

PLA DE MENJADOR

ÍNDEX

- Preàmbul
- Què ofereix l'escola?
- Acompanyament al menjador
 - Mestres tutores
 - infantil
 - primària
 - secundària
 - Mestres de menjador
 - Fites de les mestres de menjador
 - Cuina
 - Fites de l'equip de cuina
- Menús
 - Elaboració
 - Menús específics
 - Protocols en relació als menús
 -
- Alimentació fora de l'espai de menjador
- Convivència
 - Horaris
 - Normes bàsiques
 - Neteja
 - Conseqüències de l'incompliment de les normes
- La comissió de menjador
 - Accions
 - Objectius
 - Propostes de millora

Una alimentació saludable esdevé clau en el creixement dels infants.

El servei de menjador a l'escola va més enllà de cobrir unes necessitats fisiològiques. Són moments educatius clau que atarren en la seua autonomia, en la descoberta de nous àpats, de les normes socials que ajuden a convida infants i joves, i viure l'alimentació des d'una mirada sostenible i saludable.

L'hàbit alimentari és un acte social que implica i demana unes maneres de fer i d'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, socials i de convivència perquè incumbeixen tothom.

Considerem que és important tenir en compte com viuen la relació amb el menjar tant els infants com els i les joves. L'alimentació pot ser una reflex de l'estat emocional i anímic, és per això que un bon acompanyament esdevé necessari. Aquest acompanyament es farà des dels respecte als ritmes diferents, tot promovent un clima agradable i una experiència positiva amb l'alimentació.

Açò comporta dur a terme una tria conscient i activa dels serveis que oferim, dels productors i productores, així com del tipus d'aliments que fem servir al menú de l'escola. En aquesta tria, l'alimentació de proximitat i l'elecció de productes diversos, valencians i frescs són uns dels principals objectius a aconseguir en el nostre projecte d'escola.

Aquest document és revisat i modificat periòdicament. El Pla de Menjador està obert a possibles canvis i suggeriments del Claustre, del Consell Escolar, de la Comissió de Menjador (formada per mestres de totes les etapes) en coordinació amb la persona representant de l'AMPA, cuiners i mestres del menjador. És responsabilitat de claustre i del consell escolar conèixer i complir les directrius del Pla.

L'any passat incorporarem l'organització específica del funcionament al menjador amb motiu de la pandèmia causada per la COVID19. Enguany amb canvis, es manté aquesta dinàmica "extraordinària". Tot seguit llegireu el nostre pla i, en acabar, l'annex que desenvolupa aquesta planificació extraordinària de què parlàvem.

Què ofereix l'escola?

L'escola disposa d'instal·lacions adequades de cuina i de menjador, a més a més de personal preparat per oferir amb condicions òptimes el servei. Aquest servei adreçat a l'alumnat té en compte i resol aspectes molt diversos: dietètica, menús que cobreixen les seues necessitats, alimentació acurada, hàbits, organització horària...

D'altra banda, també 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.

ACOMPANYAMENT AL MENJADOR

Mestre/ tutores

INFANTIL

- **Els infants de 3 anys** dinaran a l'aula amb dues mestres: la tutora i la mestra de suport, acompanyades per una persona de cuina.
- **Els infantils de 4 anys** dinaran al menjador. Les encarregades de cuina posaran les safates amb el menjar a les taules. Aniran acompanyats de la seua mestra o de l'especialista d'anglès
- **Els infantils de 5 anys** dinaran al menjador. Les safates amb els coberts les posaran els encarregats. Entraran per la porta de la cuina per passar amb la safata i recollir el dinar. Aniran acompanyats de la seua mestra o de l'especialista d'anglès.

PRIMÀRIA

- Les tutores de cada classe i/o l'especialista que hi estiga a càrrec haurà d'acompanyar l'alumnat al menjador. Els xiquets i les xiquetes entraran en cua i els encarregats de menjador es faran càrrec dels estris.

- Els tutors o els especialistes hauran de fer aquest acompanyament amb les mestres de menjador.

SECUNDÀRIA

- Els mestres acompanyen els alumnes fins a la porta de la cuina i ajuden a l'organització de la cua per tal de facilitar un bon clima dins del menjador. Hi ha una graella de distribució de responsabilitats per dies/menjades. L'alumnat entrarà a la cua de manera cronològica.
- L'alumnat de 3r i 4t de secundària se servirà autònomament. Aquesta acció està supervisada per les mestres d'aula i de menjador, amb la condició que han de menjar de cada plat.

