

- EST.  1830 -

AMETLLER  
ORIGEN  
ESCOLES

# Menjadors escolars plens de salut

Treballem cada dia als camps i als obradors  
per garantir sabor i qualitat des de l'Origen





- EST.  1830 -  
**AMETLLER**  
**ORIGEN**  
**ESCOLES**

**Recentment hem arribat a les escoles per seguir oferint  
els productes i serveis que ens caracteritzen...  
i fer la revolució saludable!**



# ÍNDEX



**4**

Nous reptes

**6**

Àrea de col·lectivitats

**8**

Què oferim als nostres clients

**10**

Contribuir de manera determinant a la millora de l'alimentació i la salut de les persones

**14**

Àpats

**16**

Projecte educatiu de la franja horària del migdia (fhm)

**20**

Què passa quan juguem?

**22**

Com ho farem si ens trieu:

Infants

Escola

Equip

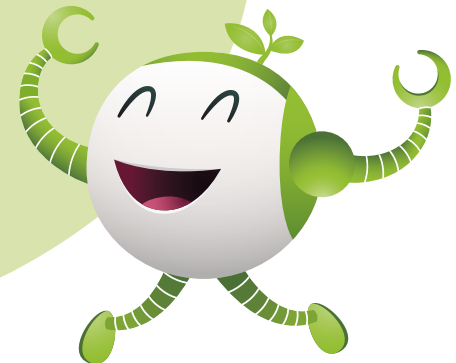
Famílies

Formació

Avaluació

**31**

Altres propostes complementàries





---

# Un dels nous reptes d'Ametller Origen és la nova àrea de col·lectivitats, pensada per oferir servei de menjar a tres grups ben diferenciats: escoles, empreses i equipaments socials i sanitaris.

---

## Serveis per la gestió de la franja horària del migdia escolar

En aquest document us presentem els nostres serveis per a la gestió de la franja horària del migdia escolar amb la marca *Ametller Origen Menjadors Escolars*.

El nostre projecte vol donar èmfasi a dues vessants ben diferenciades i ahora complementàries: d'una banda, a la qualitat del menjar, promovent l'alimentació saludable i els bons hàbits a taula; de l'altra, a l'entorn educatiu que suposa la franja

horària del migdia, que ha de ser un espai de lleure de qualitat, dinamitzat i enriquidor.

Cada cop guanya més importància la idea que som allò que mengem, i des d'Ametller Origen Menjadors Escolars pretenem col·laborar amb els centres educatius a fer-los escoles saludables, promovent a més d'una bona alimentació altres bons hàbits, com el joc, i l'activitat física i esportiva.

El nostre projecte és adaptable a la línia pedagògica dels centres escolars on es desenvolupa el servei (a partir del Projecte Educatiu de Centre [PEC], i del Projecte Curricular de Centre, [PCC]).



A photograph of two young girls in a classroom. The girl on the left is wearing a white lace dress and has her mouth open as if speaking or singing. The girl on the right is wearing a red hoodie and has her hand raised to her head. A green rounded rectangle is overlaid in the center of the image, containing the text 'ÀREA DE COL·LECTIVITATS' in white capital letters.

**ÀREA DE COL·LECTIVITATS**

### El servei avalat per:

- L'activitat del Grup Ametller Origen, oferint productes propis en els àpats que es cuinen per a col·lectivitats. Aquests productes són conreats als nostres camps i elaborats a les nostres cuines centrals, o són de proveïdors de confiança de les botigues del grup.
- L'experiència del gerent d'aquest projecte, que porta més de 20 anys en la gestió de menjadors escolars, així com l'experiència de la responsable de l'Àrea Educativa, amb una vida laboral que ha girat gairebé sempre al voltant de projectes educatius, especialment de la franja horària del migdia escolar.

- El projecte **MENJA SA EN FAMÍLIA**, de la Fundació Ametller, que promou els hàbits d'alimentació saludable i el consum responsable, així com el foment de l'activitat física entre la població infantil i juvenil. Aquest és un programa que s'adreça a mestres de primària i a famílies amb filles i fills d'entre els 6 i els 12 anys.

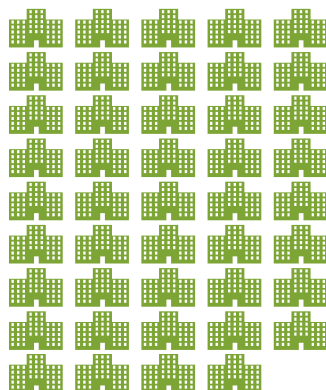
El projecte s'inicià el curs 2014-2015. Des de llavors s'ha dut a terme a més de 100 escoles i hi han participat més de 8.000 alumnes, com a beneficiaris directes del projecte.

