

PLA DE FUNCIONAMENT MENJADOR

CURS 2024/25

En el present document es redacta el Pla de Funcionament del Menjador de l'Escola Alta Segarra de Calaf d'aquest curs 2024-25. El servei es gestiona des de l'AFA de l'escola que a través del present conveni contracta la gestió del servei amb la Cooperativa de Lleure Quàlia.

L'horari de menjador és de 13h a 15h.

A continuació us especifiquem:

1. Preu i inscripció
2. Entrades i sortides.
3. Torns
4. Distribució de l'estona d'esbarjo.
5. Funcionament del menjador
6. Distribució de professionals.
7. Menú
8. Comunicació AFA - Quàlia

A mesura que surtin noves mesures o recomanacions, actualitzarem el document i us el farem arribar de nou, doncs per tots és sabut, que aquesta situació és encara canviant.

1. Preu i inscripció

Els preus del menú son els següents:

- Fixe: 6,52€
- Puntual: 6,90€
- Mestres: 4,45€

La inscripció caldrà fer-la a través de l'aplicatiu de Quàlia (app.lleurequalia.cat).

Per inscriure's, cal seguir les següents instruccions:

- a) Entra a app.lleurequalia.cat
- b) Clica REGISTRA'M i posa correu i contrasenya que vulguis
- c) Omple les teves dades
- d) Clica Afegeix fill/a i omple les seves dades
- e) Omple les dades bancàries
- f) Clica DESA ELS CANVIS
- g) Ves a l'apartat INSCRIPCIONS i selecciona el fill/a + l'activitat
- h) Clica FES LA INSCRIPCió i escull el tipus: puntual o fixe
- i) Clica FINALITZA

Els avisos d'assistència o d'absència puntual es poden fer a través de l'aplicatiu de dues maneres:

1. Enviant un missatge a la Vane o a Administració a través de l'aplicatiu, a l'apartat MISSATGES

2. Fer servir l'apartat AVISOS ASSISTÈNCIA i comunicar el dia en qüestió

A través d'aquest aplicatiu també es faran comunicacions com: canvis de menú, fotos del menjador, menú del mes, i les famílies podran avisar de canvis en la seva inscripció i tipus de dieta.

2. Entrades i Sortides.

L'entrada i sortida de l'alumnat a l'hora del menjador es realitzarà tenint en compte els horaris i portes d'accés pautats per l'escola.

Totes les entrades es realitzaran per la porta sud del menjador i totes les sortides es realitzaran per la porta nord del menjador.

EDUCACIÓ INFANTIL

Les monitores són les encarregades d'anar a buscar els alumnes a les seves aules. L'horari és el següent:

12:55h	I3, I4, I5
---------------	------------

D'aquesta manera no es trobaran entre cursos i tampoc amb la sortida de la resta d'alumnes del centre. El desplaçament des del menjador fins al pati d'infantil es farà per dins de l'escola.

La tornada a l'escola la realitzarem des del pati d'educació infantil, cada alumne a la seva classe. Sense haver de travessar l'escola.

A E. Infantil, hi ha una monitora vetlladora per acompanyar els infants amb Necessitats Educatives especials. Aquest curs és la Marta.

EDUCACIÓ PRIMÀRIA

Els alumnes de primària ens arribaran des de diferents espais de l'escola i en diferent horari.

13.00h	1r, 2n, 5è i 6è - baixen per les escales principals. 1r i 2n es dirigeixen al menjador i 5è i 6è al pati i pista i fan temps lliure i les propostes d'activitats que hi hagi.
13.00h	3r i 4t – baixen per les escales de la sala d'actes. 3r es dirigeix al menjador i 4t al pati i pista i fan temps lliure i les propostes d'activitats que hi hagi.

Per tornar a les aules, cada grup utilitza les mateixes escales que a l'hora de baixar.

