

	SERHS
Projecte prestació de servei - Criteris dietètics - Criteris pedagògics - Criteris higiènics	<u>Criteris dietètics:</u> . Segueixen la guia de recomanacions per la Primera Infància. . Fan derivacions de menús segons edats dels nens i dietes terapèutiques. . Menús rotatius i adaptables. . Objectius: Dieta equilibrada, ingesta saludable, potenciar hàbits saludables d'una dieta mediterrànea. Potenciar comerç de proximitat. . Presenten estructura dels àpats i rotació d'aliments. Menús variats . Presenten guia alimentària per nens de 0 a 1 any, d'1 a 3. . Especifiquen pautes a seguir en el pas del triturat als aliments sòlids. . Presenten taula específica de menús per la 1a, 2a, 3a i 4a setmana per menús d'hivern i igual per menús d'estiu. <u>Criteris higiènics</u> . Manual de qualitat basat en la norma ISO 22000:2005. Manual de procediments. Pla de qualitat . Projecte metodològic i organitzatiu del control de qualitat d'aliments. <u>Criteris pedagògics</u> . Sí. Projecte pedagògic Enrolla't basat en un fil conductor. Objectius tant pel temps de menjador com pel temps de lleure. Metodologia basada en la comunicació. . Reunions periòdiques de tot l'equip. . Normativa pels professionals del menjador. . Informe diari del menjador . Exemple de protocol estàndard en cas d'accident . Quadern del monitor
Millores	. Productes ecològics . Xerrades nutricionals a famílies. . Pack de benvinguda . Proposta del sopar . Celebració últim dia de l'any . Berenars especials . Aigua embotellada per als biberons . Proveïdors de la comarca . Pàgina web www.serhsfoodeduca.com on l'usuari pot consultar menús, fer valoracions personals, etc.
Formació del personal	. Formació a través de 2 vies: Presencial i online. . Presenten pla d'integració de nou personal . Formació mínima del personal del servei de lleure: Monitor d'activitats de lleure infantil i juvenil, director d'activitats de lleure infantil, prevenció de riscos laborals, resolució de conflictes a l'entorn, política mediambiental i pla de reciclatge, vetllador/a escolar (curs bàsic d'educació especial), curs d'alimentació, al·lèrgies i intoleràncies. . Formació mínima personal de cuina: Seguretat i higiene alimentària, manipulació d'aliments, implantació de plans de neteja, política mediambiental i pla de reciclatge. . Formació <i>elearning</i> que ha de tenir tot el personal: Intoleràncies i al·lèrgies en el menjador escolar, formació sobre la legislació ambiental, avaluació de l'acompliment i competències, desenvolupament d'habilitats socials, gestió del temps, formació sobre el pla d'igualtat.
Total puntuació	42

	CUINA GESTIÓ
Projecte prestació de servei - Criteris dietètics - Criteris pedagògics - Criteris higiènics	<u>Criteris dietètics</u> . Confecció de menús segons criteris nutricionals del Departament d'Educació i el Programa d'Alimentació i Nutrició del Departament de Salut. . Dieta Mediterrànea amb àmplia varietat d'aliments. . Menús i racions adaptables a les necessitats de cada nen/a . Utilització de tècniques culinàries saludables. . Utilitzen productes locals de màxima qualitat. . Menús segons estacionalitat.

	. Dietes especials. Patrons de menús . Protocol d'actuació per a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries . Utilització de productes ecològics. . Productes de primera qualitat. Protocol de validació interna dels proveïdors. . Calibracions nutricionals . Composició de berenar: suc, iogurt, entrepà, galetes, cereals o similar. . Cuina amb oli d'oliva. . Varietat de menús segons festivitats. . Aplicació sistema APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics). <u>Criteris higiènics</u> . Garanteixen, mitjançant l'aplicació de APPCC, la seguretat i la higiene . Auditories de les manipulacions, els registres, l'ordre i la higiene, el manteniment, la traçabilitat dels productes alimentaris i el compliment dels protocols interns i externs. . Pla de neteja. Revisió de neteja, control de processos, etc. . Gestió de residus. <u>Criteris pedagògics</u> . Informes de seguiment dels alumnes (freqüència depenent de l'edat) . Atenció a les famílies. . Organització d'activitats enfocades a la convivència social.
Millores	Sistema d'avaluació del servei. Enquestes de satisfacció a pares i mares i mestres. . Reunions periòdiques de seguiment amb la direcció del centre i/o Ajuntament. . Xerrades informatives . Assessorament tècnic als clients . Contractació de nou personal en cas de necessitat. . Estructura de personal especialitzat . Controls higienico-sanitaris contractats. . Disposen de cuina central i modalitat de producció en línia freda per poder continuar en cas necessitat. <u>Millores del menú</u> . Inclou menús de productes ecològics. . Compromís d'utilització de verdura fresca . Oferta de menús adaptats. . Utilització de productes de temporada . Menús especials sense cost addicional per les festivitats . Recomanacions i propostes d'àpats per sopar. . Una xocolatada a l'any de forma gratuïta. . Atenció especialitzada i individualitzada a les famílies. . Utilització d'aliments elaborats amb productes locals de qualitat i de proximitat. . Realització de xerrades de divulgació saludables. . Pla de manteniment preventiu de cuina.
Formació del personal	<u>Formació reglada requerida del lloc de treball:</u> . Cuiner/a: Estudis bàsics. Formació complementària no requerida. Experiència mínima 1 any. . Ajudant de cuina: Formació no requerida. . Monitor/a: Estudis bàsics + títol de monitor/a de menjador o lleure o formació relacionada amb el sector educatiu. Experiència mínima 6 mesos. . Cap d'àrea: Estudis bàsics i amb experiència mínima d'1 any en gestió d'equips de treball. . Llistat de titulacions de l'equip directiu . Pla d'Acol·lida i de Formació per als treballadors de nova incorporació, i de reciclatge.
Total puntuació	35

