



Escola Pau Vila
CURS 2017-2018

Dossier del menjador

Teno
Cuina i lleure
de proximitat

Benvolgudes famílies

Ens complau informar-vos que **TENO** serà qui gestionarà el servei de menjador el **proper curs 2017/18**. Com a empresa catalana especialitzada en temes d'alimentació escolar i en l'educació en el lleure, amb un marcat compromís social i mediambiental, és un plaer per nosaltres estar al vostre servei.

A continuació us detallem informació que pot ser del vostre interès.

PROJECTE DE MENJADOR I OBJECTIUS

El nostre projecte es basa en l'acompanyament dels processos de vida dels infants a l'espai del menjador a través de l'autonomia, el creixement personal, l'aprenentatge vivencial i la salut emocional.

El servei diari es planifica i planteja a partir de tres àmbits: l'**àmbit pedagògic** –que integra tots els aspectes educatius al voltant de l'estona d'alimentació i de l'estona de lleure–, l'**àmbit alimentari** –que integra tots els processos relatius a l'elaboració dels plats i gestió i manteniment dels espais de cuina– i l'**àmbit de gestió** –que correspon a la coordinació, comunicació i seguiment de tots els processos que es duen a terme–.

Per fer-ho ens marquem uns objectius:



Educació en la responsabilitat cap a si mateix

- ✓ Consolidar els hàbits personals d'higiene i neteja vinculats al fet social i fisiològic dels àpats: presència física, higiene de mans i bucodental, posició corporal a taula, ús dels estris alimentaris.
- ✓ Saber reconèixer i regular els indicadors físics de la gana i la set amb consciència.
- ✓ Gaudir d'una alimentació sana i equilibrada, i d'uns hàbits de vida saludables en general, apreciament dels beneficis que comporta.

Educació en la responsabilitat cap als altres

- ✓ Consolidar els hàbits socials a taula: comportament, to de veu, responsabilitat en el parar i desparar taula.
- ✓ Treballar el respecte i el pluralisme a través de la conversa i l'escolta.
- ✓ Acceptar la diversitat i la diferència entesa com una riquesa social.
- ✓ Fomentar la cooperació entre alumnes a través de potenciar les capacitats individuals i d'un col·lectiu.
- ✓ Despertar l'interès genuí en l'altre.

Educació en la responsabilitat cap al medi ambient

- ✓ Tenir present l'impacte de tot el que fem en el medi ambient, i optar amb responsabilitat per les actuacions més respectuoses.
- ✓ Conèixer el paper de l'alimentació en l'aspecte social, econòmic i cultural a nivell local i global.



DISTRIBUCIÓ DEL TEMPS DE MENJADOR

El temps de menjador està distribuït en tres blocs diferenciats:

- ✓ El **temps destinat als hàbits i l'alimentació**: es treballen objectius alimentaris, higiènics i d'actituds a l'hora de menjar procurant un ambient tranquil, ordenat i relaxat.
- ✓ El **temps de lleure**: on es realitzen activitats dirigides per un educador/a que persegueixen objectius determinats.
- ✓ El **temps lliure**: temps d'esbarjo on l'alumnat decideix l'activitat que vol realitzar, amb el suport i la dinamització dels monitors/es.

ACTIVITATS EN EL TEMPS DE LLEURE

- **Espai de tallers**: manualitats adequades a cada edat i motivació del grup d'infants.
- **Espai d'hàbits alimentaris**: treballarem el reciclatge, la composició dels diferents plats que servim, la importància de menjar tot tipus d'aliments mitjançant diferents activitats de caràcter lúdic i participatiu.
- **Espai de jocs i esports**: entre els jocs dirigits s'intentarà sempre fomentar els cooperatius.



- **Jornades gastronòmiques:** l'equip de menjador prepararà un dia dedicat a un país que escollirem prèviament, on es treballaran els costums d'aquell país i es menjaran alguns plats típics.

EDUQUEM EL GUST DELS INFANTS

Els nostres **menús** es basen en la **dieta mediterrània**, garantint l'equilibri nutricional, i són elaborats i controlats per **especialistes en dietètica i nutrició**.

Garantim la **varietat** dels aliments i la **qualitat en la forma de preparació** –prioritzant les elaboracions i coccions més saludables i respectuoses amb els ingredients originals–.

Tots els nostres productes són de **proximitat i de temporada**, marca de **qualitat**, ja que garanteixen la frescor, respecten els processos naturals dels conreus i beneficien el medi ambient.