**Mireu el que fan i gaudiu dels tallers!**

[www.menjasafenfamilia.org](http://www.menjasafenfamilia.org)

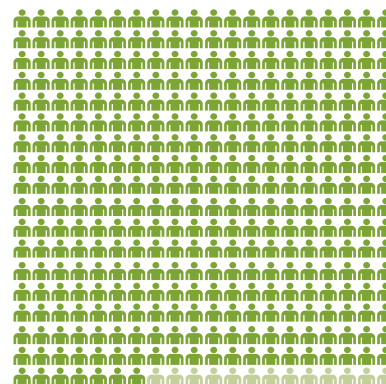
## Curs 2016/2017 Setembre/Juny

### Escoles



44

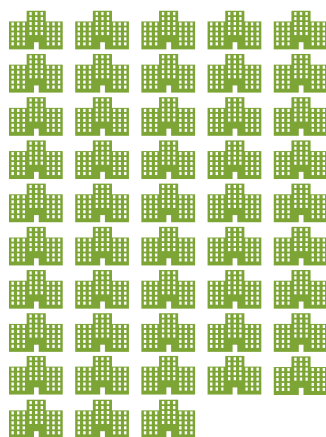
### Alumnes



3.280

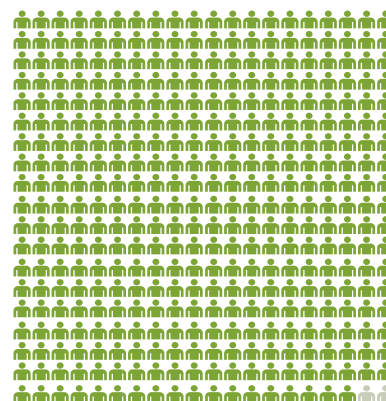
## Curs 2017/2018 Setembre/Juny

### Escoles



48

### Alumnes



3.438



**QUÈ OFERIM ALS  
NOSTRES CLIENTS?**

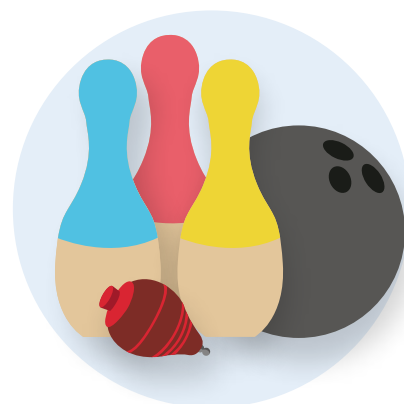




---

## En aquest context, Ametller Origen avança amb l'Àrea de Col·lectivitats i el compromís que té amb l'alimentació i amb l'educació

---



- Gaudir d'uns menús **saludables** a l'espai del menjador, en un entorn agradable, enriquidor i d'interrelacions, on els infants puguin descobrir nous aliments i anar ampliant el seu creixement personal i la seva autonomia en l'alimentació.
- Proporcionar espais de lleure, donant les eines perquè els infants passin una estona **divertida**, amb jocs i activitats que converteixin la franja horària del migdia en un espai educatiu on treballar, entre d'altres, les emocions i els valors.

La nostra tasca es planteja sota els estàndards de **qualitat**, **responsabilitat** i **sostenibilitat** i té l'objectiu de convertir el temps del migdia en un moment on nens i nenes estiguin com a casa seva, **relaxats** i atesos des de la proximitat. Cal que sigui un espai on poder aprendre hàbits de vida saludable, higiene i autonomia i també un espai per divertir-se, treballar en grup, interrelacionar-se, respectar-se i estimar la diversitat de costums i cultures que es manifesten el moment dels àpats i de l'esbarjo.



**CONTRIBUÏM DE MANERA DETERMINANT  
A LA MILLORA DE L'ALIMENTACIÓ  
I LA SALUT DE LES PERSONES**

---

## Amb aquesta premissa, es dissenya el servei de cuina, que podem oferir en aquestes dues modalitats:

1. Càtering cuinat des de la nostra cuina central
  2. *In situ* a la pròpia escola
- 



En qualsevol de les dues modalitats, oferim un menú sent fidels al respecte de les **propietats nutricionals** i **organolèptiques** dels productes. El control de la cadena de valor agroalimentària, des dels camps de producció fins a la cuina, ens permet oferir el màxim de seguretat alimentària i frescor dels productes.

