



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER PRESTAR EL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA SANT ESTEVE DE GUIALBES**

### **1. Funcionament general del servei de menjador**

A les 9:10 h un membre de direcció va a totes les classes a buscar les llistes a on hi ha el nombre d'assistents de menjador, i les porta al cuiner.

En el cas d'alumnes que per motius diferents no hagin arribat a l'escola abans de les 10:00 h i volen utilitzar el servei de menjador, cal que informin via telèfon o correu electrònic a l'escola.

Cal que a les llistes quedin detallats els tipus de menús demanats: menú mensual, menú ovolactovegetarià i menú halal; i menú sense gluten o menú sense proteïna de la llet, si s'escau.

### **2. Dotació de personal, funcions i requisits professionals**

#### 2.1. Dotació de personal

CUINER/A

1 cuiner/a

MONITORATGE

El nombre de persones que formen part de l'equip de monitors dependrà del nombre d'alumnes que faran ús del menjador escolar. La capacitat màxima a les instal·lacions és de 47 persones.

D'aquests monitors un tindrà el càrrec de monitor/a coordinador/a. A més a més hi haurà d'haver el coordinador/a entre l'empresa de monitoratge, l'Ajuntament i l'escola.

Per garantir la seguretat, l'atenció educativa i el correcte funcionament del servei de menjador, l'empresa haurà de complir, com a mínim, amb les següents ràtios de monitoratge en funció del nombre d'alumnes assistents:

<b>Etapa Educativa</b>	<b>Ràtio màxima (Alumnes per monitor/a)</b>
<b>Educació Infantil (I3, I4, I5)</b>	1 monitor/a per cada 15 alumnes o fracció



AJUNTAMENT DE VILADEMULS

<b>Educació Primària (de 1r a 6è)</b>	1 monitor/a per cada 25 alumnes o fracció
---------------------------------------	---

D'aquests monitors, un tindrà el càrrec de monitor/a coordinador/a.

També hi ha d'haver una persona de l'empresa que faci la coordinació entre el monitoratge, el personal de cuina, la direcció de l'escola i l'Ajuntament. Aquesta persona ha d'estar contactable per poder atendre les incidències que es puguin produir i poder donar resposta o solució a aquestes incidències.

L'empresa té l'obligació de substituir qualsevol membre del personal (monitors/es, cuiner/a o coordinador/a) en cas de baixa mèdica, permís o absència. El termini màxim per cobrir una absència imprevista serà d'1 hora des de l'inici del servei, garantint que en cap moment es rebaixaran les ràtios establertes.

## 2.2. Funcions

### CUINER/A

Compra dels aliments als proveïdors acordats amb l'Ajuntament, valorant com a prioritat els productes de proximitat. Fer les comandes als proveïdors.

Diàriament, ha d'elaborar els àpats dels infants de l'escola seguint els menús i indicacions establertes per la dietista que elabora els diferents menús de l'escola, seguint les adaptacions dels menjars per al·lèrgies o intoleràncies. Ha de realitzar els registres higienicosanitaris i de traçabilitat necessaris i obligatoris segons la normativa vigent. Recollir i netejar la cuina.

### MONITORATGE

L'hora de menjador es divideix en dues parts: l'hora en què l'alumnat menja i l'estona en què l'alumnat està al pati.

### DINS EL MENJADOR:

1. Recollir l'alumnat segons el seu torn de dinar.
2. Acompanyar-los en la rentada de mans de forma ordenada.
3. Acompanyar-los a entrar al menjador de forma ordenada i en un clima de silenci, ordre i respecte als companys i a l'entorn, mentre cadascú s'asseu al lloc assignat.
4. Mentre duri el dinar, ajudar als infants en l'adquisició d'hàbits i actituds correctes al menjador, promoure el bon clima de conversa i atendre les necessitats puntuals dels nens. Si s'escau, ajudar a algú en cas que ho necessiti, sempre però intentant potenciar el màxim el seu grau d'autonomia, i permetent així el seu creixement personal.



