



PLA DE FUNCIONAMENT MENJADOR ESCOLAR

2024/ 2025

ESCOLA SANT SALVADOR



ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS	3
2. ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR	3
2.1. Usuaris/es	3
2.2. Instal·lacions	3
2.3. Preu i pagament dels menús	4
2.4. Gestió	4
2.5. Contractació del personal	4
2.6. Neteja de les dependències	4
3. ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR	5
4. ELABORACIÓ DELS MENÚS	5
5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR	5
5.1. Assistència al menjador escolar	5
5.2. Horari i descripció de les activitats	5
5.3. Activitats de lleure	5
5.4. Hàbits i normes del menjador escolar	6
5.5. Orientacions per als alumnes que es queden a dinar	7
5.6. Sortides en horari del temps del migdia	7
5.7. Autoritzacions a medicaments	7
5.8. Protocol d'accidents	7
5.9. Comunicació amb les famílies	7
5.10. Comunicació amb l'escola	8
5.11. Protocol d'actuació en cas d'incompliment de les normes de convivència	8
6. FUNCIONS DEL PERSONAL DE MENJADOR I HORARIS	8
6.1. Coordinador/a de menjador i cuinera	8
6.2. Monitors/es	8
6.3. Auxiliar administrativa	9
6.4. Auxiliar de cuina	9
7. AJUTS MENJADOR ESCOLAR	9
8. COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR	10
8.1. Comissió de menjador	10
8.2. Inspecció Anual	10
9. PLANS DE CONTROL	10
9.1. Pla de control de l'aigua	10
9.2. Pla de neteja i desinfecció i pla de manteniment	10
9.3. Pla de control de plagues	11
9.4. Pla de formació i capacitació del personal	11
9.5. Pla de control de temperatures	11
9.6. Pla de control d'al·lèrgens	12

9.7. Pla de control de residus	12
9.8. Altres procediments	12
9.9. Comprovació dels plans de control	12
10. ANNEXOS	13
Annex 1: Proposta de menús	13
Annex 2: Autoavaluació	14
Annex 3: Plans de control	15

1. INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS

Segons l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC), el menjador escolar ha de:

- Proporcionar als infants menjar de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com en relació amb criteris higiènics i sensorials, en un espai acollidor.
- Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics i alimentaris saludables (educació per a la salut).
- Fomentar el comportament i la utilització adequada del material i dels estris del menjador.
- Promoure els aspectes socials i de convivència dels àpats, amb coordinador amb la família (educació per a la convivència i a la responsabilitat)
- Planificar activitats de lleure que equilibri el joc actiu i la relaxació, i que contribueixi al desenvolupament de la personalitat i al foment d'hàbits socials i culturals sobre alimentació (educació per a l'oci).

Així doncs, el Servei Menjador és un servei complementari i no obligatori per atendre les necessitats de les famílies que vulguin aprofitar-lo entre les **12:30 i les 14:30**, basat en l'acompanyament als alumnes en l'adquisició d'autonomia, hàbits i valors, oferint menús saludables i adaptats als requeriments que l'ASPC indica i supervisats per una professional de la Dietètica i la Nutrició.

Objectius:

- Fomentar l'autonomia donant resposta a les necessitats d'infants i famílies.
- Treballar el respecte, els valors i el companyerisme.
- Oferir productes saludables que fomentin una educació alimentària als alumnes.
- Seguir incorporant productes de proximitat, ecològics, de qualitat i de temporada que ajudin a complementar el coneixement alimentari i consolidar els bons hàbits alimentaris.
- Adaptar, de forma professa, els menús ofertats segons les recomanacions de l'ASPC.
- Adaptar els menús a les necessitats alimentàries específiques de cada alumne/a, tant pel que fa a les intoleràncies, al·lèrgies o condicions religioses o culturals.

2. ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR

2.1. Usuaris/es

El Servei Menjador el pot utilitzar l'alumnat de l'Escola Sant Salvador o de la Llar d'infants "Els Barrufets" que prèviament hagi sol·licitat el servei i hagi presentat la documentació corresponent a la seva inscripció.

Tanmateix i de manera excepcional, per atendre una urgència, es podrà prestar servei a l'alumnat de l'escola o de la Llar d'infants encara que no hagi sol·licitat la prestació del servei o no hagi presentat tota la documentació requerida.

2.2. Instal·lacions

El servei menjador està ubicat a la planta baixa de l'edifici de l'Escola Sant Salvador. Disposa de cuina totalment equipada de 61'22 m² i dos menjadors, a la mateixa planta baixa de l'edifici. Un de 38'5 m² just al costat de la cuina i l'altre de 36 m² davant de l'aula de P1 i P2.

Finalment indicar que els alumnes de l'escola bressol fan l'àpat a la mateixa escola i per tant no ocupen espai dels menjadors de l'escola.

2.3. Preu i pagament dels menús

El preu del menjador pel curs 2023/24 és de **6,50€** pels alumnes fixes i de **6,90€** pels alumnes esporàdics. Als alumnes fixes i amb dos o més germans al mateix servei se'ls aplicarà un descompte del 5 %, sempre que no siguin alumnes ja becats. El preu del menjador per a mestres és de **4€**.

El cobrament dels rebuts es fa a mes vençut a través del compte corrent que ha proporcionat la família a l'inici del curs amb l'import corresponent als dies efectivament utilitzats del servei. En el cas de l'ús esporàdic o puntual el procediment de pagament serà el mateix, mitjançant rebut domiciliat.

2.4. Gestió

La Gestió del servei menjador es fa directament des de l'Ajuntament a través del seu mitjà propi que és el **Patronato Local de la Vivienda de Serchs SL**.

2.5. Contractació del personal

El personal que presta el Servei de Menjador va a càrrec del **Patronato Local de la Vivienda de Serchs SL**. La plantilla està integrada per les següents professionals que desenvolupen els llocs de treball que es detallen. Els requisits per ocupar el lloc de treball són, no de forma exclusiva ja que dependrà dels requeriments legals exigibles en cada moment, els que a continuació s'indiquen:

- Formació i/o experiència demostrable en el desenvolupament de tasques en llocs de treball equivalents als que s'opta.
- Títol de manipulador d'aliments vigent.
- Certificat de no tenir antecedents en el registre de delinqüents sexuals estret en una data actual.

El servei està compostat pels següents llocs de treball:

- 1 Cuinera: que realitza tasques de gestió del servei, coordinadora, realització de comandes i elaboració dels menús.
- 1 ajudant de cuina: que realitza les tasques de suport en el servei.
- 3 monitores de menjador: realitzen les tasques de monitoratge.
- 1 auxiliar administrativa: que realitza les tasques administratives i comptables del servei.

En casos puntuals en què hi hagi algun contratemps amb el personal de cuina es prendran les mesures pertinents per restablir el servei de la forma més ràpida i adequada possible.

2.6. Neteja de les dependències

El personal del servei de cuina s'encarrega del manteniment, conservació i neteja de l'espai de la cuina. Alhora també s'encarrega de la neteja de tots els utensilis, atuells, coberteria ... que s'utilitzen en cada servei.

Pel que fa a la neteja dels menjadors i els seu mobiliari va a càrrec del servei de neteja municipal que presta el servei a l'escola.

3. ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR

L'elaboració i la preparació del dinar corre a càrrec de la cuinera que segueix la proposta de menús supervisats prèviament per la dietista.

4. ELABORACIÓ DELS MENÚS

Els menús estan supervisats per la Marta Casòliva de **La Neural** i varia cada mes utilitzant verdures i fruites de temporada. Junt a l'oferta de menús mensuals també s'adjunta una proposta de menús de sopars perquè les famílies puguin seguir una alimentació variada, equilibrada i saludable.