El nostre és un model de producció i distribució sostenible.

Produïm directament i això ens permet collir amb el màxim grau de maduresa, portant el producte fresc amb distribució directa i sense temps en càmera, fet que preserva el seu valor alimentari. Aquest és un factor diferencial que tenim i podem oferir als nostres comensals.

Actualment gestionem les finques en lluita integrada de plagues, fent servir els seus enemics naturals, i amb productes de baix impacte

Així minimitzem l'ús de plaguicides i s'evita que deixin traces de residus als conreus per poder arribar a un altre dels nostres objectius: el residu zero.

A més, per la nostra preocupació per la salut i la sostenibilitat, hem iniciat un projecte de recerca aplicada per tal de crear protocols de producció que ens permetin produir, a curt termini, aliments sense aquestes traces i mantenir el nivell de qualitat i productivitat del conreu.

---

# Partim de matèries primeres de qualitat que ens garanteixen uns àpats saludables

---

## Els menús que s'han de servir als centres escolars es cuinaran segons:

- Les necessitats individuals de cada alumne en termes de salut, cultura, religió, etc.
- Els aspectes higiènics dels aliments i les preparacions innòcues, garantint la seguretat alimentària (APPCC).
- Els aspectes nutricionals, que s'ajusten als recomanats a la piràmide dels aliments.
- Els aspectes sensorials, combinant textures, temperatures, sabors, presentació, color, etc.
- L'ús de tècniques culinàries variades, ajustant-les a les edats i característiques dels nens i nenes que dinen a l'escola.
- L'estació de l'any, utilitzant aliments frescos, de temporada, locals i de proximitat.
- Altres aspectes com la possibilitat de que gaudeixin d'una oferta variada, quantitats que respectin la sensació de gana, la inclusió de propostes relacionades amb l'entorn, les festes i celebracions, etc.

**Menús tipus (adequats als estàndards de l'Agència Catalana de la Salut).**



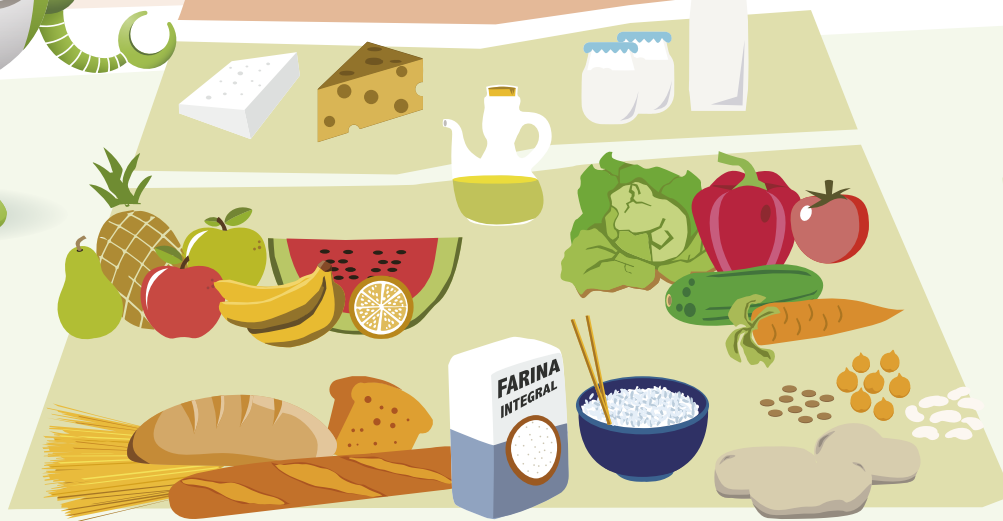
PER TENIR UNS HÀBITS DE VIDA SALUDABLES, PORTA UNA ALIMENTACIÓ VARIADA, EQUILIBRADA I FES ACTIVITAT FÍSICA CADA DIA! DESCOBREIX AMB AQUEST JOC ELS ALIMENTS I EL SEU ORIGEN



CONSUM OCASIONAL



CONSUM SETMANAL



CONSUM DIARI

MOLT IMPORTANT: L'AIGUA MINERAL HA DE SER LA NOSTRA FONT D'HIDRATACIÓ PRINCIPAL. CAL BEURE'N DE 4 A 8 GOTS AL DIA



À PATS

# Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per les famílies.