3. Torns.

Després d'haver-ser rentat les mans (Infantil a les piques del menjador, i Primària als lavabos), la distribució dels torns quedarien reflectits de la següent manera:

1r TORN							
13.00 a 13.50h	I3	I4	I5	1r	2n	3r	Carme, Nerea, Vane i Marta (vetlladora)
2n TORN							
14h a 15h	4t	5è	6è				Vane i Gemma/Berta/Rosa

4. Distribució estona d'esbarjo.

Els patis quedaran repartits de la següent manera:

PATI ED. INFANTIL	I3, I4, I5	<i>Carme i Nerea</i>
PATI CICLE INICIAL	1r, 2n	<i>Gemma/Berta</i>
PATI PISTA	3r, 4rt, 5è i 6è	<i>Gemma/Berta</i>

5. Funcionament Menjador.

- Tots els alumnes es trobaran la taula parada i amb el primer plat servit. A mida que vagin acabant, la monitora amb el carro els hi anirà servint el segon plat i les postres. A partir de 1r, els infants s'alcen de la taula per anar a buidar les restes de menjar i deixar el plat al carro. Un cop hagin acabat el segon plat, el plat de postres i el got ho hauran d'anar a deixar a la taula de recollida o al carro. Es rentaran mans i les dents i es dirigiran al pati corresponent.
- Els alumnes que hagin d'anar al pati d'educació infantil, un cop hagin acabat de dinar, s'esperaran i es dirigiran acompanyats d'una de les monitores d'infantil al pati d'infantil. La resta d'infants, podran anar sortint a mesura que vagin acabant al pati. Un cop surten els infants de 1r, 2n i 3r al pati de grans, entren a dinar els cursos de 4t, 5è i 6è.
- Abans de sortir al pati, es du a terme l'hàbit d'higiene bucodental. Els infants d'infantil el fan dins de les seves aules, abans de sortir al pati. Els infants de primària ho duen a terme als lavabos del pati.
- Al menjador, aquest curs hem començat a fer ús de tovallons de roba.
Per tal de facilitar la gestió d'aquest espai i promoure aquest hàbit, des de Quàlia hem facilitat a cada infant del menjador una bosseta de roba per guardar el tovalló de roba. Les bossetes han estat elaborades per *Upcycled*, de Cartes de Tàrraga (entitat social), amb roba reutilitzada i cosides per persones dins del programa d'inserció laboral.
Com funcionarà aquest espai?
- Demanem a les famílies que porteu dos tovallons de roba (si pot ser, de cotó que eixuguen més bé). Els guardarem a les bosses de roba.

- De dilluns a dimecres, els infants faran servir un tovalló, i el dimecres començaran a fer servir el segon, el net.
- Divendres, els tovallons retornaran a casa i caldrà que dilluns els torneu a portar.

- Els infants d'educació infantil portaran una bata.
- Forma de pagament: el pagament es realitza a través de rebut bancari (es gira entre els dies 1 i 5 del mes següent), fent el registre i inscripció per l'aplicatiu de Quàlia.
- En el cas dels infants amb beca, tant social com de transport, el rebut no es gira a les famílies. El Consell Comarcal ingressa els menús d'aquests infants a l'escola, i l'escola ho ingressa a Quàlia.

6. Distribució de monitoratge

	13:00h	13:00 a 14.00h	14.00 a 14.40h	14.40 a 14.50h	14.50h
CARME	Recollida aula	Atenció infants menjador	Pati ed. infantil		Retorn
NEREA	Recollida aula	Atenció infants menjador	Pati ed. infantil		Retorn
MARTA	Recollida aula	Atenció infants NEE menjador	Pati ed. infantil		Retorn
VANE	Menjador	Atenció infants menjador			Retorn
GEMMA	Assistència porta principal	Pati pista		Suport segon torn dins del menjador (s'ho combinen)	Retorn
BERTA	Pati de Primària				Retorn
ROSA	Ajuda a rentar mans i posar bates	Servir infants	Cuina		
MERCÈ	Cuina				

Des de Quàlia es proposen dues formacions a l'any relacionades amb les competències del monitoratge al menjador, com podrien ser referents a límits i resolució de conflictes, o bé coneixement i tracte d'al·lèrgies, per exemple.

D'altra banda, en cas que una monitora no pugui assistir al menjador, des de Quàlia es cobreix la seva plaça amb una monitora substituïda puntual i se n'informa a les famílies.

Quàlia compta amb assegurança per monitoratge i per infants i RC que cobreix sobre de la demanada en entorns de lleure.

