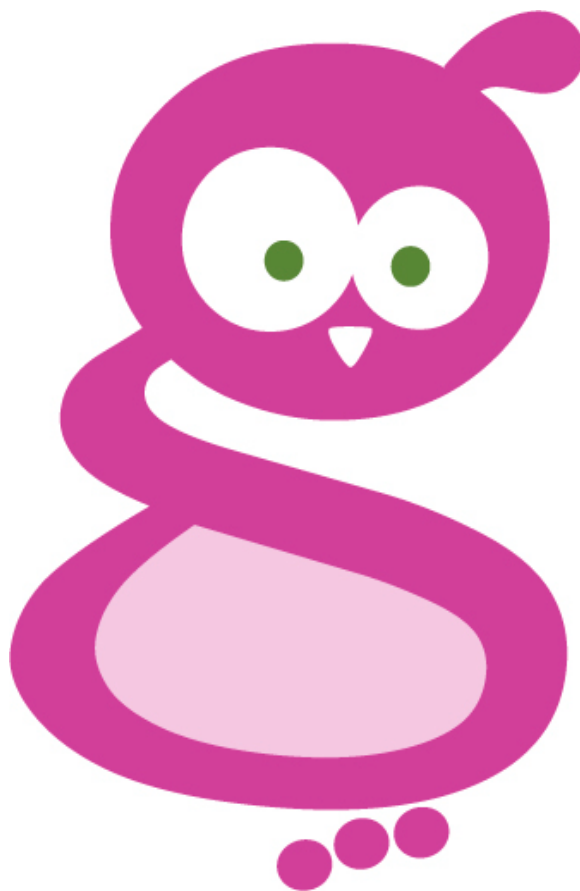


PROJECTE EDUCATIU DEL MENJADOR ESCOLAR



Centre	CEIP Pare Gumilla	Codi	46002741
Adreça	Casto Montblanch, 19	Tel	962977129
Localitat	Càncer	Comarca	Ribera Alta
Director	Gaspar Linares Lluch	Encarregada	M^a Carmen Argente Albadalejo

1. Objectius a desplegar
2. Activitats
3. Horaris
4. Equip pedagògic
5. Organització i agrupament de l'alumnat
6. Infraestructura
7. Pressupost econòmic
8. Seguiment i control d'objectius i activitats del pla
9. Relació de 20 menús-tipus
10. Normes de funcionament del menjador Escolar

1. OBJECTIUS A DESENVOLUPAR

1.1. En educació alimentària: conceptes, procediments, actituds.

Conceptes:

- Ensenyar als alumnes a menjar correctament

Procediments

- Ensenyar-los a seure's correctament en taula.
- Aprendre a servir els aliments als seus companys de taula.
- Aprendre a utilitzar correctament els coberts.
- Aprendre a seure's amb correcció i no molestar als demés.

Actituds

- Acostumar-los a rentar-se les mans abans i després de dinar.
- Habituar-los a menjar sense pressa i a mastegar bé.
- Acostumar-los a utilitzar el tovalló.
- Valorar la importància de raspallar-se les dents després de menjar.

1.2. En educació del temps lliure: conceptes, procediments, actituds

Conceptes:

- Conèixer tota mena de jocs lliures i dirigits.
- Conèixer els plats típics de la Comunitat Valenciana.
- Jocs i costums populars i tradicionals.
- Projeccions de pel·lícules i documentals apropiats a la seua edat.
- Jocs recreatius i pedagògics.

Procediments:

- Practicar jocs populars.
- Realització de jocs lliures i dirigits.
- Veure programes seleccionats de televisió.

Actituds:

- Valoració d'actituds positives i de col·laboració dins del grup.

2. ACTIVITATS.

2.1. En educació alimentària: conceptes, procediments, actituds.

Conceptes:

- Valor nutritiu dels aliments.
- Conèixer les malalties derivades d'una mala alimentació.
- Hàbits digestius, alimentaris i higiènics.
- Distingir primers i segons plats.

Procediments:

- Habituar a l'alumnat a manipular correctament els coberts i comportar-se correctament a la taula.
- Adquirir els hàbits alimentaris e higiènics necessaris.

