posició corporal a taula, ús dels estris alimentaris.
- ✓ Saber reconèixer i regular els indicadors físics de la gana i la set amb consciència.
- ✓ Gaudir d'una alimentació sana i equilibrada, i d'uns hàbits de vida saludable en general, apreciament els beneficis que comporta.

Educació en la responsabilitat cap als altres

- ✓ Consolidar els hàbits socials a taula: comportament, to de veu, responsabilitat en el parar i desparar taula.
- ✓ Treballar el respecte i el pluralisme a través de la conversa i l'escolta.
- ✓ Acceptar la diversitat i la diferència entesa com una riquesa social.
- ✓ Fomentar la cooperació entre alumnes a través de potenciar les capacitats individuals i d'un col·lectiu.
- ✓ Despertar l'interès genuí en l'altre.

Educació en la responsabilitat cap al medi ambient

- ✓ Tenir present l'impacte de tot el que fem en el medi ambient, i optar amb responsabilitat per les actuacions més respectuoses.
- ✓ Conèixer el paper de l'alimentació en l'aspecte social, econòmic i cultural a nivell local i global.

1.2. METODOLOGIA

La trajectòria de Teno en el món del lleure ens confereix una sòlida base en la planificació de recursos educatius d'una manera global, tenint en compte els objectius pedagògics, la realitat de l'escola, les necessitats i interessos dels alumnes i, també, les capacitats i formació de l'equip d'educadors. Totes les activitats són obertes i flexibles i s'adapten segons l'edat dels alumnes respectant els processos i ritmes personals.

Tots els programes de Teno s'inspiren en metodologies pedagògiques on cerquem:

- ✓ Afavorir el treball en equip necessari per desenvolupar processos que de manera individual serien difícils. Ex. Dinàmica participativa i joc cooperatiu.
- ✓ Treballar el sentit de comunitat, així com el respecte pels altres, recreant les veus i posicions de diferents persones. Ex. Joc de rols i tallers d'expressió artística.
- ✓ Evitar el malbaratament potenciant el reciclatge de material i la creativitat. Ex. Taller de reciclatge
- ✓ Proporcionar continguts informatius a l'alumnat per treballar el debat i l'empatia. Ex. Assemblees.

En totes les activitats busquem que es treballin els VALORS de: Participació, Estímul, Flexibilitat, Comparació analítica, Adaptació, Acció-reacció, Presa de decisions, Treball col·lectiu, Intuïció, Descoberta, Experiència, Empatia.

Espai de confort

Intentem construir un espai de menjador el més acollidor possible. Ho fem tant amb elements físics (plats individuals per comptes de safates, decoracions...) com elements d'ambient (reduïm el soroll, els nens es serveixen ells, tracte amable...).