7. MENÚ

L'escola compta amb una cuina, i és on es cuinen els menús dia a dia. Exemple de menú mensual del mes de novembre de 2024:

Els nostres proveïdors de pa, fruita, peix, verdura, làctics i carn són de proximitat
CONSULTA'LS AQUÍ!



MENÚ BASAL NOVENBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTA
4 CREMA DE PASTANAGA AMB PEIXETS DE PA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATA DENT D'ALL PERA PA BLANC	5 FESOLS AMB OLI DE JULIVERT ESTOFAT DE VEDELLA MANDARINA PA INTEGRAL	6 ARRÓS 3 COLORS AMB CARABASSA I BRÒQUIL PEIX FRESC AL FORN AMB SALSA DE TOMÀQUET IOGURT NATURAL PA BLANC	7 TRINXAT DE COL I PATATA GUISAT DE GALL DINDI PLÀTAN PA INTEGRAL	8 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES CIGRONS ECO GUISATS AMB OU I VERDURES RAÏM PA BLANC
11 MONGETA I PATATA AL VAPOR PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET POMA PA BLANC	12 AMANIDA VARIADA MACARRONS INTEGRALS AMB BOLONYESA DE TONYINA I FORMATGE IOGURT NATURAL PA INTEGRAL	13 CREMA DE VERDURES AMB PEIXETS DE PA SALSITXES DE PORC AMB FESOLS SALTEJATS MANDARINA PA BLANC	14 LLENTIES ECO AMB POMA I CARABASSA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA PLÀTAN PA INTEGRAL	15 ARRÓS AMB PASTANAGA I PÉSOLS PEIX FRESC AL FORN AMB PURÉ DE MONIATO MELÓ PA BLANC
18 CREMA DE CARABASSA AMB PEIXETS DE PA FIDEUS A LA CASSOLA PERA PA BLANC	19 COLIFLOR AMB BEIXAMEL PINXO DE POLLASTRE AMB AMANIDA POMA PA INTEGRAL	20 SOPA DE CALDO AMB PISTONS CARN D'OLLA IOGURT NATURAL PA BLANC	21 ARRÓS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET I PASTANAGA PEIX FRESC AL FORN AMB CEBA I OLI DE JULIVERT MANDARINA PA INTEGRAL	22 CREMA DE FESOLS GALL DINDI AMB POMA AL FORN PLÀTAN PA BLANC
25 ARRÓS TRES VERDURES CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA POMA PA BLANC	26 PURÉ DE PATATA AMB FORMATGE GALL DINDI ESTOFAT AMB XAMPINYONS TARONJA PA INTEGRAL	27 LLACETS TRICOLOR AMB OLI D'ALFABREGA PEIX FRESC AL FORN AMB PASTANAGA I CEBA PLÀTAN PA BLANC	28 CIGRONS GUISATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA IOGURT NATURAL PA INTEGRAL	29 BARREJAT DE PATATA COL I MONIATO OUS AMB SALSA DE TOMÀQUET PERA PA BLANC

- El peix fresc variarà cada setmana depenent del peix del mercat; podeu consultar-ho a: www.lleurequalia.cat/peixsetmanal
- La fruita pot variar si no està al seu punt de maduració òptim
- Totes les nostres amanides i verdures al vapor les preparam amb oli d'oliva verge extra



