



# Pla de funcionament del menjador

**CURS 2025-2026**



*alessa*



# Índex:

0. Introducció
1. El servei de menjador
2. Requisits de l'empresa de serveis
3. Estructura organitzativa
4. Objectius
5. Pautes d'intervenció
6. Planificació de menús
7. Aspectes generals i organitzatius
8. Mesures urgents en cas d'accident
9. Reglamentació tècnic-sanitària
10. Vestuari, higiene i neteja
11. Pla d'emergència





## 0. Introducció

Els menjadors escolars dels centres educatius públics de titularitat del Departament d'Ensenyament estan regulats pel **Decret 160/1996 de maig ( DOGC 20.5.1996)**

El Decret recull que per poder fer efectiva la prestació del servei menjador, els Consells Escolars dels centres han de sol·licitar l'autorització als serveis territorials i presentar el Pla de Funcionament.

El consell escolar de l'escola serà l'encarregat d'aprovar el Pla de Funcionament del menjador escolar, el qual inclourà els requisits mínims que estableix el Departament d'Ensenyament.

El servei de menjador es considera un servei de caràcter complementari i opcional que es pot oferir a les escoles sempre que es garanteixi la idoneïtat de la prestació.

Actualment el servei de menjador de l'escola **Joan Sallarès i Pla** depenen de l'Ajuntament de Sabadell que mitjançant un concurs públic va adjudicar el servei a la empresa Alessa.

Alessa és l'encarregada de la gestió econòmica, la contractació dels/les monitors/es, el personal de cuina, la provisió de matèries primeres i els materials necessaris per a l'execució del servei

Amb la finalitat de donar a conèixer el funcionament del servei de menjador, se'n fa partícip a tots els sectors de la comunitat educativa de la seva organització i gestió i es presenta el Pla al Consell Escolar.

El menjador és d'ús exclusiu pels/les alumnes del centre, el professorat i el personal de serveis del centre.





## 1. El servei de menjador

L'actual model de vida familiar fa que cada dia sigui més nombrosa la quantitat de nens i nenes que fan ús del servei de menjador escolar. Aquesta realitat ha convertit aquest servei en una necessitat social i en un element que ha d'ajudar la conciliació entre la vida familiar i laboral. Ara bé, no es pot oblidar que el primer aprenentatge alimentari i el més important es produeix en el nucli familiar.

El menjador escolar és quelcom més que un espai on els/les alumnes satisfan les seves necessitats alimentàries. Els usuaris i usuàries d'aquest servei es troben en una etapa vital on s'ha de garantir una dieta equilibrada i adequada que n'afavoreix el creixement; on l'assoliment d'hàbits i actituds és fonamental pel seu desenvolupament personal, i on s'han d'assumir els valors de convivència, respecte i tolerància. Per tot això, el menjador escolar esdevé un espai privilegiat per dur a terme l'educació alimentària en coordinació amb la família.

Cal considerar un menjador escolar com un temps lliure educatiu on els/les nens/es dinen, i un equip d'educadors/es poden desenvolupar un programa formatiu i de creixement personal. És un espai idoni per complementar aspectes educatius amb l'escola.

L'equip de monitors/es té com a funció encarregar-se del seu propi grup durant un **temps** determinat en un **espai** concret.

L'equip treballarà per passos, utilitzant els seus recursos per aconseguir els seus objectius marcats amb la seva conseqüent valoració.





Durant el temps destinat a menjador, l'equip no només vetllarà per la consecució dels objectius amb la màxima qualitat, sinó que alhora atendrà la diversitat de nens/es i com educadors/es, orientaran el treball de valors i l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal, intentant sempre equilibrar les activitats i els jocs.

Per optimitzar la seva intervenció educativa l'equip gaudeix d'un arxiu de suport educatiu que es va actualitzant periòdicament. Disposen alhora d'assessorament pedagògic per garantir un suport teòric-pràctic i una formació contínua.

Pel que fa a les funcions, el menjador escolar n'ha de dur a terme les següents:

- Educar i orientar l'alumnat en els hàbits alimentaris saludables.
- Ajudar l'alumnat en l'aprenentatge dels hàbits socials i les normes de comportament a la taula.
- Vetllar per educar l'alumnat en l'ús i la conservació correcta del parament de menjador.
- Informar al centre i a les famílies de l'evolució de l'alumne en els hàbits alimentaris i d'activitats de lleure (per part dels monitors/es).

Aquests aspectes es treballaran a partir del coneixement i d'una posterior reflexió de les característiques de l'escola, així com de l'alumnat a qui van dirigits.

Copsar el temps de migdia com un moment educatiu, i no tan sols assistencial, implica el plantejament d'uns objectius a complir en un període concret.

Aquests objectius fan referència al grup i incideixen en els aspectes de:

- **Educació higiènica i alimentària.**
- **Educació en el temps lliure.**





## 2. Requisits i característiques del servei

### 2.1 Requisits de l'empresa

ALESSA, com a empresa que gestiona el servei de menjador, complirà amb les pautes acordades en quant:

- El nombre de monitors/es que corresponen en funció del nombre d'alumnes usuaris del servei.
- Garantir la qualitat i la quantitat adequada del menjar que es serveix en el centre.
- Compliment de la legislació laboral i social i la legislació sanitària pel que fa a les instal·lacions i a la manipulació d'aliments.
- Comunicarà a l'equip directiu del centre qui és la persona coordinadora del menjador, ja que és la persona pont encarregada del contacte entre l'escola i l'empresa, i entre l'empresa i la resta de monitors/es del servei.
- Farà el seguiment i desenvolupament del projecte mantenint reunions periòdiques amb la coordinadora del servei en el centre.
- Facilitarà a l'equip de monitors/es formacions internes que consideri necessàries.

