

PLA DE FUNCIONAMENT DE MENJADOR

ESCOLA SAGRADA FAMÍLIA

1. DEFINICIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

El Servei de Menjador i el temps de lleure de migdia han de formar part del Projecte Educatiu de l'Escola i la seva gestió ha de contemplar la participació de la Comunitat Educativa del Centre mitjançant la Comissió de Menjador, la qual ha de dependre del Consell Escolar del Centre.

El Menjador Escolar és un servei complementari i no obligatori amb l'objectiu bàsic de cobrir les necessitats nutritives i d'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut dels nens i nenes de l'escola, així com d'ajuda a l'escolarització, pel fet de ser una activitat realitzada dins del Centre. Per tant, es tracta d'un servei que ha d'incloure una organització del temps lliure de forma lúdica i educativa.

1.1. Usuaris del servei de menjador: (Article 7, Decret 160/1996)

Poden utilitzar el servei escolar de menjador els/les alumnes del centre que ho sol·licitin, el professorat, el personal d'administració i serveis del centre i, de manera puntual i reglada, els representants de la Comissió de Menjador que tenen com a objectiu controlar el bon funcionament del servei.

1.2. Pagament del servei de menjador: (Article 8, Decret 160/1996)

L'import del servei escolar de menjador s'haurà d'abonar íntegrament pels/per les usuaris/àries d'aquesta prestació, llevat dels/de les alumnes que tenen dret a la prestació gratuïta.

1.3. Normes d'ús del servei de menjador:

S'estableix una normativa d'ús del servei escolar de menjador per garantir el seu correcte funcionament i perquè els drets de tothom siguin respectats, que es farà arribar a tots els usuaris del servei en l'inici de cada curs escolar i s'haurà de retornar signat pels pares o mares a la Comissió de Menjador:

- Cap menor usuari/a del servei de menjador no abandonarà el recinte escolar sense la presentació del justificant de sortida degudament signat pels pares, mares o tutors, o que aquests el vinguin a buscar personalment.
- En supòsits justificats, per prescripció facultativa, es servirà un menú especial als/ a les alumnes que ho requereixin. En cas d'un malestar transitori que requereixi d'una dieta especial, és suficient amb una nota dels pares.
- Si s'ha de prendre algun medicament específic, caldrà que els pares hagin signat el justificant i que presentin l'informe del metge i la recepta mèdica on s'expliqui la dosi i el moment en que s'ha de prendre.
- Està prohibit llençar qualsevol objecte, barallar-se, insultar-se i proferir males paraules, així com qualsevol comportament que atempti les normes socials de convivència més elementals.
- Durant l'estona de menjador no es podrà estar a les aules o els passadissos si no és amb permís de monitors/es.
- Els/Les alumnes no podran entrar a la cuina sota cap concepte, per raons de seguretat i higiene.
- S'han de respectar en tot moment les indicacions dels monitors/es.
- Cal observar en tot moment un comportament cívic i respectar les bones maneres.
- No es poden dur mòbils, aparells de música, jocs electrònics...
- Si es malmet algun material o espai de forma intencionada, l'alumne/a haurà de realitzar alguna feina de compensació de caire comunitari, que serà especificada pel monitor/a.
- En cas de **mal comportament continuat** d'algun/a alumne, després de prendre les mesures adients per intentar superar-ho , l'empresa de serveis ho comunicarà a la Comissió de Menjador, que es posarà en contacte amb els pares per informar de la situació i acordar la manera de solucionar-ho, al·legant el que estimin oportú. En cas de reincidència o **falta molt greu** (agressió verbal o física a qualsevol persona del centre i/o malmetre mobiliari de l'escola), la Comissió de Menjador decidirà si s'ha de donar de baixa del servei de menjador temporal o definitivament a aquest/a alumne o aplicar altres mesures correctives per garantir la convivència.