1.3. PROGRAMA D'HÀBITS

	Hàbits d'higiene	Hàbits de neteja	Hàbits alimentaris	Hàbits de convivència
Cicle infantil	✓ Comprendre que no es pot menjar res que hagi caigut a terra. ✓ Rentar-se les mans abans i després de dinar i després d'anar al lavabo. ✓ Gaudir del moment d'higiene com un moment de benestar. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar a desparar la taula seguint les indicacions dels monitors i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Identificar els residus orgànics que es generen. ✓ Fomentar hàbits de col·laboració en la separació de materials pel seu reaprofitament. ✓ Reduir l'ús d'aigua.	✓ Comprendre que els aliments són necessaris per créixer i que cal menjar de tot. ✓ Utilitzar els estris de manera adequada i autònoma. ✓ Seure correctament a taula. ✓ Menjar amb la boca tancada. ✓ Evitar parlar amb la boca plena.	✓ Parlar amb un to de veu adequat i no destorbar a taula. ✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Respectar els torns de paraula escoltant companys i monitors. ✓ Practicar jocs de tot tipus coneixent i respectant les regles. ✓ Comprendre que el material és de tots ✓ Recollir el material i netejar-ho tot.
Cicle inicial	✓ Comprendre que no es pot menjar res que hagi caigut a terra. ✓ Rentar-se les mans abans i després de dinar i després d'anar al lavabo. ✓ Gaudir del moment d'higiene com un moment de benestar. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar a desparar la taula seguint les indicacions dels monitors i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Impulsar la prevenció i la separació de residus en el menjador. ✓ Conèixer que és la recollida selectiva i la seva importància. ✓ Valorar el volum de residus	✓ Interessar-se i tastar tot tipus d'aliment. ✓ Reconèixer diferents tipus d'aliment i la seva procedència (peix, carn, verdures, fruites, derivats de la llet). ✓ Utilitzar el ganivet de forma autònoma. ✓ Deixar la cadira ben posada.	✓ Respectar els aspectes bàsics d'ordre i convivència. ✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Raonar qualsevol acció que afecti els altres. ✓ Respectar els acords de grup i participar activament en la presa de decisions. ✓ Veure que l'important és participar.
Cicle mitjà	✓ Assimilar que no es pot menjar res que no compleixi els mínims requisits higiènics. ✓ Conèixer que la boca és una de les fonts principals de contagi i tenir cura necessària per evitar-les. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar a desparar la taula seguint les indicacions dels monitors i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Donar a conèixer la problemàtica actual de les escombraries i els diferents sistemes de tractament i d'eliminació de residus. ✓ Inculcar els criteris de consum racional i mediambiental	✓ Comprendre la importància d'una alimentació equilibrada i saludable. ✓ Prendre consciència que el menjar és un bé preuat. ✓ Descobrir i acceptar les cultures alimentàries. ✓ Trobar les relacions entre els diferents aliment i les seves propietats.	✓ Demanar les coses correctament. ✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Raonar qualsevol acció que afecti els altres. ✓ Atendre i respectar els raonaments dels altres. ✓ Participar activament en la presa de decisions del grup. ✓ Ser responsable i tenir cura de l'espai.
Cicle superior	✓ Apropar-se als conceptes de data de caducitat, estat de conservació, etc. ✓ Tenir cura de la seva higiene personal. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar a desparar la taula seguint les indicacions dels monitors i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Potenciar criteris de minimització de residus com a eix bàsic per resoldre la problemàtica mediambiental. ✓ Analitzar els hàbits de consum més habitual.	✓ Gaudir d'una alimentació sana i equilibrada. ✓ Relacionar l'alimentació amb els beneficis que comporta. ✓ Aprendre la història i la procedència geogràfica d'alguns aliments. ✓ Fomentar hàbits correctes a la taula. ✓ Participar a parlar i desparar.	✓ Acceptar les pròpies limitacions i les dels altres. ✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Fomentar la imaginació com a recurs. ✓ Acceptar les opinions diferents. ✓ Utilitzar el diàleg per resoldre problemes. ✓ Establir relacions positives. ✓ Aprendre a assumir responsabilitats.

2. ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE MIGDIA

2.1 HORARIS

L'horari de l'espai de migdia és de 12.30 a 15h, excepte els dies de jornada intensiva del centre que és de 13 a 15.30h.

L'espai que es fa servir pels diferents àpats és el menjador de l'escola i s'organitza en els següents torns:

CURSOS	12.30 A 13.30H	13.45 A 14.45H	14.45 A 15H
Infantil, 1r i 2n	DINAR	LLEURE	TORNADA A LA CALMA
3r a 6è	LLEURE	DINAR	TORNADA A LA CALMA

2.2 ORGANITZACIÓ DELS MONITORS

L'espai de migdia de l'escola Montanyans està organitzat en 9 grups d'infants amb els següents monitors/es referents:

COORDINACIÓ: Sara Peña

INFANTIL	PRIMÀRIA
I3: Evelyn Diaz	1r: Laura Sabaté
I4: Mireia Ferrer	2n: Laura Sabaté
I5: Neus Otero	3r: Maite
	4t: Mar
	5è: Teresa
	6è: Ethan

2.3 FUNCIONAMENT DIARI

L'encarregada de la gestió administrativa del centre és la coordinadora, Sara Peña, ella confecciona les llistes d'assistència al menjador cada dia.

Proporciona a cuina el nombre de menús diari i les dietes especials que s'han de realitzar. També fa el control de morositat, la gestió de les beques i l'atenció a les famílies, només en relació a la gestió administrativa.

Les famílies que necessitin informació relacionada amb el servei de menjador o els monitors/es han de dirigir-se a ella.

Després, la Belén Ciudad posa la taula del primer torn, així quan els infants entren al menjador ja tenen la taula parada i poden seure amb els seus companys a les taules destinades pel seu grup.

A les 11.15h la coordinadora pedagògica prepara tot allò que cal per iniciar el servei (material, reunions, etc.). si alguna família necessita fer una consulta també les atén telefònicament.

Entre les 12.25 i les 12.30 arriben els monitors/es i van a les classes a passar llista, cada monitor/a controla l'assistència dels infants de menjador i després van a dinar o fer activitats amb el seu grup, segons correspongui.

A infantil és el monitor/a qui serveix el dinar, però a primària apliquen el projecte Jo em serveixo, on els infants treballen l'autonomia i es serveixen ells sols el dinar, sempre amb un mínim i un màxim estipulat. Els infants de primària també són els encarregats de recollir la seva taula.

