

espai educatiu de migdia

ESCOLA ÀNGELS GARRIGA DEL VENDRELL

PROJECTES

Servim-nos com a casa

Un projecte on els infants se serveixen ells mateixos/es el menjar, regulen el seu grau de sacietat i s'organitzen per establir el funcionament del menjador, assolint un grau d'autonomia i maduració personal.

El menjador que somio

Un projecte de dinamització de patis, on els infants imaginin i dissenyen el seu temps de lleure.

Menjar Canvia el Món

Poposta educativa per als cursos 2021-2023. Una proposta educativa pel dret a l'alimentació saludable i sostenible

Conviure a l'escola

Un projecte per normalitzar un clima agradable al menjador, per prevenir el conflicte i aprendre a gestionar-lo. Es tracta d'imaginar un espai convivencial inclusiu, que mitjançant la participació generi noves formes de relació entre infants i educadors.

Creixem junts

Projecte d'apadrinament i d'acompanyament d'hàbits

Adherits a la plataforma de bones pràctiques de **PDA Bullying**.

Duem a la pràctica diferents projectes d'**AUTOGESTIÓ** amb els infants

AMB ELS INFANTS

Creem espais de participació real, activa i directa

- Comissions d'infants
- Bústia de suggeriments
- Autoavaluacions dels infants de menjador

Els infants són els protagonistes i la funció dels **monitors/es** és de fer de guies, organitzadors, d'acompanyants i de mediadors que facilitin el procés i que intervinguin només quan sigui necessari.

COM HO DUEM A TERME?

- **Organitzem** el servei de menjador segons les característiques del centre
- **Concretem els projectes de menjador** (educatiu i alimentari) i els seus objectius tenint en compte les necessitats dels infants
- **Decidim**, conjuntament amb els nens i nenes el **projecte de dinamització de patis**
- Acordem, seguint el NOFC de l'escola el nostre **pla de convivència**
- **Establim una comunicació** amb les famílies, fluïda, propera i activa
- **Avaluem** els projectes i processos per tal de millorar-los dia a dia

A LA CUINA



Tindrem en compte l'**equilibri**, la **varietat** i la **qualitat**. Seguint les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i de l'OMS, juntament amb els nostres dietistes-nutricionistes confeccionem **4 menús anuals**, un per a cada temporada: tardor, hivern, primavera i estiu, sense cicles repetitius.

Característiques dels nostres menús

- El **peix** sempre serà fresc, majoritàriament provinent de la llotja de Tarragona.
- Introduïm plats cuinats a base de **proteïna vegetal** amb una important acceptació dels infants del menjador.
- Absència de precuinats.
- Llegum, pasta i arròs **ecològics**.
- Fruita i verdura **fresca** i de **temporada** i de **proximitat**.
- Donem opció d'introduir pa integral.
- Per les amanides no utilitzem **enciam** iceberg, sinó les varietats trocadero, meravella i romà. Habitualment fem una barreja de les 3 varietats
- **Adaptem tots els menús** per atendre les al·lèrgies i intoleràncies alimentaries, així com adaptació per raó de cultura o religió. Possibilitat de menús s/gluten, s/lactosa, s/proteïna llet de vaca, s/ ou, s/ou, s/fruits secs, hipocalòric, s/porc, ovolactovegetarià i menús multi al·lèrgics.
- Certificats com **empresa "sense gluten"** per l'Associació de Celiacs de Catalunya.
- En cas de menú **halal**, tenim el certificat del Consell Islàmic tant de la vedella com del pollastre.
- Possibilitat de **pícnic** amb entrepà o carmanyola.
- Totes les nostres programacions de menús tenen **proposta de sopars**.

AMB LES FAMÍLIES

Treballem per oferir uns canals de comunicació, fluids, vius i adaptats a la realitat de cada centre.

- **Telèfon mòbil**
- Atenció presencial i telefònica.
- **Tutoria individualitzada** quan sigui necessari
- Xerrades per les famílies
- **Enquestes de satisfacció i autoavaluacions** del menjador
- **Intranet famílies**: eina per fer més eficients les gestions relacionades amb el servei