ALESSA posarà a disposició de l'equip, els recursos necessaris per dur a terme la seva tasca, amb unes condicions adients.





## 2.2. Característiques del servei

El servei de menjador de l' **Escola Joan Sallarès i Pla** és de caràcter opcional i compleix els requisits que instrueix la normativa del Departament d'Ensenyament i les normes higièniques que requereix Sanitat pels menjadors col·lectius.

Té com a objectius principal, a part de garantir l'alimentació adequada, possibilitar als alumnes que es queden a dinar l'adquisició d'hàbits i conductes educatives referents a la convivència, a l'alimentació, a la higiene, al lleure i al descans.

Com un element més dins de l'àmbit de l'escola, la tasca prioritària serà donar rellevància al fet formatiu i educatiu, mirant l'estona de menjador com una continuïtat de tot el procés formador i educador de l'alumnat i d'aquesta manera garantir, a tots els alumnes que l'utilitzen, la seva formació tant a l'hora de dinar com en les estones del lleure, possibilitant-los l'adquisició d'hàbits personals i socials.



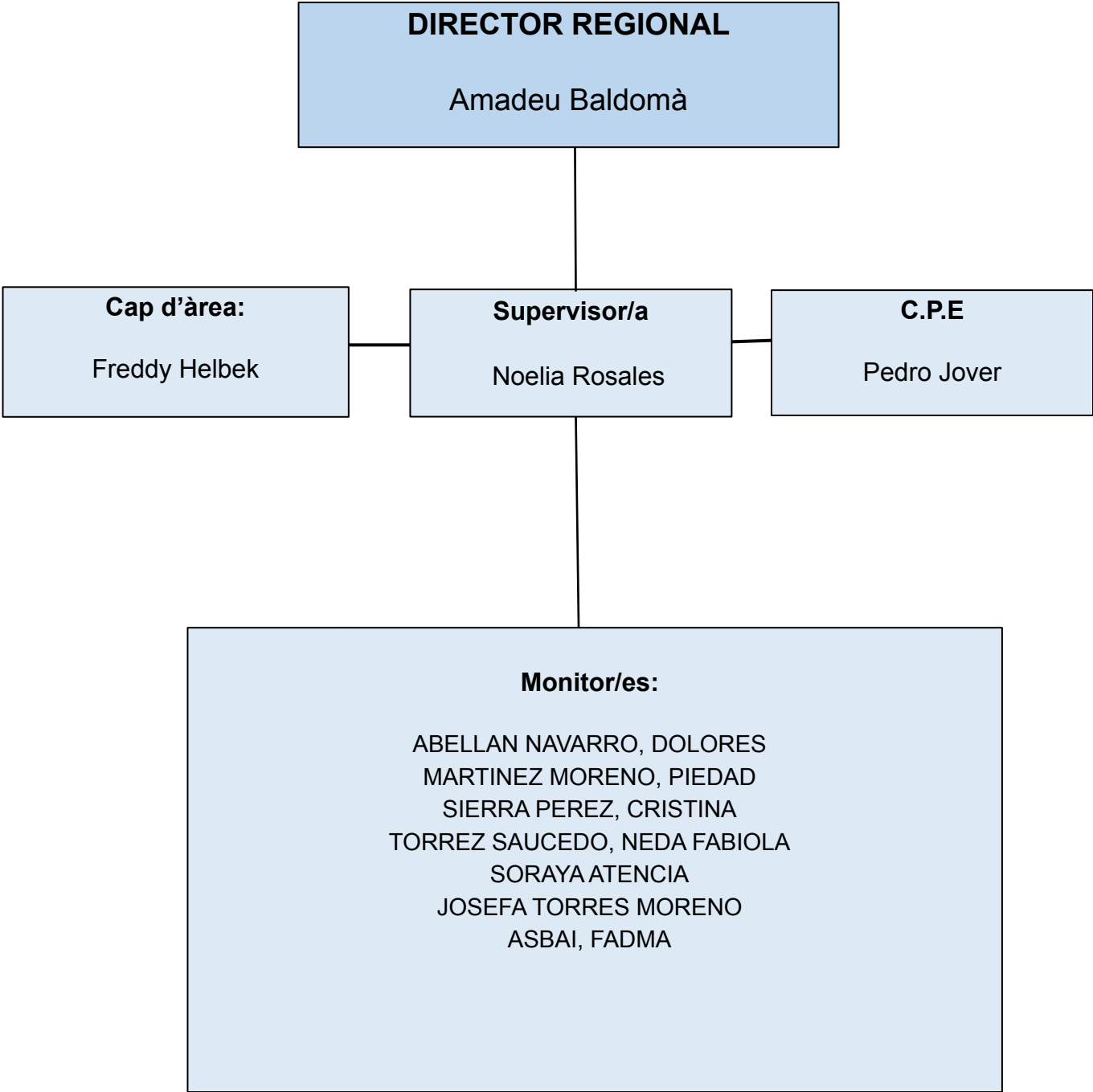








### 3. Estructura organitzativa





3.1. Previsió aproximada d'usuaris

| CURS     | Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|----------|---------|---------|----------|--------|-----------|
| Infantil | 37      | 32      | 33       | 26     | 32        |
| Primària | 90      | 92      | 91       | 72     | 93        |
| ESO      | 85      | 73      | 92       | 79     | 80        |

| FIXES       | ESPORÀDICS |
|-------------|------------|
| 180         | 7 aprox.   |
| NÚM.MESTRES | NÚM. PAS   |
| 4           | 1          |





### 3.2 Ràtios

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Previsió de menús diaris a servir       | 190 |
| Ràtio per l'alumnat d'Educació Infantil | 15  |
| Ràtio per l'alumnat d'Educació Primària | 25  |