Quantitats orientatives de racions d'aliments al menjador escolar

Generalitat de Catalunya. Agència de Salut Pública de Catalunya

		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
<b>Productes Lactis</b>	Formatge (ració)	25-30 g	50-60 g	50-60 g	50-60 g
<b>Cereals, llegums i tubercles</b>	Llegums (plat principal)	30 g	60 g	60 g	90 g
	Llegums (guarnició)	15 g	30 g	30 g	30 g
	Patates (plat principal)	150-200 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
	Patates (guarnició)	90-100 g	90-100 g	190-200 g	190-200 g
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60 g	60-80 g	80-90 g	80-90 g
	Arròs, pasta (sopa)	20-25 g	20-25 g	20-25 g	20-25 g
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25 g	20-25 g	20-25 g	35-40 g
	Barra de pa / pa de pagès (acompanyament)	30 g	30 g	60 g	60 g
<b>Verdures</b>	Plat principal	120-150 g	120-150 g	200-250 g	200-250 g
	Guarnició	60-75 g	60-75 g	120-150 g	120-150 g
<b>Carns i aus, peix i ous</b>	Filet	50-60 g	80-90 g	110-120 g	110-120 g
	Costelles de porc / de xai	70-80 g	100-120 g	100-120 g	140-150 g
	Carn picada	30-60 g	80-90 g	110-120 g	110-120 g
	Carn picada (per arròs/pasta)	15-20 g	20-30 g	20-30 g	20-30 g
	Pollastre rostit / guisat	80-90 g	150-160 g	230-250 g	300-320 g
	Peix (filet)	70-80 g	100-120 g	150-160 g	150-160 g
	Ous	1 unitat	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
<b>Fruita</b>	Fruita fresca	80-100 g	150-200 g	150-200 g	150-200 g

## Programació de menús

Des de Col·lectivitats Ametller Origen, facilitarem mensualment els menús del menjador escolar. El menú és dissenyat per un dietista-nutricionista; per tant, ofereix garanties que són menús equilibrats i que compleixen els paràmetres marcats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

A més, junt amb els menús oferirem també propostes de sopars, per tal de donar idees a les famílies de menjar que es complementen a nivell nutricional amb el dinar. Tota aquesta informació la rebran les famílies en paper i estarà penjada al nostre web [www.menjadorescolars.ametllerorigen.cat](http://www.menjadorescolars.ametllerorigen.cat).



Esmorzar



Berensar



Sopars

A photograph of three children sitting at a table in a school cafeteria, eating lunch. The child in the center is a young boy with short brown hair, smiling and looking to his right. To his left is a girl with dark hair, looking towards him. To his right is a girl with brown hair, smiling and looking towards the camera. They are all wearing white shirts. On the table in front of them are plates of food, including what looks like a pizza or pasta dish, and colorful plastic cups (yellow, blue, and red). In the background, other children and staff members are visible, slightly out of focus.

