1. **INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS GENERALS**
2. **ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR**
   1. **Usuaris/es**
   2. **Instal·lacions**
   3. **Preu i pagament dels menús**
   4. **Gestió**
   5. **Contractació del personal**
   6. **Neteja de les dependències**
3. **ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR**
4. **ELABORACIÓ DELS MENÚS**
5. **FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR**
   1. **Assistència al menjador escolar**
   2. **Horari i descripció de les activitats**
   3. **Activitats de lleure**
   4. **Hàbits i normes del menjador escolar**
   5. **Orientacions per als alumnes que es queden a dinar**
   6. **Sortides en horari del temps del migdia**
   7. **Autoritzacions a medicaments**
   8. **Protocol d’accidents**
   9. **Comunicació amb les famílies**
   10. **Comunicació amb l’escola**
6. **FUNCIONS DEL PERSONAL DE MENJADOR**
   1. **Coordinador/a de menjador**
   2. **Monitors/es**
   3. **Cuiner/a**
   4. **Personal de neteja**
7. **AJUTS MENJADOR ESCOLAR**
8. **COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR**
   1. **Comissió de menjador**
   2. **Inspecció Anual**
9. **PLANS DE CONTROL**
   1. **Pla de control de l’aigua**
   2. **Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment**
   3. **Pla de control de plagues**
   4. **Pla de formació i capacitació del personal**
   5. **Pla de control de proveïdors i traçabilitat**
   6. **Pla de control de temperatures**
   7. **Pla de control d’al·lèrgens**
   8. **Pla de control de residus**
   9. **Altres procediments**
   10. **Comprovació dels plans de control**

**ANNEXOS**

***Aquest Pla de Funcionament va adreçat als menjadors que tenen servei de càtering. En cas dels menjadors que tinguin cuina pròpia, també hauran de contemplar la resta de requisits que demana l’Agència de Salut Pública.***

***Les escoles que utilitzen el mateix espai de menjador pels alumnes de primària que pels d’escola bressol, han d’especificar-ho en els punts pertinents.***

**El servei de menjador és una prestació complementària d’ajuda a l’escolarització. Aquest servei inclou a més de l’àpat, l’atenció directa dels alumnes des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.**

**Segons *l’Agència de Salut Pública de Catalunya*, el menjador escolar ha de:**

* **Proporcionar als infants menjar de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com en relació amb criteris higiènics i sensorials, en un espai acollidor.**
* **Desenvolupar i reforçar l’adquisició d’hàbits higiènics i alimentaris saludables (educació per a la salut).**
* **Fomentar el comportament i la utilització adequada del material i dels estris del menjador.**
* **Promoure els aspectes socials i de convivència dels àpats, amb coordinació amb la família (educació per a la convivència i a la responsabilitat).**
* **Planificar activitats de lleure que equilibrin el joc actiu i la relaxació, i que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment d’hàbits socials i culturals sobre alimentació (educació per a l’oci).**

1. **INTRODUCIÓ I OBJECTIUS GENERALS**

***Quins objectius es volen assolir?***

1. **ESTRUCTURA BÀSICA DEL SERVEI DE MENJADOR**
   1. **Usuaris/es**

***Qui pot utilitzar el servei de menjador?***

* 1. **Instal·lacions**

***On està ubicat el menjador? De quins espais disposa? Especificar la capacitat de les instal·lacions.***

* 1. **Preu i pagament dels menús**

***Quin és el preu del servei i el mètode de pagament?***

* 1. **Gestió**

***Qui és el responsable de la gestió del menjador? (Consell Comarcal, Ajuntament o AMPA)***

***Quina entitat o institució hi col·labora?***

***Quines tasques fa cadascú?***

* 1. **Contractació del personal**

***De qui anirà a càrrec la contractació de personal? Especificar el nombre de persones contractades, el lloc de treball i els requisits d’accés al lloc de treball.***

* 1. **Neteja de les dependències**

***Qui s’encarrega de la neteja de les instal·lacions?***

1. **ELABORACIÓ I PREPARACIÓ DEL MENJAR**

***Qui elabora el menjar?***

* ***NOM DE L’EMPRESA:***
* ***ADREÇA:***
* ***TELÈFON:***
* ***NIF:***
* ***DURADA DEL CONTRACTE:***

***\*En cas de càtering: quin és el procés de recollida i trasllat del menjar? Com es prepara un cop arriba a l’escola?***

1. **ELABORACIÓ DELS MENÚS**

***Qui elabora i supervisa els menús (empresa o professional)? Segueixen les recomanacions de l’Agència de Salut Pública de Catalunya?***

**En el menús s’han d’identificar els possibles al·lèrgens.**

**Adjuntar proposta de menús. (ANNEX 1)**

1. **FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR**
   1. **Assistència al menjador escolar**

