

PLA DE FUNCIONAMENT

Escola Pedralta

Santa Cristina

2024-2025



1. MODALITAT DE GESTIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

El servei de menjador de l'Escola Pedralta és de titularitat del Consell Comarcal del Baix Empordà, la qual contracta els serveis a l'empresa Serveis d'Àpats per a la realització de la seva gestió, tant de producció del menjar com de contractació del personal de cuina i monitoratge.

La modalitat de cuina és transportada de l'escola Ardenya que també produeix per l'escola Baldiri i Reixac i Llar Oreneta. La mitja de menús servits a l'escola Pedralta és de: 120

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 Pedralta realitza durant el curs escolar, és a dir, des del 9 de setembre de 2024 al 20 de juny del 2025.

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 2024 al 7 de gener de 2025, ambdós inclosos.
- Setmana Santa: del 14 d'abril al 21 d'abril de 2025, ambdós inclosos.
- Festivitats locals: 3 de març i 2 de maig 2025

Dies de lliure disposició:

- 4 de novembre de 2024
- 9 de desembre de 2024
- 27 i 28 de febrer de 2025

Horari de servei

L'horari de servei de menjador és de 14:00 a 16:00

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 i el corresponent enregistrament de l'hora de sortida, amb l'avís a la coordinadora o monitor/a responsable i sota l'acompanyament directe d'un familiar o 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:

- Office.
- Menjador.
- Passadís.
- Aula annexa al menjador.
- Lavabos.
- Patis exteriors.
- Porxo pels alumnes de primària.

3.2 Ús de la infraestructura

Organització i torns:

La capacitat màxima del menjador, en un sol torn, és d'uns 100/ 104 alumnes.

S'ha estipulat realitzar un únic torn de menjador per als alumnes, ja que les activitats extraescolars diàries inicien a les 15:30 hores, algunes d'elles es realitzen dins l'edifici escolar i d'altres a fora, en qualsevol dels casos en cas d'accident o incidències durant l'estona de l'activitat extraescolar si l'alumne pren mal la responsabilitat recaurà en l'empresa

organitzadora de l'activitat gestionada per l'AFA.

1r torn i únic: Els alumnes de 13, 14, 15 els recollim a les aules 15 minuts abans, d'aquesta manera ens permet iniciar l'àpat 10 minuts abans de la resta. A la resta els recollim a les 14:00 hores i a les 14:10 inicien l'àpat fins a les 15:00 hores o 15:10 aproximadament. Els alumnes de 1r o 2n en funció de la ràtio es dirigiran a l'aula annexa al menjador acompanyats pels alumnes de NESE amb la monitora corresponent i la vetlladora, i els alumnes de 3r, 4t, 5è i 6è, entraran minuts més tard, a les 14:15 hores després de treballar els hàbits d'higiene i finalitzen a les 15:15, serà a partir d'aquesta hora que els alumnes es dirigiran als patis corresponents on jugaran lliurement o de forma dirigida abans que les famílies comencin a recollir-los 15 minuts més tard a partir de les 15:30 hores en primera sortida o les 16:00 hores. A les 15:30 cada dia els alumnes participen d'activitats extraescolars dirigides per l'AFA algunes es realitzen a dins i altres a fora del centre.

Pel que fa referència als monitors i personal de cuina l'horari de menjar serà un cop es finalitzi l'horari del menjador. Tots gaudeixen de 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:

- Espais polivalents, sota porxos exteriors, menjador i passadís.

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 vetllar per aquest compliment.

Tanmateix, tant l'office com el menjador són instal·lacions cedides pel complet ús de l'empresa gestora Servei d'Àpats, per tant, la neteja i desinfecció diàries correspon al personal contractat. Actualment disposem d'una auxiliar de serveis que s'ocupa de l'endrega i neteja dels espais.

3.4 Material

Alimentart dotarà del material necessari per dur a terme l'àpat i l'elaboració del menjar. Pel desenvolupament de les activitats la coordinadora del menjador gestionarà amb el pressupost assignat pel consell Comarcal la comanda del que es necessiti, L'empresa que ens facilita el material homologat es AUDIOCERVER.

Material del Menjador i Cuina:

- Office: està equipat amb un rentavaixelles, microones, 1 taula calenta, 1 nevera, 1 congelador, armaris.
- Parament de taula: coberts, plats, gots i utensilis necessaris per servir, etc.

