

ZER EL FRANCOLÍ

PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

ESCOLA ROCABRUNA

2020-2021

El present Pla de Funcionament del Servei de Menjador Escolar s'aprova amb la finalitat de garantir tant el correcte funcionament del servei com la idoneïtat d'aquesta prestació.

Índex

1. Introducció.....	1
2. Objectius generals.....	4
3. Organització del temps del migdia.....	6
4. Els menús i l'elaboració del dinar.....	8
5. Servei de monitoratge.....	13
6. Gestió administrativa i de costos del servei de menjador.....	14
7. Coordinació i seguiment del servei.....	15
8. Comunicació amb les famílies.....	17
9. Protocol d'incidents.....	17



1. Introducció

Preàmbul

El servei de menjador en els centres docents públics del Departament d'Educació és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que queda regulada pel decret 160/1996 de 14 de maig. És rellevant esmentar que en el context en el que es redacta i s'aprova el present Pla de Funcionament del Menjador Escolar, s'està treballant, tant des de l'administració com des de les comunitat educativa, per actualitzar la normativa i aprovar un nou decret regulador que respongui a les necessitats actuals de l'alumnat i de les famílies. Al mateix temps, està a punt d'entrar en vigor la Llei de Mesures Fiscals, financeres, administratives i del sector públic per al 2020, que afegeix una nova disposició addicional, la vint-i-dosena, a la Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'Educació, amb el text següent:

“ amb la finalitat de promoure la participació de les famílies d'alumnes en la gestió dels centres educatius públics, les seves associacions podran gestionar els respectius menjadors escolars mitjançant la subscripció de convenis de gestió amb la corresponent administració titular de la competència o que l'exerceixi per delegació.”

En aquest impàs, es dona la situació afegida que finalitza la licitació de l'empresa que serveix actualment el càtering a l'escola Rocabruna mitjançant contracte amb el Consell Comarcal de l'Alt Camp.

Antecedents

El curs 2008-2009 es va obrir el menjador escolar de l'Escola Rocabruna de Picamoixons. D'aquesta manera, l'escola passa a oferir un servei llargament demanat per les famílies i que respon a la necessitat de facilitar que els pares i mares puguin fer compatibles les seves feines amb el fet que els seus fills i filles cursin l'etapa d'infantil i de primària al poble. L'existència del menjador escolar a Picamoixons ha facilitat la vida quotidiana de les



famílies i, al mateix temps, ha garantit la continuïtat de l'escola, que esdevé un element vertebrador de la vida social i comunitària, especialment en el medi rural.

Des d'un inici el servei de menjador ha estat gestionat des del Consell Comarcal de l'Alt Camp que en rep les competències delegades del Departament d'Educació. El sistema que ha estat utilitzat fins al moment ha consistit en la contractació d'una empresa de càtering del sector mitjançant licitació del Consell Comarcal de l'Alt Camp. L'empresa contractada ha assumit tant el servei del menjar com el monitoratge. Cal afegir, que en tot moment s'ha contemplat la funció de co-administració, col·laboració i supervisió del servei de menjador per part de l'Equip Docent del Centre i de l'AFA, tal i com queda recollit en els diferents plans de funcionament del servei de menjador i, òbviament, com a responsables directes del bon funcionament del centre en la seva quotidianitat.

Situació actual

En els anys de funcionament del menjador escolar la realitat de l'escola ha anat canviant, així com, també ha evolucionat la concepció del temps del migdia, tant pel que fa a la qüestió alimentària, com pel seu potencial educatiu i convivencial.

L'experiència d'aquests 10 anys de menjador escolar donen una perspectiva sòlida a la comunitat educativa de l'escola Rocabruna de quines innovacions i millores són necessàries per caminar vers l'excel·lència del servei. En aquest sentit cal remarcar-ne les més rellevants:

- **Disminuir la ràtio monitora/alumnat.** Cal tenir en compte que l'Escola Rocabruna, com a escola rural, té un volum de comensals diaris que es troba entre els 18/26 diaris. A més a més, els infants que hi participen van des de p3 fins a sisè de primària. Aquesta realitat fa indispensable, tant per seguretat, com per garantir una bona atenció, que hi hagi un mínim de dues monitores.