***Com es registra l’assistència al menjador escolar? Especificar els passos que se segueixen cada dia per comunicar el nombre d’alumnes a l’empresa que elabora el menjar i als monitors del servei de menjador.***

* 1. **Horari i descripció de les activitats**

***Quin és l’horari del menjador? Com s’organitza l’espai de temps del migdia?***

* 1. **Activitats de lleure**

***Quines activitats es porten a terme abans i/o després de l’àpat?***

* 1. **Hàbits i normes del menjador escolar**

**Per acompanyar els valors de la responsabilitat i l’autonomia en l’entorn del menjador escolar, cal tenir presents algunes consideracions:**

* **Implicar els infants. Encarregar-los tasques al voltant dels àpats, adequades a la seva edat.**
* **Permetre i fomentar la presa de decisions dels infants.**
* **Acompanyar els infants en la presa de decisions per tal que siguin coherents amb les responsabilitats adquirides i conseqüents amb les decisions preses.**
* **Confiar en els infants i en la seva capacitat per dur a terme les responsabilitats assumides.**

**El menjador és un espai adequat per reforçar una sèrie d’hàbits que s’aprenen a casa:**

* **Incorporar de manera progressiva nous aliments i preparacions dins del procés d’educació del paladar i del plaer de menjar.**
* **Potenciar comportaments i habilitats que facilitin destresa i actituds correctes per comportar-se a taula, com per exemple:** 
  + **Seure adequadament.**
  + **Utilitzar el tovalló i els coberts de manera adequada.**
  + **Menjar de manera tranquil·la i mastegar a poc a poc trossos petits d’aliment.**
  + **Parlar amb un to de veu suau.**

***Especificar els hàbits que es volen adquirir i les normes de conducta.***

* **Fomentar hàbits d’higiene:**
  + **Rentar-se les mans abans i després de cada àpat.**
  + **Manipular higiènicament els aliments.**
* **Desenvolupar activitats que permetin als infants identificar els aliments i la procedència, així com la gastronomia autòctona en relació amb la producció, les tradicions, les celebracions... Aquestes activitats poden constituir un punt de partida per a l’educació cap a models agrícoles i alimentaris més justos i sostenibles.**
* **Afavorir els aspectes de convivència i de relació social de l’acte de menjar.**
* **Promoure l’autonomia i la responsabilitat en els processos que es desenvolupen en l’entorn del menjador (parar i desparar taula, servir-se o servir els altres companys, etc).**

***Agència de Salut Pública de Catalunya***

* 1. **Orientacions per als alumnes que es queden a dinar**

***Com s’ha de notificar que un alumne necessita el menú de règim? Quan poden sortir els alumnes del menjador? I si un alumne no pot consumir un aliment, ha de notificar-ho amb certificat mèdic? Els alumnes han de col·laborar en les tasques del servei de menjador? En quines?***

* 1. **Sortides en horari del temps del migdia**

***Com es gestionen les sortides en horari de migdia?***

* 1. **Autoritzacions a medicaments**

***Com es gestionen les autoritzacions a medicaments?***

* 1. **Protocol d’accidents**

***En cas d’accident, incidència o emergència, quins protocols es seguiran, a qui s’avisarà i telèfons de contacte?***

* ***Malaltia o accident lleu***
* ***Accident greu.***
  1. **Comunicació amb les famílies**

***Com es realitza la comunicació amb les famílies?***

**S’adjunta exemple de l’informe individual de cada alumne. (ANNEX 2)**

* 1. **Comunicació amb l’escola**

***Com es realitza el traspàs d’informació diari entre els monitors/es i els/les mestres?***

1. **FUNCIONS DEL PERSONAL DE MENJADOR**
   1. **Coordinador/a de menjador**
   2. **Monitors/es**
   3. **Cuiner/a**
   4. **Personal de neteja**

***Quines tasques ha de realitzar el personal de menjador? Especificar les funcions, l’horari i la quantitat de treballadors de cada grup.***

1. **AJUTS MENJADOR ESCOLAR**

***Es contemplen els ajuts de menjador escolar? Quin tipus d’ajut? Quins alumnes poden accedir-hi?***

1. **COORDINACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR**
   1. **Comissió de menjador**

***Existeix una comissió de menjador que supervisi i coordini el servei? Qui són els membres i quines funcions realitza la comissió?***

* 1. **Inspecció Anual**

***Qui fa la inspecció anual de les instal·lacions?***

1. **PLANS DE CONTROL**

**Un monitor de menjador és el responsable de realitzar els autocontrols (encara que hi hagi un responsable, és convenient que un altre monitor també en tingui coneixement).**