Els **productes ecològics** que introduïrem en la dieta dels vostres fills/es són:

- 100% llegum
- 100% arròs
- 100% pasta
- 33% fruita

PAUTES PARTICULARS

Dietes i al·lèrgies

Al menjador s'elaborarà un menú personalitzat pels infants que en la seva dieta no puguin prendre un o més aliments, sempre que sigui diagnosticat per un metge especialista o per raons culturals. Per tal de poder elaborar el menú correcte és imprescindible adjuntar amb la inscripció de menjador un full emès per un metge on s'especifiqui el tipus d'al·lèrgia o intolerància i el tipus d'aliments no tolerats. La dieta astringent es fa durant dos dies i s'ha de comunicar per escrit. **Per qualsevol consulta sobre aquest tema us podeu adreçar a la dietista de l'empresa al mail: restauracio@teno.cat**

Administració de medicaments

En cas de necessitar que s'administri algun medicament a algun infant durant l'horari de menjador s'haurà de lliurar a la coordinadora la prescripció mèdica i una autorització dels pares.



NORMES DE CONVIVÈNCIA

- ✓ L'espai de menjador és una continuació de l'educació escolar i per tant, les normes generals de convivència són d'aplicació a totes les activitats i serveis de l'escola. El respecte a les persones i el bon ús del material són la base d'una bona convivència.
- ✓ L'equip de monitors vetlla per què hi hagi una bona convivència entre l'alumnat i treballa perquè els nens i nenes siguin autònoms en la resolució de conflictes que sorgeixen en la convivència. En aquest sentit, una bona relació entre les famílies i el servei de menjador és clau per a l'èxit escolar.
- ✓ Davant d'un conflicte, l'eina principal de resolució sempre és la mediació, la conversa i el diàleg.
- ✓ Davant d'una conducta inadequada d'un infant, s'informa la coordinadora del servei, la família i el director/-a del centre i el mateix alumne redacta un full d'incidència. En casos greus s'activa el protocol establert per l'escola i per Teno.

COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

- ✓ El **programa mensual d'activitats** es penjarà en un espai visible a la porta per a informació de totes les famílies.
- ✓ Trimestralment es realitzarà una **avaluació individual** de cada alumne on es tindran en compte els hàbits alimentaris i de lleure de cada infant.
- ✓ Els alumnes de P3 rebran l'**agenda del menjador** per a un seguiment personalitzat de l'adquisició dels hàbits alimentaris i de descans.
- ✓ Els alumnes de P4 i P5 rebran un **informe mensual**.



GESTIÓ ADMINISTRATIVA

Modalitat de pagament

Els cobraments dels rebuts es duran a terme entre l'1 i el 5 del mes corrent, en quotes mensuals calculades segons el nombre de dies lectius de cada mes mitjançant domiciliació bancària. Cada mes es descomptaran els dies de malaltia del mes anterior. Al juliol es farà una transferència dels dies d'absència de juny.

Els preus del servei de menjador pel curs 17-18 seran:

- . Fix: 5.87€
- . Esporàdic: 6.02€

Els rebuts retornats es veuran incrementats en 3,00€ sobre la quota en concepte de despeses bancàries, i s'hauran de fer efectius en el compte corrent de l'empresa TENO que es facilitarà.



Servei esporàdic

Es considera servei esporàdic el d'aquells infants que fan ús del menjador dos o menys dies per setmana. En aquesta casos s'haurà d'avisar la coordinadora, **abans de les 10h del matí**, per tal que els apunti al llistat de menjador i es cobrarà per domiciliació bancària.

Faltes d'assistència justificades

- ✓ S'ha de notificar la falta d'assistència al menjador amb una nota o telefònicament **abans de les 10 del matí**.
- ✓ Sempre que s'avisi abans de les 10h del matí es retornarà, al rebut del mes següent, el 100% del menú a partir del primer dia d'absència.
- ✓ En el cas de colònies i sortides educatives es retornarà el 100% del menú al mes següent.



ATENCIÓ A LES FAMÍLIES

Coordinadora del menjador

Alex Pina

Tel: 671484796

Email: menjadorpauvilaparets@gmail.com

L'atenció a les famílies serà de dilluns a divendres de 9 a 10.00h
del matí

Atenció a les famílies des de les oficines de Teno

Encarna Vera

info@teno.cat

Telèfon: 93 327 84 00 ext. 11



Si voleu estar al dia de tot el que passa al menjador seguiu-nos a les xarxes!



I més recursos i idees sobre educació, alimentació i menjadors escolars al nostre blog:

blog.teno.cat

Teno

**Cuina i lleure
de proximitat**

Béjar 59 baixos 08014 Barcelona Tel. 93 327 84 00 info@teno.cat