L'estona de lleure està dinamitzada pels educadors/es i han de fer les diferents activitats proposades per Teno o pel propi equip de menjador.

A les 14.45h tots els grups tenen una estona de "Tornada a la calma", on els infants es relaxen amb alguna activitat tranquil·la, fent assemblees,... Això els prepara per entrar a les aules.



2.4 ENTRADES I SORTIDES DE L'ESCOLA DURANT EL TEMPS DE MIGDIA

Primer Torn: Infantil, 1r i 2n

12.30:

- ✓ Els va a buscar la monitora corresponent per cada grup i passa llista.
- ✓ Van a rentar mans al lavabo assignat per cada grup.
- ✓ Es dirigeixen al menjador per dinar.

13.25:

- ✓ Els infants que han acabat marxen amb una de les monitores cap al pati d'infantil o de primària, segons el curs.
- ✓ La resta esperen dins del menjador amb altres monitors/es a que hagin acabat de dinar, a la vegada es va recollint l'espai que han fet servir.

13.35:

- ✓ Estona de lleure

14.40:

- ✓ Recullen, van al lavabo i renten mans al lavabo assignat per cada grup.
- ✓ Tornada a la calma: Fan un joc/activitat relaxat.

14.55:

- ✓ El monitor/a els acompanya a l'aula.

Segon Torn: 3r, 4t, 5è i 6è

12.30:

- ✓ Els va a buscar la monitora corresponent, passen llista i surten de l'aula.
- ✓ Van al pati de primària.

12.40:

- ✓ Estona de lleure.

13.30:

- ✓ Alguns infants de forma voluntària ajuden a posar taula.

13.45:

- ✓ Entren a dinar per cursos.

14.40:

- ✓ Es rentaran les mans al lavabo assignat per cada grup.
- ✓ Tornada a la calma: Fan un joc/activitat relaxat.

14.55:

- ✓ El monitor/a els acompanya a l'aula.

2.5 ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE LLEURE

Respecte als espais:

- ✓ Infantil utilitza el pati de davant les aules.
- ✓ Cicle inicial, Cicle mitjà i Cicle superior utilitzen la pista coberta, zona del sorral, camp de futbol i porxo..

El pati de primària:

El pati els dividim en 3 espais; pista coberta, zona del sorral i camp de futbol i porxo i s'organitza segons els cicles per torns rotatius diaris.

Respecte als projectes i activitats:

Trimestralment s'informa a les famílies i a l'escola de les diferents propostes lúdiques que es treballen a l'espai de migdia, es fa mitjançant la Graella Trimestral. A continuació us presentem les diferents propostes que s'han d'anar aplicant a l'espai de migdia de l'escola:

● Joc lliure

L'objectiu és afavorir la interrelació i la participació de tots els nens i nenes. A través del joc lliure els infants inventen i descobreixen el món amb espontaneïtat, creativitat i curiositat.

Les experiències de joc lliure afavoreixen aprenentatges essencials a la vida dels infants: Competències cognitives, motrius, comunicatives i socials.

● Dinamització de patis

Guia de jocs i tallers

Per dissenyar la programació d'activitats de l'espai del menjador, facilitem a la coordinadora la nostra Guia de jocs i tallers. És un recull de les activitats més interessants que realitzem als nostres menjadors. La guia, que compta amb 100 pàgines d'informació, s'estructura en dos apartats: **Recull de Jocs i Recull de Tallers**, que alhora s'agrupen per categories: *Reciclatge, Treballs Manuals, Titelles, Instruments Musicals, Modelatge, Jardineria, Cuina, Decoració i Polseres*. Tots els jocs i tallers s'expliquen i classifiquen segons la seva tipologia: cooperativa, mediambiental o solidària. Aquesta eina és una ajuda pels equips de monitoratge per realitzar la programació d'activitats.

● Projectes Permanents

Sense Soroll, Somrius

És el primer programa que aplica de forma integral la reducció del soroll als menjadors. L'objectiu és reduir el soroll, tant des de l'educació activa com des de la vessant tècnica i estructural a l'espai, per tal de millorar la qualitat de vida de l'alumnat i evitar possibles malalties vinculades a la contaminació acústica. El projecte consta de

tres eixos: **formació** al personal educador, un **programa pedagògic** a llarg terme i **intervencions tècniques als espais**.

Projecte Respect!