Actituds:

- Valorar la repercussió d'una correcta alimentació en el desenvolupament del cos.

2.2. En educació del temps lliure: conceptes, procediments, actituds.

Conceptes:

- Jocs i esports.
- Drets i deures de l'alumnat.
- Importància de la lectura.

Procediments:

- Practicar jocs lliures i dirigits.
- Reconèixer la importància del compliment dels drets i deures de l'alumne.
- Fomentar l'hàbit lector.

Actituds:

- Fomentar hàbits socials d'ajuda als demés.
- Valorar la importància de la llibertat i el respecte als demés per aconseguir un ambient social positiu.

3. HORARIS.

3.1. D'alumnat comensal:

1r Torn	Activitats	2n Torn
13:00	Rentar-se les mans, fer files per taules, entrada al menjador, servei de dinar.	13:30
13:05	Dinar; llevar taula	13:35
13:35	Esplai; jocs dirigits; jocs lliures; activitats de classe; llegir, dormir (alumnat d'Infantil).	14:10
14:50	Retirada del material utilitzat i preparació per l'entrada a classe.	14:50

3.2. De professors i educadors:

3.2.1 Encarregat/Administrador

13h – 14h	<ul style="list-style-type: none"> - Fer l'horari convenient per a dur a terme el correcte funcionament del menjador. - Fonamentalment, de 13 a 14 hores, supervisarà que l'organització del dinar siga la correcta i passarà llista de comensals.
-----------	--

3.2.2 Professors i/o Educadors.

<ul style="list-style-type: none"> - L'horari de les educadores és de 13h a 15h. - Fer que es renten les mans, fer files, entrar, ... - Les educadores tenen un torn rotatiu per a atendre a l'alumnat en el menjador, vigilant i coordinant les activitats dins de la sala i en el pati. - Omplir les fitxes diàries d'hàbits i correcta alimentació de l'alumnat d'Educació Infantil, per al coneixement i seguiment per part de les famílies. - Fer que es guarde el material utilitzat i es preparen per a entrar a classe.
--

3.2.3 Del Personal de cuina: Cuinera i ajudant.

9:00 – 16:00	- S'encarrega d'elaborar el dinar de cada dia, així com de la neteja de la cuina.
12:00 – 16:00	- S'encarrega d'ajudar a la cuinera en la distribució i elaboració del dinar de cada dia, així com de la neteja del menjador. També prepararà les taules dels comensals.

4. EQUIPS PEDAGÒGICS.

Composició	Tasques atribuïdes
Director:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ És el màxim responsable del funcionament del menjador. ▪ S'encarrega de la coordinació de l'equip de gestió. En cap cas no podrà assumir les funcions d'Encarregat i /o Administrador. ▪ Executa els acords del Consell escolar respecte al menjador. ▪ Dirigeix les activitats d'àmbit educatiu. ▪ Autoritza i ordena els pagaments. ▪ Supervisa l'actuació econòmica i administrativa. ▪ Remet als òrgans superiors els informes i balanços.
Encarregada:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Té com a missió el tracte amb educadors, el personal de cuina i comensals. ▪ S'encarrega de l'administració comptable i del cobrament diari i mensual. ▪ Controla diàriament l'assistència de l'alumnat del menjador. ▪ Organitza el servei de menjar i l'inventari periòdic dels utensilis de cuina i la seua reposició.
Educahores:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Correspon als professors- educadores la vigilància durant els menjars i la realització d'activitats d'educació en el temps lliure amb els alumnes durant el temps anterior i posterior a les menjades.

5. ORGANITZACIÓ I AGRUPAMENT DE L'ALUMNAT.

5.1. A l'hora de dinar.

Donat que creiem que el Menjador Escolar deu ser un lloc de convivència i ajuda mútua de l'alumnat dins de l'àmbit escolar, la forma d'agrupament que es proposa és un agrupament heterogeni, és a dir, sense tenir en compte sexe, grup social, etc.

Com que l'espai resulta insuficient per a acollir en 140 m² a tot l'alumnat de Menjador, hem decidit fer dos torns per a dinar i garantir una millor atenció.