- **Augmentar el temps de dedicació del monitoratge.** Tal i com han especificat històricament els contractes que ha signat Consell Comarcal de l'Alt Camp amb les empreses de càterring prestadores del servei de menjador, com els Plans de Funcionament de la pròpia Escola Rocabruna; pertoca al servei de monitoratge la neteja i recollida de l'espai de menjador, per això es fa imprescindible que la seva jornada laboral no finalitzi a les 15h i, en conseqüència, s'estengui el temps necessari per a fer aquesta feina amb qualitat i dins d'un temps remunerat.
- **Tornar al servei de càterring en línia calenta.** L'empresa de càterring que ha prestat el servei els últims 4 cursos, mitjançant contracte amb el Consell Comarcal de l'Alt Camp, ha consistit en el sistema conegut com a "línia freda". Aquest sistema ha repercutit negativament en la qualitat del servei de la següent manera:
 - ✓ Utilització de gran quantitat de plàstic que contravé la política de reducció de residus establerta pel centre dins del seu Projecte Educatiu que té com un dels seus pilars el funcionament com a escola verda.
 - ✓ El transport del menjar cuinat i envasat dos cops per setmana ha dificultat una correcta administració de les racions de menjar necessàries, que s'han demostrat insuficients en diverses ocasions. Aquest funcionament també ha dificultat que s'hagin pogut quedar al menjador alumnes eventuals per necessitats sobrevingudes de les famílies.
 - ✓ Desconfiança de les famílies vers un sistema d'elaboració del menjar que no es realitza diàriament en un context proper al centre educatiu utilitzant productes frescos i de proximitat.



Després d'un treball compartit entre l'AFA Rocabruna i l'Equip Directiu del Centre en la detecció dels elements de millora del funcionament del servei de menjador, es presenta un pla d'actuació a la comunitat educativa que es concreta en els següents espais de discussió i decisió dins del normal funcionament democràtic dels òrgans de govern de l'escola:

- **4/12/2019 Assemblea Extraordinària de l'AFA Rocabruna** sobre la situació del servei escolar de menjador, en la que s'acorda per unanimitat sol·licitar la no participació en la propera licitació que ha de realitzar el Consell Comarcal de l'Alt Camp. També s'acorda avançar en la contractació d'una empresa de càtering que elabori i distribueixi els àpats en línia calenta i que garanteixi una disminució de la ràtio monitora/alumnat.
- **5/12/2019 Consell Escolar extraordinari de l'Escola Rocabruna** en que s'aprova per unanimitat el posicionament expressat per l'AFA respecte el servei de menjador i s'acorda que l'equip directiu comunicarà al Consell Comarcal de l'Alt Camp i al Departament d'Educació la decisió de no formar part de la propera licitació del CCAC. Al mateix temps es decideix sol·licitar la prestació del servei de menjador a una empresa de càtering que s'adeqüi a les necessitats del centre.

Un cop comunicat el posicionament de l'escola a l'autoritat educativa es procedeix a la redacció del present Pla de Funcionament del Servei de Menjador Escolar de l'Escola Rocabruna per al curs 2020-2021.

2.Objectius generals

El servei de menjador s'entén com un servei de suport a les famílies i , alhora, com un espai educatiu que es desenvolupa des de dos àmbits: el temps de dinar i el temps d'esbarjo.



Objectius en el moment de menjar :

- Menjar tot tipus d'aliments i potenciar la descoberta de nous gustos i, per tant, de noves sensacions.
- Conèixer els diferents aliments i les seves propietats dietètiques i nutritives.
- Afavorir l'aprenentatge dels bons hàbits a la taula.
- Transmetre hàbits higiènics.
- Conscienciar als infants de la importància del reciclatge.
- Col·laborar en les tasques de parar i recollir la taula.
- Educar en els diferents aspectes d'ordre i convivència.
- Fomentar la col·laboració i la bona relació entre els companys de taula i el personal del menjador.
- Promoure l'autonomia dels infants.
- Relaxar la intensitat de l'activitat del dia, fent als infants participants del moment de l'àpat com un espai valuós i necessari.

Objectius del temps d'esbarjo:

- Donar espai als infants més petits a relaxar-se i gaudir de la migdiada.
- Organitzar activitats que afavoreixin els valors com el respecte, la tolerància i la honestat.
- Crear un espai on els infants puguin imaginar i aprendre a conviure.
- Desenvolupar les pròpies capacitats i habilitats.
- Potenciar el respecte envers els companys, els monitors i el material.
- Potenciar l'autonomia personal dels nens i les nenes.
- Desenvolupar l'esperit de cooperació i treball en equip.
- Fomentar el joc lliure dels infants.



