

PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

FITXA TÈCNICA

CENTRE

FUNDACIÓ ESCOLA MOWGLI

CURS

LL-1, LL-2, P-3, P-4, P-5, 1r, 2n, 3r, 4t, 5è, 6è.

De l'equip de monitoratge del centre

Coordinador/a:

Nom: JORDI SEGURA (primària)/ ANNA ALBIOL (parvulari)

Horari d'atenció: HORARI ESCOLAR

Correu electrònic: jordisegura@escolamowgli.cat

annaalbiol@escolamowgli.cat

Monitors/es:

AGATHA BAREA

JORDI SEGURA

ANNA GAMEZ

ANNA ALBIOL

CECÍLIA MOSCOSO

Horari del Servei de menjador

13h a 15 h; LL2 i P-3 Dormitori 15'30h

ESP AIS que es posen a disposició per a efectuar el servei de menjador.

Office

Cuina.

Menjador

Capacitat: Pel 60 % de l'alumnat del centre.

Torn: Un torn.

Espai de descans i/o jocs

Interiors: biblioteca, classe sol, dormitori.

Exteriors: Pati petit, i la pista.

Espais per la neteja personal

Lavabos pati petit i lavabos de la pista.

Espais auxiliars

Sala de material amb telèfon i farmaciola.

EQUIPAMENT DEL MENJADOR

(Nevera, forn, escalfaplats, congelador, microones)

Del centre

Material cuina, rentaplats, robot.

NETEJA

(Definir com es fa i on)

Dels espais

Es neteja el menjador (taules, cadires, terra), la cuina i el seus utensilis.

De la vaixella

Amb màquina rentaplats i manualment aquells estris que no es poden fer a màquina.

Gestió dels residus

Les deixalles es divideixen en diferents contenidors:

Matèria orgànica.
Plàstics.
Cartrons.
Material de refús.
Olis.

Els monitors recullen les sobres dels plats i les col·loquen al contenidor de matèria orgànica, aquest posteriorment va al contenidor que recull l'Ajuntament.

Tenim un contenidor de cartrons i paper propi a l'escola.

Els plàstics van al contenidor groc i la resta al contenidor general.

Els olis els passen a recollir una empresa registrada i els recicla.

NORMATIVES DE SANITAT

Fonaments de dret.

- Reglament de la CE 852/2004 del Parlament Europeu i del _Consell de 29 d'Abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 3484/2000, de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial decret 202/2002, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost pel qual es dicten les normes per la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com ingredient.
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi i per Anisakis en productes de la pesca subministrats pels establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qual de l'aigua de consum humà.
- Pla de vigilància i control de les aigües de consum humà de Catalunya (2005)

Seguiment del pla d'autocontrol APPCC

Les fitxes segons normativa d' autocontrol, són omplertes pels monitors, a excepció de les pròpies de la cuinera.

Full de control mensual de desinsectació i desratització.(annex 1)

Full de control de neteja (annex 2).

Full de control de recepció d'aliments (annex 3).

Full de control de temperatura de cocció, temperatura de manteniment i servir (annex 4).

Full de control diari de nivell de clor a l'aigua. (annex 5)

Cada dia es recull una mostra de cada plat del menú i es guarda al congelador per un període mínim d'una setmana. Posteriorment si no hi ha cap incidència es llença a la brossa orgànica.

PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

1.- ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

1.1.- Confecció de menús

La confecció i redacció del menús la realitza una comissió formada pel coordinador, monitors, cuinera i un representant de l'administració de l'escola, mensualment. Quan els menús estan elaborats se'n fa arribar un exemplar a tots els interessats .

Els monitors tenen un full d'incidències (annex 6) on es valora cada plat servit.

Persona responsable de la recollida

| |
|---|
| La llista del menjador és dóna a secretaria |
|---|

Dietes especials

Quan per malaltia un nen/a necessiti fer règim caldrà comunicar-ho a la cuina i als monitors.

Si per motius de salut un nen/a no pot prendre algun aliment tipus (al·lergen) haurà de comunicar-ho mitjançant una certificació mèdica a l'inici de curs o quan es diagnostiqui. En cas contrari no ens fem responsables de possibles incidències.

Per motius de creences religioses la família ho haurà de comunicar per escrit abans de l'inici de curs.

El menjar triturat a la Llar

Els pares que vulguin portar el seu propi menjar, es responsabilitzen del contingut i transport fins a l'escola. Han d'indicar, el mètode de conservació i preparació, també han de donar les instruccions de com s'ha de subministrar.

AL·LERGENS

Es tindrà especial cura amb els al·lèrgens que s'hagin diagnosticat i informat a l'escola. En el menú mensual s'etiquetarà amb la nomenclatura dels productes més habituals i amb major quantitat del plat.

Llista al·lèrgica

- A. Cereals que contenen gluten (blat, civada, ordi, espelta o qualsevol dels seus derivats híbrids) i productes derivats.
- B. Crustacis i productes fets a base de crustacis.
- C. Ous i productes a base d'ous.
- D. Peixos i productes fets a base de peix.
- E. Cacauets i productes fets de cacauets.
- F. Soja i productes a base de soja.
- G. Llet i tots els seus derivats (inclosa la Lactosa)-
- H. Fruits secs: ametlles, avellanes, nous, nous de macadàmia, panses, castanyes, pinyons... i tots els seus derivats.
- I. Api i productes derivats.
- J. Mostassa i productes derivats
- K. Grans de sèsam i productes derivats del sèsam.
- L. Anhídrid sulfúric i sulfits en concentracions superiors a 10mg/hg o 10mg/litre expressat com a SO₂ .