Programa de valors per a prevenir el bullying i promoure relacions basades en el respecte personal. **L'aventura de les emocions**, la infància és un període ple d'emocions tant pels adults com pels nens i les nenes, i moltes vegades són emocions confuses i barrejades que no saben com controlar. Per això és important ensenyar als nens i nenes a descobrir els seus sentiments i saber gestionar-los correctament. Una de les formes més pràctiques i divertides per fer-ho és a través de jocs, l'expressió corporal i els treballs manuals.



Jo em serveixo!



El projecte *Jo em serveixo!* fomenta que els infants se serveixin ells mateixos el menjar a taula, adquirint així autonomia i responsabilitat en relació a les quantitats servides. A partir de 1r de primària s'aplica el *Jo em serveixo!* Perquè s'aconsegueixen millores en els següents aspectes: l'ambient és més tranquil i relaxat, sense trànsit entre taules i cadires, es redueix el malbaratament alimentari, s'incrementa l'interès per tot tipus d'aliments. I, en general, els infants mengen

més i millor.

● Projectes Temporals

Projectes de Sensibilització Social

Des de fa uns anys, l'equip pedagògic de Teno lidera un projecte anual amb valors. Aquest projecte es du a terme transversalment a tots els menjadors de Teno. Habitualment s'inicia al segon trimestre.

Aquest curs 2024/25 es treballarà:

- ✓ Un lip-dub per treballar la diversitat i la inclusió.

Fem el menú

L'alumnat de cicle superior, assessorats per Marta Campoy, la dietista de Teno, elaboren els menús d'una setmana del curs.



La Marta els indica el nombre d'ingredients que cal incorporar, amb idees de plats, i els criteris de salut a tenir en compte a l'hora de posar-lo en pràctica.

D'engruna ni una!

Amb l'objectiu que l'alumnat i l'equip de cuina i de monitors i monitores de menjador siguin conscients de la problemàtica del malbaratament alimentari, facilitem el material pedagògic necessari per portar a terme el projecte a l'espai del Migdia.

Es fa una dinàmica per conscienciar als infants que consisteix en posar tres cubells -visibles i etiquetats amb primer, segon plat i postres per a recollir les restes de menjar (no brossa o peles)-, pesar i anotar per fer un balanç en 10 dies d'anàlisi i cartells de consells i dades sobre malbaratament per penjar al l'espai del menjador escolar.

● **Diades**

Durant el curs oferim un recull de dies especials amb la finalitat de dinamitzar l'espai del migdia amb activitats pedagògiques, de lleure i/o gastronomia relacionada.

Entre d'altres destaquem jornades com per exemple el **dia del somriure**, la **Castanyada**, **Santa Cecília** o la diada de **Sant Jordi**.

Mill el Conill

En Mill és el protagonista de l'espectacle educatiu de titelles que anualment es fa a tots els menjadors. Mill el Conill és un personatge proper i molt simpàtic, que vol trobar la complicitat amb les nenes i nens del menjador, recordant-los d'una manera amable que la salut, el benestar i el creixement feliç van de la mà amb l'alimentació.

La programació de l'espectacle es fa al segon trimestre i s'informa prèviament a l'AFA i l'escola.

2.6 ORGANITZACIÓ EN CAS DE PLUJA

En cas de pluja els nens i nenes es queden a les aules. En cas que pari, surten el pati corresponent.

3. **COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES**

Al nostre web hi ha un espai privat per les famílies de l'escola on es troba tota la informació sobre el servei del menjador:

- ✓ **Els menús** actualitzats i amb proposta de sopars que es poden descarregar mensualment a través de la web de Teno. També es faciliten mensualment en paper.

- ✓ **La graella d'activitats trimestral** que es penjarà també en un espai visible al centre escolar, a banda de l'espai web de les famílies.
- ✓ **El Tastet d'imatges** és el recull gràfic de les activitats lúdiques i pedagògiques de l'espai del menjador, que es fa arribar a les famílies amb periodicitat trimestral i format digital.
- ✓ **Documentació** relativa al centre: dossier informatiu de les famílies, protocols, circulars, etc.
- ✓ Trimestralment es realitzarà una **avaluació individual** de cada alumne on es tindran en compte els hàbits alimentaris i de lleure de cada infant.
- ✓ Els alumnes d'I3 rebran diàriament l'**agenda del menjador** per a un seguiment personalitzat de l'adquisició dels hàbits alimentaris.
- ✓ Per la resta d'infants farem comunicats els dies que detectem que algun alumne/a no ha menjat correctament.
- ✓ Totes les comunicacions, sempre que sigui possible es faran a través del **correu electrònic**, però també tindrem habilitat el **whatsapp** per comunicar-nos de forma més àgil.
- ✓ El telèfon habilitat per comunicar-se amb el menjador és el 622741134 i el mail menjadorcassiacostal@gmail.com

4. ELS MENÚS I L'ELABORACIÓ DEL DINAR

L'elaboració del menjar és fa a les instal·lacions de l'escola; hi ha una cuinera, una ajudant de cuina i un auxiliar de neteja.