Material de patis i altres espais:

A través del pressupost assignat pel Consell Comarcal del Baix Empordà 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.

4. RECURSOS HUMANS NECESSARIS

4.1 Personal de cuina

El personal encarregat de l'elaboració dels menús des de la cuina d'elaboració a l'escola Ardenya es compon d'una cuinera i 2 ajudants de cuina, una d'elles és l'auxiliar de serveis de l'escola Pedralta, a més, 1 dietista i responsable de Qualitat i 1 cap de Producció la Judit Mercado 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
Haidee/Àngels	Dietista/responsable Qualitat
Judit M.	Cap producció
Paqui M.	Cuinera escola Ardenya

Cristina S.	Auxiliar de serveis de Pedralta
-------------	---------------------------------

Anualment, dins del Pla de Formació Continuada de l'empresa, es realitzen diferents formacions referents a les funcions laborals desenvolupades de manera reiterada, com són tècniques de producció i protocols de seguretat i neteja.

4.2. Personal d'atenció a l'alumnat

El personal encarregat de dur a terme l'atenció de l'alumnat es compon d'1 coordinadora del servei i 5 monitores. De manera diària es fa control de ràtios i es cobreix la ràtio regulada en plec de condicions en funció dels usuaris diaris que en fan ús.

Relació de personal i acreditacions professionals: En el cas concret del personal d'atenció directa a l'alumnat serà necessari que tot el monitoratge del servei de menjador estigui en possessió del títol de monitor de lleure, com a mínim. Els títols seran avalats per la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.

Quant al personal de cuina: Les funcions de l'auxiliar de cuina són les de mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. La neteja i desinfecció haurà de ser diària i haurà de conèixer els menús que ha de consumir l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i que hagi pautat l'empresa. Aquesta auxiliar haurà d'estar formada d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

A més de la formació mínima obligatòria establerta en cada cas (cuina i/o monitoratge) tot el personal adscrit al servei haurà d'assistir a les jornades formatives relacionades amb la prestació del servei que pugui organitzar el Consell Comarcal amb la col·laboració d'altres entitats o àrees del Consell. El nombre d'hores de mitjana/curs escolar d'aquestes sessions obligatòries serà de 6 en cas del personal de monitoratge i de 3 per al personal de cuina. Aquestes podran ser presencials o telemàtiques i tindran relació amb criteris socials, ambientals i alimentaris, entre d'altres.

Assignació de grups: La coordinadora del centre, s'encarrega de coordinar l'equip de monitoratge i, organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament. Comunicarà al centre, a l'empresa i al Consell Comarcal les incidències que es puguin produir durant el servei, referents a l'alumnat de menjador.

L'equip de monitors/a: Cada monitora té un grup d'edat assignat que serveix perquè els alumnes la tinguin com a referència. Aquesta monitora és l'encarregada 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.

Protocol de benvinguda i sortida.

El període d'adaptació del nou monitor no pot superar el període de prova establert en el conveni col·lectiu (1 mes natural), ja que durant aquest temps caldrà avaluar si el perfil és adequat pel servei i per tant es queda definitivament en l'equip. Per aquest motiu caldrà fer una observació molt acurada durant aquest primer mes i comunicar qualsevol incidència a la supervisió del centre per tal de prendre les mesures necessàries.

- La informació bàsica i el material que es donarà al nou monitor és:
 - Entrega del dossier de monitor.
 - Explicació sobre la sol·licitud de permisos.
 - Explicació de la normativa del menjador.
 - Entrega de l'uniforme.
 - Explicació dels diferents protocols del menjador.
 - Traspàs de les al·lèrgies i informacions del seu grup.
 - Traspàs i explicació del programa d'activitats, fitxes d'avaluació, informes, etc.
 - Altres informacions que la coordinació i la supervisió considerin pertinents.

Quan a la sortida d'algun monitor de l'equip haurem de tenir en compte:

- Si el monitor plega voluntàriament, haurà de comunicar-ho tant a la coordinació del menjador com a la supervisió, i a més a més haurà de redactar i signar la carta de renúncia. Per tal de calcular la seva liquidació, la coordinació del menjador portarà un control de les reunions fetes on el monitor ha participat i traspasarà aquesta informació a la supervisió. Segons el conveni col·lectiu el preavís per deixar la feina ha de ser de 15 dies.
- Si el monitor no supera el període de prova, sempre que sigui possible la supervisió es reunirà amb el monitor per explicar aquest fet i entregar els papers que ha de signar per fer la finalització de contracte.
- La resta de casos es tractaran de manera individualitzada entre la coordinació del menjador i la supervisió del centre.

