

Pla de funcionament del Menjador de l'Institut l'Alzina per al curs 2019-2020

Els menjadors són un servei de caràcter opcional per a les famílies que els centres escolars ofereixen. L'Escola Ferran i Clua gaudeix d'unes instal·lacions adients i de cuina pròpia. L'Institut Alzina rep els alumnes provinents del Ferran i Clua i no disposa de cuina pròpia ni de menjador. En un futur, tots dos centres compartiran espais i objectius. Per tant, ens ha semblat coherent iniciar des d'ara la col·laboració fent que els nostres alumnes comparteixin el servei del menjador. I a més ens facilita poder ajustar el preu del servei al preu públic marcat pel Consorci d'Educació.

Aquest pla de funcionament va ser aprovat per ambdós consells escolars (de l'Escola Ferran i Clua i de l'Institut l'Alzina) a finals del curs 17-18.

Com funcionarà el servei de menjador?

- Els menjars s'elaboraran a la cuina de l'Escola Ferran i Clua. S'hi afegirà un torn extra per l'alumnat de l'Alzina, que començarà un cop els alumnes de cicle superior de l'escola ja estiguin jugant al pati, havent dinat. En acabar les classes(a les 14:40h) l'alumnat de l'Alzina es reunirà a la sala de guàrdia. Els monitors de menjador passaran llista (cal un control estricte de l'assistència). Seguidament seran acompanyats per un monitor fins al menjador. Un cop finalitzat l'àpat (aproximadament a les 15:15h), seran acompanyats altre cop a l'Alzina i romandran a la biblioteca aquells alumnes les famílies dels quals ho hagin demanat (fins a les 16:30, acompanyats per un monitor). Les i els alumnes que tinguin autorització per sortir de l'institut en acabar el dinar marxaran cap a casa.
- En cas que en passar llista diària de l'alumnat que es queda al servei de menjador, o servei de biblioteca, si es detecta que un alumne falta, no havia faltat durant el matí ni tampoc havia avisat que no es quedaria al menjador (i per tant, no es coneix la causa de la seva absència), des de secretaria enviarem immediatament un tokapp a les famílies afectades. Les famílies han de saber que si no avisen els cobraran igualment la matèria primera.
- Les i els alumnes de l'Alzina mantindran en tot moment una actitud correcta i silenciosa, respectant en tot moment les classes i les dinàmiques de l'escola.
- Si durant el període comprès entre 14:40 i 16:00 algun/a alumne/a que utilitza el servei de menjador infringís les normes de convivència o fes un ús inapropiat dels materials o les dependències del centre, els monitors i monitores hauran de remetre comunicació escrita a la coordinadora del servei de menjador per tal que es puguin vehicular les actuacions pertinents. Durant aquest període de temps l'alumnat usuari del servei de menjador està sota supervisió i responsabilitat del personal de l'empresa "COM A CASA" Menjadors Escolars.
- El servei de vigilància del menjador el realitzen monitors qualificats contractats per l'empresa "[COM A CASA" Menjadors Escolars](#)". En aquesta empresa elaboren i serveixen productes cuinats amb matèries primeres de màxima qualitat, de productors i proveïdors ecològics i de proximitat i comerç just i sempre garantint una alimentació saludable i un control nutricional integral. Des de les direccions de l'Escola Ferran i Clua i de l'Institut L'Alzina vetllarem per tal que els menús escolars siguin variats, equilibrats i estiguin adaptats a les necessitats de cada grup d'edat.
- Al setembre abans de l'inici de cada curs es reuniran representants de l'escola, l'institut i <https://comacasamenjadors.cat/> per coordinar els recorreguts i establir controls per assegurar la concreció i el desplegament d'aquest pla. Així com revisar-ne la vigència i proposar mesures de



millora si s'escauen.

Com contractaran el servei de menjador les famílies? Com es faran els pagaments?

