

ESPAI MIGDIA: Preguntes freqüents

Generalitats

Quin és l'òrgan que pren les decisions definitòries i organitzatives de l'Espai Migdia?

El Consell Escolar.

Quin lapse d'horari cobreix l'espai migdia?

Les classes acaben a les 12:30 h i es reprenen a les 15:00 h. L'espai migdia té una durada de 2 h i 30 m de dilluns a divendres.

Es fa migdiada?

Només els nens i nenes de P3.

Què es fa quan plou?

Els nens i nenes de P3 continuen fent la migdiada després de dinar. Els nens i nenes de P4 i P5 miren una pel·lícula de dibuixos animats i en cas que plougui alguns dies seguits, canvien i fan jocs al vestíbul de parvulari, tallers o contes a la classe. Els nens i nenes de primària puguen a les classes i allà dibuixen, pinten, jocs de taula i de construcció, etc. També poden estar als passadissos, racons de lectura, porxo i biblioteca. Tots aquests espais estan acompanyats de monitors i monitores que vetllen pels nens i nenes.

Monitors

Com s'organitza i coordina l'equip de monitors?

L'organigrama del menjador va en funció dels tallers que tenen els nens i nenes de l'escola. Hi ha 3 torns diaris per entrar a dinar, un a les 12,30 h, el segon a les 13,20 h i el tercer a les 14,10 h. El coordinador, en Carles, té la missió de vetllar pel projecte educatiu de l'escola a l'espai de migdia. Motiva als monitors i monitores perquè acompanyin amb alegria als infants en les seves tasques diàries; que els escoltin, els ajudin, s'interessin per ells, els hi posin uns límits clars, etc...També és l'encarregat de trucar amb les famílies en cas que algun nen/a es faci mal mentre juga. També te un contacte diari i continu amb l'equip directiu, per contrastar idees i prendre decisions conjuntes pel benestar dels nens i nenes del menjador escolar.

L'equip de monitors i monitores es reuneixen un cop al mes amb el coordinador, amb presència d'un membre de l'equip directiu. En aquestes reunions es debaten aspectes

organitzatius i pedagògics de l'espai migdia. S'envia un ordre del dia previ i després es fa una acte que s'envia a la comissió mixta de l'Espai Migdia del Consell Escolar.

D'altra banda, cada dia el monitor/a té l'ocasió de parlar amb la tutora o tutor del grup quan va a buscar els alumnes a l'aula o a les 15,00h quan el mestre torna a l'aula.

Què he de fer si vull tractar un tema relacionat amb l'espai migdia i que pugui implicar a un/a monitor/a?

El curs 2017-2018 comença a funcionar un correu electrònic on els pares i mares podran dirigir les seves preguntes/dubtes a l'espai de migdia. Darrera d'aquest correu estarà el coordinador de menjador escolar, Carles, que ajudarà en tot moment a les famílies.

Dinar

Quin temps es destina a dinar?

Els nens i nenes dinen en 45 minuts. Uns 15 minuts per plat + postres. Si un nen/a necessita 5 minuts més per plat perquè té un ritme més lent respectem el seu tempo.

En funció de quins criteris es destina aquest temps i no un altre?

En funció de l'espai del menjador, dels nens i nenes que hi caben i dels horaris dels tallers.

Per què apostem pels aliments ecològics a l'escola?

Un dels eixos de la nostra escola és l'educació mediambiental, a través de la qual es potencia el respecte i conservació de l'entorn del planeta, participant en diferents projectes, formant part de la xarxa d'Escoles verdes de Catalunya i participant en l'Agenda 21 de Barcelona. Dins d'aquest àmbit, el menjador escolar ha de ser saludable i sostenible i apostem per la continuïtat en les actuacions que ja es duen a terme a l'escola entorn a tot allò que està relacionat amb l'educació ambiental. Nodrir als nostres infants és molt important, però també ho és educar i valorar la importància de l'acte alimentari que comprèn des de la presentació del plat fins a la informació d'allò que se'ns ofereix.

En aquest marc, apostem per l'alimentació ecològica, per una banda, perquè existeix una demanda creixent per part de les famílies de consumir aquest tipus d'aliments; i, per altra banda, perquè són aliments més saborosos i nutritius, amb més contingut en compostos antioxidants (en el cas de fruites i verdures) i menys contingut en residus de pesticides (en els cultius convencionals hi ha fins a quatre vegades més residus de

pesticides que ens els cultius ecològics) i menys presència de cadmi (metall potencialment tòxic).

Per què apostem per aliments de proximitat?

Perquè ens ofereix aliments més frescos: verdures de la comarca, peix de la nostra costa, fruites del país, oli d'oliva de la dieta mediterrània... i perquè amb el seu consum afavorim l'economia local (ja que ens permet la compra directa al productor), millorem l'entorn on vivim i garantim la continuïtat de les persones del nostre país que treballen en el sector primari.

Sempre que es pugui s'ha de prioritzar aliments provinents d'agricultors de la nostra terra (del maresme, del Vallès, de Lleida...).

Per què apostem pels aliments de temporada?

De temporada perquè creixen en el mateix clima en el que vivim i aporten a l'organisme els nutrients que necessita en funció de l'estació de l'any. A més a més, quan comprem productes de fora de temporada provoquem el transport d'aliments procedents de llocs allunyats, amb l'augment del consum energètic que això comporta (increment d'emissions de CO2).

Les fruites i verdures han de ser de temporada. Per exemple: al març no és època de mongetes a Catalunya però hi ha faves, cols, alls tendres.