**PROJECTE EDUCATIU DE LA FRANJA  
HORÀRIA DEL MIGDIA (FHM)**

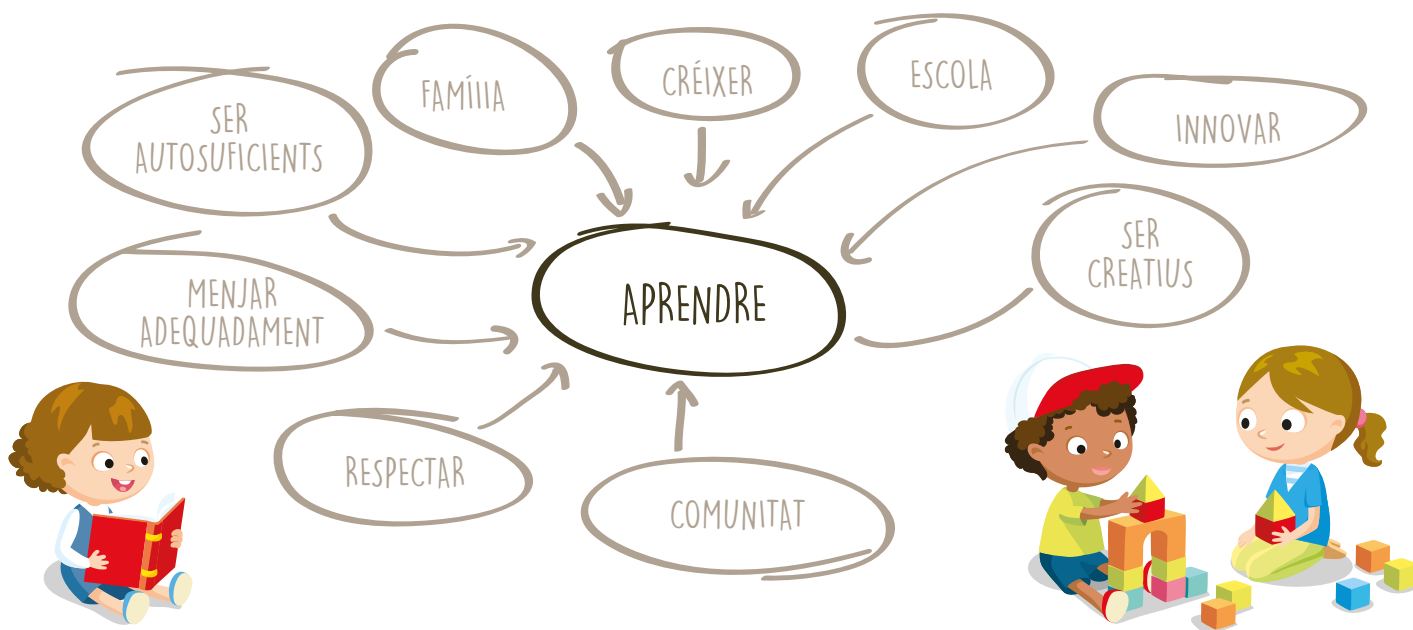


## Projecte d'alimentació.

Atenent a les recomanacions del Departament de Salut, fem una proposta per al migdia que va més enllà del menjador escolar convencional

**I tenint en compte els tipus d'àpats que us hem presentat, us proposem:**

- Un moment privilegiat per a fomentar **hàbits saludables**.
- Una **ingesta segura** pel que fa a la higiene.
- Una **ingesta adequada** des del punt de vista nutricional, sensorial i relacional.
- Un espai que recordi **al menjador de casa** i sigui un entorn d'**autonomia**, on fer allò que farien amb la família.
- Un menjador on es respectin els **temps de dinar**.
- Unes quantitats que s'ajustin als mínims i màxims recomanats per edats, tot respectant la **sensació de gana**.
- Un menjador que contribueixi a **no malbaratar** els aliments, a ser **sostenibles**.
- Un menjador que sigui **responsable amb el medi ambient**.



---

## Projecte espai de lleure.

Les estones lliures són un bon moment per fer volar la imaginació i fer del joc una eina educativa. A més, el nostre compromís és afavorir el fet de jugar, perquè el joc és un dret fonamental dels infants

---



“Es reconeix el dret de l’infant al descans i a l’esbarjo, al joc i a les activitats recreatives pròpies de la seva edat, i a participar lliurement en la vida cultural i en les arts. Es respectarà i promourà el dret de l’infant a participar plenament de la vida cultural i artística i es propiciaran oportunitats apropiades, en condicions d’igualtat.”

EMPATIA

COOPERACIÓ

DIVERSIÓ

IL·LUSIÓ

REpte

SOCIABILITZACIÓ

ACTITUD

LLIBERTAT

EMPATIA

IMAGINACIÓ

COMUNICACIÓ

TOLERÀNCIA

PLAER

SUPERACIÓ

ESTÍMUL

ENGINY

ESFORÇ

CANVI



A photograph of children playing outdoors on a grassy area with a green hedge in the background. A young girl with curly hair is running towards the camera, wearing a white shirt and holding a large red fabric piece with a black swirl design. Behind her, a boy is holding a large green fabric piece with a black graphic of a face and the word "WIRED" below it. In the foreground on the right, a large orange fabric piece is visible, and a person's arm in a light purple shirt is partially seen. A green rounded rectangle with white text is overlaid in the center.

QUÈ PASSA QUAN JUGUEM?

# Què implica el fet de jugar, i fer-ho a l'espai del migdia?

- És una activitat **plaent** que satisfà emocionalment
- És un **repte** i una **superació** personal, participar i aconseguir el que pretén el joc
- És un espai d'expressió de **sentiments**
- És un bon moment d'**autoconeixement** i de treball de l'**autoestima**
- És un entorn lúdic on aprenen **pautes** i **normes** socials
- És una acció que afavoreix e desenvolupament de les **funcions motores**

Cal tenir molt en compte tots aquests aspectes en el menjador de l'escola, si volem que aquest s'acosti, tan com sigui possible, als seus espais habituals de joc.

