

**LA VEU
DEL
MENJADOR**



LA VEU DEL MENJADOR



A l'escola considerem que la pausa escolar del migdia és un moment de descans però també és un espai educatiu molt important. Així doncs, l'estona de menjador és concebuda com un aprenentatge més, a partir del qual organitzem tot un seguit d'activitats de participació i col·laboració.

És l'acte social més important de cada jornada escolar, que fomenta la relació entre els alumnes i amb els seus monitors, que són els qui acompanyen els infants i joves durant l'àpat i en les estones d'esbarjo.

EL SERVEI DE MENJADOR EN L'ÀMBIT NUTRICIONAL

Disseny de menús escolars

Els menús del dinar es confeccionen a la nostra escola, de mans de la Núria Sancho, la nostra cuinera, amb l'assessorament de dietistes i amb les revisions periòdiques oportunes.

Els criteris per definir aquests menús són:

- * Oferir un equilibri dietètic tot aportant variació en els tipus d'aliments i en la seva preparació.
- * Incorporar plats propis de la nostra cultura gastronòmica.
- * Adaptar-se a l'oferta estacional per poder oferir productes frescos.
- * Adequar els plats ofertats a la preparació i al servei col·lectiu de població escolar comprès entre els 3 i els 12 anys.

Oferta de diferents tipus de dietes

L'escola ofereix per als alumnes que ho requereixin per motius mèdics, l'adequació del menú escolar a les dietes que siguin necessàries, com també s'atenen dietes de règim.

En els darrers cursos en incrementar-se el nombre d'infants amb al·lèrgies alimentàries i intoleràncies i per facilitar la seva plena integració, s'ofereixen menús amb dietes adequades a tot tipus d'al·lèrgies i intoleràncies. Això sí, per motius organitzatius, per les dietes molt específiques i de llarga durada, per motiu d'al·lèrgies o intoleràncies, cal comunicar-les a l'inici del curs escolar i portar un certificat mèdic.

LA VEU DEL MENJADOR



Els productes i la seva elaboració

Els productes frescos dels menús arriben diàriament a l'escola i tots els plats són elaborats el mateix dia a la cuina de l'escola garantint totes les mesures higièniques. Cal recordar que tant les instal·lacions de la cuina, com el procés d'elaboració, com el mateix menjar, tenen revisions periòdiques de serveis oficials i compleixen perfectament totes les normatives de sanitat i de menjador escolar.

El servei als alumnes i les instal·lacions

Cal remarcar que tots els nostres alumnes mengen servits a les taules pel personal de servei de menjador, en plats diferents per a cada plat i amb coberts de postre. Els alumnes poden, si ho desitgen, repetir de qualsevol plat, sempre i quan s'hagin acabat els dos plats que hi havia per dinar.

Les instal·lacions del menjador són àmplies i ben ventilades, i es mantenen en tot moment amb unes excel·lents condicions higièniques.

El compromís amb la sostenibilitat

També el nostre menjador treballa d'acord amb el nostre compromís sostenible. Utilitzant sempre que sigui possible aliments frescos. Comprant a l'engròs minimitzant així l'embalatge. Vigilant la procedència i la manipulació dels diferents productes assegurant la salut alimentària. Separant adequadament els residus i aprofitant part de la fracció orgànica en la fabricació de compost per a l'hort escolar.

LA VEU DEL MENJADOR



LA VEU DEL MENJADOR

EL SERVEI DE MENJADOR EN L'ÀMBIT EDUCATIU

El menjador està atès per 4 monitores. La Jasmin (P3), la Sònia (P4 i P5, i alhora coordinació), la Vicky (1r, 2n i 3r) i la Loli (4t, 5è i 6è).

Aquestes monitores estan supervisades per la Comissió de Menjador de l'AMPA que garanteixen un seguiment dels objectius educatius que ens plantegem, a través de l'educació dels hàbits de cortesia i urbanitat i de la vigilància que permet la prevenció de trastorns en les conductes alimentàries.