2. DEFINICIÓ DE LA COMISSIÓ DE MENJADOR

La Comissió de Menjador, és un òrgan separat i independent, que té com a funció principal vetllar pel bon funcionament d'aquest servei, supervisant i coordinant totes les parts implicades, com:

1. Resolució d'incidències entre membres de l'Ampa i l'empresa que gestiona el servei
2. Rebre totes les propostes de millora i temes que calgui resoldre i atendre totes les consultes dels pares i mares
3. Ser el canal de comunicació entre pares i mares, alumnes, escola i empresa que gestiona el servei de menjador
4. Establir una normativa del servei de menjador i realitzar controls periòdics per garantir el seu correcte funcionament.

La Comissió de Menjador està formada per:

- La Direcció del Centre
- La Secretària del Centre
- 1 Representant del Claustre de Mestres
- 1 Representant de la Junta de l'Ampa
- Representants voluntaris de pares i mares
- 1 Representant de l'empresa que gestiona el menjador

A l'inici de cada curs escolar la Comissió de Menjador:

1. Decidirà entre els seus representants els 2 Delegats de la Comissió que la representaran i que seran els encarregats de coordinar totes les parts que integren el Servei de Menjador.
2. S'establirà el calendari de visites de Control per tal de garantir el seu correcte funcionament.
3. S'acordarà la periodicitat i el calendari de reunions ordinàries de la Comissió que, com a mínim, serà de 3 cops l'any: una a l'inici de curs per organitzar i assegurar les

condicions idònies del Servei; una altra al febrer per actualitzar la informació i garantir el bon desenvolupament del Servei; i la última a finals de curs per fer un informe d'anàlisi de gestió i preparar el Servei del curs vinent (novetats...)

3. GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

La gestió del menjador es realitza mitjançant la concessió del servei a una empresa del sector, experimentada en l'organització i en la gestió de menjadors escolars que, a més de garantir una alimentació adequada i de qualitat, desenvolupi activitats educatives en el temps de lleure, i que se'n farà càrrec d'acord amb la normativa vigent i les condicions del contracte.

Els canvis en la prestació dels servei i les renovacions de contracte s'hauran d'acordar en Assemblea General.

Qualsevol empresa que es contracti per la prestació del servei de menjador haurà d'acomplir els següents requisits mínims:

3.1. Responsabilitat:

L'empresa de serveis es compromet a tenir al corrent de pagament, segons marca la llei, una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil que mantindrà vigent durant tota la durada del contracte, i que cobreixi totes les activitats i actes objecte del mateix.

Totes aquelles deficiències que sorgissin d'una inspecció governativa i que siguin conseqüència de l'emmagatzemament, manipulació i elaboració d'aliments imputables a l'empresa de serveis, seran corregits per aquesta.

3.2. Elaboració del menjar: (Article 16, Decret 160/1996)

Els menjars s'elaboraran i manipularan en les condicions d'higiene, salubritat i qualitat que estableixen les disposicions tecnicosanitàries vigents. A aquests efectes, el personal de menjador i cuina hauran d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments i rebre formació continuada, d'acord amb la normativa aplicable.

Els menús s'adequaran a les necessitats de l'alumnat atenent el correcte equilibri dietètic, i tenint cura de la variació i presentació dels aliments.

3.3. Contractació de personal: (Article 13, Decret 160/1996)

Caldrà atènyer-se al que disposa la normativa laboral en vigor i al que estipula el conveni únic d'àmbit de Catalunya per al personal laboral de la Generalitat de Catalunya, per a cada categoria o modalitat que els correspongui.

El Departament d'Ensenyament determinarà el grau d'experiència i la formació específica exigibles, així com la proporció del personal de cuina, de serveis i d'atenció directa a l'alumnat amb què hauran de comptar els centres docents, en atenció al nombre d'usuaris/àries i a les necessitats específiques de l'alumnat derivades de disminucions greus i permanents.

L'empresa de serveis facilitarà l'inici del contracte, la relació nominal del personal, altes i baixes successives i acreditarà mensualment còpia dels TCs, corresponents als períodes vençuts.

L'empresa de serveis ha de garantir l'acompliment de tot el que està establert en la legislació laboral vigent, així com la vigència del carnet de manipulador d'aliments del seu personal.