Tècniques culinàries respectuoses amb l'aliment i saludables per als nens i nenes

Per tal de preparar plats agradables de menjar tot aconseguint mantenir al màxim els nutrients dels aliments, al mateix temps que afavorim el rendiment escolar, prioritzem les tècniques de saltejar, estofar, cuinar al forn, planxa o al vapor per sobre del fregit i plats molt elaborats amb salses.

Dieta variada i adequada pels infants

Optem per dietes variades (partint sempre de la dieta mediterrània) perquè són més riques en nutrients. Així mateix, cal tenir en compte les necessitats nutricionals de cada grup d'edat en funció del seu consum energètic i moment evolutiu. Per aquestes gestions treballarem seguint les recomanacions de la Generalitat de Catalunya i de la OMS on recomanen un consum moderat de carn i potenciar el consum de proteïna vegetal i peix.

Dietes adaptades

Els menús també s'adapten a tots els nens i nenes amb al·lèrgia o intolerància alimentària. Les dietes sense gluten, sense lactosa, sense caseïna de la llet (entre d'altres) es basen en l'exclusió d'aquells aliments que en contenen, però tenint en compte que el plat sigui el més similar a la proposta general per tal de no crear diferències entre aquests nens i els nens que segueixen el menú estàndard.

El menjar es cuina a l'escola?

Els àpats s'elaboren i es serveixen a la cuina de la mateixa escola, prioritzant el producte fresc i de temporada.

Qui estableix els menús

L'empresa contractada per oferir el servei alimentari és qui ofereix la proposta dels menús, sempre supervisats i aprovats pel Consell Escolar. En la mateixa empresa disposen d'un nutricionista per tal de que el menú ofert sigui equilibrat i s'atengui a la varietat d'aliments, a l'estacionalitat i a la qualitat en les elaboracions culinàries.

El Consell Escolar, a final de cada curs, decideix quina ha de ser l'empresa contractada.

En què consisteix el projecte "Servim-nos com a casa"?

Es tracta de que, a banda d'alimentar-se de forma saludable, els nens i nenes siguin responsables i aprenguin a servir-se el menjar i, a la vegada, ho facin com si fossin a casa: dinant amb plats en lloc de safates.

Volem que els nens i nenes de l'escola siguin elements actius i no passius de la seva alimentació, que puguin decidir quina quantitat de dinar els hi ve de gust dinar, dintre d'uns mínims i màxims, que siguin autònoms i responsables de menjar-se el dinar que es serveixen al seu plat. Confiem en els nens i nenes i els hi fem saber.

La seva implementació, després d'una provatura entre tot l'alumnat que va ser un èxit, va tenir lloc a la primavera de 2017.

Què faig si al meu fill li diagnostiquen alguna al·lèrgia alimentària?

S'ha d'anar al metge especialista (al·lèrgòleg) i demanar que et facin un informe mèdic per presentar al coordinador de menjador. Aquest informe indicarà la dieta a seguir i quins aliments no pot menjar el nen/a. En Carles informarà al cuiner, auxiliars de cuina i monitor/a de la nova situació del nen/a.

Tallers

Com s'organitzen els tallers i quan duren, per cursos?

Excepte P3, que fan migdiada, la resta de cursos fan 2 tallers a la setmana. Tots els tallers es realitzen desdoblant les classes, és a dir, en grups de 12 o 13 alumnes, i tenen una durada de 45 minuts.

Qui dissenya els tallers que fan els alumnes i sota quins criteris pedagògics?

Els tallers els dissenya l'equip directiu amb el consens del consell escolar. Els criteris pedagògics per realitzar aquest disseny és donar a conèixer als nens i nenes diverses disciplines de l'art, educació emocional, medi ambient... I que complementin i amplii aspectes del currículum.

A final de curs es fa una valoració dels tallers per part dels talleristes i l'alumnat. Es presenta al consell escolar i aquest decideix la proposta pel proper curs.

Els tallers s'avaluen trimestralment a Primària i semestralment a P4 i P5 a través d'un informe a les famílies.

Pati lliure

Quin són els valors que es treballen i formen part essencial del projecte?

Coeducació, el pati com a espai educatiu, jocs col·laboratius, resolució de conflictes, convivència, referent adult, medi ambient.

Distribució dels patis al llarg de la setmana.

Els alumnes d'Infantil tenen un pati reservat per a ells sols.

Els alumnes de 1r a 4rt comparteixen el bosc i la pista de baix, que es regula amb un calendari per curs, per tal que dos dies a la setmana es "descansi" de jocs de pilota.

Els alumnes de 5è i 6è disposen de la pista de dalt.

Els dimecres hi ha patis barrejats i tots els alumnes (excepte els d'Infantil) es poden moure per les diferents zones de Primària amb llibertat. Aquest dia no es pot fer ús de qualsevol tipus de pilota, s'ha de fer jocs alternatius.

Totes aquestes normes de distribució, no obstant, poden variar segons les demandes i propostes fetes per l'alumnat a les assemblees de classe i a les de delegats i delegades.

Està oberta la biblioteca?

En efecte, està oberta i se'n pot fer ús durant l'estona de pati lliure. Es pot anar a llegir, a fer deures i a fer un ús controlat dels ordinadors. Hi ha una monitora responsable de l'espai.

El Bosc.

A l'escola tenim un bosc meravellós i enorme i els nens/es tenen la llibertat de gaudir d'ell sempre que hi hagi un número suficient de monitors i monitores al pati per a que es puguin distribuir per tots els espais.