* 1. **Pla de control de l’aigua**

**Punts d’aigua: aixeta de la cuina, aixeta del lavabo i font del pati. El menjador consta d’XX punt d’aigua, XX aixeta que s’utilitza per agafar l’aigua per la neteja i per agafar l’aigua de beure. L’aigua és directa.**

**Es comprova setmanalment el nivell de clor lliure de l’aigua (en cas d’obtenir resultats desfavorables, la freqüència serà diària fins que sigui favorable diverses vegades) mitjançant un mesurador XXX amb reactius XXX i XXX per poder comprovar el Clor lliure. Dosis per comprovar-ho: XXX gotes de reactiu (indicar quin) i XXX gotes de reactiu (indicar quin). Els valors han d’estar entre 0,2ppm i 1ppm. En cas que els valors estiguin alterats, la monitora del menjador avisarà l’Ajuntament de XXX (responsable de la xarxa pública) i s’evitarà que els alumnes beguin d’aquesta aigua.**

**Es disposa d’un full de registre per anotar els controls (ANNEX 3).**

* 1. **Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment**

***Cal especificar com es diferencia el material de zones netes del de zones brutes, emmagatzemant-los de manera que no contactin entre ells.***

***Per exemple, baietes blaves per la cuina, vermelles pels serveis higiènics i d’un altre color pels cubells d’escombraries. Eixugant-les entre ús i ús. Escombra, recollidor i pal de fregar diferenciats per zones (enganxant una etiqueta al mànec), etc.***

***Les dosis i les temperatures d’aplicació del producte han de complir les indicacions de les fitxes tècniques dels productes utilitzats. Cal especificar la dosi i temperatura d’ús, en cada punt.***

**Superfície de neteja, equipaments i estris (plats, gots i coberts)**

**Es netegen amb un rentaplats automàtic una vegada finalitzat el servei. El detergent utilitzat és de XXX i abrillantador XXX. Es netegen entre XXX i XXX graus. S’utilitza aigua XXX**

**Cubetes de menjar dels contenidors isotèrmics**

**Es netegen, de forma manual primer (es passa un fregall i una baieta) i després en el rentaplats, diàriament una vegada finalitzat el servei. El detergent utilitzat és XXX. S’utilitza aigua XXX.**

**El terra**

**Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. S’escombra i es frega. Per fregar s’utilitza un cubell i un pal de fregar. El detergent utilitzat és XXX i lleixiu XXX. S’utilitza aigua XXX.**

**Les taules**

**Es netegen diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX i el desinfectant és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

**Setmanal o mensualment, es netegen les taules per sota.**

**Superfícies de treball/taulells**

**Es netegen diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua calenta.**

**Pica**

**Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baixeta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc de detergent i XXXcc de lleixiu/desinfectant per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

**Microones**

**En cas que s’utilitzi, es neteja al final del servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

**Rentaplats**

**Es neteja diàriament una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

**Al final de la setmana, després de la neteja habitual, es realitza neteja a fons amb XXX. La dosis és XXXcc. S’utilitza aigua calenta.**

**Armaris**

**Es netegen setmanalment (...) una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

**Nevera**

**Es neteja setmanalment (...) una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

**Congelador**

**Es neteja mensualment (...) en dies no lectius o en moments que els alumnes no estan al centre, aprofitant que no hi ha mostres alimentàries. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

**Armari calent**

**Es neteja setmanalment amb una baieta, amb pocs detergents.**

**Material de neteja**

**Els materials de neteja i detergents es guarden en un armari que no és accessible pels alumnes (tancat en clau). Els detergents utilitzats per la neteja els proporciona XXX.**

**Altres elements a netejar**

**Recipient o moble on es guarden els utensilis de cuina (cullerot, cullera, pinces, tisores...). Es neteja setmanalment una vegada finalitzat el servei. Es passa un fregall i una baieta. El detergent utilitzat és XXX. La dosis és XXXcc per litre d’aigua. S’utilitza aigua XXX.**

***Afegir elements que faltin (resta de mobiliari, material de neteja, rentaplats, davantals i/o bates...)***

**Abans de començar el servei es revisa la neteja de totes les zones i es torna a netejar el material que es trobi brut.**

**Es disposa de les fitxes tècniques dels productes de neteja i desinfecció que s’utilitzen. Es disposa d’un full de registre per anotar els controls (ANNEX 4).**

* 1. **Pla de control de plagues**

**Es guarda la documentació que entrega l’empresa de plagues.**

**Es comproven visualment els aspectes següents:**

* **Estat de neteja dels locals i les barreres físiques. Freqüència: diari.**
* **Estat de manteniment dels locals i les barreres físiques. Freqüència: diari.**
* **Integritat de les barreres. Freqüència: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
* **Presència d’insectes o rosegadors a les trampes o altres indicis de plagues.   
  Freqüència:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Es disposa d’un full de registre per anotar els controls (ANNEX 5).**