El disseny del nostre **projecte de l'espai de lleure** es planteja sota aquesta concepció del joc, i es vertebrava a través d'una **maleta pedagògica**; aquesta maleta desenvolupa un **centre d'interès** o línia temàtica, que dota de contingut l'**activitat** que els proposem.

PLAER  
 ESPAIS CREATIUS  
 ESPORTS COL·LECTIUS  
 IMAGINACIÓ  
 JOCS  
 ACCIÓ  
 PARTICIPACIÓ  
 RELAXACIÓ  
 RACONS



\* El joc com a eina d'intervenció socioeducativa i d'inclusió social. Jornada El dret dels infants a jugar.

Diputació de Barcelona. Àrea de Benestar Social. Imma Marín Presidenta d'IPA. International Play Association Spain Directora. Novembre 2010.

Infants

Equips

Formació



COM HO FAREM SI ENS TRIEU?



Escoles

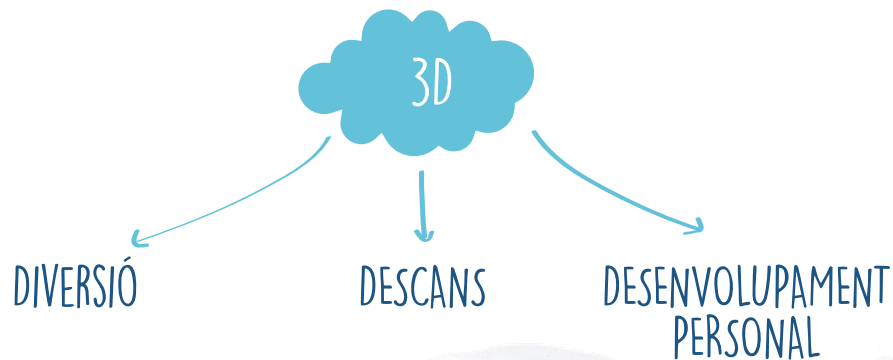
Famílies

Avaluació

# Infants

Les persones usuàries del nostre servei són els infants i joves que es queden a dinar

En tant que aquesta franja de temps es contempla per definició com “espai de temps del lleure”, ens centrarem en les tres funcions bàsiques establertes pel creador de la **Sociologia del lleure** (Joffre Dumazedier 1915-2002)



# Seguint aquesta forma d'educar en el lleure i fer de la nostra acció una eina educativa, ens comprometem a què:

## Sigui de qualitat

- Plantejant processos educatius participatius. Vetllem per a que el procés educatiu sigui participat pels nens i nenes i els educadors/es que hi intervenen, ja que allò que es decideix involucrant-los, es consolida. Adquirir compromisos individuals i col·lectius és important.
- Dissenyant projectes educatius per al temps de dinar i per al temps de lleure que contemplin el nens/es de forma integral, respectant els temps de descans.
- Creant materials educatius adequats a les edats, que es treballin per curs, que segueixin eixos temàtics i que vertebrin la nostra acció gràcies al mètode lúdic i participatiu amb què es duen a la pràctica i que els siguin d'interès i els diverteixin.

## Sigui responsable

- Amb la dimensió emocional dels nens i nenes. Respectar les seves emocions segons els moments que viuen, és la nostra voluntat.
- Comprometre als nens vers el seu propi procés i vers el procés del grup, fa que adquireixin un alt grau de responsabilitat. Les nostres actituds poden incidir positiva o negativament en el nostre propi procés de creixement i cal que en prenguem consciència i siguem actius en aquest procés.
- Al nostre univers tothom hi cap, som diversos i això ens enriqueix. Tenim una gran responsabilitat vers les persones i vers aquesta diversitat, i el fet de ser inclusius sent responsables serà una constant en la nostra feina. Conseqüentment, els espais de relació seran bàsics en la nostra intervenció.
- El què mengem i com ho mengem és una part que ocupa una bona part del nostre projecte. Menjar adequadament ens aporta uns beneficis a la nostra salut i el com ho mengem, aporta beneficis al nostre entorn i a la resta de persones. Menjar bo, menjar sa i no malbaratar implica un alt grau de responsabilitat que volem fomentar.

## Sigui sostenible

- El que tenim és una necessitat de respectar el medi i fer que la intervenció de les persones tingui el menor impacte possible. Aquesta és la nostra responsabilitat.
- Atendre els principis de l'Agenda 21 que abordarem, entre altres qüestions, fent reciclatge, col·laborant en no malbaratar els aliments, ajustant mesures al que mengen realment els nostres comensals. Dissenyant menús amb mides més ajustades a la gana que es té, que compleixin amb els valors nutricionals per edats, i evitant haver de llençar aliments.
- Vetllar per la perspectiva local i global de la sostenibilitat.