Composició dels menús i filosofia

- Els menús es dissenyen d'acord amb els criteris de nutrició del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya i establir una rotació mínima de 5 setmanes en 4 estacions diferents. (Consultar L'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar de la Generalitat de Catalunya:
http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf)
- Quàlia també compta amb l'assessorament per part d'Agar empresa dietista i que assessora Quàlia i la cuinera per a qualsevol consulta de famílies o per part de l'AMPA relacionades amb temes de menjador escolars.
- Al menjador es dona resposta a menús especials (celíacs, ovolactovegetarians, al·lèrgies o altres intoleràncies sol·licitades i justificades per els pares o responsables del nen/a) així com a necessitats puntuals (dietes) comunicades el mateix dia del servei.
- Quàlia estableix 2 menús estacionals a l'any per adequar els plats a les temporades i als productes de mercat i temporada. El calendari seria el següent:
 - Menú nº1 – hivern/ tardor-
 - Menú nº2 – primavera/ estiu-
- Per elaborar els menús es compta preferentment matèries primeres de Proximitat, mitjançant les següents premisses:
 - Compra almenys de 4 productes de producció ecològica a proveïdors agrupats en una cooperativa de productors.
 - Compra del 100% de matèries primeres fresca, seca o envasada a establiments comercials i distribuïdors de les comarques de l'Anoia i la Segarra.
- Al menjador, es celebra la finalització de trimestres i festes puntuals oferint postres diferents a la finalització de cadascun dels trimestres.
- En el marc d'educar en l'espai de menjador, es tenen en compte els següents aspectes:
 - L'equilibri nutricional (les piràmides dels aliments).
 - Educació per a la diversitat.
 - Menús de temporada (les estacions de l'any i les seves fruites i verdures).
 - Cuina saludable.
 - Matèries primeres de proximitat
 - Respectuosos amb el medi ambient.
 - Hàbits.
 - Responsabilitat en l'acció.

- Quàlia disposa de número de Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) per a l'Elaboració, Distribució i Servei de Menjars Preparats per a Col·lectivitats Diverses (Clau 26) núm. 26.06535/CAT, i del Registre General Sanitari (RGS) per part del govern de l'estat núm. 26.11509/L.

8. Comunicació (AFA, Quàlia, famílies, escola)

L'AFA i Quàlia disposen de diferents sistemes de comunicació i coordinació.

En relació a l'AFA i Quàlia.

L'AFA de l'escola compta amb una comissió de menjador formada per membres de l'AFA, que està en contacte pràcticament setmanalment amb Quàlia a través d'un grup de whatsapp, per on es comuniquen les incidències i assumptes del dia a dia.

A més a més d'aquesta comunicació contínua, es realitzen trobades trimestrals de seguiment entre la comissió de menjador de l'AFA i Quàlia on es revisa com ha anat cada trimestre, on s'exposen les enquestes de satisfacció de les famílies, on es fa seguiment de l'equip de treball i on es comparteixen necessitats i propostes per a dur a terme en el menjador.

En relació a Quàlia com a gestor i l'equip de treball del menjador (monitoratge i cuina).

Quàlia fa seguiment a l'equip de monitoratg realitzant reunions mensuals entre la referent de Quàlia i l'equip de professionals del menjador de l'escola.

A banda, es fan visites al menjador i observacions per tal de fer propostes de millora i posar-les en comú a les reunions.

Pel que fa a cuina, la referent de cuines de Quàlia està en contacte setmanalment amb la cuinera i es reuneixen trimestralment.

En relació a les famílies usuàries del servei de menjador.

Quàlia estableix la realització d'informes i valoracions dels infants que fan ús del servei de menjador.

Aquests informes els duen a terme a finals del primer trimestre i a finals de curs, l'equip de monitoratge, juntament amb els infants del seu grup. Omplen un informe individual que es facilita des de Quàlia que serveix per valorar els hàbits en relació al menjar, a les rutines d'higiene, entre altres. Aquests informes es fa arribar a cada família.

A més a més a mig curs, per part de Quàlia es fa arribar un formulari de valoració a les famílies, on es demana a les famílies que avaluin temes com: el menú, el monitoratge, les activitats proposades, els hàbits, entre d'altres. Aquestes valoracions serveixen per detectar noves

necessitats o propostes de millora, que es valoren i es posen en comú posteriorment amb la comissió de l'AFA per implantar-les si escau.

En relació a la comunitat educativa.

Es forma una comissió de seguiment de menjador formada per:

- 1 representant de la direcció del centre
- 1 representant de l'AFA
- 1 representant de Quàlia
- 2 representants de famílies voluntàries que siguin usuàries habituals del servei i proposades i aprovades en una assemblea i que constin en acta.
- 1 representant de la comunitat docent que sigui usuari habitual del servei de menjador.
- 1 representant de l'equip de professionals del menjador.

Aquesta comissió de seguiment fa reunions trimestrals de seguiment on s'exposa el funcionament i progrés del servei de menjador, així com, on es debaten les necessitats i/o propostes que s'escaiguin.