L'alumnat es distribueix en taules rectangulars de 6 unitats cadascuna i guardant aquesta distribució durant tot el curs excepte, potser, algun canvi que pogueren realitzar el educadors/es per a millorar el funcionament del Menjador o resoldre algun problema.

Cada taula disposarà d'un representant o cap de taula setmanal rotatiu que serà l'encarregat/ada de transmetre als educadors qualsevol problema que sorgisca. S'ocuparan de llevar els mantells i fer que les taules queden completament netes.

Els educadors/es, en col·laboració amb els caps de taula, vetllaran pel compliment de les normes següents:

- Els comensals deuran romandre seguts a les cadires en les seues taules respectives fins que acaben de dinar. Així mateix, no podran alçar-se sense permís dels educadors.
- Els comensals utilitzaran els tovallons de paper.

5.2 PER A LES ACTIVITATS D'OCI

Es procurarà que l'alumnat participe activament en les activitats programades i s'observarà que cap alumne o alumna quede exclòs o rebutjat.

Es fonamentarà l'espontaneïtat i la llibertat per triar jocs.

Es fomentarà l'esportivitat, la tolerància i l'ajuda mútua.

6. INFRASTRUCTURA

6.1. Instal·lacions

El CEIP Pare Gumilla, disposa d'un Menjador col·lectiu per a poder atendre les demandes de la seua població escolar.

Aquest establiment de periodicitat anual, es troba emplaçat dins de l'edifici del col·legi en un lloc preferencial per a la rebuda de tot tipus d'aliments i per a atendre, el millor possible, als xiquets i xiquetes que facen ús d'aquesta instal·lació.

El Menjador està situat a la part esquerra del corredor d'entrada per la porta principal i consta de tres parts:

Cuina: D'aprofitament 22 m², situada a l'esquerra de l'entrada principal al menjador. Té un xicotet rebost per a guardar els utensilis i productes més utilitzats en la preparació del menjar. Està orientada cap al sud i té dues finestres grans que il·luminen i airegen, al mateix temps que els seus enreixats la protegeixen de l'exterior. Es comunica amb el menjador pròpiament dit, per una porta (sols utilitzada pel personal que hi treballa) i una finestra.

Com a eines de treball important disposa d'un gran fogó amb forn doble que funciona amb gas propà (el dipòsit de les bombones està situat al pati, dins d'una caseta de seguretat), un rentaplats industrial, un escalfaplats, una màquina descalcificadora i d'osmosi i un calentador.

Rebost: D'aproximadament 20 m², situada enfront de la cuina, amb una finestra de ventilació, el suficientment alta i protegida per impossibilitar l'entrada de qualsevol animal. Té una doble finalitat, ja que servei per a emmagatzemar els productes que no es fan malbé i dels utensilis propis del menjador (plats, gots, ...) així com les eines de treball de la cuinera.

Cal remarcar que la instal·lació del gas ha sigut revisada i aprovada per la Conselleria de Indústria.

Menjador: Té aproximadament 140 m². Consta d'un corredor d'entrada emmarcat per la cuina i el rebost. Quan finalitza aquest passadís adquireix una forma més gran i quadrada.

Les 11 taules i 66 cadires de que disposa, estan situades preferentment al quadrat central on es troben 4 grans finestres (dos a cada part) d'il·luminació i ventilació. En el racó de la part dreta es troba el moble que conté la televisió, el vídeo, els jocs didàctics i tots els aparells de l'equip audiovisual. La pantalla de projecció és automàtica i està situada en el sostre de la part frontal.

6.2 MESURES DE SEGURETAT.

Les mesures de seguretat del menjador estan revisades periòdicament, tant els extintors d'incendis de la cuina i del menjador com la caseta-dipòsit de les bombones de gas propà. Així mateix, el pla d'evacuació del menjador, està referit dins del pla d'evacuació del Centre i es troba molt afavorit per tenir el menjador dues portes estratègicament situades en punts oposats que faciliten molt l'eixida de tot l'alumnat.