Mestres del menjador

L'acompanyament en l'hàbit alimentari el faran les mestres. A les 13.00 h s'incorporen les mestres de menjador fins a les 14.00h. Aquesta eixida s'allarga fins a les 14.40 h durant l'horari de setembre i juny.

Fites

- 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 tastar tot el menjar que hi ha a la safata.
- Posar aigua als pitxers per als més grans (a partir de primer cicle de primària se serveixen autònomament) i als gots per als més menuts.
- Ajudar a tallar els aliments.
- Apuntar les incidències de l'alumnat amb actitud disruptiva i comunicar-ho a la comissió de menjador perquè ho comuniqui a les tutores i als tutors.

Cuina

La cuina és una espai educatiu més a l'escola i per tant contribuirà a crear un bon clima de comunicació i de convivència, entre tots i totes.

Fites

- Posar quantitats que permeten tastar-ho tot amb possibilitat de repetir.
- Reduir les peces de pa especialment quan el menjar ja porta blat o cereals. Haurà d'estar dins de la cuina.
- La cuina posarà a disposició de l'alumnat fruita. Haurà d'assegurar-se que aquesta siga tallada en una post.

- Tenir en compte les quantitats de verdures que posem quan es tracta d'un plat vegetarià o amb acompanyament de verdures per tal d'aconseguir que puguem menjar-ne més i no en retiren tanta quantitat.

MENÚS

- **Elaboració**
 - Es programen trimestralment atenent a les diverses temporades del curs escolar. D'aquesta manera introduïm àpats i productes de temporada i de proximitat. A partir de l'elaboració d'un menú general es fan la resta de menús adaptant-los segons les necessitats.
 - Amb la incorporació de l'escola al projecte de l'ecotira, actualment el menú és revisat per professionals de l'entitat "menjadors ecològics" atenent als criteris de sostenibilitat esmentats adés.
 - Una vegada elaborada la programació dels menús trimestrals aprovada per la comissió, aquesta s'envia a les famílies i es penja a la web perquè estiga disponible per a tothom.
- **Menús específics**
 - Adaptació a l'escola els infants de 3 anys. Esdevé un menú amb àpats que ja coneixen i que faciliten una adaptació progressiva amb la descoberta de nous sabors. Aquesta adaptació serà sols el primer trimestre.
 - Segons opcions alimentàries. Oferim menú vegetarià, equilibrat i proporcionat des del punt de vista nutritiu.
 - Segons intoleràncies o al·lèrgies; proteïna de la vaca i lactosa, colesterol, al·lèrgia al peix, celiaquia...
- **Protocols en relació als menús**
 - Les demandes d'aquest tipus de menú adaptats s'hauran de fer per escrit mitjançant el document "petició de menús específics". Aquest document s'haurà de remetre a la comissió de menjador.
 - Aquells xiquets/es que necessiten una xicoteta adaptació en el menú no tindran menú físic. Ara bé, la comissió enviarà un correu electrònic a les famílies per assabentar-se de si hi ha alguna modificació i informar de la manera de fer.
 - En els casos que el menú requereix d'una adaptació més enllà d'aquelles esmentades, el funcionament serà el següent:
 - La família haurà d'informar la tutora.
 - La tutora informarà la comissió d'aquesta necessitat.
 - La comissió es trobarà amb la família, en cas que siga necessari, i elaborarà un menú més especialitzat. Aquest s'entregarà a la família.
 - Tota aquesta informació ha d'estar inclosa en els documents de traspàs dels grups i cal assegurar que se'n fa la transferència

abans que comence el nou curs escolar, per tal que la tutora o el tutor tinguin clar què cal fer i com.

- Per facilitar la bona atenció de les diverses particularitats alimentàries, la cuina farà ús d'unes **safates de colors** associades a cadascuna d'aquestes: color blanc per a la intolerància a la proteïna de la vaca i lactosa, color verd per a les persones vegetarianes, color blau per aquelles al·lèrgiques al peix, color roig per a aquelles més específiques i de major risc.

Hi ha berenar per a tothom, que varia cada dia. A partir de 4t de primària les persones encarregades 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.

ALIMENTACIÓ FORA DE L'ESPAI DE MENJADOR

- L'escola infantil berenarà un dia a la setmana fora de l'escola.
- 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, la fruita i l'aigua que cal per fer l'eixida. S'han tenir en compte en aquestes ocasions les intoleràncies i les al·lèrgies pel que fa a l'elaboració dels entrepans.