3.Organització del temps del migdia.

En relació als objectius generals del Servei de Menjador de l'Escola Rocabruna, que a grans trets es fonamenten en l'educació alimentària i l'educació en el temps lliure, aquest Pla de Funcionament concreta l'organització del servei en la següent gestió diària del temps del migdia:

Temporització i desenvolupament general del temps del migdia.

- ✓ A les 13h la monitor/es recull als infants al vestíbul de l'escola i comprova l'assistència.
- ✓ A continuació, higiene de mans, caldrà recordar la necessitat de netejar-les amb aigua i sabó. Caldrà acompanyar en la tasca als més petits.
- ✓ Entrada al menjador.
- ✓ Els nens i nenes col·laboren amb tasques de repartir aigua i emplatat.
- ✓ Un cop s'ha acabat de dinar es realitzen de manera col·laborativa les tasques de recollida i neteja de la taula, posant èmfasi en el correcte reciclatge i la gestió del sistema d'autocompostatge del centre.
- ✓ -Higiene bucal.
- ✓ A partir d'aquest moment es dona pas a l'espai de joc i descans. Caldrà tenir a punt l'espai adaptat per aquells infants que necessitin fer la migdiada.
- ✓ A les 14.50 recollida de jocs i joguines.
- ✓ A les 14.55h retorn a les aules acompanyats de la monitor/es.
- ✓ De 15 a 15.15 moment de neteja i recollida de l'espai del menjador per part de les monitores i disponibilitat de comunicació amb les famílies.



Organització del temps de lleure.

El temps de lleure, es podrà organitzar partint d'espais i activitats programades i proposades per l'equip de monitores, com també, es podrà desenvolupar des del joc lliure i l'activitat espontània dels infants. En aquest sentit, l'equip de monitoratge vetllarà des de l'atenció i detecció de necessitats del grup d'infants per a que els objectius educatius de l'espai de menjador es puguin assolir. Així com per acompanyar en el cas necessari possibles situacions conflictives i ajudar en la seva gestió.

La potència de l'espai educatiu d'aquest moment del temps del migdia rau, en gran mesura, en la disponibilitat dels adults acompanyants (monitors/es) respecte les necessitats i situacions que es donen en la relació entre els nens i nenes; especialment, en un moment menys pausat i temporitzat en relació al temps escolar.

Cal que existeixi un feed-back de comunicació entre equip docent i monitoratge per vetllar pel benestar del grup d'infants i de cadascun/a dels alumnes.

Pel que fa als espais/activitats programades que pugui desenvolupar l'equip de monitors/es es proposa que tinguin relació amb l'alimentació saludable, aquest pla de menjador i el propi projecte de centre.

Per promoure la vessant més espontània caldrà dotar l'espai de material: com jocs, accés a contes i llibres de lectura o materials de manualitats. En aquest sentit, es responsabilitat tant de l'empresa que presta el servei com de l'AFA i l'equip docent del centre, que l'equip de monitoratge disposi del material adequat i necessari.

Pel que fa a l'espai de descans i migdiada caldrà una àrea tranquil·la amb materials apropiat com llitets aïllants, llençols o coixins.

En cas de circumstàncies climatològiques adverses (pluja, vent i altres recomanacions de protecció civil) caldrà que l'equip de monitors/es tingui previstes activitats en espais tancats. L'equip docent facilitarà l'ús dels espais adjacents per realitzar aquestes activitats.



4. Els menús i l'elaboració del dinar.

L'elaboració del menjar anirà a càrrec de l'empresa Càtering l'Avellana amb domicili social i ubicada al c/ Manresa núm.7 de Reus. DNI: 45469657-Z.

- L'empresa prestarà el servei menjador en modalitat de catering, a l'escola Rocabruna de Picamoixons, complint les condicions que s'especifiquen en el Plec de Condicions Tècniques.
- El càlcul aproximat de menús diaris a l'escola és d'entre 10 - 25 menús.
- El servei de menjador es prestarà durant tota la temporada que el centre es manté obert.
- La preparació del dinar s'efectuarà en la cuina central del catering i serà aquest el que s'encarregarà de transportar el menjar diàriament, de dilluns a divendres, tret de festius.
- Per a la contractació de l'empresa de càtering implica l'acceptació del pla de funcionament del menjador aprovat pel consell escolar.