La cuinera fa horari de 8.30 a 16.30h i la seva funció principal és revisar els menús perquè s'adeqüin al centre, fer les compres necessàries per realitzar els plats i elaborar el dinar diàriament. També s'encarrega d'organitzar les tasques de neteja de la cuina i del control dels processos que es porten a terme a la cuina.

L'ajudant de cuina fa horari de 9.30 a 16h i s'encarrega d'ajudar en l'elaboració del menjar i de controlar els menús especials. També renta els estris que es fan servir a la cuina i s'encarrega d'anotar els registres diaris d'autocontrols

L'auxiliar de neteja fa horari de 13 a 15.30h i bàsicament està rentant tots els plats i estris que fan servir els infants.

Els menús es basen en la dieta mediterrània, garanteixen l'equilibri nutricional, i són elaborats i controlats per especialistes en dietètica i nutrició.

Es garanteix la varietat dels aliments i la qualitat en la forma de preparació –prioritzant les elaboracions i coccions més saludables i respectuoses amb els ingredients



originals—.

La majoria dels nostres productes són de proximitat i de temporada, marca de qualitat, ja que garanteixen la frescor, respecten els processos naturals dels conreus i beneficien el medi ambient.

A l'escola Montanyansl l'arròs, el llegum i la pasta són 100% d'origen ecològic, també servim verdura i fruita ecològica un cop per setmana. El pa és integral un cop per setmana.

Teno proposa un pla específic de menús partint de les darreres recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i de l'Organització Mundial de la Salut (OMS).

Fem una proposta de menú mensual en detriment del menú de temporada. El menú mensual prioritza l'estacionalitat dels productes.

- ✓ S'afavoreix el producte de temporada específicament per a cada mes de l'any.
- ✓ Es fomenta la incorporació de nous productes gràcies a la diversitat de plats.
- ✓ La composició de menús és única per a cada mes i no es torna a repetir al llarg de l'any.

Els criteris per la composició del menú de Teno són els següents:

- Introducció de nous cereals: ordi, mill i quinoa. Es tracta de productes que mica en mica s'estan incorporant a les dietes d'avui en dia ja que aporten nutrients molt saludables i no són refinats (fan digestions més lentes i, per tant, preferibles per l'organisme).
- Reducció general de la presència de carn en els menús, seguint les directrius de l'OMS, amb un màxim d'un plat setmanal de carn vermella.
- Incorporació de plats provinents de la gastronomia catalana. Els menús estan certificats per cuina Catalana.
- Proposta trimestral d'un tastet en forma d'aperitiu per introduir nous sabors o productes. El tastet aporta un caràcter festiu a l'àpat i és susceptible de convertir-se en un plat principal del menú.

4.1 DIETES ESPECIALS

S'elaboren dietes especials per necessitats puntuals (dieta astringent, laxant o hipocalòrica), per raons culturals (dieta sense porc o dieta vegetariana) i, també, segons al·lèrgies (amb pauta mèdica, sense gluten, sense lactosa,...).

4.2 SERVEI DE PÍCNIC

Els dies d'excursió Teno ofereix pícnic a tots els usuaris. Si l'usuari fix dona avís previ de 48 hores que no farà us del pícnic se li retornarà el 100% del menú. El pícnic establert és 2 entrepans, una ampolla d'aigua i una peça de fruita.

A principi de curs s'enviarà un formulari per escollir l'opció de pícnic o no pícnic, aquest formulari tindrà validesa per tot el curs.

El dia de l'excursió l'ajudant de cuina portarà les bosses amb els noms dels infants a les aules a les 9h, les mestres revisaran que tots els infants portin dinar.

5. GESTIÓ ADMINISTRATIVA DEL SERVEI DE MENJADOR

5.1 INSCRIPCIONS

Les inscripcions les controla la Sara i el procediment d'inscripció de les famílies es fa via **presencial** o via **electrònica** des del web de Teno.

Per fer les inscripcions de forma presencial s'ha d'anar en l'horari establert per l'atenció a les famílies.

5.2 ATENCIÓ A LES FAMÍLIES

Durant tot el curs hi ha atenció personalitzada per fer inscripcions, pagaments i resoldre dubtes de beques, l'horari establert és els dilluns, dimarts i dijous de 9 a 10h. La resta de dies l'atenció a les famílies és telefònica o per mail.