Proposta de menús. (ANNEX 1)

5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

5.1. Assistència al menjador escolar

La cuinera, cada dia passa llista per les classes identificant aquells alumnes fixes que aquell dia no utilitzaran el servei o bé els que de forma esporádica sí l'utilitzaran.

Aquesta informació és la base per poder elaborar els rebuts mensuals.

El nombre d'usuaris, aproximat, que el nostre servei de menjador acull és de (dades del curs anterior):

- 6 alumnes becats obligatoris
- 20 alumnes amb beques socioeconòmiques
- 48 alumnes (entre fixes i esporàdics)

5.2. Horari i descripció de les activitats

El servei es presta de **12:30 a 14:30** en un sol torn i distribuint als alumnes per grups entre els dos espais de menjador.

La distribució horària habitual és:

12:30 – 13:30 - Menjador

13:30 – 14:30 - Temps d'esbarjo

Durant l'estona de menjador hi haurà tres monitores. Una monitora atendrà a l'alumnat de CM i CS i dues monitores atendran a l'alumnat d'Infantil i CI. Les monitores, mensualment, aniran rotant pels diferents grups i d'aquesta manera coneixen a tot l'alumnat.

5.3. Activitats de lleure

Abans de dinar l'alumnat es renta les mans i es prepara per anar a dinar. D'aquesta tasca se'n fa responsable el professorat de l'escola. L'alumnat de Primària ajuda a la monitora a parlar taula per tenir tot allò que necessita ben posat i organitzat.

Després de dinar l'alumnat disposa de diferents espais on:

- poder descansar i gaudir de la companyia dels seus companys i/o companyes.
- poder jugar de forma tranquil·la: jocs de taula col·lectius, jocs individuals.
- poder llegir i gaudir d'un moment de pau i tranquil·litat
- poder fer jocs a l'aire lliure i utilitzar el material de pati que tenim a l'escola.

- poder fer activitats de caire artístic a l'espai destinat al menjador, on el professorat fa propostes que van variant
- poder gaudir d'un espai de música amb instruments i propostes elaborades per la mestra de música

Els dies de pluja també disposen d'espais on poder gaudir d'una pel·lícula.

5.4. Hàbits i normes del menjador escolar

Menjar i seure a taula plegats, forma part del procés educatiu dels infants. Aquest procés s'inicia amb la família, però també a l'escola assumeix un paper important. Dinar a l'escola és cobrir una necessitat nutricional, però és també convivència, comunicació i esbargiment.

El temps del migdia és un moment privilegiat per abordar temes com:

- L'educació per la salut
- L'educació ambiental
- La coeducació
- Els hàbits de vida saludable
- L'adquisició d'autonomia en la vida quotidiana
- La convivència i el respecte.

El temps del migdia és el moment idoni per adquirir els hàbits de comportament a taula.

També és un element rellevant el fet de que en aquest espai coincideixen i conviuen infants de totes les edats.

Així que el temps de migdia, a l'escola és un temps ric on són preferents tot un seguit de situacions educatives que cal treballar juntament amb la família i l'escola d'una forma consensual.

És un espai d'aprenentatge, d'educació de la vida quotidiana i de les pautes de convivència social, on es poden adquirir coneixements, practicar hàbits i habilitats i desenvolupar actituds i valors

Per aconseguir adquirir valors com la responsabilitat i l'autonomia es duent a terme una sèrie d'hàbits:

- Per Implicar els infants i encarregar-los tasques al voltant dels àpats, adequades a la seva edat: **paren taula i es preparen la seva zona de dinar. Mensualment es trien responsables de cada curs per revisar que les tasques es realitzen de forma adequada.**
- Per permetre i fomentar la presa de decisions dels infants: **es realitza de forma trimestral una autoavaluació sobre el benestar a l'hora de dinar que implica autoregulació i autoconeixement de la seva conducta. A partir d'aquí s'arriba a acords i normes que ells mateixos decideixen. (ANNEX 2)**
- Per acompanyar els infants en la presa de decisions per tal que siguin coherents amb les responsabilitats adquirides i conseqüents amb les decisions preses: **es fan reunions trimestrals al menjador amb l'alumnat per parlar i valorar la seva autoavaluació.**
- Per confiar en els infants i en la seva capacitat per dur a terme les responsabilitats assumides: **es permet a l'alumnat fer-se càrrec de les seves decisions i avaluar-les per fer-ne un seguiment.**