Quan hi hagi pujada de ratio, l'empresa de serveis incorporarà els nous monitors sense repercussió en el preu dia establert.

L'empresa de serveis s'encarregarà de la substitució del personal per causes com malaltia, vacances, accidents, permisos, etc.

3.4. Ús de les instal·lacions: (Article 17, Decret 160/1996)

L'empresa de serveis s'encarregarà de mantenir en perfecte estat de neteja, tant la cuina i el menjador, com de la resta d'espais que siguin de la seva utilització.

3.5. Manteniment i conservació de les instal·lacions del menjador: (Art. 18, Decret 160/1996)

L'empresa de serveis serà responsable del manteniment i conservació de les instal·lacions que utilitzi, de la reposició de l'utilatge i parament de taula i de les reparacions i manteniment de maquinària. Les reposicions seran, en tot cas, de la mateixa qualitat al material deteriorat o perdut. S'iniciarà a partir d'un inventari inicial.

L'empresa de serveis no podrà efectuar cap obra de millora, conservació o renovació en les instal·lacions sense haver obtingut el corresponent permís per escrit del titular de la cuina.

La Comissió de Menjador, que inclou la direcció del centre i l'AMPA, vetllaran per tal que es compleixin les mesures de seguretat i de salubritat de les instal·lacions corresponents al menjador i a la cuina.

3.6. Aparells, estris de treball i instal·lacions de la cuina, office i menjador: (Art. 3, RD 3484/2000)

Els aparells i estris de treball destinats a entrar en contacte amb les matèries primeres, productes intermedis i productes acabats, han d'estar fabricats amb materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar, en virtut de l'actual normativa vigent.

La cuina ha de disposar dels equips i les instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb la capacitat suficient per a les matèries primeres, productes intermedis i productes acabats que elaborin, manipulin, envasin, subministrin i vinguin que ho requereixin. A més, han d'estar proveïts de sistemes de control i, quan sigui necessari, de registre de temperatura, col·locats en llocs fàcilment visibles.

Les zones d'elaboració, manipulació i envasament de menjars han de disposar, quan sigui necessari, de rentamans d'accionament no manual.

Per la neteja de les instal·lacions, equips i recipients que estiguin en contacte amb els productes alimentaris, així com els locals on s'ubiquin els mateixos, l'empresa de serveis ha de contractar o elaborar i aplicar un programa de neteja i desinfecció basat en l'anàlisi de perills (APCC)

Per a la lluita contra plagues, l'empresa de serveis o la direcció del centre, haurà de contractar o elaborar i aplicar un programa de desinsectació i desratització (DDD)

Els contenidors per a la distribució dels menjars, així com les vaixelles i el coberts que no siguin d'un sol ús, han de ser higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que n'asseguri la correcta neteja i desinfecció.

3.7. Requisits dels menjar preparats:

Les matèries primeres, productes intermedis i productes acabats han de ser elaborats, manipulats, emmagatzemats, envasats i venuts al consumidor en unes condicions que evitin qualsevol possible deteriorament o contaminació susceptibles de convertir-los en impropis per al consum humà o perillosos per a la salut.

En les zones on es facin aquestes activitats no es permet el contacte directe dels productes alimentaris amb el terra ni la presència d'animals.

La recepció, la selecció, la preparació i, si escau, neteja de les matèries primeres s'ha de fer, sempre que sigui possible, en un local o espai reservat per a aquesta finalitat. Quan aquestes operacions es facin al mateix espai que el dedicat pròpiament a l'elaboració dels menjars, s'han de dur a terme de manera que s'eviti qualsevol possibilitat de contaminació creuada amb altres aliments, en diferent moment de l'elaboració i separades per les operacions de neteja i desinfecció de les superfícies i estris de treball en contacte amb els aliments.

La descongelació s'ha de fer en refrigeració. Una vegada descongelats els productes alimentaris, s'han d'elaborar immediatament o s'han de conservar refrigerats durant un període de temps i a una temperatura que eviti que s'alterin i que eviti el possible desenvolupament de

microorganismes patògens o la formació de toxines susceptibles de produir perills per a la salut.