- Les famílies rebran la informació necessària en fer la matrícula, així com l'imprès de sol·licitud del servei de menjador amb les instruccions de pagament i el full de salut. L'empresa Fundació Futur garantirà que s'ofereixin diferents menús que contemplin la diversitat d'opcions de la societat actual (a més dels menús que tinguin en compte les diferents al·lèrgies alimentàries i malalties com la celiaquia). El preu i les condicions del menjador seran les ja acordades entre el Ferran i Clua i l'empresa <https://comacasamenjadors.cat/> "COM A CASA" Menjadors Escolars.
- El preu del menjador per als usuaris habituals és de 6,20€/dia.
- Els usuaris han d'emplenar el full d'inscripció de la Fundació Futur [Inscripció al menjador curs 18-19](#) i entregar-lo a la secretaria de l'Institut L'Alzina
- Tots els usuaris han d'emplenar la fitxa d'inscripció al menjador, fins i tot l'alumnat que en fa ús ocasionalment. Poden entregar la fitxa a secretaria de l'Institut L'Alzina a inici de curs o bé abans de les deu del matí del primer dia que hagin de quedar-se.
- El preu del menjador és 6.20 € per als alumnes que es queden de dilluns a divendres; 6,35€ per als qui es queden de 2 a 4 dies per setmana; 6,80€ per als qui es queden eventualment. I la devolució per dia avisat és la mateixa que tenen a Ferran i Clua, és a dir, 3,10 €.
- Respecte al protocol d'avisos per a les famílies, si han de venir al menjador esporàdics o faltar per malaltia o per altres motius, s'ha d'avisar a l'AFA de Ferran i Clua abans de les 10 hores del mateix dia. La Coordinadora es diu Marina. El mail per avisar és: menjadorferraniclua@gmail.com El telèfon: 933408382 (hi ha l'opció de deixar missatge al contestador) i el mòbil 661004249. El pagament es pot fer domiciliat o bé en per transferència o amb targeta al datàfon de l'AFA del Ferran i Clua en horari de matí (de dilluns a divendres, de 9:10 a 10:00 i de tarda de dilluns a dijous de 16:30 a 17:30h).
- En cas de sortida de tot el dia organitzada per l'institut, l'alumnat que tingui ajut menjador i l'alumnat usuari del servei de menjador rebran automàticament un pícnic el dia de la sortida. L'Institut l'Alzina comunicarà amb antelació quins seran els dies de sortida i a quins cursos afectarà per poder preparar els pícnic. Compartirem amb Marina Tabares i Marta Valldeoriola el calendari d'activitats i sortides de l'Institut L'Alzina.
- Aquest curs 19-20 les famílies seran informades dels canvis en el funcionament del menjador via tokapp i notícia a la pàgina web (en el moment de formalitzar la matrícula interna encara no estan aprovats els documents marcs d'aquest acord).
- En cas que es revisi el preu del servei de menjador, en cap cas podrà ser superior al preu màxim fixat cada inici de curs pel Departament d'Ensenyament i el Consorci d'Educació de Barcelona
- L'Institut rebrà per finestreta les sol·licituds de menjador (model de "COM A CASA" Menjadors Escolars) i les sol·licituds de domiciliació. L'institut avisarà per Tokapp si falta algun alumne en moment de passar llista diàriament, i parlarà amb les famílies en cas de mal comportament d'algun alumne/a. Fundació Futur es farà càrrec dels cobraments i les gestions econòmiques necessàries



directament amb les famílies. La forma de cobrament habitual serà la domiciliació bancària i també es permetrà el pagament amb les targetes solidàries (amb datàfon). Una persona de l'empresa "COM A CASA" Menjadors Escolars es desplaçarà diàriament al Ferran i Clua per a fer cobraments i resoldre les incidències que es puguin presentar. L'import del servei escolar de menjador s'haurà d'abonar íntegrament pels/per les usuaris/àries d'aquesta prestació, llevat dels/de les alumnes que tinguin dret a la prestació gratuïta

- La direcció de l'Institut L'Alzina elaborarà la relació nominal d'alumnes que tinguin dret a la gratuïtat del servei escolar de menjador o bé que siguin receptor dels ajuts menjador (de 3 o 6 euros) i la comunicarà a l'empresa Fundació Futur.
- Diversitat de menús: L'empresa encarregada del servei de menjador ha de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. En el cas que el nombre de diferents menús dificulti de manera important la gestió del menjador escolar del centre, en el marc del consell escolar, s'han de buscar adaptacions i oferir un màxim de quatre menús que donin resposta a les demandes més significatives o dels col·lectius amb més representació.

Menjar és una activitat valuosa i que forma part de la vida. Per tant, com a centres educatius, pensem que cal incidir en aspectes transversals.

Objectius a aconseguir:

- Que els nois i noies efectuïn automàticament els processos de neteja i ordre personal sense la presència i la pressió constants dels monitors.
- Que els nois i noies desenvolupin en equip i amb destresa totes les responsabilitats del menjador (servir aigua, netejar taules...)
- Que els nois i noies mengin tranquil·lament, sense presses
- Que els nois i noies argumentin la importància que té, per a la salut, menjar de tot i de manera equilibrada
- Que els nois i noies estableixin relacions senzilles entre salut, higiene i menjar, que s'apropin al concepte de dieta equilibrada (vigilar l'excés de dolços, de greixos; tenir en compte la importància de les verdures i les fruites i la importància del descans després de dinar...)
- Que els nois i noies expressin afecte i actitud comunicativa vers els companys i companyes, i els monitors i monitores (cridar-se pel nom, manifestar bons sentiments...)
- Que els nois i noies s'esforcin a ser tolerants entre ells i a evitar les discussions, que valorin el diàleg com a element de solució de conflictes, i manifestin respecte pels companys o companyes del sexe oposat i pels infants més petits
- Que els nois i noies manifestin una actitud d'acceptació, de col·laboració i de responsabilitat en els serveis i les tasques col·lectives del menjador (netejar taula, recollir el material...)
- Que els nois i noies siguin exigents i autoexigents en les responsabilitats assumides i expressin satisfacció per la feina ben feta, ben acabada.