A més a més es treballen hàbits com:

- Incorporar de manera progressiva nous aliments i preparacions dins del procés d'educació del paladar i del plaer de menjar.
- Potenciar comportaments i habilitats que facilitin destresa i actituds correctes per comportar-se a taula, com per exemple:

- Seure adequadament.
- Utilitzar el tovalló i els coberts de manera adequada.
- Menjar de manera tranquil·la i mastegar a poc a poc trossos petits d'aliment.
- Parlar amb un to de veu suau.

5.5. Orientacions per als alumnes que es queden a dinar

Per notificar al·lèrgies:

Tota al·lèrgia o intolerància serà comunicada mitjançant informe mèdic a la responsable del servei abans de l'inici del mateix. En el cas de brot al·lèrgic s'activarà el protocol previst al centre.

Si l'infant té el medicament per abordar el xoc al centre, la responsable del servei serà l'encarregada d'administrar el fàrmac.

En tot cas es trucarà immediatament a la família i al 112.

5.6. Sortides en horari del temps del migdia

El dia que hi ha sortida al Centre s'avisarà amb antel·lació a la cuinera i s'ofereix a les famílies la possibilitat de gaudir del "menú carmenyola" que es prepara des de la cuina. Aquest menú de carmenyola s'ofereix a tot l'alumnat de l'escola i al professorat.

5.7. Autoritzacions a medicaments

Per a l'administració de medicaments:

En cas de medicació esporàdica, es seguirà el mateix protocol que té el centre.

Juntament amb la recepta mèdica i l'autorització de la família per poder subministrar el medicament prescrit, aquest s'haurà de proporcionar en un flacó o xeringa amb la dosi exacta a subministrar.

5.8. Protocol d'accidents

En el cas de lesió o malaltia sobreenvenuda durant l'horari del servei menjador, en primer lloc es comunicarà a la direcció del centre i a la família perquè es puguin fer càrrec o bé autoritzi a la responsable del servei a resoldre la situació.

En el cas de no localitzar a la família, l'escola intentarà resoldre-ho amb els mitjans que pugui disposar i en tot cas s'atendrà al que disposi el protocol d'emergències del centre.

Diàriament i sempre que sigui necessari, les monitores del servei comentaran a les mestres/tutores o a la mateixa direcció del centre, qualsevol incidència o altercat o situació que s'hagi produït durant l'horari del servei. Si es considera convenient i de forma consensuada amb la mestra o tutora es comunicarà també a les famílies o s'activarà, segons el cas, la comissió de disciplina del centre.

5.9. Comunicació amb les famílies

A través del correu electrònic o del Whatsapp de l'escola el personal de menjador fa arribar les informacions i/o incidències de l'espai del migdia a les famílies.

A Educació Infantil, les famílies poden visualitzar com ha dinat el seu fill a partir d'una graella que els farem arribar cada dia a dins del sobre.

Per qualsevol altra informació que la família vulgui fer arribar al menjador, es facilita el Whatsapp de la Coordinadora perquè la informació arribi directe. De totes maneres moltes vegades les famílies ho

notifiquen a través del correu electrònic al tutor o tutora, o bé truquen a l'escola, i és l'escola qui ho fa arribar al personal de menjador.

Trimestralment, coincidint amb les avaluacions de l'escola es farà arribar a les famílies un informe per escrit del seu fill o filla.

A inici de curs el personal de menjador fa arribar a les famílies una sèrie d'informacions sobre el funcionament del menjador i sobre la normativa que s'aplica.

