



Sol·licitud i gestió de dietes dels alumnes

DEFINICIÓ DE DIETA

La dieta del servei de menjador, és el tractament dietètic de caràcter individual i personalitzat, per raons terapèutiques, per alimentació vegetariana, o pel compliment de preceptes religiosos. La IT-GES-S70-30-12 estableix el règim regulador del concepte de dieta, que el Servei de Menjador podrà assumir, per raons de caràcter logístic, i/o per garantir la seguretat alimentària.

SOL·LICITUD DE DIETA

Totes les dietes, excepte la dieta ocasional per trastorn gastrointestinal transitori, s'hauran de sol·licitar a Secretaria en el moment de la inscripció al servei de menjador i justificar mitjançant un certificat mèdic que l'acrediti, que s'haurà de renovar cada curs escolar sempre que sigui necessari.

Si a un l'alumne/-a abonat, li és diagnosticat durant el curs escolar un tractament dietètic per raons terapèutiques, aquest podrà ser sol·licitat a Secretaria durant el decurs del curs escolar.

La dieta ocasional per trastorn gastrointestinal transitori, s'haurà de comunicar en el dia en curs, mitjançant:

ABONATS

- La butlleta de comunicació de dieta gastrointestinal de l'alumne, que s'ha d'entregar a Consergeria abans de les 10:00h. i que recollirà el personal de Cuina.
- Trucada telefònica a Consergeria abans de les 10:00h i que el conserge traslladarà a Cuina.

TIQUETS

- Marcant amb una X, la opció desitjada, en la butlleta de tiquet diari de l'alumne d'infantil o primària que s'entrega a Consergeria, abans de les 10:00h i que recollirà el personal de Cuina, o que s'entregarà directament al personal de cuina abans de les 10:15h en el cas d'alumnes de l'ESO.

Qualsevol altre sol·licitud no recollida en aquesta instrucció, que pugui produir-se, podrà ser avaluada la seva viabilitat.

TRACTAMENT DE LA INFORMACIÓ

Secretaria, a principi de curs, lliurarà al Cap de Cuina un llistat de tots els usuaris amb dietes, al·lèrgies, i intoleràncies alimentàries, assumides pel servei de menjador amb aplicació de la IT-GES-S70-30-12. A aquesta informació també tindrà accés, el Cap de SG, i el Director de l'equip de monitors del menjador escolar (només dels alumnes), mitjançant un suport informàtic compartit amb Secretaria i el Cap de Cuina. Aquest llistat es renovarà, si cal, mensualment.

El Cap de Cuina i el Director de monitors, traslladaran la informació necessària al personal al seu càrrec. I la informació romandrà exposada durant el servei diari de menjador, als taulells destinats a efectes de consulta, per a totes les parts implicades en garantir el règim alimentari i de seguretat alimentària, dels usuaris amb dietes. Els taulells restaran a l'interior de la cuina, on només pot entrar el personal autoritzat. La informació de consulta expressarà els següents conceptes: nom i cognoms, curs (en el cas d'alumnes), fotografia, i dieta, al·lèrgies, i/o intolerància de l'usuari.

A fi de recolzar les mesures per garantir la seguretat alimentària de les dietes dels alumnes, els llistats mensuals de control d'assistència al menjador escolar, incorporarà la informació personalitzada de les dietes, al·lèrgies i intoleràncies. Totes les llistes romandran sempre en un lloc segur, que garantirà l'anonimat de la informació, vers persones no autoritzades a conèixer el contingut.

A la finalització de cada mes, tots els llistats corresponents, s'entregaran al Cap de SG que els incorporarà al procediment que assegura la seva destrucció.

Els certificat mèdic que hagi estat renovat a Secretaria, s'incorporarà immediatament al procediment que assegura la seva destrucció.

FUNCIONAMENT DEL SERVEI

Els menús dels alumnes d'Educació Infantil, es serveixen a taula pel personal de cuina, abans de l'entrada dels alumnes al menjador. El Cap de cuina o el personal de cuina corresponent, comunicarà als monitors responsables de cada grup on es troben disposades les dietes, per a que els monitors seguin a cada alumne amb el seu menú corresponent.

Els menús dels alumnes de 1r i 2n de Primària es serveixen a taula pel personal de cuina, abans de l'entrada dels alumnes al menjador. Les dietes dels alumnes es serviran a taula una vegada els alumnes estiguin asseguts al seu lloc.

Els alumnes de 3r de Primària en endavant son servits al "self" de servei. El Cap de cuina o el personal de cuina corresponent servirà directament les dietes dels alumnes corresponents en coordinació amb els seus monitors.

Totes les dietes seran elaborades a cuina seguint els procediments que garanteixen la seguretat alimentària dels usuaris amb dietes. Les dietes romandran emplatades, precintades, i identificades amb el nom i cognom de la persona, fins al precís moment en que s'hagi de servir a l'alumne/-a, prèvia identificació del mateix/-a.