5. ASPECTES DE PRODUCCIÓ

5.1. Referències quantitatives i qualitatives del menú.

Per a la confecció i l'elaboració dels menús se seguirà la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que determina l'Agència de Salut Pública de Catalunya en "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a les famílies i escoles", de juny de 2020, i en l'Alimentació saludable en la primera infància, de desembre de 2022. La dietista de l'empresa elabora uns menús mensuals d'acord amb aquestes guies, l'empresa haurà d'atendre la sol·licitud del Consell Comarcal pel que fa al Programa de revisió de menús (PREME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Aquesta col·laborarà tant en la sol·licitud dels qüestionaris inicial i de seguiment, com en resoldre els requeriments de millora que l'Agència de Salut Pública pugui fer constar sobre la programació i/o supervisió de menús analitzada. Aquests menús són públics a la web de l'escola i a l'APP del menjador on cada família se'l pot descarregar. 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.

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.

Dieta astringent pels nens o nenes que necessiten dieta un dia determinat: cal que la família avisi a l'administradora del servei la Jessica per tal que aquesta ho comuniqui a la cuina .

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.

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 corresponsabilitat

Continguts de la unitat didàctica Educació Mediambiental:

- Hàbits de consum sostenible

El projecte d'enguany s'estructura en tres eixos de treball: l'adquisició d'hàbits i increment de l'autonomia, l'alimentació sana i equilibrada i la convivència al pati escolar. Cada eix disposa d'una proposta d'activitats adaptada a cada curs.

Objectius específics projecte

- Prendre consciència de la importància de mantenir una alimentació equilibrada sana i variada
 - Menjar sa i variat
 - Interioritzar els hàbits alimentaris saludables

- Adquirir hàbits saludables d'autonomia personal
 - Preparar la taula i recollir-la
 - Rentar-se les mans abans de cada àpat
 - Aprendre a utilitzar correctament els coberts
 - Seure correctament

- Interioritzar hàbits i rutines d'higiene i alimentació saludable
 - Rentar la fruita i les verdures abans de cuinar-les i / o menjar-les.
 - Conèixer el producte alimentari fresc i cru, i com ens beneficia

- Respectar l'entorn, el material i les persones que ens envolten
 - Respectar l'espai comú i individual
 - Vetllar per la sostenibilitat del nostra planeta a través del reciclatge
 - Conèixer conceptes com el comerç just, sostenibilitat i reciclatge

- Gaudir del temps de migdia, tant de l'estona de l'àpat, com l'estona de descans, joc i activitats de lleure
 - Complir les normes que faciliten la dinàmica grupal
 - Desenvolupar les habilitats socials per gaudir d'una bona convivència

Metodologia de treball

Per tal de poder dur a terme els objectius plantejats en aquest projecte pedagògic, creiem i apostem per una metodologia dinàmica basada en la comunicació, el treball en equip i el treball en xarxa. La nostra metodologia està pensada i estructurada tenint en compte els quatre agents que conformen el fil conductor d'aquest projecte pedagògic: La participació infantil, l'Equip de monitoratge, Les famílies i l'Escola.

6.1. Descripció de funcions del personal del servei adscrit al centre

FUNCIONS ESPECÍFIQUES DE LA COORDINADORA

- . La interlocució amb la Direcció de l'escola i les famílies.
- . Vetllar pel bon funcionament del menjador.
- . Participar activament de l'elaboració del pla de funcionament i la memòria.
- . Revisar, controlar i vetllar per l'acompliment del protocol de dietes amb al·lèrgies i intoleràncies o qualsevol casuística.
- . Controlar el registre de jornades del personal contractat.
- . Comunicar cada dia al matí el número d'usuaris i la ràtio.
- . Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic del Consell Comarcal Gestor d'alumnes i fer arribar al Consell Comarcal tota la documentació derivada de l'administració de la forma establerta pel Consell.
- . Atendre totes les peticions que li pugui fer el Consell Comarcal, derivades de l'administració del servei.
- . Assegurar-se que tot l'alumnat ha tramitat la sol·licitud corresponent per poder fer ús del servei.
- . Portar control diari de les assistències de l'alumnat i del personal del centre que l Consell Comarcal ha autoritzat a fer ús del servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels que vagin a través de tiquets, siguin fixos o esporàdics, així com de l'alumnat impagat.