Podeu accedir al recull d'informacions clicant el següent enllaç:

https://drive.google.com/file/d/1H4VzQvFcpW3xopLO-ZW_P0uWws0G_ijF/view?usp=drive_link

5.10. Comunicació amb l'escola

Les monitores del menjador fan arribar qualsevol informació al professorat en l'espai de temps que entreguen a l'alumnat abans d'entrar a la tarda.

5.11. Protocol d'actuació en cas d'incompliment de les normes de convivència

En cas d'incompliment de les normes de convivència (mal comportament per part d'un alumne/a) el personal de menjador informarà a la tutora i s'iniciarà el protocol establert a les NOFC de l'escola per aquests casos.

6. FUNCIONS DEL PERSONAL DE MENJADOR I HORARIS

6.1. Cuinera

- Vetllar perquè es porti a terme el projecte de menjador i pel bon funcionament del mateix.
- Fer controls en tots els àmbits relacionats amb la preparació dels dinars, des de la formació específica de tot el personal, recepció de tota la matèria prima...
- Participar a les reunions periòdiques amb l'equip de monitoratge juntament amb la Direcció del Centre.
- Responsable de l'elaboració dels àpats per tots els comensals de l'escola respectant tots els menús diferents que s'elaboren a la cuina.
- Fer les comandes dels productes.
- Rebre els aliments subministrats pels proveïdors, tenir cura que compleixin les mostres exigides quant a la qualitat, aspecte i altres consideracions... sistemes de neteja, control de clor, control de les temperatures d'emmagatzematge a les cambres frigorífiques congeladors control de temperatures en la cocció dels aliments i en el moment de servir-les.

L'horari de la cuinera serà el següent: **de 06.30 a 14.30 h.**

Cuinera: Montse Lanuza

6.2. Monitors/es

- Atendre als infants que faran ús del servei menjador
- Control d'assistència
- Planificar les activitats en funció dels objectius concrets de cada grup i del centre d'interès a treballar (en cas que se'n dugui un a terme).

- Elaborar llista de material necessari per a dur a terme les activitats.
- Assistir a les reunions de planificació del menjador
- Informar a la coordinadora de totes les incidències que es puguin ocasionar amb els infants.
- Treballar el projecte educatiu del menjador.

L'horari de les monitores serà el següent: **de 12.30 a 14.30 h.**

Monitores: Queralt Parès, Eli Esteban i Paula López

6.3. Auxiliar administrativa/Coordinadora de menjador

- Organitzar tota la documentació necessària vinculada al servei. Fitxes dels nens, autoritzacions corresponents, fitxes d'activitats, fitxes de valoració, llistats d'assistència...
- Portar control dels rebuts dels infants.
- Gestió administrativa i comptable del servei.
- Control d'assistència de l'alumnat obligatori, becat i no becat, i omplir la documentació que ens demana el Consell Comarcal.
- Coordinar la programació de les activitats de tots els grups i vetllar perquè es porti a terme el projecte educatiu.

L'horari de l'auxiliar administrativa de menjador serà el següent: **de 10.30 a 12.30 h.**

Auxiliar administrativa: Queralt Parès

6.4. Auxiliar de cuina

- Distribució i organització del menjar
- Preparació dels estris i materials necessaris
- Parar taula
- Neteja de safates, gots, atuell, espai de la cuina...
- Assistir a les reunions d'organització i valoració convocades per la Direcció del Centre.

L'horari de l'auxiliar de cuina serà el següent: **de 11.30 a 15.30 h.**

Auxiliar de cuina: Àngels Burrieza

7. AJUTS MENJADOR ESCOLAR

L'alumnat que pertany a famílies en situacions socioeconòmiques desfavorides pot demanar ajuts individuals de menjador (que cobreixen del tot o parcialment el cost del servei).