	AUSOLAN
Projecte prestació de servei - Criteris dietètics - Criteris pedagògics - Criteris higiènics	<u>Criteris dietètics</u> Especificació gramatges per a l'alimentació 4rt, 5è, 6è, 7è, 8è, 9è mes de vida i 1r any de vida. Especificació menú d'1 a 3 anys. Característiques. Definició de cada àpat. Es tenen en compte ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir canvis, segons criteris pedagògics i del pediatre. Qualitat de les matèries primes. Menús basats en dieta mediterrània sana i casolana. No precuinats. Menús equilibrats i saludables. Freqüència de productes ecològics: pa diari, verdura 2-3 cops/set, carns 1-2 cops/set, etc. Menús necessitats nutricionals especials (al·lèrgies, intoleràncies, règims, motius de religió, festes tradicionals...) <u>Criteris higiènics</u> Sistema A.P.P.C.C. Plantejament sistemàtic d'identificació, valoració i control de riscos. Calculen l'índex de Qualitat del Proveïdor (ICP). Assaigs microbiològics dels productes cada 2 mesos. Homologació de proveïdors. Presenten proposta d'organització de neteja dels espais de cuina i menjador. Personal auxiliar a la cuina. Auditoria de qualitat externa. Biotecnal <u>Criteris pedagògics:</u> implícits al llarg del text, però no específic.
Millores	. <u>En el menú:</u> Productes de proximitat, ús d'oli d'oliva, ingredients naturals, menjador sostenible, embotits sense gluten, ou ni llet, varietat de les verdures i hortalisses. Ofereixen consells per completar en els sopars. . <u>A nivell empresarial.</u> Empresa cooperativista, tenen ISO 9001:2008, Q de Plata, implantació dels APPCC, supervisió setmanal pel gestor de l'empresa, pla de formació específic. . Productes de neteja biodegradables, no contaminants. . Disposen d'una cap de dietistes. . Consell dietètics pels sopars . Protocol de dietes adaptable. . Comunicació amb les famílies. . Xerrades sobre al·lèrgies, la importància del calci, sobrepès i obesitat, esmorzars, alimentació infantil. . <u>Sistema de control de qualitat contínua:</u> Gestió ambiental (ISO 11001/201), Sistema de Qualitat Higiènic (APPCC), model de gestió Sistema Europeu EFQM i de Qualitat (ISO 9001/2000). . Qüestionaris de satisfacció. . Annexen Pla de neteja, manual d'actuació en menús especials, pla de residus de gestió ambiental. . Proposta de menús i derivacions
Formació del personal	Plantilla dirigida i assessorada per supervisor d'Ausolan. Personal uniformat. Compromís d'incrementar hores del personal en cas d'increment dels comensals. Visites de seguiment, reunions periòdiques, <i>check list</i> dels procediments i de les dependències de la cuina. Elaboració d'informes de qualitat de servei. 1 cuinera als Pops 1 cuinera + ASL 20h setmanals Especificació funcions i responsabilitats del personal Programa de formació al personal de cuina: Manipulació d'aliments, fonaments de l'APPCC, bones pràctiques de neteja, prevenció de riscos laborals, curs d'al·lèrgies i intoleràncies, dietètica per a nens en edat escolar (optatiu) Proposta de cobertura de baixes de personal de la Borsa d'Inclusió Social de Girona.
Total puntuació	37