## Equips

Establir un bon sistema de processos i procediments per dur a terme la nostra intervenció, serà el que determini l'èxit i les garanties dels projectes.

Un element indispensable del **servei de cuina** i del **projecte educatiu de la franja horària del migdia** és l'equip humà i les relacions que es donen en aquesta interacció: amb els nens i nenes, amb les famílies, amb l'escola, amb altres agents educatius que intervenen amb els infants i joves de les escoles.

Establir un bon sistema de processos i procediments per dur a terme la nostra intervenció, serà el que determini l'èxit i les garanties dels projectes. Volem que sigui un acompanyament respectuós, on el nen/a no se senti pressionat i on es tinguin en compte els seus gustos i la seva sensació de societat.

Els equips humans són el mitjà a través del qual els nostres infants i joves aprendran a estar bé a l'escola a l'hora de dinar, sense enyorar estar a casa.



## Un equip de cuina

- Que és quelcom més que unes persones que cuinen. Són unes persones que integren, en els àpats que ofereixen, una filosofia de projecte alimentari i que són uns grans aliats a l'hora de dur-lo a terme.

Menús i fitxes de cada plat, adequats a la temporada, a les qüestions mèdiques i alimentàries.

- Que treballen en comunitat amb els equips educatius fent plats agradables, malgrat haver de comptar amb els gustos diversos dels nens i nenes que dinen a l'escola.

Menús especials dissenyats pensant en les activitats que es desenvolupen per dies festius i assenyalats, que tenen a veure amb els centres d'interès dissenyat per curs, entre altres.

## Un equip educatiu

- Que treballa en l'àmbit de l'educació no formal, amb una intencionalitat educativa tot i que allunyada de l'adoctrinament.

Adaptant a la realitat de cada grup el projecte educatiu, en fa un pla d'acció ajustat, integrant en aquests processos educatius al personal que intervé amb els infants i joves: educadors/es de l'escola, equip de cuina i altres agents educatius.

- Adaptacions del projecte educatiu i del centre d'interès.

Acompanyant per despertar interès, per descobrir, per aprendre a partir de la deducció, de provar, d'equivocar-se, etc.

- Posar en pràctica recursos que afavoreixen els aprenentatges (metodologies pedagògiques alineades amb l'aprenentatge que genera la curiositat per aprendre).

## I ambdós, cuina / educatiu

- Que vetllen en tot moment per l'alimentació i per la seguretat alimentària atenent a les APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics).

- Que tenen molt en compte les al·lèrgies i les intoleràncies, tant a l'hora d'elaborar els plats, com en el moment de menjar dels nens i nenes.

- Procediments de APPCC.
- Procediments i protocols en casos d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

- Que atenen a la diversitat en els menús, contemplant altres cultures i/o religions.



## Formació

Integrar tots aquests processos i innovar en els nostres mètodes, es deu a la formació dels equips humans. La formació que busquem en els processos de selecció, i la formació interna i el reciclatge que fomentem per millorar cada dia en el servei que oferim.

**Així es defineixen els perfils de cada lloc de treball i es determinen per a la contractació:**

Nivell d'estudis  
Experiència  
Competències i habilitats bàsiques

**I se'ls integra a l'equip, on rebran una formació continuada, atenent als seus horaris i als nivells de responsabilitat que ocupin:**

Missió, visió i valors d'Ametller Origen  
Riscos laborals  
Curs de manipulació d'aliments  
Monogràfics/tallers per donar resposta a les necessitats detectades en la gestió del quotidià  
Cursos d'APPCC  
Dietètica/nutrició  
Patologies associades als aliments i com tractar-les (al·lèrgies, intoleràncies, trastorns alimentaris, altres)  
Cursos de monitor/a de lleure



---

## Escola

El projecte educatiu d'aquesta franja horària contempla el projecte d'alimentació i el projecte de l'espai de lleure.

Ambdós projectes es combinen perfectament amb la línia pedagògica dels centres escolars on es desenvolupa el servei (a partir del Projecte Educatiu de Centre [PEC], i del Projecte Curricular de Centre [PCC]). Entenent que aquest servei està immers en la línia metodològica del centre i que s'emmiralla en els mateixos valors que té l'escola i el seu equip docent.