Per sol·licitar l'ajut, les famílies s'han d'adreçar al Consell Comarcal del Berguedà que és l'administració encarregada de gestionar-los. Aquests ajuts es poden demanar en qualsevol moment del curs.

A l'escola tenim alumnat amb gratuïtats parcials del 50% i del 70%. I alumnat que gaudeix del 100% de gratuïtat.

Per altra banda també tenim alumnat que es desplaça de fora del seu municipi de residència i gaudeixen de servei de menjador gratuït.

8. COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

8.1. Comissió de menjador

Per tal de coordinar el servei es fan reunions semestrals de Coordinació entre tots els membres del servei de menjador i la Directora del Centre. En aquestes reunions s'aborden temes d'organització i funcionament i temes educatius. D'aquestes reunions se'n fan actes que es posen a la disposició del personal. En cas necessari també es convoca a la presidenta de l'AFA. Si no és necessària la seva presència se li fan arribar les actes perquè estigui al dia dels temes tractats.

8.2. Inspecció Anual

Amb previs avís el Departament d'Ensenyament de la Generalitat conjuntament amb el Departament de Sanitat fan les inspeccions corresponents.

9. PLANS DE CONTROL

9.1. Pla de control de l'aigua

Punts d'aigua: aixeta de la cuina, aixeta dels menjador, aixeta dels lavabos i font del pati. L'aigua és directa.

Es comprova setmanalment el nivell de clor lliure de l'aigua. En cas d'obtenir un resultat desfavorable, la freqüència serà diària fins que sigui favorable diverses vegades) mitjançant un mesurador estàndard.

9.2. Pla de neteja i desinfecció i pla de manteniment

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

Es neteja 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. L'alumnat també neteja la seva taula un cop finalitzat l'àpat amb una baieta.

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 baieta.

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. Es passa un fregall i una baieta.

Al final de setmana, després de la neteja habitual, es realitzarà la neteja a fons amb un producte especial.

Armaris

Es neteja setmanalment una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta.

Nevera

Es neteja setmanalment una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta.

Congelador

Es neteja mensualment en dues no lectius o en moments que els alumnes no estiguin en el centre, aprofitant que no hi ha mostres alimentàries. Es passa un fregall i una baieta.

Armari calent

Es neteja setmanalment amb una baieta, amb poc detergent.

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 l'estat de neteja de totes les zones i es torna a neteja el material que no es trobi en un estat òptim.

Es disposa de les fitxes tècnics dels productes de neteja i desinfecció que s'utilitzen.

9.3. Pla de control de plagues

Es guarda la documentació entregada l'empresa de plagues.

Es comproven visualment els aspectes següents:

- Estat de neteja dels locals i les barreres físiques. Freqüència diària.
- Estat de manteniment dels locals i les barreres físiques. Freqüència diària.
- Integritat de les barreres. Freqüència setmanal.
- Presència d'insectes o rosegadors a les trapes o altres indicis de plagues. Freqüència setmanal.

9.4. Pla de formació i capacitat 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..)
- Absència de símptomes, lesions o malalties per part dels treballadors. Evitant repercutir en la seguretat alimentària.
- Compliment dels bons hàbits higiènics (no fumar...) del personal i llurs manipulacions dels aliments.

9.5. 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.

9.6. Pla de control d'al·lèrgens

Es tenen en compte les mesures que garanteixen la separació i la identificació de les matèries primers 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 transvasen en altres recipients en condicions adequades d'higiene i d'estanqueïtat i, mantenen totes les seves dades identificatives (etiquetes).
- Els productes en pols o líquids (farina, salses) es manipulen en cura i es tanquen bé per evitar vessament accidentals.

9.7. Pla de control de residus

Hi ha un cubell d'escombraries tapat per cada tipus de residu (plàstic, orgànic, paper, rebuig i vidre) i s'obre amb pedal de peu. Cada dia el personal de cuina retiraran les escombraries, una vegada finalitzat el servei.

9.8. 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 posant la data amb retolador permanent.