DESCRIPCIÓ DE LA PRESTACIÓ

Prestació del servei de catering:

- El càtering garantirà la prestació del servei de càtering a l'escola durant tots els dies de l'any en què aquest romanguí obert.
- Aquesta gestió inclourà:
 - ✓ La prestació del servei alimentari que consisteix en l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús (dinars), el trasllat i la distribució individualitzada al centre, la neteja dels instruments isotèrmics utilitzats pel transport, així com del parament utilitzat.



- ✓ La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.
- ✓ La preparació del dinar, el qual contindrà: primer plat, segon plat, guarnició, postre i pa.
- ✓ L'empresa haurà d'utilitzar els equipaments de cuina centrals que permetin, d'acord amb la legislació vigent, elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al centre receptor i servir-lo en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui).
- ✓ Deu dies abans de l'inici de cada mes l'empresa presentarà a l'AFA Rocabruna el pla de menús del mes següent.
- ✓ Aquest pla de menús es posarà en funcionament després de la seva aprovació, i haurà d'ésser renovat periòdicament, en funció de la disponibilitat d'aliments que proporciona l'estacionalitat.
- ✓ En la preparació d'aquests menús s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adequada a les necessitats nutricionals i energètiques dels infants. Es tindrà en compte la realització d'un menú saludable, amb cocccions que no siguin agressives, fent servir sistemes de cocció al vapor i desgrassant els sofregits, estofats i fondos. En la elaboració del menú, s'eliminaran els precuinats, essent aquests presents un màxim d'una vegada en tot el menú mensual. A més, cal que es concretin menús especials adaptats a intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries, per indisposicions temporals, vegetarians, així com percreences religioses.
- ✓ El càtering també es compromet a utilitzar productes de proximitat per a la elaboració del menú.
- ✓ Diàriament el coordinador del menjador contactarà amb l'empresa adjudicatària per sol·licitar el nombre i tipus de menús demandats. Els materials, productes i altres recursos necessaris per realitzar les funcions dels



punts anteriors seran a càrrec del càtering, i hauran d'acomplir les especificacions que puguin ser emeses per la Regidoria de Sanitat.

Operativa del servei:

- El subministrament del dinar s'haurà d'efectuar a l'hora acordada.
- El càtering aportarà diàriament el personal necessari per realitzar el servei, i la retirada dels contenidors utilitzats.

Característiques dels menús:

- Els serveis alimentaris s'ajustaran als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació, amb la possibilitat de canvis, segons les necessitats del centre i amb el vistiplau del tècnic especialista col·legiat corresponent:
 - ✓ un primer plat: verdures, amanides variades, pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, etc.
 - ✓ un segon plat: carn de vedella, bou, porc, aus, peix, ous, etc.
 - ✓ guarnicions variades per al segon plat.
 - ✓ postres variats: fruita natural, flam, compotes, cremes, pomes al forn, iogurt, etc.
 - ✓ pa.

Elaboració:

- L'elaboració del menjar es realitzarà a la cuina central del càtering, utilitzant la línia calenta i complint rigorosament les condicions higiènic-sanitàries.



- Vigilància diària dels següents punts:

Aliments crus

- Separació estricta dels aliments cuits.
- Rentar la fruita amb aigua potable.
- Verdures i hortalisses: es submergiran 5 minuts en una solució d'aigua i hipoclorit sòdic (70ml/l) i després es rentaran amb aigua potable.

Aliments cuits

- Control de la temperatura de cocció (interior de l'aliment a 70°C).
- Rescalfament: assegurar que s'arriba als 70°C en el centre de l'aliment, i fer-ho amb la mínima antelació al consum.

Conservació dels menjars elaborats

- No trencar mai la cadena de temperatura calenta o freda.
- Guardar una mostra diària dels aliments preparats, durant 72 hores en congelador.
- Només es descongelaran els aliments que s'hagin de consumir immediatament, no es pot procedir a la recongelació.

Aliments reescalfats

- Temps de reescalfament no inferior a 2 minuts.
- Temperatura que cal assolir no inferior a 70°C.
- Temps des de la cocció al consum.
- Elaboració amb antelació mínima.

La temperatura a que s'ha de mantenir l'aliment fins al seu consum, ha de ser superior als 70°C.