Activitats extraordinàries

Caldrà avisar el cap de cuina amb 15 dies d'antelació abans de qualsevol activitat extraordinària que pugui afectar a l'elaboració dels àpats: intercanvis amb altres escoles, excursions, estades i colònies.

CONVIVÈNCIA

○ **HORARIS**

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

- **INFANTIL**
 - 3 ANYS: 12.00 h-12.30 h
 - 4 ANYS: 12.15 h- 13.00 h
 - 5 ANYS: 12.30 h-13.00 h
- **PRIMÀRIA**
 - 1r: 12.45 h-13.15 h
 - 2n: 12.50 h-13.15 h
 - 3r: 13.00 h-13.30 h

- 4t: 13.00 h-13.30 h
 - 5é: 13.15 h-13.45 h
 - 6è: 13.20 h-13.45 h
- **SECUNDÀRIA**
 - 1r i 2n: 13.35 h-14.00 h
 - 3r i 4t: 13.30 h-14.00 h

NORMES BÀSIQUES

- Rentar-se les mans abans de dinar.
- Rentar-se les mans i la boca després de dinar.
- Baixar per l'escala a poc a poc, acompanyats/des per un/a mestre/a.
- Fer la cua per entrar a la cuina. Romandre-hi sense empentes ni crits.
- Entrar a la cuina a poc a poc.
- Seure a taula corresponent del curs, amb la postura correcta.
- Utilitzar correctament els coberts.
- No tirar menjar ni damunt ni davall la taula.
- Deixar el lloc de taula net.
- Cal tastar tot el menjar que hi ha a la safata.
- Cal menjar les postres a la taula.
- No hem d'alçar-nos del lloc sense motiu.
- Hem de parlar amb un to de veu adequat amb els companys/es de la taula.
- No podem cridar ni córrer al menjador.
- Hem d'adreçar-nos amb correcció als i les mestres del menjador.
- En finalitzar el dinar, cal deixar la cadira al seu lloc, sense arrossegar-la.
- Hem de deixar la safata buida, els coberts i el got al lloc corresponent.
- Hem de deixar els envasos de plàstic al contenidor de reciclatge.
- Hi ha un temps màxim per dinar de 30min. Aprofitem-lo.
- **El menjador és un espai lliure de mòbils.**

Neteja: S'ha consolidat el torn de neteja entre l'alumnat de tercer cicle de primària i ESO per tal d'agranar i netejar les taules quan acaben de dinar. Aquests torns es gestionaran a l'aula per la tutora o el tutor i seran controlats per les mestres del menjador.

CONSEQÜÈNCIES DE L'INCOMPLIMENT DE NORMES

Les mestres de menjador decidiran quina conseqüència ampliar i comunicaran a les tutores en el cas de reincidència en la conducta a corregir. Cal que la comunicació als tutors i a les famílies de les incidències siga ràpida.

1. Una mala conducta a la cua et penalitza perdre el lloc que ocupes, passant a ser l'últim/a que entrarà eixe dia.
2. També es considera mala conducta una manca de respecte a qualsevol persona (mestra o company/a). La conseqüència a aquest acte l'establiran les mestres de menjador.
3. L'acció d'embrutar o de tirar menjar et penalitza a netejar i recollir les taules corresponents a la teua classe.
4. El mal comportament a la taula et penalitza que et canvien de lloc, a la taula que considere el/la tutor/a o la mestra del menjador.
5. Si hi ha reincidència de mal comportament, es comunicarà al tutor/a i a les famílies (prèvia notificació via correu electrònic de les mestres del menjador).

LA COMISSIÓ DE MENJADOR

ACCIONS DE LA COMISSIÓ

- Reunions periòdiques de la comissió de menjador, personal de cuina, les mestres del menjador i direcció per avaluar el funcionament general.
- Fer un seguiment de les accions de la comissió.
- Fer una graella amb els torns de neteja de l'alumnat.
- Fer balanç del curs escolar pel que fa a l'hàbit alimentari.
- Revisió dels menús.
- Fer el seguiment de les al·lèrgies i de les intoleràncies.
- Introduir aspectes pedagògics dins del menjador.
- Garantir la participació de famílies i d'alumnes.