### 3.3 Equip d'atenció educativa

|              |                                      |   |                  |
|--------------|--------------------------------------|---|------------------|
|              |                                      |   |                  |
| Monitors     | Alumnat educació Infantil i Primària | 6 | 12,5 h / setmana |
|              |                                      |   |                  |
| Coordinadora | Alumnat educació Infantil i Primària | 1 | 25h/setmana      |





### 3.4 Distribució de les funcions de l'equip de monitors

**Grup: INFANTIL 3,4,5**

| HORARI        | ESPAI                | FUNCIÓ                                                   |
|---------------|----------------------|----------------------------------------------------------|
| 12:00 a 12:20 | Recollida aula       | Recollida nens/Control d'assistència<br>hàbits d'higiene |
| 12:20 a 13:00 | Menjador             | Servei de Menjador                                       |
| 13:00 a 14:45 | Pati                 | Joc Lliure/activitats                                    |
| 14:45 a 14:55 | Aula/lavabo infantil | Hàbits d'Higiene                                         |
| 15:00         | Aula                 | Tornada a l'aula                                         |





**Grup: PRIMARIA**

| HORARI        | ESPAI                 | FUNCIÓ                                                |
|---------------|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| 13:00 a 13:15 | Recollida aula        | Recollida nens/Control d'assistència hàbits d'higiene |
| 13:15 a 14:00 | Menjador              | Servei de menjador                                    |
| 14:00 a 14:45 | Pati                  | Joc Lliure/activitats                                 |
| 14:45 a 15:00 | Lavabos corresponents | Hàbits higiene i tornada a l'aula                     |







**Grup: ESO**

| HORARI        | ESPAI                 | FUNCIÓ                                                   |
|---------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|
| 13.30 a 13:40 | Recollida             | Recollida nens/Control d'assistència<br>hàbits d'higiene |
| 13:40 a 14:15 | Pati                  | Joc lliure                                               |
| 14:15 a 14:50 | Menjador              | Servei de menjador                                       |
| 14;50 a 15:00 | Lavabos corresponents | Hàbits higiene i tornada a l'aula                        |





## 4. Objectius



### Objectius generals de la franja del migdia

- Educar en el temps del lleure
- Aconseguir el desenvolupament integral dels alumnes
- Recolzar la tasca educativa que realitza l'escola i la família, oferint a l'alumnat un espai de menjador agradable mitjançant activitats lúdiques i educatives a l'hora.
- Cultivar el gust per una correcta alimentació per un creixement saludable a nivell físic i emocional
- Fomentar valors i actituds vinculades amb la tolerància, el respecte, la pau i la cooperació
- Desenvolupar un esperit crític i constructiu





#### 4.1. Objectius específics:

### Habilitats alimentàries i higièniques

Adquirir hàbits i habilitats de:

- Alimentació sana i equilibrada.
- Comportament social a taula.
- Autonomia personal en l'alimentació, higiene i ordre.

• Proporcionar als comensals un menú equilibrat i de qualitat, tant des del punt de vista de la nutrició com dels criteris higiènics, sensorials i educatius.

• Ajudar al nen/a a mantenir una actitud positiva vers el tast de nous aliments

• Valorar l'acte de menjar com una situació de plaer per mitjà de la qual podem descobrir sensacions i gustos nous i establir relacions socials

• Respectar i valorar les diferents pautes de comportament i alimentació de les diferents cultures que hi pugui haver en el centre

• Conèixer les qualitats d'una alimentació correcta, evitant els errors i els mites relacionats amb l'alimentació .

• Descobrir les diferents possibilitats de combinació i presentació que tenen els aliments a la nostra cultura i en altres de l'entorn

• Adquirir hàbits d'higiene personal i col·lectius vinculats a l'espai del menjador: rentar-se les mans, utilitzar els coberts, etc.

• Aprendre el nom dels diferents aliments, el seu valor nutritiu bàsic i les diferents formes de cuinar.

• Comprendre el concepte de mesura en el menjar i que comencin a relacionar alimentació i salut.

• Identificar diferents aliments, desconeguts o poc habituals, per superar manies i prejudicis

• Menjar els plats seguint l'ordre correcte.

• Menjar de manera tranquil·la i mastegar a poc a poc mantenint un ritme pausat però constant.





## Habilitats socials i comunicatives

- Iniciar-se en les normes de l'hora de menjar: higiene, postura
- Reforçar els hàbits, valors i normes necessaris per una bona convivència en el menjador
- Ajudar en el desenvolupament de les àrees: social, psicomotriu i afectiva dels alumnes
- Fomentar la costum de recollir tot el que s'ha utilitzat i desendreçat després de cada activitat
- Ajudar en l'adquisició d'uns comportaments que li permetin seguir tot el procés de socialització dins i fora de l'escola.
- Millorar l'autonomia i seguretat del nen/a per afavorir una imatge positiva de si mateix i dels altres.
- Reforçar el tracte social: salutacions, donar les gràcies etc
- Aprendre a ser tolerants amb persones d'altres ètnies, religions, cultures
- Saber la funció i la col·locació dels elements bàsics que componen la taula i l'acte de menjar (parar taula )
- Utilitzar els estris de manera adequada (vigilar com s'agafen els coberts i com s'utilitza el ganivet)
- Seure amb la postura correcta, així com mantenir-la a l'hora de menjar (cos recte, colzes fora de la taula, etc..)
- Saber compartir el material comú
- Desenvolupar actituds de respecte envers els altres, les instal·lacions i els materials
- Habituar-se a jugar al pati o en els espais destinats respectant les normes i les instal·lacions.
- Adquirir la capacitat d'espera mentre la monitora atén altres infants o realitza altres tasques.
- Respectar el torn de paraula.
- Iniciar-se en la tria selectiva de les escombraries.