Els menjars preparats descongelats no es poden re congelar. Així mateix, les matèries primeres descongelades destinades a elaborar menjars preparats no es poden recongelar

El fraccionament de matèries primeres, productes intermedis i productes acabats amb la finalitat de ser utilitzats o presentats per al consum o la venda s'ha de fer en funció de les necessitats de treball o demanda, de manera que s'utilitzin les quantitats més reduïdes possibles destinades a l'elaboració, el consum o la venda immediats i en unes condicions d'higiene que n'evitin qualsevol possible contaminació o alteració.

Els menjars preparats s'han d'elaborar amb la menor antelació possible al moment del seu consum, llevat dels que hagin de ser congelats o refrigerats. Els menjars preparats destinats a ser conservats o servits a una temperatura regulada s'han de sotmetre com més aviat millor, una vegada concloua la fase final de l'elaboració, als tractaments adequats per assolir les temperatures que estableix l'article 7 del RD 3484/2000.

Els menjars preparats amb tractament tèrmic elaborats al mateix establiment on han de ser consumits i que s'hagin de conservar en fred s'han de refrigerar, des del final del tractament tèrmic i en el termini de temps més breu possible, de manera que s'assoleixi, en la part central, una temperatura inferior o igual a 8 oC.

Els menjars preparats cuinats, inclosos els que hagin estat prèviament descongelats, s'han de mantenir en refrigeració fins que s'utilitzin i s'han de reescalfar, en el menor temps possible, de manera que s'assoleixi al centre del producte una temperatura igual o superior a 65°C.

Els productes de neteja, desinfecció, desinsectació, desratització o qualsevol substància perillosa s'han d'emmagatzemar en un lloc separat, on no hi hagi cap risc de contaminació per als productes alimentaris i han d'estar degudament identificats. Els productes esmentats s'han de mantenir als seus recipients originals. Si han de ser traspassats a altres envasos més petits mai no s'han d'utilitzar recipients que puguin provocar equívocs respecte al seu contingut.

3.8. Documentació i controls: (Articles 3 i 10, RD3484/2000)

L'empresa de serveis ha de desenvolupar i aplicar sistemes permanents d'autocontrol, tenint en compte la naturalesa de l'aliment, els passos i els processos posteriors als quals s'ha de sotmetre l'aliment i la mida de l'establiment.

Els procediments d'autocontrol s'han de desenvolupar i aplicar seguint els principis en els quals es basa el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític:

- a) Identificar qualsevol perill
- b) Identificar els punts de control crític
- c) Establir mesures correctores quan el control indiqui que un punt de control crític no està sota control.

d) Dissenyar documents i portar registres que demostrin l'aplicació efectiva dels procediments del sistema d'autocontrol descrits en aquest apartat, adequats a la naturalesa i les dimensions de l'establiment.

e) Establir procediments de verificació per comprovar que el sistema funciona eficaçment

L'empresa de serveis disposarà de menjars testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits als usuaris/àries diàriament, i que possibilitin la realització dels estudis epidemiològics que siguin necessaris. Aquests plats testimoni han d'estar clarament identificats i datats, conservats adequadament (refrigeració o congelació) durant dos dies com a mínim i la quantitat ha de correspondre a una ració individual.

L'empresa de serveis haurà de disposar de la documentació necessària per poder acreditar el proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes que emmagatzemen, subministren, venen o serveixen.

L'empresa de serveis haurà de permetre l'entrada al menjador i a la cuina, així com a totes les instal·lacions que l'empresa utilitzi durant el seu servei, als responsables de la Comissió de Menjador per tal de que es puguin dur a terme els controls necessaris per acreditar el bon funcionament d'aquest servei, respectant la normativa vigent.