**Segons aquesta premissa, per a nosaltres és prioritari:**

- L'adaptació conjunta del projecte de la **Franja Horària del Migdia** a les necessitats dels nens i nenes.
- La creació d'un espai de comunicació periòdic que permeti validar els nostres processos, tant a l'hora de dinar, com en el temps de lleure.
- Fomentar que hi hagi una comissió de menjador que pugui tastar directament el que es menja i veure els espais d'esbarjo.
- La participació dels cursos a visites a les nostres instal·lacions per completar els continguts curriculars dels alumnes.



## Famílies

Des de fa uns anys es parla de la conciliació familiar, com ajust als horaris familiars i laborals, però la realitat és que el model actual no ho ha resolt encara, i seguim tenint moltes famílies que confien els seus fills/es a l'escola a l'hora de dinar.

En aquest context, volem oferir-li a la família un espai de confiança, doncs ens deixen els seus fills/es a l'hora de dinar, que és un moment molt important, si el contemplem des de la vessant alimentària i del descans i l'esbarjo entre hores lectives.

Tant és així, que fem que les famílies estiguin en tot moment involucrades amb el que fem. Per tant, coneixen de primera mà les condicions nutricionals i educatives de les seves filles i fills. I perquè alhora creiem que s'estableix un sistema de complementarietat entre casa seva i l'escola que beneficia a l'infant:

- **Menús periòdicament.** I propostes d'altres àpats: sopars, berenars, esmorzars.
- **Gramatges per edats, respectant la sensació de gana.**
- **Atendre les necessitats alimentàries concretes,** fent que l'infant no se senti "diferent", sinó inclòs.
- **Activitats educatives,** amb eix temàtic, que poden complementar-se amb activitats en família.
- **Treball d'hàbits i comportaments.**
- **Visites als obradors i camps d'Ametller Origen** d'on provenen la majoria de matèries primeres que s'utilitzen en els menús.

- **Valoracions periòdiques:**

- Informes trimestrals per infant i jove.
- Informe de P3 que es lliura cada dia.
- Possibilitat de poder parlar amb l'equip que atén la nena/n, si la família ho demana.

- **Gestió administrativa:**

- Es farà mensualment, si es tracta d'oferir un servei continuat, a través d'un sistema de gestió de rebuts (prèvia inscripció al servei).
- Quan es quedi a dinar el nen/a es farà el cobrament de tiquets esporàdics, al mateix centre escolar.



# Avaluació

Les avaluacions dels processos són clau per veure el nivell d'assoliment dels objectius, i sobretot el nivell de satisfacció de tothom qui hi intervé.

**Veiem l'avaluació de la següent manera:**

- **Assemblees amb els infants i joves trimestrals per a:**
  - Valorar el projecte alimentació i el de lleure.
  - Opinar sobre qüestions concretes que hagin sorgit.
  - Poder dir quines són les seves motivacions i gustos, a l'hora de plantejar noves activitats.
  - Involucrar-los/les en el seu propi procés.
- **Reunions d'avaluació i seguiment dels projectes:**
  - amb els equips
  - amb els clients. Amb la comissió de menjador.
- **Elaboració d'informes d'avaluació periòdics per a les famílies i per al centre escolar.**
- **Auditories internes dels nostres especialistes, per garantir que tot vagi bé.**

# ALTRES PROPOSTES COMPLEMENTÀRIES



El personal d'Ametller Origen i els recursos amb què compta el nostre grup, ens permeten plantejar propostes que complementen els serveis de la Franja Horària del Migdia.

**En aquesta línia podem proposar-vos:**

- a) Ponències sobre dietètica i nutrició per a famílies
- b) Consultes adreçades al nostre departament de dietètica i nutrició
- c) Excursions escolars en horari lectiu i per a les AMPA:
  - als nostres camps i horts
  - als obradors on fem els productes elaborats (iogurts, cremes, truites, etc.)

**Si teniu altres tipus de necessitats, com ara:**

- a) Acol·lides de matí i/o tarda
- b) Activitats extraescolars
- c) Activitats de vacances

Pregunteu-nos i valorarem la vostra proposta!





- EST.  1830 -

# AMETLLER ORIGEN ESCOLES

**Col·lectivitats Ametller Origen**  
**Serveis d'alimentació i educació**

Av. Barcelona, 21-25 · 08799 Olèrdola  
Tel. 902 36 46 34  
[menjadorscolars@ametllororigen.cat](mailto:menjadorscolars@ametllororigen.cat)  
[www.menjadorscolars.ametllororigen.cat](http://www.menjadorscolars.ametllororigen.cat)





— EST.  1830 —

AMETLLER  
ORIGEN  
ESCOLES