Trasllat dels aliments:

- El càtering es farà càrrec del trasllat dels aliments en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.
- En el trasllat d'aliments el càtering haurà de garantir que aquests estiguin disponibles al centre com a mínim 15 minuts abans de l'hora prevista per l'àpat.

Control de qualitat dels aliments:

- El càtering haurà de dur a terme els **controls de qualitat** en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor.
- El control de qualitat dels aliments s'ajustarà **al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat** més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum. També el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació, desinfecció i qualitat higiènica.
- Per tal de garantir **el control sanitari dels aliments**, el càtering haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en que es consideri necessari.

S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats.

Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut.



5. Servei de monitoratge.

L'empresa de càtering també gestionarà i serà responsable del servei de monitoratge de l'escola.

A efectes de millorar l'atenció i la seguretat del temps del migdia existirà una col·laboració estreta i coordinada amb l'equip directiu, l'AFA i l'EMD de Picamoixons per assegurar la presència de dues persones en els moments d'atenció directa als infants.

Prestació del servei de monitoratge assumida directament per l'empresa de càtering:

L'empresa de càtering es compromet a oferir personal adherit al servei amb la següent ràtio:

- 2 hores de servei de monitoratge amb un mínim de 10 menús
- 2,5 hores de servei de monitoratge amb un mínim de 12 menús
- 4 hores de servei de monitoratge amb un mínim de 17 menús

L'empresa de càtering assumirà la contractació de l'equip descrit aplicant el Conveni Col·lectiu del Sector de Lleure Educatiu i Sociocultural de Catalunya. Subrogació del personal actual que sigui fixe discontinu.

El personal contractat per l'empresa de càtering assumirà les següents tasques:

- Coordinació del Projecte, elaboració i seguiment del Projecte Educatiu, i Memòria final.
- Avaluació i seguiment dels infants.
- Reunions de seguiment amb l'equip, comissió de menjador i parts implicades.
- Reunions informatives amb els pares i mares.
- Organització de jornades formatives per a l'equip.
- Cobertura de Substitucions
- Tallers i activitats pels infants. Dinamització de la estona d'esbarjo.



Aquesta proposta s'ha realitzat segons les condicions bàsiques que recull el Conveni del Lleure. Per a poder garantir les condicions de subrogació del personal adscrit al servei de monitoratge, la empresa actual, caldrà acreditar:

- salari brut anual (Tc's)
- jornada i tipus de contracte.

6.Gestió administrativa i de costos del servei de menjador.

Funcions assumides per l'empresa de càtering.

- La gestió, coordinació i direcció del servei d'acord amb l'organització prevista per l'empresa.
- Tots els costos que facin referència al personal. Hores normals, hores extraordinàries, absentisme laboral, vacances, càrregues socials, costos derivats de l'actualització de la plantilla, formació del personal, uniformes, etc. Tot el personal descrit en el punt del monitoratge.
- El cost dels diferents queviures, la seva preparació i transport.
- Els controls microbiològics dels aliments.
- La repercussió de qualsevol inversió en la compra o lloguer d'eines, maquinària, equips auxiliars, etc. Així com el manteniment de manteniment dels estris i béns mobles de l'office.
- Qualsevol cost indirecte o un altre cost per a l'empresa, concretament pel que fa a costos d'estructura, despeses generals, etc., i també allò que faci referència al marge de beneficis.
- Qualsevol tipus d'impostos aplicables en cada moment, d'acord amb la legislació vigent, especialment pel que fa referència a l'IVA.
- L'assegurança de responsabilitat civil



Establiment, liquidació i pagament del preu del contracte.

La quantitat a percebre per el càterring serà en funció del número de dinars efectivament subministrats diàriament, i en funció dels següents preus:

-Preu del menú per nen = 6,20 € . (segons marqui el departament en cada curs).

-Preu esporàdic per nen = 6,80 € (segons marqui el departament en cada curs).

El càterring es farà càrrec dels cobraments de tot l'alumnat, inclosos aquells alumnes que percebin beca a través del consell comarcal.

Assegurança:

El càterring haurà de subscriure abans de l'inici de la prestació del servei, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil a tot risc, que cobreixi qualsevol contingència que es pugui derivar de les prestacions que integren el servei per el valor que quedi acordat entre les diferents parts.

Salut i seguretat laboral:

El càterring haurà de vetllar i garantir l'acompliment de la normativa vigent en matèria de Salut i Seguretat laboral.