ORGANITZACIÓ DEL MENJADOR

- Per desplaçar-se d'un espai a un altre (cap al menjador, cap al pati, cap a l'aula...) s'han de fer files i els alumnes han de mantenir un to de veu moderat, donant exemple amb la nostra actitud al dirigir-nos a ells.
- Cada monitor/a ha de tenir assignat un grup d'alumnes al menjador i la llista d'aquest grup ha de ser comprovada diàriament quan recollim els alumnes, abans d'entrar al menjador.
- Durant el servei de menjador, s'ha d'educar i ensenyar hàbits de comportament i correcció.
- S'ha de fer respectar a tots els alumnes les normes de comportament del menjador.
- Els alumnes no s'han d'aixecar durant el dinar, excepte excepcions puntuals. S'ha d'anar al bany abans i després del dinar.
- Cap alumne pot sortir del menjador amb menjar. Si volen repetir de pa, fruita, s'hauran

de quedar per acabar-se'l.

- Col·laborar en el servei d'hostaleria (article 17 ALEH V), recollint el servei i col·locant-ho al seu lloc.

B- ORGANITZACIÓ AL PATI

- Cada monitora tindrà una funció i un lloc al pati (portes, zones d perill, banys...), que no haurà de ser abandonat excepte casos extrems i sempre avisant algun company/a.
 - Durant l'esbarjo, tots els alumnes són responsabilitat de tots els monitors .
 - En el pati no es pot xerrar amb els companys (limitar-se a la comunicació requerida del lloc de treball), formar grups entre companys o seure's.
 - S'ha de fomentar el joc dirigit i seguir el projecte educatiu, sempre respectant la lliure elecció i el joc lliure (motivant, però no obligant).
 - En el desenvolupament de tallers, s'ha d'ensenyar als alumnes a respectar el material, compartir-lo i no desaprofitant-lo.
- Un cop finalitzat el taller hauran d'aprendre a recollir.

De l'equip de cuina

.Pla d'al·lèrgies: Tots els àpats s'han d'elaborar de manera estricta tenint en compte el que es marca a la fitxa tècnica i sota cap concepte es poden modificar els ingredients. Les fitxes individuals dels alumnes amb intoleràncies, al·lèrgies o dietes especials hauran d'estar actualitzades per a cada curs escolar.

- . 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.
- .Revisar els menús.
- .Respectar escrupolosament els menús de dieta especial seguint el Protocol d'Al·lèrgics.
- . Netejar i desinfectar l'espai de cuina i del menjador escolar i tots els espais annexos.
- . Rentar plats, gots, coberts, etc.

7.2. Normativa del servei

ASSISTÈNCIA I PUNTUALITAT

- . S'ha d'estar al lloc de treball (aula, pati, menjador o lloc designat) a l'hora en punt i amb l'uniforme posat.

LLOC DE TREBALL

- Durant la jornada laboral no es pot menjar, ni mastegar xiclet, ni portar a sobre el mòbil, llegir o qualsevol acció que no sigui pròpia del nostre lloc de treball.
- S'utilitzarà l'uniforme assignat que consisteix en la samarreta corporativa i en el moment d'entrar al menjador, ens posarem a sobre la bata i la gorra, la qual ha de recollir la totalitat dels cabells.
- Està prohibit portar maquillatge, ungles pintades, joies (arracades, polseres, anells) i rellotges durant la nostra jornada (tant al menjador com pati). Els pírcings, si no es poden treure, hauran de tapar-se amb esparadrap de paper.
- Cap persona aliena a l'empresa pot disposar d'informació relativa a l'organització interna de l'empresa i a les dades dels alumnes.
- En cas que es pugui dinar a l'escola, es dinarà en l'horari establert i en l'espai habilitat per això. En cap cas es podrà treure menjar de l'escola.

COMUNICACIÓ I TO DE VEU

- Qualsevol incidència durant el Servei s'ha de comunicar a la coordinadora o en el seu defecte a la supervisora del centre i deixar-ho escrit en el comunicat d'incidències al finalitzar el Servei.
- El personal de Menjador ha de complir les normes generals i utilitzar un vocabulari adequat.
- No es toleraran els crits ni les faltes de respecte envers alumnes i companys.