OBJECTIUS DEL CURS 21.22

- Consolidar la incorporació al projecte de l'ecotira i fer-ne difusió dels avanços realitzats.
- Promoure i definir la participació de les famílies en la comissió.
- Realitzar un claustre pedagògic al voltant del menjador.
- Fer difusió de les accions fetes i dels productes nous que introduïm.
- Introduir la presència del menjador en les portes obertes.
- Pensar i proposar propostes pedagògiques en les etapes pel que fa a la relació dels i les alumnes amb el menjar des d'una mirada sostenible.

PROPOSTES DE MILLORA

- Posar més notícies a la web: sense sucre, productes de temporada que introduïm en el menú...
- Afegir aspectes pedagògics al funcionament diari del menjador.
- Continuar el treball per un menjador sostenible, que implique plàstics zero, productes de temporada, de proximitat i, si és possible, ecològics, a més de reduir el consum de tovallons.

- Coordinar-nos amb les famílies per tal de dur a terme accions conjuntes com a escola: tallers d'alimentació saludable i sostenible... En col·laboració amb l'ecotira.

Entenem aquest pla com un document obert i de col·laboració entre tota la comunitat educativa (famílies, mestres, cuina, mestres de menjador, alumnes...).

PROTOCOL DE MENJADOR segons el PLA DE CONTINGÈNCIA elaborat a causa de la COVID19

Partint del protocol elaborat l'any passat i atenent a les recomanacions i normes sanitàries vigents, s'ha redefinit el següent Pla. A continuació s'especifiquen els apartats més rellevants.

L'objectiu organitzatiu d'enguany és aconseguir dinar totes les aules al menjador (a excepció d'uns cursos de secundària, per qüestions logístiques). Cal ser molt puntuals i si podem estar preparats abans millor. En cas que un grup no siga puntual, deixarà de tenir el privilegi de dinar al menjador i haurà de dinar a l'aula (ja que en cas contrari, afecta la resta de grups que vénen després). Cal que els xiquets/es entren amb les mans netes al menjador.

En el cas de primària cada grup disposarà de 4 taules amb capacitat màxima de 6 alumnes per taula. En l'etapa secundària la distància interpersonal ha de ser d'1.5 m com a mínim i tan sols podran seure dues persones per taula.

En l'etapa infantil els grups bombolla de 4 i 5 anys entraran a les primeres quatre taules del menjador, on disposaran de les safates ja preparades. El grup de 3 anys dinarà a l'aula. Una persona de cuina serà l'encarregada de portar-los el menjar i servir.

Dues persones estaran amb Infantil al pati. Una altra a les 13.00 h s'encarregarà de la neteja. Els xiquets/es que acaben de menjar han de quedar-se amb les mestres fins que isquen al pati (13.00 h). Cada grup tindrà 30 minuts per dinar. En cas que algun xiquet o xiqueta necessite més temps per acabar, podran disposar de la carpa mantenint les distàncies de seguretat establertes.

Els xiquets i les xiquetes netejaran les seues safates amb els seus coberts quan acaben de dinar.

Horaris

12.00 h: etapa infantil
12.15 h: 1r cicle de primària
12.30 h: 2n cicle de primària
13.00 h: 5é i 6é
13.30 h: 1r i 2n ESO
13.35 h: 3r i 4t ESO

Beguda

Tots els grups beuran amb cantimplora. Si necessiten reomplir-la, aniran al bany.

Retolació

D'acord amb el Pla de Contingència, hem fet cartells per facilitar el reconeixement de les diverses aules de l'escola i d'altres que fan referència a les pautes per dur a terme les mesures higièniques establides: rentar-se les mans, fer ús de la mascareta, assenyalar les zones del pati que pertoquen a cada grup diàriament, respectar la distància entre les persones, no compartir objectes, ni menjar, ni beguda... A més, també n'hem fet per indicar quan les taules estan desinfectades.

Protocol menús específics

Eixiran les safates de colors amb el menjar cobert i el nom del xiquet/a. Posarem la llista d'al·lèrgens a la tutoria (d'infantil i de primària) per si tenim algun dubte.

Esmorzar a secundària

En setembre no hi ha servei d'esmorzars. A l'octubre encetarem el servei, que hem adequat tot complint amb els protocols de salut i d'higiene.

Berenar

Infantil: Cuina deixarà a les 15.00 h les quatre safes de berenar damunt una taula de menjador per a infantil.

Primària: Un/a mestre/a de primària baixarà a les 16.30 h a recollir tots els berenar.

Secundària: Enguany, per motius d'aquesta organització extraordinària, no oferirem berenar als alumnes més grans.