* 1. **Pla de formació i capacitació del personal**

**L’equip de treballadors accepta el compromís personal d’aplicar les pràctiques d’higiene següents:**

* **Compliment de la higiene personal (higiene corporal, rentat de mans, indumentària, etc).**
* **Absència de símptomes, lesions o malaltes per part dels treballadors. Evitant repercutir en la seguretat alimentària.**
* **Compliment dels bons hàbits higiènics (no fumar, etc) del personal i llurs manipulacions dels aliments (estiba de productes, etc).**

**Es disposa d’un full de registre per anotar els controls (ANNEX 6).**

* 1. **Pla de control de proveïdors i traçabilitat**

**Cubetes de menjar dels contenidors isotèrmics**

**El menjar el fa una empresa de càtering i es va a buscar amb contenidors isotèrmics. En cada contenidor hi ha xxx cubetes tapades on hi ha dipositat el menjar. Quan arriba el menjar es comprova la temperatura. La temperatura ha de ser superior a 65 graus pel menjar calent i inferior a 8 graus pel fred.**

**Per mesurar la temperatura s’utilitza un termòmetre de menjar digital XXX.**

**Es comprovarà el bon funcionament del termòmetre comprovant que està ben guardat, que té piles i comparant la temperatura amb la d’un altre termòmetre.**

* 1. **Pla de control de temperatures**

**Nevera**

**Tots els aliments amb línia freda han d’anar a la nevera. Els dies que s’han de posar aliments a la nevera es controla la temperatura de la nevera, que ha d’estar a 4ºC.**

**Per mesurar la temperatura de la nevera s’utilitza un termòmetre.**

**Congelador**

**S’hi guardaran les mostres diàries de menú testimoni. Ha d’estar a una temperatura de -18ºC com a mínim. Per mesurar la temperatura del congelador s’utilitza un termòmetre.**

**Armari calent**

**L’armari calent ha de disposar de termòmetre que estigui situat a l’exterior, fàcilment visible i la temperatura ha d’arribar als 70ºC per aconseguir que el menjar es mantingui a 65ºC.**

**Es disposa d’un full de registre per anotar els controls de temperatures (ANNEX 7).**

* 1. **Pla de control d’al·lèrgens**

**.**

**Es tenen en compte les mesures que garanteixen la separació i la identificació de les matèries primeres al magatzem:**

* **Els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies s’emmagatzemen en contenidors tancats i separats de la resta d’aliments.**
* **Els productes s’emmagatzemen en els seus envasos originals o es transvasen en altres recipients en condicions adequades d’higiene i d’estanquitat i, mantenen totes les seves dades identificatives (etiquetes).**
* **Els productes en pols o líquids (farina, salses...) es manipulen amb cura i es tanquen bé per evitar vessaments accidentals.** 
  1. **Pla de control de residus**

**Hi ha un cubell d’escombraries tapat per a cada tipus de residu (plàstic, orgànic, paper, rebuig i vidre) i s’obre amb pedal de peu. La mida del contenidor ha de ser proporcional al volum de residus que es generen al menjador. Cada dia la monitora retira les escombraries, una vegada finalitza el servei.**

* 1. **Altres procediments**

**Mostra menú testimoni**

**Es recullen 200g/ml de cada plat, l’equivalent a una ració i es guarden 7 dies en congelació, correctament etiquetat (per exemple: es posa el dia de la setmana o la data amb un retolador permanent).**

**Instrucció de mesura del clor**

**S’escriu de manera entenedora el procediment de mesurar el clor.**

**Contrastació dels termòmetres**

**Es comparen dos termòmetres posant-los per exemple a la nevera i comprovant-ne el resultat. Si la diferència és inferior a un grau, es considera correcte però si és superior, se substitueix el termòmetre que no funciona correctament per un de nou.**

* 1. **Comprovació dels plans de control**

**Cada mes es realitzarà un seguiment i es comprovarà que es segueixin tots els plans de control:**

* **El Pla de control de l’aigua**
* **El Pla de neteja i desinfecció i Pla de manteniment.**
* **El Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat**
* **El Pla de control de temperatures**
* **Les mostres de menú testimoni.**
* **El tractament de residus.**

**La persona responsable de la comprovació serà el/la director/a de l’escola.**

**Les comprovacions es realitzaran in situ i es disposarà d’un full de control (ANNEX 8) on s’anotarà si les comprovacions dels Plans són correctes i si hi ha incidències. Si hi ha alguna incidència la directora de l’escola avisarà al responsable de la gestió (Consell Comarcal, Ajuntament o AMPA).**