Per qualsevol qüestió relacionada amb el servei, amb els infants o amb els monitors/es les famílies han de contactar telefònicament o per mail amb la Sara, que és la coordinadora pedagògica.

5.3 COBRAMENT DE REBUTS

Els cobraments dels rebuts es duren a terme entre l'1 i el 5 del mes corrent, en quotes mensuals calculades segons el nombre de dies lectius de cada mes i mitjançant domiciliació bancària o efectiu.

Els preus del servei de menjador pel curs 24-25 seran:

Fix: 6.65 €

Esporàdic: 6,65 €

Cada mes es descomptaran els dies de malaltia del mes anterior.

Servei Esporàdic



L'alumnat que faci ús del servei de forma esporàdica – menys de dos dies a la setmana- ho farà mitjançant pagaments en efectiu a la coordinadora, i tindran que donar avis previ del dia que vulgui fer ús del servei.

Per poder fer ús del servei és imprescindible tenir feta la inscripció prèviament.

Faltes d'assistència justificades

- ✓ S'ha de notificar la falta d'assistència al menjador amb una nota, telefònicament o per correu electrònic a la coordinadora entre les 9:00 i les 10:00 h del matí.
- ✓ En casos de malaltia d'un usuari fixe, si dona avis de no assistència al menjador, se li retornarà el 100%. En cas que no es notifiqui la falta d'assistència, s'haurà de pagar l'import total del menú.
- ✓ En cas d'absència notificada en dia de vaga es retornarà el 100% de l'import del menú en la primera vaga que es produeixi durant el curs. En el cas que hi hagi més d'un dia de vaga, a partir de la segona vaga, es cobrarà l'import de 3,39 €. El cobrament es farà amb independència que el usuari hagi anat o no a l'escola el dia de la primera vaga.
- ✓

5.4 COMPACTACIÓ DE BEQUES:

- ✓ Es farà preferentment de dilluns a divendres fins esgotar beques.
- ✓ Abans de que esgotin els dies els trucarem per dir que a partir d'aquell moment ho hauran de pagar.
- ✓ Si tenen uns dies fixes per venir també es podrà compactar, però no es podran fer canvis en els dies establerts.
- ✓ Si han de recuperar dies que no han consumit ho calcularem al final.

5.5 PROTOCOL DE COBRAMENT D'IMPAGATS

En cas de retorn del rebut, automàticament la Sara o l'Empresa del menjador es posarà en contacte amb la família - enviarà un missatge amb l'import de la devolució i la data límit de pagament- perquè es faci efectiu el rebut. Passat aquest temps, no es podrà fer ús del servei de menjador fins a regularitzar la situació.

6. LA COMISSIÓ DE MENJADOR

La Comissió de Menjador, es reuneix de manera trimestral i, puntualment, sempre que sigui necessari, té per missió el seguiment del funcionament del menjador i l'avaluació i valoració del projecte pedagògic, alimentari i de gestió.

D'aquesta comissió hi participa com a mínim la direcció del centre, l'AFA, la Sara Peña, coordinadora de menjador i Elena Brumós o l'Elena Díaz, supervisors de Teno.

En aquesta comissió es prenen decisions conjuntes que afecten al funcionament del servei, també es treballa

7. PROTOCOL D'ACTUACIÓ DEL MENJADOR

7.1 ADMINISTRACIÓ DE MEDICAMENTS

L'equip de monitors/es no pot administrar cap tipus de medicaments.

I en cas que sigui estrictament necessari, només es farà mitjançant autorització escrita per part del tutor/a legal de l'alumne/a i acompanyada de la recepta mèdica.

7.2. ACTUACIÓ DAVANT UN ACCIDENT O MALALTIA

En cas d'accident MOLT LLEU:

S'aplica el protocol d'actuació d'auxilis de ferides molt lleus:

- ✓ Rentar-se les mans amb aigua i sabó.
- ✓ Utilitzar els guants d'un sol ús
- ✓ Netejar abundantment amb aigua i sabó la ferida de dins cap a fora
- ✓ Treure els cossos estranys visibles: sorra,...
- ✓ Si hi ha hemorràgia, premer sobre la ferida amb una gassa durant tres minuts.
- ✓ En acabar, rentar-se les mans amb aigua i sabó.

El monitor/a omple el full d'incidències per a la família.

En cas d'accident o malaltia LLEU:

- ✓ S'avisar a la Sara, la coordinadora del servei.
- ✓ En cas de cops al cap, lesions amb ferida o si l'alumne no es troba bé o es sospita alguna malaltia, el coordinador/a ha de trucar a la família de l'alumne per tal d'informar dels fets i, si és necessari, que aquesta vingui a recollir l'alumne.