AJUNTAMENT DE VILADEMULS

5. Quan l'alumne hagi acabat de menjar, recollirà el seu plat, coberts i got, i els deixarà al lloc assignat, en el cas dels més petits ajudar-los a fer-ho.
6. De la manera més ordenada possible, anar a rentar les mans (ajudant o aconsellant si s'escau) i els qui vulguin anar a rentar-se les dents.
7. Acompanyar l'alumnat al pati.
8. Si hi ha alguna necessitat específica al menjador és responsabilitat dels monitors fer el que calgui per agilitzar el servei de menjador.
9. Vetllar per la neteja de les taules i del menjador en general, d'acord amb les normes sanitàries i d'higiene vigents.

#### FORA DEL MENJADOR:

1. Ajudar i estar al cas dels alumnes que es queden al pati fent joc lliure.
2. Vetllar pel bon clima al pati i dinamitzar els jocs dels alumnes.
3. Vigilar els infants de forma integral.
4. Proporcionar als nens els jocs necessaris per al seu lleure (pilotes, cordes, gomes, bales, pales, galledes...). Tenir cura d'aquest material, de la seva recollida i de la seva neteja.
5. Vetllar perquè predomini l'harmonia al pati.
6. Vetllar perquè l'ús que es fa del material i dels espais ocupats (inclosos els WC) sigui el correcte i es deixin recollits i nets després de la seva utilització.
7. Gestionar els conflictes que es presentin.
8. Si cal, hi ha uns fulls d'incidència que cal omplir i signar. Un cop fet el full d'incidències, el monitor el passarà al tutor de l'alumne perquè disposi de la informació i se'n farà un registre. Si hi ha una incidència es farà arribar la informació a les famílies, bé de forma oral (personalment o per telèfon) o per escrit, fent còpia de la incidència. El protocol a seguir en cas d'incidència es detalla en el *Pla de funcionament del menjador*.
9. Escriure un informe personal a final de cada trimestre.
10. Omplir un informe diari pels alumnes de I3 durant el primer trimestre.
11. Dedicar un temps de coordinació setmanal entre l'equip de monitors i la direcció de l'escola, contemplat dintre l'horari del personal contractat.

### 2.3. Requisits professionals

#### CUINER



AJUNTAMENT DE VILADEMULS

El cuiner ha de tenir el títol de CFGM de tècnic en cuina i gastronomia i experiència mínima d'un any en un lloc similar (no es valoraran candidatures amb experiència només com a ajudant de cuina). Ha de tenir el certificat de manipulació d'aliments vigent. Ha de tenir un bon nivell de català i haver presentat el certificat negatiu de delictes sexuals.

Cal que sigui respectuós/a amb la comunitat educativa. Persona organitzada, empàtica i resolutiva, que sàpiga treballar en equip, amb capacitat per treballar sense supervisió i amb facilitat pel tracte amb els infants. Tenir cura de les instal·lacions i del material.

L'empresa ha de cobrir la suplència d'aquest lloc de treball en cas que sigui necessari.

## MONITORATGE

El personal de monitoratge ha d'estar en possessió del títol de monitor de lleure vigent. Ha de tenir una experiència mínima d'un any en activitats de lleure. Ha de tenir el certificat de manipulació d'aliments vigent. Ha de demostrar un bon nivell de català i haver presentat el certificat negatiu de delictes sexuals.

### 2.4. Altres funcions

L'empresa també es fa responsable de tenir disponible la documentació que dona compliment a l'APPCC (Anàlisi de Perill de Pràctiques Correctes d'Higiene), que es requereix per complir la normativa legal del menjador escolar per tal que les inspeccions sanitàries siguin favorables.

### **3. Organització del servei i *Pla de funcionament del menjador***

Els torns de menjador i la distribució dels espais estaran condicionats pel *Pla de funcionament del menjador*.

### **4. Projecte educatiu i de lleure i programació d'activitats**

El projecte educatiu i de lleure que dugui a terme l'empresa ha de ser específic per l'escola i s'ha d'adequar al projecte educatiu del centre, amb la finalitat que durant l'espai del menjador es doni continuïtat a la pràctica pedagògica del centre escolar.

### **5. Calendari de prestació del servei de menjador**

Es prestarà el servei de menjador de dilluns a divendres des de l'inici del curs escolar i fins a final de curs. Els dies festius es determinaran en el *Pla de funcionament del menjador*, que tindrà una vigència anual, des del mes de setembre fins al mes de juny de l'any posterior.

Vilademuls, a la data de la signatura digital