

# PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

## CURS 23-24

### Zer baix Berguedà - Escola Olvan

#### ÍNDEX

#### 1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS

#### 2. ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR

- 2.1 Usuaris/es
- 2.2 Instal·lacions
- 2.3 Preu i pagament dels menús
- 2.4 Gestió
- 2.5 Contractació del personal
- 2.6 Neteja de les dependències

#### 3. ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR

#### 4. ELABORACIÓ DELS MENÚS

#### 5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

- 5.1 Assistència al menjador escolar
- 5.2 Horari i descripció de les activitats
- 5.3 Activitats de lleure
- 5.4 Hàbits i normes del menjador escolar
- 5.5 Orientacions per als alumnes que es queden a dinar
- 5.6 Sortides en horari del temps del migdia
- 5.7 Autoritzacions a medicaments
- 5.8 Protocol d'accidents
- 5.9 Comunicació amb les famílies
- 5.10 Comunicació amb l'escola

#### 6. FUNCIONS DEL PERSONAL DE MENJADOR

- 6.1 Coordinador/a de menjador
- 6.2 Monitors/es
- 6.3 Cuiner/a
- 6.4 Personal de neteja

#### 7. AJUTS MENJADOR ESCOLAR

#### 8. COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

- 8.1 Comissió de menjador
- 8.2 Inspecció Anual

#### 9. PLANS DE CONTROL

- 9.1 Pla de control de l'aigua
- 9.2 Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment
- 9.3 Pla de control de plagues

**9.4 Pla de formació i capacitació del personal**

**9.5 Pla de control de proveïdors i traçabilitat**

**9.6 Pla de control de temperatures**

**9.7 Pla de control d'al·lèrgens**

**9.8 Pla de control de residus**

**9.9 Altres procediments**

## **1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS**

El menjador de l'Escola d'Olvan està gestionat per l'Associació de Famílies d'Alumnes amb la voluntat de proporcionar als infants una bona alimentació i un espai de lleure on es garanteixi la filosofia del centre d'amabilitat, respecte i companyerisme.

Els objectius generals d'aquesta gestió és:

- Garantir una alimentació de qualitat i proximitat als alumnes.
- Oferir un tracte proper als infants.
- Proporcionar un menú acabat d'elaborar.

## **2. ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR**

### **2.1 Usuaris/es**

El servei de menjador l'utilitzen els/les alumnes de l'Escola d'Olvan des de l3 a P6 i treballadors/es. A més a més es proporciona el menjar a l'Escola Bressol Pit-roig del mateix municipi amb les mesures sanitàries penitents.

### **2.2 Instal·lacions**

El menjador disposa de dues aules comunicades per una porta corredora que separa l'alumnat d'educació infantil de l'alumnat de primària. A més els dos espais tenen connexió directa amb la cuina per tal de deixar i recollir el menjar.

En les estones de lleure disposen del pati de l'Escola així com dels serveis i passadissos de les aules. En cas de pluja ja estan estipulats els espais on poden realitzar l'estona de joc els/les alumnes.

Aquests espais tenen capacitat per una trentena d'alumnes a educació infantil i una quarantena a primària.

### **2.3 Preu i pagament dels menús**

El preu del menjador es valida per Consell Escolar cada curs. Actualment és de 7,19€ pels alumnes esporàdics, 6,54€ pels alumnes que es queden habitualment (tres dies o més per setmana) i 5,54€ per les mestres i infants de l'Escola Bressol que no necessiten monitoratge.

El servei de menjador només gestiona pagaments a través de la domiciliació bancària dels seus usuaris.

L'alumne amb deutes pendents de menjador superiors a dos mesos no pagats, quedarà exclòs del servei i només podrà fer-ne us si té dies becats a disposició, podent-se quedar únicament aquests dies. En el moment que la família hagi abonat en la seva totalitat del deute pendent, l'alumne tornarà a ser admès.

### **2.4. Gestió**

El responsable de la gestió del menjador és el Consell Comarcal del Berguedà que estableix un conveni amb l'AFA cada curs on delega la gestió d'aquest servei. En aquesta gestió hi ha la col·laboració de l'Ajuntament amb el manteniment de l'edifici.

## 2.5 Contractació del personal

L'AFA realitza la contractació del personal i la gestió d'aquests. Actualment hi ha contractades cinc monitores i una cuinera. Aquesta gestió es realitza a través de la gestoria Pla de Gironella.

## 2.6 Neteja de les dependències

La neteja d'aquest espai la realitzen les mateixes monitores i/o cuinera, depenent de la zona.

La desinfecció i/o el control de plagues el realitza l'empresa contractada per l'Ajuntament ja que realitza la de tota l'Escola.

## 3. ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR

El menjador s'elabora a la cuina de l'Escola per la cuinera contractada així que no hi ha una empresa específica sinó el personal contractat per l'AFA.

## 4. ELABORACIÓ DELS MENÚS

Per l'elaboració dels menús es compta amb una dietista nutricionista col·legiada, l'Eva Nuñez Marmol CAT 443 (disponibles al web del centre).