7.Coordinació i seguiment del servei.

Per tal d'assegurar un bon funcionament del servei de menjador és de vital importància tenir una bona coordinació i fer un seguiment continu.

Per a tal efecte, des de la comunitat educativa de l'Escola Rocabruna es crearà una comissió que vetllarà per a què es realitzi aquesta coordinació de forma periòdica i que estarà formada, com a mínim per:

- un membre de la Junta de l'AFA,



- un de la comissió de menjador
- un membre de l'equip directiu.

Aquesta comissió decidirà els punts a observar i la periodicitat de seguiment.

El servei de menjador forma part del temps educatiu i ha d'estar integrat dins la dinàmica pròpia de l'escola. Per tant, proposem una coordinació a diferents nivells: per part de la comissió amb l'empresa de càtering, el monitoratge, serveis socials si s'escau i l'AFA. Aquest pla també preveu un espai de coordinació fluïda entre monitoratge i equip educatiu.

Espais de coordinació.

COMISSIÓ- EMPRESA: Amb una assistència regular per part dels responsables de la mateix i una comunicació continua amb la comissió, per tal d'anar ajustant el servei a les necessitats del nostre centre educatiu i de fer un seguiment proper del funcionament general del mateix.

COMISSIÓ- MONITORATGE: Per tal d'ajustar la dinàmica diària del servei a les necessitats, requeriments i organització de la nostra escola.

COMISSIÓ- SERVEIS SOCIALS: Per tal de fer el seguiment de l'alumnat becat en el cas que hi hagi. En aquest cas s'encarregarà la persona de l'equip directiu del centre que formés part de la comissió de seguiment i coordinació i farà el traspàs a la comissió i s'escau.

COMISSIÓ- AFA: L'AFA ha de tenir coneixement del funcionament del servei i servir de pont si s'escau entre famílies i empresa de catering. La persona de la junta que forma part de la comissió de seguiment i coordinació farà el traspàs d'informació a l'AFA i l'AFA traslladarà a la comissió qualsevol queixa, dubte o comentari que li arribi de les famílies del centre.

EQUIP DOCENT- MONITORATGE: És important que el professorat de tota l'escola, però sobretot per als cursos d'Educació Infantil puguin establir una relació fluïda i de confiança amb el monitoratge, per tal de poder traspasar qualsevol informació d'interès sobre els infants i sobretot per a temes organitzatius.



8. Comunicació amb les famílies.

A l'inici de curs.

A l'inici de curs es realitzarà una reunió informativa en la que estaran presents l'equip de monitores, representants de la comissió de menjador de l'AFA, la dietista nutricionista del càtering i les famílies que ho desitgin. En aquest moment s'explicarà el funcionament del menjador i la composició dels menús, d'aquesta manera les famílies tindran espai per fer les preguntes i aportacions que considerin necessàries.

Durant el curs escolar.

Les famílies podran comunicar-se directament amb els monitors/es en l'horari immediatament anterior o posterior a la prestació del servei. És a dir entre les 12.30 i les 13h, o entre les 15 i les 15.30h.

També es facilitarà a les famílies el contacte d'una persona que formi part de la comissió de menjador de l'AFA per a que puguin contactar amb facilitat.

9. Protocol d'incidents.

Durant la prestació del servei serà imprescindible la presència mínima de dos persones de l'equip de monitoratge.

Depenent de la gravetat de l'incident s'actuarà de diferent manera:

Accident o incident lleu: en cas de rascada, un petit cop... el monitor/a utilitzarà la farmaciola. Pels petits cops es posarà gel a la zona i es controlarà la reacció. En qualsevol cas només és permès de rentar les ferides amb aigua i sabó neutre, mai amb iode, pomades ni cap altre medicament.



Accident o incident molt greu: es considera accident o incident molt greu la pèrdua de coneixement, una ferida amb pèrdua de molta sang, convulsions o febres molt altes, un cop molt fort, una torçada amb molt de dolor o un tall profund amb necessitat de punts de sutura. En aquest cas, els monitors hauran d'atendre el nen/a i avisar els coordinadors, que seran els encarregats d'avisar la família i direcció. En cas de necessitat, els coordinadors de menjador trucaran a emergències. Els monitors informaran dels fets al mestre de la tarda.

Aquest document es va elaborar el curs 2019-2020 i es va aprovar pel consell escolar el dia 14 d'abril 2020.