Instrucció de mesura del clor

Es disposa d'una instrucció per la pràctica del control del clor.

9.9. Comprovació dels plans de control

Cada mes es realitzarà un seguiment i es comprovarà que es segueixin tots els plans de control:

- El Pla de control de l'aigua
- El Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment.
- El Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat
- El Pla de control de temperatures
- Les mostres de menú testimoni.
- El tractament de residus.

La persona responsable de la comprovació serà el/la director/a de l'escola.

Les comprovacions es realitzaran in situ i es disposarà d'un full de control on s'anotarà si les comprovacions dels Plans són correctes i si hi ha incidències. Si hi ha alguna incidència la directora de l'escola avisarà al responsable de la gestió (Consell Comarcal, Ajuntament o AMPA).

10. ANNEXOS

Annex 1: Proposta de menús

Menú Setembre				
		DIMECRES 4 Macarrons amb salsa de tomàquet Truita de carbassó amb tomàquet Fruita	DIJOUS 5 Patata i mongeta Bacallà amb samfaina (albergínia, pebrot i tomàquet) Fruita	DIVENDRES 6 Crema de carbassó Pollastre amb patata al forn Iogurt natural
DILLUNS 9 Cigrons amb daus de tomàquet i salsa pesto (alfàbrega, all i oli d'oliva) Truita a la francesa Fruita	DIMARTS 10 Tallarines amb salsa de tomàquet Lluc al forn amb verdures al forn (carbassó, albergínia i ceba) Fruita	DIMECRES 11 Amanida de llenties (tomàquet, pastanaga ratllada) Truita de patates Fruita	DIJOUS 12 Fideus amb sofregit de ceba i tomàquet Filet de verat al forn amb all i julivert amb tomàquet amanit Fruita	DIVENDRES 13 Gaspatxo Lluc amb patates al caliu Iogurt
DILLUNS 16 Mongeta verda amb patata Rostit de pollastre amb ceba i pastanaga ratllada Fruita	DIMARTS 17 Crema de carbassó Cigrons amanits Fruita	DIMECRES 18 Macarrons amb verdures (tomàquet, carbassó i pastanaga) Lluc planxa amb amanida de tomàquet i pastanaga ratllada Fruita	DIJOUS 19 Espinacs amb panses Hamburgueses de peix Fruita	DIVENDRES 20 Paella d'arròs amb verdures Truita francesa i amanida de pastanaga ratllada i tomàquet Iogurt
DILLUNS 23 Amanida de llenties (créixens, pastanaga, ceba vermella) Tires de pollastre amb ceba al forn Fruita	DIMARTS 24 Crema de verdures (patata, ceba, pastanaga, carbassó) Bacallà al forn Fruita	DIMECRES 25 Llacets de colors amb tomàquet Hummus amb amanida de tomàquet Fruita	DIJOUS 26 Ensalada russa (sense maionesa) (patata, pèsols, pastanaga i mongeta tendra) Rodó de gall d'indi al forn amb carbassó, pebrot i ceba Fruita	DIVENDRES 27 Crema freds de porros Hamburguesa de pollastre Iogurt
DILLUNS 30 Arròs caldós Hamburguesa de peix amb amanida d'enciam, pastanaga Fruita		• Els iogurts servits de postre són de Delícies del Berguedà • El pa és del forn de Ca l'Agustí i del Forn de Sant Jordi • Els ous són de Cal Dachs d'Avià • L'oli utilitzat per amanir és Verge extra • Les fruites i verdures són de Fruites Benjamí de Bagà • El menú de la llar d'infants s'adapta en textures, tot és sense sal		

Tots els menús estan supervisats per una dietista-nutricionista del centre La Neural