També disposem del informe de seguiment del Programa de Revisió de Menús Escolars del Departament de Catalunya (disponible al web del centre).

## 5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

### 5.1 Assistència al menjador escolar

Les mestres cada matí anoten en les gralles d'aula quins alumnes faran ús del menjador escolar. La cuinera també porta aquest registre diari. A final de mes es fa el compte de dies per tal de fer la gestió economia pertinent.

### 5.2 Horari i descripció de les activitats

L'horari del menjador és de 13h a 15h. S'inicia l'activitat amb els alumnes a l'entrada del menjador i verificant la higiene de mans, seguidament es procedeix a menjar, un cop els alumnes finalitzen es realitza rentat de dents (voluntari pels nens/es d'infantil i obligatori pels alumnes de primària) i es surt per tal de tenir temps de lleure abans de reiniciar les classes a les 15h. Els alumnes que no es queden al menjador no poden entrar a l'escola fins que el professorat obre les portes.

Es realitzen dos torns de menjador, de 13:00h a 13:45h el grup de petits i mitjans dinen i el grup de grans juguen, de 13:45h a 15:00h el grup de petits i mitjans juguen i el grup de grans dinen.

### 5.3 Activitats de lleure

Les activitats que es porten a terme en l'estona de lleure són principalment les de joc lliure amb el material que disposen les monitores ( pilotes, pales, galledes, bicicletes, tricicles,...). També es dinamitzen jocs i/o activitats tals com: saltar a corda, el mocador, estàtues, atrapar...

En cas de pluja es realitzen jocs dins les aules amb el material acordat : plastilina, legos ... material de menjador i/o alguna filmació en el cas dels més grans.

### 5.4 Hàbits i normes del menjador escolar

Els hàbits i les normes del menjador escolar s'acorden cada inici de curs amb la direcció del centre ja que segueixen la línia pedagògica del centre.

Hi ha normes establertes com l'ús de bata al menjador pels alumnes d'educació infantil, l'ús d'estrís d'higiene dental obligatòria pels alumnes de primària i voluntària pels d'infantil. Els infants entren al menjador amb el rentat de mans que garanteixen les mestres.

Les normes de convivències es regeixen pel document acordat i elaborat amb els alumnes (disponible al web del centre).

Els alumnes que facin tres faltes de respecte greus a les monitores de menjador no podran utilitzar el servei de menjador durant la setmana següent a la última falta de respecte. Cada falta de respecte serà comunicada als pares/mares i/o tutors.

Els alumnes que no utilitzen el servei menjador no podran entrar a l'escola fins que obrin les mestres.

### **5.5 Orientacions per als alumnes que es queden a dinar**

En el cas que un alumne necessiti un menú especial (al·lèrgies, règim...) és necessari un paper del metge i notificar-ho a les tutores per part de les famílies. Són aquestes tutores les que ho comuniquen a la cuina per escrit amb el paper de menjador on consta l'alumnat.

Si hi ha alumnes que poden sortir han de portar la notificació per escrit a l'agenda.

### **5.6 Sortides en horari del temps del migdia**

Només es produeixen els divendres que no hi ha escola per la tarda. Aquest alumnes necessiten autorització escrita parental per poder sortir sols del centre.

### **5.7 Autoritzacions a medicaments**

Els medicaments només s'administren amb el paper mèdic i la recepta per tal de saber quina quantitat de medicament i en quin moment s'ha d'administrar. Les famílies ho faciliten a les tutores que són les que ho fan arribar al personal de menjador.

### **5.8 Protocol d'accidents**

En cas d'accident, incidència o emergència les monitores tenen un llistat amb els telèfons de les famílies per tal de comunicar-se directament amb la família. S'avisava a la tutora o personal del centre per tal d'estar-ne informades.

### **5.9 Comunicació amb les famílies**

El contacte amb les famílies es realitza directament en les entrades i/o sortides del centre així com per notes en les agendes o contacte telefònic si fos necessari.

Es realitzen dos informes de menjador que es faciliten en paper a principi i final de curs.

### **5.10 Comunicació amb l'escola**

Sempre que hi ha algun incident es comunica a la mestra que hi ha en l'aula en el moment d'entrar. Si és algun incident greu es pot comunicar en el moment que succeeix per tal de buscar solucions immediates amb la monitora i la tutora.

## **6 FUNCIONS DEL PERSONAL DEL MENJADOR**

### **6.1 Coordinador/a de menjador**

Sempre hi ha un responsable de l'AFA que porta la gestió i /o coordinació del menjador, és la persona que té contacte habitual amb les monitores així com vetlla pel bon funcionament i coordinació amb l'escola.

### **6.2 Monitors/es**

Les monitores ajuden en el moment de l'àpat als alumnes, en la reposició i/o repetició. També realitzen la cura i dinamització de l'espai de lleure. En els alumnes d'educació infantil és lliure diàriament un petit informe de la quantitat de menjar que han consumit els alumnes.

### **6.3 Cuiner/a**

La cuinera realitza els menús establerts així com la comanda dels aliments necessaris per realitzar-los. A més durant l'estona de l'àpat ajuda als infants d'educació infantil i realitza la neteja dels estris utilitzats.

### **6.4 Personal de neteja**

Les mateixes monitores i cuinera són qui realitzen la neteja de cada zona on treballen: els menjadors cada monitora realitza la neteja i la cuina la realitza la cuinera. De forma extraordinària a principi de curs i final es fa una neteja més a fons que s'acorda i s'estableix el dia amb l'AFA.

## **7 AJUTS MENJADOR ESCOLAR**

Els ajuts que rep el menjador escolar són del Consell Comarcal i estan regulats i establerts per aquest organisme pels alumnes amb beca menjador i/o menjador gratuït per obligatorietat (no disposen d'escola en el seu municipi).

## **8 COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR**

### **8.1 Comissió de menjador**

El seguiment del menjador es fa trimestralment amb reunions on assisteixen el personal de menjador i cuina, el coordinador/a de l'AFA i la direcció del centre. Així es poden acordar normes, funcionament i tractar dificultats que puguin aparèixer.

### **8.2 Inspecció Anual**

La inspecció anual es realitza pel personal de sanitat autoritzat. El resultat d'aquesta inspecció es comunica a l'AFA i l'Ajuntament (manteniment edifici) i es realitzen els ajustos pertinents.

## **9 PLANS DE CONTROL**

Un monitor de menjador és el responsable de realitzar els autocontrols (encara que hi hagi un responsable, és convenient que un altre monitor també en tingui coneixement).

### **9.1 Pla de control de l'aigua**

Punts d'aigua: aixeta de la cuina, aixeta del lavabo i font del pati. El menjador consta de tres punts d'aigua per rentar mans, de l'aixeta de la cuina s'agafa l'aigua per la neteja i per agafar l'aigua de beure es fa servir l'aixeta de la osmosis.

L'aigua és de clor lliure i el seguiment es fa des de l'Ajuntament.

## 9.2 Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment

La diferenciació de zones la realitza la cuinera i les monitores en les seves zones de treball.

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

Es netegen amb un rentaplats automàtic una vegada finalitzat el servei.

### Cubetes de menjar dels contenidors isotèrmics

Es netegen, de forma manual primer (es passa un fregall i una baieta) i després en el rentaplats, diàriament una vegada finalitzat el servei.

### El terra

Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. S'escombra i es frega. Per fregar s'utilitza un cubell i un pal de fregar.

### Les taules

Es netegen diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. A final de trimestre es netegen les taules per sota.

### Superfícies de treball/taulells

Es netegen diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta.

### Pica

Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baixeta.

### Microones

En cas que s'utilitzi, es neteja al final del servei. Es passa un fregall i una baieta.

### Rentaplats

Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei amb el producte adequat marcat pel fabricant i aigua calenta.

### Armaris

Es netegen setmanalment finalitzat el servei i més a fons a final de cada trimestre.

### Nevera

Es neteja setmanalment finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. A final de curs es deixa neta i desconnectada i amb la porta oberta per assegurar ventilació. A inici de curs es torna a netejar i posar a punt pel seu funcionament.

### Congelador

Es neteja en dies no lectius o en moments que els alumnes no estan al centre, aprofitant que no hi ha mostres alimentàries. Es passa un fregall i una baieta. A final de curs es deixa neta i desconnectada i amb la porta oberta per assegurar ventilació. A inici de curs es torna a netejar i posar a punt pel seu funcionament.

### Armari calent

Es neteja setmanalment amb una baieta, amb pocs detergents.

### Material de neteja

Els materials de neteja i detergents es guarden en un armari que no és accessible pels alumnes (tancat en clau).

### Altres elements a netejar

Recipient o moble on es guarden els utensilis de cuina (cullerot, cullera, pinces, tisores...). Es neteja setmanalment una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta.

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

### **9.3 Pla de control de plagues**

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

Es comproven visualment els aspectes següents:

- Estat de neteja i manteniment dels locals i les barreres físiques. Freqüència: diari.
- Integritat de les barreres. Freqüència: sempre que fa falta es comunica a la brigada de l'Ajuntament.
- Presència d'insectes o rosegadors a les trampes o altres indicis de plagues.  
Freqüència: diària.

### **9.4 Pla de formació i capacitació del personal**

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

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

### **9.5 Pla de control de proveïdors i traçabilitat**

#### Cubetes de menjar dels contenidors isotèrmics

L'Escola Bressol va a buscar amb contenidors isotèrmics. En cada contenidor hi ha diferents cubetes tapades on hi ha dipositat el menjar. Quan arriba el menjar es comprova la temperatura. La temperatura ha de ser superior a 65 graus pel menjar calent i inferior a 8 graus pel fred. Per mesurar la temperatura s'utilitza un termòmetre de menjar digital.

### **9.6 Pla de control de temperatures**

#### Nevera

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

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

#### Congelador

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

#### Armari calent

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

### 9.7 Pla de control d'al·lèrgens

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

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

### 9.8 Pla de control de residus

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

### 9.9 Altres procediments

#### Mostra menú testimoni

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