## 5. Pautes d'intervenció

El sistema de treball es basa en un dossier d'intervenció que l'empresa lliura a l'equip de monitors/es. Els punts principals sobre el qual versa el document són:

### PLANTEJAMENT DE L'ACTIVITAT

- Inici de l'activitat.
- Calendari del curs.

### ESPAIS DE MIGDIA I EL TEMPS

- L'espai físic.
- El temps de dinar.
- El temps per el joc
- El temps del desenvolupament personal

### LA PROGRAMACIÓ DEL MENJADOR

- El pla de pluja, fred i neu.

### ELS OBJECTIUS

- Objectius específics per a cada cicle.

### AVALUACIÓ

- Els informes dels alumnes.
- El centre cedirà espais, exteriors i interiors per tal que es puguin desenvolupar amb normalitat les activitats d'esbarjo, en la mesura de les seves possibilitats





## 6. Planificació de menús

Els menús estan específicament pensats per a nens/es, són equilibrats i suficients, agradables al seu paladar i d'aquesta manera es vol aconseguir transformar l'estona de menjador i l'acte de menjar en un moment satisfactori i de plaer

El nostre equip de dietètica i nutrició dissenya els menús en funció dels següents barems:

- 1.- Saludables: Els aliments han de ser tractats adequadament i garantir que no comporten cap perill higiènic degut a manipulacions incorrectes o deficientes.
- 2.- Agradables a la vista i al paladar: La manera de presentar els plats, l'olor que fan, el gust i la temperatura a la que es serveixen han de reunir totes les característiques que afavoreixin la percepció d'una manera favorable per part dels nens
- 3.- Equilibrats i suficients: que cobreixin les necessitats nutricionals de l'usuari/a dintre del marc d'una alimentació variada i equilibrada

### 6.1 Menús

Els menús estan dissenyats tenint en compte les necessitats nutritives dels usuaris/es i la seva edat.

La infància es caracteritza per ser l'etapa on hi ha un major creixement físic i un gran desenvolupament psicomotor, és per això que l'alimentació a més de proporcionar l'energia necessària per mantenir les funcions vitals ha de cobrir les necessitats relacionades amb el creixement i la maduració

Durant l'etapa escolar qualsevol desequilibri alimentari, ja sigui per excés o per defecte, pot ocasionar importants repercussions en el desenvolupament i en l'estat de salut dels infants. És, també, en aquesta etapa en la que es comencen a instaurar els hàbits alimentaris que es mantindran al llarg de la vida, tant els correctes com els que no ho són .

Les necessitats d'energia i nutrients al llarg de la infantesa van variant depenen del ritme de creixement, de l'activitat física, del sexe i del propi metabolisme de cada nen/a.

L'energia necessària a partir dels 3 anys de vida s'estableix en 80-90 Kcal per cada kg. de pes. Les aportacions d'aquesta energia han de ser les suficients per cobrir les despeses energètiques lligades al manteniment de la temperatura corporal, el ritme de creixement de cada infant, lligades a l'activitat física que durant aquesta etapa és intensa i més si es practica qualsevol tipus d'esport. És important que els/les nens/es no tinguin una vida sedentària per mantenir un pes adequat





L'aportació calòrica ha de ser adequada per mantenir un pes correcte, evitant la malnutrició o el sobrepès. La idea principal d'una alimentació correcta és consumir diàriament aliments dels 5 grups que formen la piràmide alimentària.

En el menjador tractem que els infants adquireixin uns hàbits alimentaris saludables, a més de promoure el que coneguin, de forma pràctica, les normes d'una òptima alimentació

Els menús seguiran els principis d'una alimentació equilibrada i recolliran les recomanacions de la Generalitat de Catalunya i el Departament de Salut

| ESMORZAR                  | DINAR                     | BERENAR                   | SOPAR                     |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 25% de l'energia a diària | 35% de l'energia a diària | 15% de l'energia a diària | 25% de l'energia a diària |

Cada mes es lliurarà a les famílies el menú planificat amb la corresponent valoració nutricional

### **Requisits nutricionals:**

- Seguir totes les recomanacions per a l'alimentació saludable i que cobreixi les ingestes d'energia i nutrients dels infants donades per les institucions competents
  - El consum d'aliments de tots els grups per aconseguir la major varietat possible
  - La promoció d'hàbits alimentaris i estils de vida no sedentaris

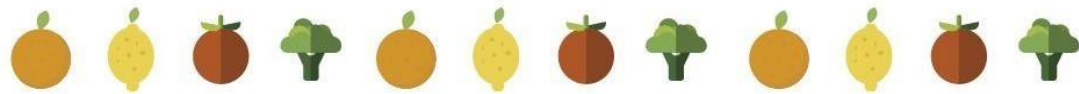






## 6.2. Quantitats orientatives de racions d'aliments en el menjador escolar

|                                     |                                           | 3-6 anys  | 7-12 anys   | 13-15 anys | 16-18 anys |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|-------------|------------|------------|
| <b>Productes lactis</b>             | Formatge (ració)                          | 25-30 g   | 50-60 g     | 50-60 g    | 50-60 g    |
| <b>Cereals, llegums i tubercles</b> | Llegums (plat principal)                  | 30 g      | 60 g        | 60 g       | 90 g       |
|                                     | Llegums (guarnició)                       | 15 g      | 30 g        | 30 g       | 30 g       |
|                                     | Patates (plat principal)                  | 150-200 g | 200-250 g   | 200-250 g  | 200-250 g  |
|                                     | Patates (guarnició)                       | 90-100 g  | 90-100 g    | 190-200 g  | 190-200 g  |
|                                     | Arròs, pasta (plat principal)             | 50-60 g   | 60-80 g     | 80-90 g    | 80-90 g    |
|                                     | Arròs, pasta (sopa)                       | 20-25 g   | 20-25 g     | 20-25 g    | 20-25 g    |
|                                     | Arròs, pasta (guarnició)                  | 20-25 g   | 20-25 g     | 20-25 g    | 35-40 g    |
|                                     | Pa de barra (acompanyament)               | 30 g      | 30 g        | 60 g       | 60 g       |
|                                     | Pa de pagès (acompanyament)               | 30 g      | 30 g        | 60 g       | 60 g       |
| <b>Verdures</b>                     | Plat principal                            | 120-150 g | 120-150 g   | 200-250 g  | 200-250    |
|                                     | Guarnició                                 | 60-75 g   | 60-75 g     | 120-150 g  | 120-150 g  |
| <b>Carns i aus, peix i ous</b>      | Filet                                     | 50-60 g   | 80-90 g     | 110-120 g  | 110-120 g  |
|                                     | Costelles de porc (pes brut)              | 70-80 g   | 100-120 g   | 100-120 g  | 140-150 g  |
|                                     | Costelles de xai (pes brut)               | 70-80 g   | 100-120 g   | 100-120 g  | 140-150 g  |
|                                     | Carn picada (mandonguilles, hamburgueses) | 30-60 g   | 80-90 g     | 110-120 g  | 110-120 g  |
|                                     | Carn picada (per a arròs, pasta)          | 15-20 g   | 20-30 g     | 20-30 g    | 20-30 g    |
|                                     | Pollastre guisat o rostit (pes brut)      | 80-90 g   | 150-160 g   | 230-250 g  | 300-320 g  |
|                                     | Peix (filet)                              | 70-80 g   | 100-120 g   | 150-160 g  | 150-160 g  |
|                                     | Ous                                       | 1 unitat  | 1-2 unitats | 2 unitats  | 2 unitats  |
| <b>Fruita</b>                       | Fruita fresca                             | 80-100 g  | 150-200 g   | 150-200 g  | 150-200 g  |





Segons el que s'ha descrit anteriorment, és important tenir present que la quantitat de les racions s'ha d'adaptar a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats, també a l'entorn del menjador escolar. La taula 1 proporciona una relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat. Tot i així, i per tal que la quantitat servida realment s'adeqüi a les necessitats de l'infant, s'ha de permetre que aquest participi de la decisió sobre la quantitat que vol menjar, per exemple, deixant que pugui escollir si en vol una o més cullerades, un o dos talls, etc.

Fer partícip l'infant sobre la quantitat que vol menjar, a més de promoure la responsabilitat sobre la seva alimentació, pot contribuir a evitar o reduir el malbaratament alimentari, pel fet que es poden ajustar les quantitats de manera més real que a partir d'uns valors fixos i estàndards. Coneixent l'acceptació dels diferents aliments i plats, es poden preveure els gramatges que cal comprar i cuinar, després que la programació de menús hagi rotat una o dues vegades.

Un consum moderat de carns i altres aliments d'origen animal, així com limitar els aliments processats pot evitar un possible excés d'alguns nutrients que són consumits per sobre de les recomanacions (proteïnes d'origen animal, greixos saturats, greixos sal i sucre). D'aquesta manera, en l'entorn del menjador escolar (i també a casa) pot resultar una bona pràctica permetre que els infants puguin repetir del primer plat i de les fruites i verdures fresques, mentre que es limiti una determinada quantitat, més moderada, per al segon plat "t (especialment en el cas de les carns ).





### Composició i varietat

- Els menús es composaran preferiblement d'aliments rics en hidrats de carboni (patates, verdures, llegums...) ja que són una font de fibra i nutrients, necessaris per aconseguir dietes amb una alta densitat de vitamines i minerals .
- El segon plat en el qual s'alternaran la carn, els ous i els peix, acompanyats de guarnicions de verdures fresques , patates, etc...
- Les postres seran fruites fresques i un cop per setmana un làctic .
- L'aigua serà la beguda a disposició dels usuaris i estarà present durant el temps del dinar.
- El dinar anirà sempre acompanyat de pa.
- El processos de cuinat seran variats, així com les receptes utilitzades.

## 6.3. Dietes i intoleràncies

### Documentació

- Per poder facilitar la dieta per al·lèrgia o intolerància, és obligatori entregar a començament de curs el document de sol·licitud omplert amb la foto del nen/a i el certificat mèdic original amb la data actualitzada, referent al tipus d'intolerància o al·lèrgia i la dieta que ha de seguir
- L'equip del menjador disposaran d'una còpia de totes les fitxes amb la relació dels alumnes amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries .
- No s'acceptarà cap alumne amb al·lèrgies o intoleràncies que no hagi presentat el certificat mèdic .
- **Dietes especials:** Tots els alumnes menjaran el menú establert pel dia, excepte aquells que figurin en el quadre de les dietes especials (penjat en lloc visible del menjador) que se'ls servirà el menú elaborat exclusivament per ells/es (la coordinació del servei ho mantindrà actualitzat). Si hi ha dubtes, els monitors consultaran amb el coordinador/a del servei.
- **Dietes per creences religioses :** El menjador de l'escola contempla les dietes de creences religioses com la musulmana (no porc, no carn)





## Preus

Preu per alumne fix i dia (IVA inclòs)

**7,54€**

Preu per alumne esporàdic i dia (IVA inclòs)

**8,29€**

Preus per mestres i dia (IVA inclòs)