Menjador Sant Salvador

N O M

D A T A

AUTOAVALUACIÓ

	Sempre	Gairebé sempre	Alguna vegada	Mai
Sóc respectuós o respectuosa amb el personal del menjador	☐	☐	☐	☐
Sóc respectuós o respectuosa amb els/les companys/es	☐	☐	☐	☐
Col·laboro amb les tasques del menjador	☐	☐	☐	☐
Em rento les mans i tinc cura de la higiene	☐	☐	☐	☐
Utilitzo correctament els coberts i els estris del menjador	☐	☐	☐	☐
Parlo sense cridar	☐	☐	☐	☐
Menjo, el menjar està bo tot i que hi ha coses que m'agraden més que d'altres.	☐	☐	☐	☐
Em sento respectat.	☐	☐	☐	☐
A l'estona d'esbarjo trobo espais on m'hi sento a gust.	☐	☐	☐	☐

QUE M'AGRADARIA TROBAR AL MENJADOR?
PROPOSTES



PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

ESCOLA SANT SALVADOR DE CERCS

Pla de control d'aigua en un establiment alimentari. Tot allò que es pot fer per garantir que l'aigua que utilitzem no sigui una font de contaminació pels aliments.

Els usos que fem a la cuina son:

1. Neteja d'instal·lacions i equips.
2. Neteja de personal (mans).
3. Preparació i elaboració d'aliments.

La font de subministrament de l'aigua és de la xarxa pública.

En les activitats de comprovació de l'aigua permeten saber que l'aigua és acceptable.

Es comprova amb un control visual i test ràpid de determinació del clor residual lliure.

Duem un registre del clor residual lliure. D'interval recomanat de clor residual lliure en la xarxa de distribució és de 0,2 – 1 mg/l.

En aquest registre s'anota: dia i hora, numero de l'aixeta, resultat (mg/l), responsable i incidències.

L'equipament de la cuina disposa de quatre aixetes:

Núm.1 Aixeta on s'agafa l'aigua per cuinar, per rentar els estris de cuina i les matèries primes.

Núm.2 Aixeta per rentar els utensilis amb els que mengen els nens i professors.

Núm.3 Aixeta per veure aigua, font amb pedal.

Núm.4 Aixeta per l'aigua per fregar el terra.

PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

ESCOLA SANT SALVADOR DE CERCS

Pla de proveïdors en un establiment alimentari. Tot allò que les matèries primeres i els aliments que adquireix les instal·lacions de cuina no siguin una font de contaminació pels aliments.

Una llista actualitzada amb:

- Nom empresa i persona de contacte
- Adreça
- Telèfon
- Correu
- Producte que subministra

En la recepció de mercaderies s'anota en cada albarà la temperatura d'arribada del producte i si el seu estat es òptim.

PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

ESCOLA SANT SALVADOR DE CERCS

Cuina de l'Escola Sant Salvador de Cers

Dins l'espai de la cuina tindrem una temperatura ambient entre Tº 15-20ºC.

La cuina disposa de les següent equipació:

- Una nevera frigorífica de quatre portes
- Dos congeladors "arcons"

1. Nevera frigorífica:

Disposa d'un termòmetre exterior on indica la temperatura, funciona correctament. La nevera ha d'estar a una temperatura constant entre Tº 0-5ºC.

Comprovem amb un termòmetre extern la temperatura interior, per confirmar que el mateix termòmetre de la nevera funcioni.

A la porta de la nevera hi consta un full de registre on s'anota diàriament: dia i hora, temperatura, persona que fa el seguiment i descripció d'incidències.

2. Equips de congelació:

Disposem de dos congeladors. Els diferenciarem amb Congelador 1 i Congelador 2. Els congeladors han d'estar a una temperatura de Tº-18ºC.

Cada congelador disposa d'un termòmetre exterior que indica la temperatura interior.

Comprovem amb un termòmetre extern que la temperatura interior sigui correcte.

En la porta de cada congelador hi costa un full de registre on s'anota diàriament: dia i hora, temperatura, persona que fa el seguiment i descripció d'incidències.

APROVAT PER CONSELL ESCOLAR:
26 de setembre de 2024