- ✓ En cas de no localitzar a la família o que aquesta no es pogués fer càrrec de l'alumne, el coordinador/a o, en el seu defecte, un educador/a, el portarà al centre mèdic més proper, si cal en taxi.
- ✓ El monitor/a omple el full d'incidències per a la família i l'escola.
- ✓ S'avisarà a un membre de l'equip de mestres i al responsable del centre escolar en el cas que l'alumne hagi d'abandonar el centre, sigui amb la seva família sigui amb algun altre adult per anar a un centre mèdic en cap cas amb vehicle propi.

En cas d'accident GREU I URGENT:

- ✓ S'avisarà a la Sara, la coordinadora del servei.
- ✓ En el cas d'un accident més greu i urgent, el coordinador/a o, en el seu defecte, qualsevol educador/a, el portarà directament al centre mèdic mentre un altre educador/a truca a la família.
- ✓ Si el centre mèdic queda lluny o bé l'alumne no pot caminar es trucarà a un taxi i es traslladarà immediatament al centre mèdic més proper.
- ✓ S'avisarà al responsable del centre escolar.
- ✓ El monitor/a omple el full d'incidències per a la família i l'escola un cop està revisat per la coordinadora.

En cas d'accident MOLT GREU I URGENT:

- ✓ S'avisarà a la Sara, la coordinadora del servei.
- ✓ Si la lesió o malaltia fos molt greu es trucarà immediatament a una ambulància per fer el trasllat al centre mèdic, o en el seu defecte a la policia local.
- ✓ S'avisarà al responsable del centre escolar.
- ✓ S'omple el full d'incidències per a la família i l'escola.

7.3. ACTUACIÓ DAVANT UNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA

Procediment de comunicació d'un cas d'intolerància o al·lèrgia per part de les famílies

- Els pares han d'omplir la fitxa d'inscripció del menjador, informar a la Sara i certificar amb un informe del metge la intolerància o al·lèrgia alimentària que

presenta el seu fill/a en el moment de la inscripció al menjador. En el cas d'usuaris esporàdics, aquesta informació també s'ha de facilitar.

- El **certificat del metge** ha d'especificar el diagnòstic, els al·lèrgens, la sensibilitat al·lèrgica, la llista d'aliments permesos i prohibits, la simptomatologia en cas d'accidents i el protocol d'actuació en aquests casos.
- Els pares es poden reunir amb els responsables del menjador, cuinera, coordinadora (Sara Peña) i monitor/a, per aportar la informació addicional que considerin oportuna pel control de la patologia, aportant el llistat d'aliments permesos i prohibits, si es considera oportú.
- Si un infant requereix medicació per controlar una al·lèrgia o intolerància i les famílies no l'entreguen al servei de menjador: **NO ES POT QUEDAR A MENJAR**. S'ha d'avisar a Teno immediatament perquè contacti amb la família.

Coneixement dels casos per part de tot el personal

- Abans del primer dia d'inici del servei la Sara ha de fer un llistat de tots els infants amb al·lèrgies i intoleràncies, l'ha de penjar a la cuina i informar als monitors/es.
- El personal de cuina ha de disposar des del primer dia del servei de les adaptacions del menú corresponents a tots els casos d'al·lèrgies i intoleràncies del llistat d'alumnes.
- Diàriament la Sara informará a la cuina de l'assistència dels nens/es amb al·lèrgia o intolerància al menjador.
- Tots els monitors/es han de conèixer el protocol del metge que cal seguir en cas d'ingesta accidental.
- La cuinera revisarà **TOTS** els ingredients dels productes que han de cuinar i si el nen/a que pateix al·lèrgia o intolerància no ho pot prendre se li cuinarà un producte alternatiu lliure del component que li provoca la reacció i amb utensilis diferenciats, evitant les contaminacions creuades.
- Els monitors/es responsables dels nens amb al·lèrgies utilitzaran estris separats per servir i per tallar.
- Els infants que pateixen alguna al·lèrgia diàriament tindran el seu dinar separat que sortirà de la cuina protegit amb film transparent i identificat amb el nom.
- Els infants amb dietes especials seran els primers que servirà el monitor/a de cada grup.

Protocol de control dels autoinjectables d'adrenalina:

- Es guarden al **menjador** on diní l'infant, a la farmaciola.
- No són accessibles per part dels **nens**.
- Tots els **monitors**, inclosos els suplents, han de saber on es troben en tot moment.
- La Sara, la coordinadora, trimestralment, serà l'encarregada de controlar-ne la **caducitat**.
- La Sara, la coordinadora, i en cas de no localitzar-lo qualsevol monitor, és l'encarregada d'administrar l'adrenalina quan sigui necessària. Ho farà el monitor que es trobi situat més a prop de l'infant, ja que el temps de reacció es d'uns 3 min.