**2,20€**





# 7. Aspectes generals

## 7.1 Comunicació família-escola-empresa-equip

- Les famílies informaran al servei de menjador de les absències/ assistències addicionals o dietes puntuals a través del de la APP COLECHEF com a hora màxima les 9,30h del matí o utilitzant els canals de comunicació establerts

### Contactes del menjador (Cristina)

- [escolaioansallares@alessa-escolar.es](mailto:escolaioansallares@alessa-escolar.es)
- 689849742

### Dubtes amb la descàrrega de la APP COLECHEF:

- 942 42 00 18
- [soporteapp@colechef.com](mailto:soporteapp@colechef.com)

### Dubtes referents a temes de gestió:

- [atencioclient@alessa-saludable.es](mailto:atencioclient@alessa-saludable.es)
- 93 445 70 27
- Sempre que es consideri necessari realitzar una entrevista personal amb la coordinadora o amb alguna monitora, les famílies hauran de sol·licitar cita prèvia a el/la coordinador/a.
- Coincidint amb el lliurament d'informes dels mestres, les famílies rebran un informe personalitzat de seguiment i valoració dels avanços dels seus fills/es en l'àmbit del menjador. Aquests informes, s'enviaran mitjançant la APP COLECHEF.
- En cas de produir-se alguna incidència amb els/les alumnes durant el servei, els/les monitors/es ho comunicaran mitjançant full de comunicació o telefònicament.,
- En el cas d'un nen/a que no menja el suficient habitualment la coordinadora es posarà en contacte amb els pares i informarà a la Comissió de menjador per tal de trobar una solució adequada

|                    | Famílies alumnat I-3       | Famílies alumnat I-4 i I-5                        | Famílies alumnat Primària                         |
|--------------------|----------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Llibreta viatgera  | Un cop al dia              |                                                   |                                                   |
| Informe trimestral |                            | Coincidint amb la entrega d'informes de la escola | Coincidint amb la entrega d'informes de la escola |
| Full d'incidències | Sempre que sigui necessari | Sempre que sigui necessari                        | Sempre que sigui necessari                        |





## 7.2. Informacions als mestres/tutors

- Els/les monitors/res comentaran als mestres i/o tutors/es i al coordinador/a els fets més significatius i les incidències més remarcables succeïts durant l'estona que ha durat el servei, per tal que aquests en siguin coneixedors i, en el cas dels més petits, poder-los comentar amb les famílies quan els vinguin a recollir.
- Totes les incidències que es produeixin al menjador, seran redactades pels monitors/es i/o coordinador/a i lliurades als alumnes perquè les puguin lliurar a les famílies.
- Totes les incidències lliurades als alumnes quedaran anotades en el registre d'incidències.

## 7.3 Instal·lacions i materials

En tot moment els/les alumnes han de respectar el mobiliari i els estris del menjador, el mobiliari de l'escola, les instal·lacions i l'edifici.

Qualsevol desperfecte que es produeixi a les dependències del centre, es comunicarà a la direcció.

## 7.4 Actuacions dins el menjador

- Dins de l'espai del menjador hi ha d'haver un clima de tranquil·litat i serenor. En cap moment són permesos els crits, baralles i corredisses.
- Els nens/es, una vegada hagin entrat al menjador, s'hauran de col·locar en el lloc acordat amb els/les monitors/es i no els és permès circular lliurement pel menjador.
- En cas de necessitat de comunicar alguna cosa al monitor/a, ho faran de forma ordenada, aixecant la mà i esperant amb calma la presència del mateix. En cap moment estan justificats els crits ni moviments violents.
- Quan un/a alumne/a acabi de dinar, ha d'esperar que el/la monitor/a l'autoritzi a aixecar-se per anar a fer la següent activitat. El canvi d'activitats s'ha de fer sempre amb ordre.
- La llengua vehicular del servei de menjador serà el català.







## 7.5. Esbarjo i la seva vigilància

- Després de l'estona de dinar els/les alumnes, sempre que el/la monitor/a segons el calendari d'activitats ho prevegi, podran sortir a jugar al pati o a la zona indicada pel monitor/a.
- Els/les alumnes mai han d'estar sols i sempre hi haurà els/les monitors/es necessaris que els vigilin.
- Durant aquesta estona d'esbarjo es procurarà que els/les alumnes juguin de forma ordenada i no es generin baralles ni situacions conflictives.
- Si sorgeix qualsevol problema durant l'esbarjo del menjador, els/les alumnes es dirigiran als/les monitors/es que controlen l'activitat; aquests cercaran la solució més adient per a cada cas. Donaran als alumnes eines per trobar solucions per si mateixos.

## 7.6. Incidències

- Davant de qualsevol incidència es seguiran els següents passos:
- Els/les monitor/es parlaran amb ells/es i els faran fer les reflexions necessàries per tal que replantegin la seva conducta i la rectifiquin.
- Els/les monitors/es informaran dels fets al tutor/a de l'alumne.
- El tutor/a parlarà amb l'alumne i, si es creu oportú, ho comunicarà a direcció.
- La direcció, el/la tutor/a i el/la coordinador/a valoraran la necessitat de mantenir una entrevista amb la família.
- En cas dels alumnes que presentin problemes d'alimentació, es farà un seguiment diari o setmanal, segons el cas, i el/la coordinador/a parlarà amb la família o es farà una entrevista personal, si cal.
- Es penjarà en un lloc visible pels/per les monitors/es, el protocol d'acció en cas d'accident (annex) i la relació d'alumnes amb dietes especials i protocols d'actuació en cas d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries situat a la cuina al costat del telèfon.







## 7.7. Règim disciplinari

El menjador és un servei de l'escola per atendre les necessitats de les famílies que vulguin aprofitar-lo, així doncs, tots els/les alumnes que el facin servir han de conèixer i respectar la normativa.