Al web de l'escola i a secretaria podreu trobar tots els ingredients de l'elaboració dels diferents plats. Consulteu-los per si hi ha algun producte que en sou especialment sensibles.

1.2.- Forma de cobrament

Els nens/es s'apunten cada matí a la llista i al final de mes es passa un rebut bancari. Si és beneficiari d'una beca, una vegada rebuda , es regularitzarà amb els rebuts pendents i es retornarà la diferència.

2.- HORARIS I FUNCIONS DE L'EQUIP EDUCATIU DE MENJADOR

L'horari de l'equip de monitoratge comença un quart d'hora abans de finalitzar les classes del matí i acaba un quart després de l'inici de les classes de la tarda.

2.1.- Funcions de la coordinador/a

- a.- És el responsable del bon funcionament del menjador.
- b.- Elaborar amb l'equip de monitors els objectius específics de cada curs escolar.
- c.- Coordinar l'equip de monitors.
- d.- Mantenir-se informat de totes les incidències que es produeixen en qualsevol grup durant el dia.
- e.- Observar l'equip de monitors i el desenvolupament del servei de menjador per poder aportar i proposar canvis de funcionament.
- f.- Fer el seguiment pedagògic dels nens.
- g.- Realitzar les tasques pròpies d'un monitor de menjador.
- h.- Vetllar pel bon ambient de l'equip de monitors.
- i.- Coordinar-se amb l'escola per qualsevol problema que hi hagi.
- j.- Coordinar-se amb el coordinador.
- k.- Vetllar pel funcionament del pla de neteja i el pla de les bones pràctiques dins el menjador.

2.2.- Funcions dels monitors/es

- a.- Assegurar una correcta alimentació dels infants i joves.
- b.- Mantenir l'ordre tant al menjador com els patis i espais de menjador.
- c.- Vetllar per la seguretat i benestar del nen/a.
- d.- Seguir totes les normes del curs de manipulació d'aliments. Pla de les bones pràctiques.
- e.- Mantenir al final de cada dia el lloc de treball en bones condicions.
- f.- Fer el seguiment pedagògic dels nens.
- g.- Participar en l'elaboració de la valoració del curs.
- h.- Atendre els alumnes després de dinar en els llocs d'esbarjo previstos.

3.- CARACTERÍSTIQUES DE LA MITJA PENSIÓ

Es considera el servei de menjador com un complement de l'activitat educativa de l'escola. Pensem que el menjador ha d'arribar a ser un lloc agradable on es realitza un fet social, que és el dinar, i on les relacions dels nens/es entre ells i els monitors/es han de ser amistoses.

Al mateix temps creiem que ha de ser una pràctica per l'habitució a una alimentació sana i l'adquisició d'uns hàbits a l'hora de menjar. També és, per descomptat, un moments importants pels nens i les nenes.

4.- ORGANITZACIÓ D'ACTIVITATS I ESPAIS DE REALITZACIÓ

(ho fa l'equip de monitors)

5.- RELACIÓ AMB LES FAMÍLIES

(Annex 7)

6.- ALTRES TEMES D'IMPORTÀNCIA

- 6.1.- Medicaments (segons normativa)
- 6.2.- Incidències (comunicació als tutors)
- 6.3.- Pla d'emergències (Inclòs dins el pla de centre)

7.- FORMACIÓ I RECICLATGE DEL PERSONAL

Els monitors, al ser contractats, han de tenir o cursar un curs de manipulació d'aliments. Transcorreguts quatre anys tornen a realitzar-lo.

Aquest reciclatge s'adequa als canvis en la legislació que sorgeixen i a les novetats en la manipulació i tractament .



INFORME DE MENJADOR D' EDUCACIÓ INFANTIL

L'alumne/a.....
Curs.....Data.....
Monitor/a.....

Avaluació: S: sempre o quasi sempre.
V: de vegades.
M: mai o quasi mai.

Autonomia personal i hàbits:

| | S | V | M |
|---|---|---|---|
| Acostuma a parlar sense cridar. | | | |
| Seu correctament a la taula. | | | |
| Acostuma a menjar de tot. | | | |
| S'acaba tot el que té al plat. | | | |
| Utilitza els coberts adequadament: cullera i forquilla. | | | |
| Fa servir el tovalló. | | | |
| Necessita ajut per menjar. | | | |
| Respecta les normes del menjador. | | | |

Aliments que li costen de menjar:



INFORME DE MENJADOR D' EDUCACIÓ PRIMÀRIA

L'alumne/a.....
 Curs.....Data.....
 Monitor/a.....

Avaluació: S: sempre o quasi sempre
 V: de vegades
 M: mai o quasi mai

Autonomia personal i hàbits:

| | S | V | M |
|---|---|---|---|
| Acostuma a parlar sense cridar. | | | |
| Seu correctament a la taula amb una postura correcta. | | | |
| Acostuma a menjar de tot. | | | |
| S'acaba tot el que té al plat. | | | |
| Menja molt ràpid. | | | |
| Utilitza els coberts adequadament : cullera, forquilla i ganivet. | | | |
| Coneix els aliments que menja i com estan cuinats. | | | |
| Fa servir el tovalló. | | | |
| Respecta les normes del menjador. | | | |
| Mastega adequadament els aliments. | | | |
| Només s'aixeca de la cadira quan cal. | | | |
| Participa de les tasques de menjador. | | | |
| | | | |

Aliments que li costen més de menjar:
