

## **PLA DE MENJADOR - escolagavina coop. v. - REVISAT setembre del 2011**

El patró alimentari d'una persona es conforma al llarg de la seua vida i es determina per multitud de factors. Una alimentació saludable és una base sòlida per tenir una bona salut a qualsevol edat i, en particular, una alimentació correcta durant l'edat escolar permetrà als xiquets de créixer amb salut i respondre a les exigències escolars. Pel, contrari una alimentació desequilibrada pot tenir repercussions importants sobre la salut present i futura dels escolars.

El servei de menjador en un centre escolar es configura com un espai educatiu més, que completa l'educació en alimentació i nutrició impartida des de l'aula, i que, coherentment, exerceix un paper adequat en l'alimentació dels xiquets/es oferint menús equilibrats. L'hàbit alimentari és un acte social que implica i demana unes maneres de fer i actuar que cal treballar contínuament des de diferents àmbits: a les classes, al menjador, a casa... Cal incidir en els hàbits d'higiene, d'ordre, en les bones maneres. És un treball que ens implica completament.

L'escola disposa d'instal·lacions adequades de cuina i de menjador\* (amb els problemes de soroll que ja coneixem i que, el nou edifici, modificarà en gran mesura), a més a més de personal preparat per oferir amb condicions òptimes el servei. Aquest servei adreçat als alumnes contempla i resol aspectes molt diversos: dietètica, menús especials, alimentació acurada, hàbits, organització horària, etc.

L'escola ofereix el servei de menjador a l'alumnat que inclou el dinar i el berenar. L'alumnat de secundària té la possibilitat de fer ús del servei d'esmorzar. L'escola infantil i primer cicle de primària beuen llet al matí, abans de començar les activitats. També els altres cursos de manera opcional.

El Pla de Menjador intenta regular i explicitar algunes d'aquestes qüestions, sobre tot aquelles que són més importants:

- Organització i funcionament
- Horaris
- Normes bàsiques i conseqüències
- Funcions de les cuidadores
- Seguiment i avaluació

Aquest document ha sigut revisat i modificat en el curs 2010/2011 i a primers del curs 2011/12. El Pla és obert a possibles canvis i suggeriments del Claustre, del Consell Escolar, de la Comissió de Menjador (on hi ha representades les persones implicades en el procés: cuiners, alumnat, mestres i famílies) i de l'AMPA. Perquè en siguen coneixedors i es compleixen les directrius.

### **COMPROMÍS 2011-2012**

Enguany ens hem compromés a difondre el Pla per mitjà del web, del web de l'AMPA, de les reunions de classe, amb cartells grans, i en algunes còpies en paper.

## **ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT**

### **1. RESPONSABLES**

La responsabilitat del servei és de l'escola i hi ha una comissió que vetlla pel bon funcionament de tot plegat: la cuina, el menjador, l'elaboració de menús, les propostes de millora, el seguiment, la comunicació, etc.

La comissió és formada pels representants de les famílies, de l'alumnat, de l'equip docent, del cap de cuina i la representant de les educadores (COVAMUR).

### **MENÚS**

Hi ha un seguit de menús trimestrals, d'altres segons prescripcions mèdiques que atenen a l'alumnat amb característiques alimentàries especials. A partir del menú general es fan diverses adaptacions: menú adaptat per a la classe de tres anys, vegetarià, macrobiòtic, intolerància al glúten, intolerància a l'ou i fruites seques.

El servei de menjador escolar no pot atendre particularitats ni individualitats més enllà d'allò que pugui ser medicament prescriptiu. Intentem adaptar-nos a una realitat mèdica i alimentària determinada.

Una vegada elaborada la programació dels menús trimestrals aprovada per la comissió, aquesta s'envia a les famílies.

El règim diari d'alimentació és el següent:

#### **Matí**

Abans d'iniciar les activitats escolars, infantil (4 i 5 anys) i primer cicle de primària, prenen un got de llet. Els infants de la classe de 3 anys ho fan a l'hora del berenar.

#### **Migdia**

Com que tot l'alumnat de l'escola fa el servei de dinar, per condicions d'espai i horari lectiu, hi ha un horari d'entrada al menjador que s'ajusta a l'horari d'acabament de les classes del matí.

#### **Vesprada**

Hi ha berenar per a tothom, varia cada dia. A partir de 4t de primària els encarregats fan la previsió dels xiquets/es que voldran berenar, ja que per a ells/es és opcional, i fan la demanda prèviament a la cuina abans de les 15.30h.

#### **Eixides**

Els tutors avisaran al cap de cuina del dia de l'eixida, amb dues setmanes d'antelació. Per facilitar la tasca de previsió de quantitats del menú del dia i preparar la vianda d'entrepans, fruita i aigua que cal per fer l'eixida.

## **ELS HORARIS D'ENTRADA AL MENJADOR SEGONS ELS NIVELLS**

### **ESCOLA INFANTIL**

- **12h.** Els infants de 3 anys dinen a l'aula amb les dues mestres, la tutora i la mestra de suport.
- **12.30h.** Entrada al menjador de l'alumnat de 4 anys. Entrada per la porta de la cuina per passar amb la safata i recollir el dinar.
- Alumnat de 5 anys. Acompanyats en l'hàbit alimentari per les mestres. A les 13.00h. s'incorporen les educadores de COVAMUR fins a les 14.40h.

### **PRIMÀRIA**

- **12.45h.** 1r
- **12.50h.** 2n
- **13.00h.** 3r
- **13.05h.** 4t
- **13.15h.** 5é
- **13.35h.** 6é

Els mestres acompanyen els alumnes en l'hàbit alimentari. Fan torns setmanals

### **SECUNDÀRIA**

- **13.40h.** 1r a 4t.

Els mestres acompanyen els alumnes fins a la porta de la cuina i tenen el control fins que passen al menjador.

## NORMES BÀSIQUES DE FUNCIONAMENT AL MENJADOR-CUINA

1. RENTAR-SE LES MANS ABANS DE DINAR
2. RENTAR-SE LES MANS I LA BOCA DESPRÉS DE DINAR
3. FER LA CUA PER ENTRAR A LA CUINA. ROMANDRE-HI SENSE EMPENTES NI CRITS
4. ENTRAR A LA CUINA A POC A POC
5. SEURE A LA TAULA CORRESPONENT DEL CURS, AMB LA POSTURA CORRECTA
6. UTILITZAR CORRECTAMENT ELS COBERTS
7. NO TIRAR MENJAR, NI DAMUNT NI DAVALL LA TAULA
8. DEIXAR EL LLOC DE TAULA NET
9. CAL ACABAR-SE EL MENJAR QUE HI HA A LA SAFATA
10. CAL MENJAR LES POSTRES A LA TAULA
11. NO ALÇAR-SE DEL LLOC SENSE MOTIU
12. PARLAR AMB UN TO DE VEU ADEQUAT AMB ELS COMPANYS/ES DE LA TAULA
13. NO CRIDAR NI CÒRRER AL MENJADOR
14. DIRIGIR-SE AMB CORRECCIÓ A LES EDUCADORES DE MENJADOR
15. EN FINALITZAR EL DINAR, CAL DEIXAR LA CADIRA AL SEU LLOC, SENSE ARROSSEGAR-LA
16. DEIXAR LA SAFATA BUIDA, ELS COBERTS I EL GOT AL LLOC CORRESPONENT
17. DEIXAR ELS ENVASOS DE PLÀSTIC AL CONTENIDOR DE RECICLATGE
18. HI HA UN TEMPS MÀXIM PER DINAR DE 45min. APROFITA'L
19. L'ALUMNAT DE SECUNDÀRIA JA TÉ CRITERI PER DEMANAR POCA QUANTITAT (poca!) SI UN PLAT NO ELS FA EL PES.

## **CONSEQÜÈNCIES DE L'INCUMPLIMENT DE NORMES**

1. Una mala conducta a la cua et penalitza a perdre el lloc que ocupes, passant a ser l'últim/a en entrar
2. L'acció d'embrutar o tirar menjar et penalitza a netejar i recollir les taules corresponents a la teua classe
3. El mal comportament a la taula et penalitza a que et canvien de lloc, a la taula que considere el/la tutor/a o educadora del menjador
4. Si hi ha reincidència de mal comportament es comunicarà al tutor/a i a les famílies

## **FUNCIONS DE LES EDUCADORES DE MENJADOR**

- Vetllar per una bona educació alimentària
- Vetllar pel bon comportament de l'alumnat
- Vetllar per l'ordre del menjador
- Vetllar per la higiene en tot el procés alimentari
- Acompanyar i ajudar els xiquets/es a acabar-se el menjar que hi ha a la safata
- Posar aigua als pitxers per als més grans i als gots per als més menuts
- Fer un enregistrament de les incidències de l'alumnat amb actitud disruptiva i comunicar-ho als tutors/es

## **SEGUIMENT I AVALUACIÓ**

- Reunions periòdiques de la comissió de menjador, personal de cuina i educadores per avaluar el funcionament en general
- Avaluar si els acords es compleixen
- Fer una graella d'encarregats en l'acompanyament dels alumnes al menjador
- Fer el seguiment del funcionament dels diferents àmbits
- Fer balanç del curs escolar pel que fa a l'hàbit alimentari