A l'hora de solucionar les problemàtiques que poden sorgir al menjador, s'ha de seguir un procés. Segons sigui la gravetat del conflicte, aquest serà atès pel monitor/a, coordinador/a i/o Direcció del centre.





Les sancions imposades a l' alumnat hauran de ser proporcionals:

- A la seva conducta.
- A la seva edat.
- A les circumstàncies personals, familiars i socials per les que estigui passant.

Es considerarà falta aquell acte que trenqui la convivència ja sigui al menjador, l'esbarjo, o la realització d'activitats.

## FALTES

El servei de menjador diferencia tres tipus de faltes a les actuacions incorrectes dels alumnes.

Tipologia d'incidències probables (aquesta llista té un sentit únicament enumeratiu, per tant no és limitada).

### **Faltes molt greus:**

- La destrucció greu i intencionada, a les dependències del centre, de material i objectes de membres de la comunitat educativa.
- Les actuacions i incitacions a actuacions perjudicials per a la salut.
- La sortida del recinte escolar sense l'autorització corresponent.
- L'agressió física o amenaces contra membres de la comunitat educativa.
- Qualsevol falta greu reincident.

### **Faltes greus:**

- Els actes d'incorrecció o desconsideració (falta de respecte) amb els membres de la comunitat educativa.
- Alterar l'ordre i la convivència del grup i, en general, qualsevol altre a activitat del centre.
- El deteriorament del material dels companys/es o del centre.
- Qualsevol falta lleu reincident.

### **Faltes lleus:**

- Desobeir les indicacions que pugui determinar cada monitor/a al seu grup en funció d'aquesta normativa.
- Incompliment de totes aquelles normes generals del menjador a excepció de les que fan referència als apartats anteriors.





## SANCIONS

### Falta lleu:

- Amonestació oral
- Privació del temps d'esbarjo, realitzant tasques educatives.

### Faltes greus i molt greus:

- Compareixença davant la Direcció.
- Comunicació a les famílies i entrevista.
- Reparació econòmica dels danys causats al material del centre, companys/es o monitors/es.
- Suspensió del dret a la plaça del servei de menjador per un període de temps o per tot el curs escolar.

### Privació del servei de menjador

- La 1<sup>a</sup> falta molt greu: 3 dies.
- La 2<sup>a</sup> falta molt greu: 1 setmana.
- La 3<sup>a</sup> falta molt greu: 15 dies.

A partir de la tercera falta molt greu, pot suposar la pèrdua total del dret al servei.

### Actuacions en cas de faltes molt greus:

Una vegada redactada la incidència, es fa una trucada telefònica a les famílies. Serà l'escola i la empresa, que hauran de decidir de quina manera l'alumne complirà amb els objectius de l'actuació, la disculpa, el rescabament, la compensació o fins i tot l'exclusió del servei i posteriorment se'ls comunicarà els dies d'exclusió.

Un cop acordat el període d'exclusió es comunicarà a la família

**NO ES POT TREURE A CAP ALUMNE EL DRET A LA PLAÇA DEL SERVEI DE MENJADOR SENSE L'APROVACIÓ DE LA DIRECCIÓ DEL CENTRE.**





### 7.7.1 Informes d'incidències

Quan es produeixi una **falta lleu**, el/la monitor/a o el/la coordinador/a farà informe escrit i ho anotarà al registre d'incidències.

Quan es produeixi una **falta greu** o **molt greu**, el/la monitor/a ho comunicarà al coordinador/a i es farà un comunicat d'incidència escrit per a la família amb còpia a la Direcció del centre. També s'anotarà al registre d'incidències.

#### El comunicat d'incidència ha de constar de:

- Nom i cognoms de l'alumne.
- Els fets imputats.
- La data dels fets.
- Nom i cognoms de qui redacta el comunicat d'incidència.
- Destinatari.
- Propostes de resolució.
- La valoració de la responsabilitat del nen/a especificant agreujant atenuants de la seva conducta.
- Les sancions aplicables, si cal.

Aquest comunicat s'entregarà al tutor/a de l'alumne, en un sobre obert, perquè el faciliti a la família.

El/la coordinador/a comprovarà que el comunicat sigui retornat al centre dins del període establert (1 dia).





## 7.7.2. Normes de convivència

### **Organització:**

- S'ha d'observar una estricta puntualitat a l'hora de la recollida i entrega a les classes i en els llocs establerts (porxos, escales, patis, vestíbul)
- Les entrades i les sortides s'han de realitzar en ordre

### **Circulació dins del recinte:**

- Sense crits i a pas normal
- S'ha de trucar a les portes per entrar o sortir
- La pujada i baixada de les escales es realitzarà sempre per la nostra dreta i sense córrer
- No s'ha d'embrutar

### **Neteja i conservació**

- No és permès de menjar xiclets ni l·laminadures
- El recinte s'ha de mantenir net de papers
- S'ha de respectar les instal·lacions i materials

### **Lleure al pati**

- Es practican jocs que no representin cap perill per als companys
- Seran jocs no permesos tots els que representin perill (pedres, pilotes de cuir, baldufes...)
- Es farà sempre bon ús de l'aigua de les fonts
- Es tindrà cura dels arbres i de les plantes
- En tot moment hi haurà presència i actuació de monitors





### **L'alumnat usuari del servei de menjador tindrà el deure de**

- Acceptar i complir la normativa del servei de menjador
- No sortir del recinte sense autorització
- Realitzar les tasques encomanades per l'equip de monitors
- Respectar els companys i els monitors
- Seguir i respectar totes les normes del servei de menjador





## 8. Mesures urgents en cas d'accident

Els monitors/es juntament amb el coordinador/a, en cas d'accident hauran de:

1. Prendre les accions corresponents de forma consensuada amb el director/a del centre d'ensenyament i l'empresa.
2. Informar telefònicament a les famílies de l'alumnat afectats.
3. Davant de qualsevol dubte, trucar el 112.

- Quan un/a nen/a usuari del menjador no es trobi bé, es trucarà a la família per comunicar-li el seu estat de salut i perquè el passin a buscar el més aviat possible. Mentrestant es vetllarà per la seva salut.

- Quan un/a nen/a usuari del menjador tingui *37 graus* de temperatura o més es trucarà a la família per comunicar-li i perquè el passin a buscar el més aviat possible.

- En cas d'accident, es procurarà prendre la decisió més adient consultant amb els/les monitors/es i coordinadora.

- En cas d'emergència mèdica, sempre es trucarà a la família per comunicar-li el fet succeït, per tal que es personi el més ràpidament possible al lloc on es troba el seu fill/a i es responsabilitzi de les actuacions medicoquirúrgiques a emprendre.

- En cas d'accident greu, l'alumne serà traslladat, amb ambulància si es considera oportú. Automàticament, es comunicarà el fet a la seva família per tal que es responsabilitzin de les decisions mèdico-quirúrgiques que s'hagin d'adoptar.

- Es recomana que el/la monitor/a referent de l'alumne en cas que no arribin els familiars al centre escolar, acompanyi a l'alumne en l'ambulància fins que arribin els familiars al centre mèdic. Es comunicarà a l'escola a quin centre mèdic es condueix l'alumne .

- En el cas d'accidents lleus el/la coordinador/a informará per escrit a la família. Paral·lelament també comunicarà la incidència a l'escola.

- També avisarà el tutor si l'alumne ha marxat abans de les 15:00 hores .







## 8.1 Medicaments

El personal del servei de menjador **no pot donar cap medicament als alumnes sense tenir la recepta mèdica i l'autorització dels pares, mares o tutors legals.**

**A la recepta i autorització ha de constar:**

- Nom i cognoms de l'alumne.
- Data de la recepta.
- Durada del tractament.
- Dosi de la medicació.
- Nom, cognoms i D.N.I. de qui signa l'autorització.
- Data de l'autorització.

No s'administrarà cap medicament als alumnes si no presenten als monitors /o tutors els requisits ressenyats.

## 9. Reglamentació tècnica-sanitària

El menjador escolar està sotmès a inspeccions que són responsabilitat del Departament de Sanitat i Seguretat Social i auditories internes a càrrec de la empresa Biotecnal.

Des d'un punt de vista sanitari, els menjadors escolars, com establiments que faciliten menjar estan regulats pel RD 2817/1993 de 13 d'octubre que aprova la "Reglamentació tècnica- sanitària" dels menjadors col·lectius amb independència que tinguin cuina pròpia o a través d'una cuina central. Per això es tindrà en compte també la normativa sanitària que afecta als menjadors col·lectius i es seguirà el protocol corresponent per a l'autorització d'obertura del servei per part del Departament de Salut.

Tot el personal que directament serveix el menjar o és a la cuina tindrà la formació adequada per a la manipulació d'aliments i per tant tindrà el carnet de manipulador/a d'aliments. Serunion es fa càrrec de la formació dels seu personal i diàriament duu un rigorós control del menjar que serveix. Diàriament es controlen les temperatures dels aliments, les càmeres frigorífiques i del clor de l'aigua i s'omple l'APPC





## 10. Vestuari, higiene i neteja

- El personal de menjador s'ha de fer responsable d'una neteja acurada i diària, per tal que això sigui possible i evitar perills de possibles contagis.
- Les taules i cadires han de quedar netes i lliures de qualsevol resta de menjar després de l'ús del menjador.
- El terra ha de quedar net de restes grans de menjar així com d'altres deixalles. Els/les monitors/es trauran la brossa grossa i netejaran, amb ajuda dels nens, les taules diàriament.
- L'espai propi de menjar és el menjador, per tant tots els àpats dels alumnes i les persones relacionades amb el servei de menjador es realitzaran en aquest espai.
- L'equip de monitors/es i cuina han de portar el vestuari adequat facilitat per l'empresa (gorra amb tots els cabells recollits, bata cordada i neta (si es l'armilla han de portar a sota una samarreta de màniga curta), guants per manipular aliments dintre del menjador, no portar arracades ni anells,...) i portaran també el calçat adequat tancat (no portar calçat tipus xancles)
- Els/les monitors/es no menjaran xiclets, no fumaran i no utilitzaran el mòbil en horari de servei, tampoc menjaran durant el servei.

## 11. Pla d'emergència

Els usuaris del servei de menjador compliran les normes derivades del Pla d'emergència del centre.

El centre facilitarà als/les monitors/res de menjador el pla d'evacuació i les normes a seguir.

El servei de menjador disposarà de farmaciola i del protocol d'acció en els diferents accidents que es produeixin.



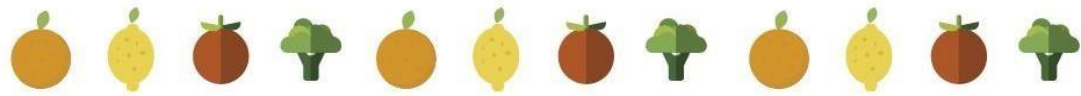


Aquest document ha estat aprovat pel Consell Escolar i te validesa fins a aprovar-ne un altre posterior a la data de signatura, i perquè consti el signa la direcció del centre i el responsable de d’ ALESSA

.....dia.....del mes d.....de 2025

Signat direcció del centre

Signat responsable  
SERUNION



*alessa*