INTOLERÀNCIES, AL·LÈRGIES I MEDICAMENTS

- Controlar que els alumnes assignats, amb intoleràncies i al·lèrgies, mengin el seu menú especial. Vigilar atentament que no prenguin aliments d'altres plats.

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 aules sense autorització.
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.

7.3. Coordinació amb l'Escola i entrega d'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, serà la coordinadora de menjador qui ho tracti amb la família i si considera oportú a l'endemà ho reportarà a l'escola.

7.4. Sistemes d'informació a les famílies

L'empresa gestora del servei, disposarà dels mitjans següents d'informació sobre el servei a les famílies:

- Hores atenció telefònica: les famílies podran demanar una entrevista amb la coordinadora de menjador o simplement per saber com es troba el seu fill.
- 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.

7.5.Participació i supervisió

El Consell Comarcal, a través del personal que determini, exercirà el control, de caràcter objectiu, i la supervisió en els menjadors escolars d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En farà el seguiment per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte.

Si escau, emetrà informes sobre el funcionament defectuós del servei.

La supervisió del servei per part del personal que determini el Consell Comarcal es portarà a terme, sense avís previ.

Així mateix també contractarà una empresa externa especialitzada perquè porti a terme auditories sobre la prestació del servei o de l'empresa adjudicatària als diferents centres escolars.

Comissió de menjador: Malgrat no es obligatori es recomana que aquesta es constitueixi per al bon funcionament del temps del migdia educatiu, ja que és un espai de participació de la comunitat educativa en una franja de la jornada escolar que té una gran importància per a l'educació dels infants. El consell escolar de cada centre docent ha d'establir la composició i designar els membres de la comissió de temps de migdia/menjador. En el moment de constituir la comissió per consell escolar, a més de designar els membres que en formaran part, també caldrà preveure la periodicitat de les reunions i quines funcions tindrà.

Membres que poden formar part de la comissió:

- . La direcció del centre i/o un o dos membres de l'equip directiu o personal del centre que es designi.
- . Una persona representant de l'AFA.
- . Una persona representant del Consell Comarcal (només en situacions excepcionals).
- . La coordinadora del menjador i de l'empresa així com la cap de producció.

Funcions:

- . Acordar el projecte educatiu del migdia que presenti l'empresa.
- . Vetllar per l'aplicació del pla de funcionament i pel seguiment del servei.
- . Fer el seguiment de les activitats socioeducatives.
- . Valorar el servei de menjador i fer `propostes pel curs següent.
- . Garantir la participació i la informació cap a les famílies relatives al servei.
- . Analitzar els informes de les inspeccions del Departament de Salut i també el pla de millora de l'empresa, així com el resultat de les valoracions dels menús que hagi sol·licitat el Consell Comarcal a l'Agència de Salut Pública de Catalunya, a través del programa PREME.

7. PREU DEL SERVEI

Segons la RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 15 de març, per la qual es determina el preu

màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2024-2025.

El preu fixe serà de 6,54 € i el preu eventual 7,15 €.

8. PLA D'ACTIVITATS

Amb l'objectiu de potenciar l'educació durant el temps del migdia, el que anomenen el menjador escolar, el Consell Comarcal del Baix Empordà ha impulsat el projecte temps de migdia educatiu al baix Empordà.

La finalitat d'aquest projecte és que aquest espai de temps i les activitats educatives que se'n deriven formin part del projecte educatiu de centre i que inclogui les temàtiques dels dies festius i de les setmanes temàtiques gastronòmiques que s'especifiquen:

- . Dia mundial de l'Alimentació
- . Dia universal dels Drets dels Infants
- . Dia mundial de l'Educació Ambiental
- . Setmana Bio
- . Setmana de la Cuina Tradicional
- . Setmana on els infants són els protagonistes.

La resta de les activitats que es proposi portar a terme durant el curs hauran d'estar lligades al Projecte Educatiu del Centre i a temàtiques transversals com:

- . Les festes populars
- . El Medi ambient
- . La igualtat i els valors
- . La salut i l'alimentació
- . La proposta haurà de ser inclusiva i contenir, com a mínim, els àmbits següents:
 - . Educació per a la salut.
 - . Mediació de conflictes.
 - . Recursos socioeducatius i participació infantil.
 - . Educació mediambiental