3.9. Tutela i monitoratge de l'alumnat usuari del servei de menjador:

Donada la permanència en el recinte escolar dels/les alumnes usuaris/àries del servei de menjador, aquest inclourà la seva tutela i atenció, de manera que els nens i nenes estaran sempre sota la vigilància i cura d'un monitor/a, tant a l'hora de dinar com en el temps de lleure.

Cada monitor/a tindrà assignat un grup d'alumnes dels quals serà responsable, amb els que haurà de fomentar i treballar els hàbits alimentaris i socials i dur a terme el desenvolupament de les activitats lúdicoeducatives programades, així com l'observació i avaluació de l'evolució de l'alumne/a.

L'espai de menjador es distribuirà per grups d'edat procurant que cada usuari tingui un lloc fix i respectant els diferents torns per menjar.

Trimestralment s'enviarà un informe individual de cada nen/a on es valorarà la seva evolució i desenvolupament en els aspectes més destacats del servei de menjador i temps lliure. En cas de que hi hagi quelcom remarcable que cal notificar, es faran informes puntuals i es permetrà reunions de pares o mares amb la coordinadora del servei sempre que sigui necessari. Pels nens i nenes de P3 s'elaborarà un informe diari detallat.

3.10. Cobrament i preus del servei de menjador:

L'empresa de serveis serà l'encarregada de realitzar els cobraments del servei de menjador escolar. També serà responsable de comptabilitzar el nombre de menús servits diàriament i de

portar el control d'altres i baixes dels usuaris i possibles absències per a la correcta facturació, tant de la part corresponent a monitoratge com a alimentació.

En cas d'absència d'un comensal fix es descomptarà la part corresponent a alimentació prèvia notificació de l'absència.

Als/a les alumnes que disposin de beca de menjador hauran d'entregar còpia de la resolució que concedeix la beca a l'empresa de menjador, per tal de no haver d'abonar el servei en les quantitats reconegudes per la resolució de beca

Els preus del servei pels usuaris/àries fixos i esporàdics es pactaran a l'inici de cada curs, en funció del que determini el Departament d'Ensenyament i de les necessitats de finançament de les reformes necessàries de les instal·lacions.

3.11. Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies:

Per tal de prendre les mesures oportunes i adequades a cada cas, l'Escola, els pares i mares i l'empresa de serveis es comprometen a seguir les pautes indicades dins del Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies.

4. DRETS DELS INFANTS:

L'empresa de serveis es compromet a garantir els drets dels infants en tots els àmbits: seguretat i qualitat dels aliments, dietes especials, medicació, ajuda, educació, respecte....

5. RESPONSABILITATS DEL TITULAR DE LA CUINA:

La Direcció de l'Escola vetllarà per a que les instal·lacions estiguin totalment condicionades i autoritzades legalment per a la prestació del servei de menjador. Les dependències disposaran de punts de llum, aigua i desaigua, essent a càrrec de l'Ajuntament la contractació amb la companyia d'electricitat, gas, aigua i els altres subministres necessaris per al bon desenvolupament de l'activitat i compromentent-se a garantir aquests subministres durant la vigència del contracte, excepte per causes no imputables a la seva voluntat.

L'empresa de serveis es farà càrrec de substituir la maquinària en mal estat a causa del seu ús continu i dels desperfectes i/o averies que sorgeixin.

Si fossin necessàries despeses i/o inversions en equipaments o adequació d'espais per al compliment de la normativa vigent seran a càrrec de l'Ajuntament.

La titular de la cuina facilitarà al personal de l'empresa de serveis assignat a l'ESCOLA les instal·lacions que calguin per fer-ne ús com lavabos i vestuaris amb guixetes per a guardar els objectes personals.

ANNEX

Tal i com es va acordar a la Comissió de Menjador del 24 d'octubre del 2018, s'informa que des de setembre del 2018 l'empresa de menjador **9 Natural Cuina** duu a terme el projecte "**Serveix-te tu mateix**". Aquest projecte pretèn dotar als alumnes de major autonomia i concienciació, ja que són els mateixos per taules que s'organitzen i es responsabilitzen de l'estat de la taula, del comportament dels membres de la taula i del que mengen.