6.3 EQUIPAMENT

Com a recursos materials el Menjador disposa d'una càmera frigorífica, dos congeladors, un microones, una cambra col·lectiva, departaments per a utensilis particulars dels comensals (raspalls i pasta de dents, ...), dos matainsectes elèctrics, un escalfaplats, un armari per guardar el parament, un dipòsit amb 140 litres d'aigua mineralitzada pel sistema de l'osmosi...

Cal mencionar el pati, l'aula 5 i els vàters del col·legi, no com a instal·lacions pròpies del menjador sinó com a llocs utilitzats pels xiquets durant el període que resta després de menjar i l'hora d'entrada per la vesprada. Al pati es troben les instal·lacions esportives per a practicar diferents esports i a l'aula 5 es troben els llitets que utilitza l'alumnat d'Infantil per a dormir després de dinar.

8. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PLA

8.1. Composició de la comissió.

Director del Centre: Gaspar Linares Lluch	Representants pares/mares d'alumnat comensal: Mónica Penalva Simón Marién Penalva Simón Mónica Lloret Penalva Joaquín Ramón Cardona Carbonell
Encarregada / Secretària: M^a Carmen Argente Albadalejo	Representants dels mestres: Rosa M^a Ahullana Albelda

8.2. Previsió d'actuacions.

Són funcions de la Junta de Menjador les següents:

- Proposar la sol·licitud de l'autorització per al funcionament del menjador als Serveis Territorials d'Educació.
- Proposar el Pla anual del Menjador en els aspectes pedagògics, nutritius, administratius i econòmics on es veuran reflectits els objectius del Menjador, les activitats complementàries, les minutes i el pressupost anual. El Pla de menjador s'inclourà en la PGA i haurà de ser elaborat de manera que les activitats educatives

del Menjador no siguen un obstacle a les activitats de les tutories i de l'organització del Centre. Aquest pla serà remés als Serveis Territorials per a la seua aprovació.

- Supervisar l'administració dels fons del Menjador.
- Fixar el preu de la minuta dins dels límits marcats per la Conselleria d'Educació.
- Fixar els incentius corresponents.
- Realitzar el balanç econòmic en acabar el període de funcionament.
- Totes les accions que calga per al bon funcionament del Menjador.

REUNIONS:

La Junta de Menjador Escolar es reunirà, preceptivament, una vegada al trimestre (setembre, febrer i juny) de manera ordinària. Extraordinàriament, quan siga necessari. Haurà de donar compte, trimestralment, de la seua actuació al Consell Escolar, en els aspectes administratius, pedagògics i de nutrició.

9. RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS

Annex 1

Annex 1. PROPOSTA MENJADOR CURS 2009-2010

ALIMENTS	AMANIDES	PRIMER	SEGON	RACIONS	CONSELLERIA
VERDURES AMANIDES	Puré verdures Sopa verdures Amanides			+20	18-20
ARRÓS PASTA		Paella, Arròs en Tomaca Arròs al Forn Arròs a banda Macarrons Canelons Sopa de Pasta Fideuà Spaguettis		9	8-10
CREÏLLES		Bullit València Creïlles gratinades Estofat de creïlles Creïlles al forn Cassola de creïlles	Creïlles fregides Truita de creïlles	4-5	4-8
LLEGUMS		Llenties caseres Llenties verdura Cigrons Fessols		5	6-8
CARN			Pollastre (coca-cola, forn) Llom planxa Pit planxa millor que empanat Vedella Hamburguesa Companatge Pernil Rollets York	8	8-10
PEIX		Sopa de peix	Panga forn Lluç al forn amb tomaca Emperador estofat Bacallà al forn, al llimó Sepia encebà Bacaladilla rebossà Calamars italiana, salsa 1 dia= varetes, delícies, empanaetes	8	8-10
PRECUINATS				0-2	0-6
FREGITS				0-2	0-6
OUS			Truita creïlla Truita pernil Truita formatge Truita verdures Truita toynina	4	4-8
SALSES					0-6
LACTIS			Iogurt, Natilles Formatge	4 3-4	8-10
FRUITA FRESCA	Macedonia un dia al mes			16	16-20
FRUITA CONSERVA					0-2