El supervisor/a de Teno farà una **auditoria trimestral** per verificar que els procediments s'estan seguint correctament; els resultats són interns.

Protocol d'actuació en cas d'ingesta accidental

- **S'avisarà a la Sara i aquesta inicia el protocol d'actuació.**
- **S'observa si el nen presenta: urticària, dolors abdominals, boca seca o alguns dels símptomes especificats a l'informe mèdic.**
- **Si hi ha alguna reacció evident la coordinadora és l'encarregada de subministrar l'adrenalina autoinjectable.**
- **Es verifica el protocol d'actuació indicat pel metge en cada cas.**
- **Mai no es deixa sol l'infant: si no es localitza el coordinador/-a, i l'infant presenta símptomes d'intoxicació greu, és l'educador/-a qui inicia el protocol d'actuació.**
- **Es truca a emergències, al 112 i a la família.**
- **La coordinadora informa a la supervisora i a l'escola de la situació.**

7.4 ACTUACIÓ DAVANT UNA INCIDÈNCIA DE CONDUCTA

El respecte envers els altres membres de la comunitat educativa és el valor principal de la convivència al menjador, i són els educadors/es el motor principal d'aplicació d'aquest principi, essent un model adient en la seva pràctica.

El menjador és un context ideal per practicar la convivència ja que ofereix un espai distès i de lleure, amb els companys de l'escola i en un entorn conegut i amb el qual l'infant sent confiança.

En cas de detectar algun comportament, conducta, i possible conflicte que pugui sorgir entre els diferents infants, **els educadors/es han d'aplicar instruments i eines d'aprenentatge que permetin als infants reflexionar i resoldre els conflictes d'una manera constructiva**. Aquests instruments són:

1. Conèixer els valors bàsics de convivència
2. Normes del menjador
3. Eines per a la resolució de conflictes
4. Actuació davant conductes que perjudiquen greument la convivència.

A principi de curs, i cada vegada que s'incorpora un nou monitor/a al centre, tot el personal rep un dossier amb informació detallada de com treballar amb aquests instruments que faciliten la convivència i fomenten el respecte al centre escolar.

Aquests dossiers formatius estan penjats a la plataforma de Teno i on tots els treballadors/es tenen accés privat a la seva documentació.

Respecte a les normes de convivència s'informa a les famílies mitjançant el dossier de presentació i sempre han de ser coherents amb les normes de l'escola.

Tant educadors/-es com nens/-es han de tenir molt clares aquestes normes, i els primers han de vetllar pel seu compliment.

Les **actuacions bàsiques** que s'han de seguir davant d'un conflicte són:

1. Escoltar i parlar
2. Fer reflexionar l'alumnat sobre la inadequació del seu comportament
3. Buscar possibles solucions
4. Triar la millor de les possibles solucions trobades

5. Acordar la resolució: aplicar les conseqüències educatives que es considerin convenients, d'acord amb la gravetat dels fets i amb l'edat dels nens/es.

I, a continuació, detallem les actuacions davant aquelles conductes que perjudiquen greument la convivència

Faltes lleus

- No respectar el material
- No desenvolupar les tasques assignades pels monitors/es
- Portar objectes de valor durant el servei.
- Faltes de respecte envers els companys

En aquests casos es fa una nota informativa per les famílies o s'aplica el Para, pensa i actua, perquè sigui l'infant el que reflexioni sobre la seva conducta.

Faltes greus

Les faltes greus es comunicaran a les famílies, a l'AFA i a la direcció de l'escola.

L'acumulació de 3 faltes greus pot comportar una de molt greu, sempre i quan es faci el seguiment del cas i es consideri adient.

- Fer malbé el mobiliari o les instal·lacions
- Faltes de respecte envers els monitors/es, personal de cuina o envers els companys/es.
- Qualsevol altre comportament que el coordinador/a de menjador consideri rellevant.

Faltes molt greus

L'acumulació de 3 faltes de caràcter molt greu es tractarà de forma especial i es determinarà la mesura correctora que des de la Comissió de menjador es consideri més adient.

- Agressions físiques
- Assetjament o bullying
- Escapar-se del centre escolar
- Sostreure quelcom
- Posar en perill la seguretat del personal de menjador o de la resta de companys/es.

- Qualsevol altre comportament que la Comissió de menjador consideri com a falta molt greu.