Cal també tenir present que l'educació d'uns hàbits nutricionals adequats es treballa a través de l'eix transversal d'Educació de la Salut en diferents àrees al llarg de tota l'escolaritat de l'alumne.

Els objectius educatius establerts per al servei de menjador i els hàbits de cortesia i urbanitat per assolir, tenint en compte l'edat dels infants, són:

1. Que l'alumne valori els aliments que té i que d'altres persones no poden tenir.
 - Acabar-se tot el menjar que hi ha al plat.
2. Que l'alumne aprengui que una alimentació adequada és necessària per a la salut.
 - Habituar-se a menjar de tot.
 - Menjar sense pressa, mastegant bé el menjar.
3. Que l'alumne sigui respectuós amb els seus companys de taula.
 - Esperar els companys de taula per començar a menjar.
 - Servir als companys abans de servir-se ell mateix.
 - Desitjar "Bon profit" en incorporar-se o dirigint-se a un grup de companys o professors que estant menjant.
 - Oferir-se per demanar o anar buscar allò que faci falta.



LA VEU DEL MENJADOR

4. Que l'alumne sigui educat amb les persones que serveixen el menjador.

- Dirigir-se de forma adequada a les monitores: demanant les coses “si us plau” i donant les gràcies.

5. Que l'alumne conegui i practiqui amb desimboltura les regles d'urbanitat vigents en el moment actual.

- Entrar de forma correcta al menjador.
- Rentar-se les mans abans i després de dinar. I rentar-se-les després del pati.
- Mantenir una postura correcta al menjador.
- Parlar amb un to agradable i evitar crits i discussions.
- Saber usar els coberts.
- No parlar ni gesticular amb la boca plena.
- Utilitzar el tovalló sovint i correctament.
- Menjar la fruita de forma correcta.
- Interessar-se per conèixer les normes d'urbanitat en el menjar.



EL SERVEI DE MENJADOR EN L'ÀMBIT DEL LLEURE

Després de dinar, els infants que utilitzen el servei del menjador disposen d'un temps de lleure que els monitors ompliran de contingut educatiu. Gimcanes, jocs, tallers, contes... i moltes altres activitats seran dinamitzades per l'equip.

Conjuntament amb l'escola celebrarem les festes i les tradicions catalanes i locals fent activitats engrescadores i diferents.

Els infants de P3, després de dinar, van a descansar i a relaxar-se per tal de poder rendir correctament durant les hores de la tarda.

Els infants de P3, P4 i P5 hauran de dur una bata pel menjador ben marcada amb el nom i cognoms.

EL SERVEI DE MENJADOR: ATENCIÓ INDIVIDUALITZADA

Per saber com anat el dinar, els pares dels alumnes de P3, P4, P5, 1r i 2n podreu fer-ho a través d'un informe diari penjant a les cartelleres del vestíbul d'infantil. Podreu comprovar si s'ho han menjat *TOT*, si han menjat *POC* (només han menjat un parell de cullerades) o bé, si no han menjat *GENS* (que ni han tastat el menjar).

A final de cada trimestre les famílies rebran un informe molt més detallat del menjador on s'inclourà també l'ús del temps de lleure que han tingut.

Per a la resta d'alumnes, l'informe serà més ampli i es farà trimestralment.

En cas de problemes puntuals es posaran en contacte amb la família concreta.

Si voleu tenir més informació sobre el funcionament del menjador, demanar entrevista de seguiment dels vostres fills, comentar incidències... podeu parlar amb la coordinadora de menjador, ella us atindrà de dilluns a divendres de 16.00h a 17.00h.

EL SERVEI DE MENJADOR: QÜESTIONS ECONÒMIQUES

El preu del menjador és:

- * *ALUMNES FIXES*: Soci = 6,40€/dia
No soci = 7,50€/dia (tiquets)
- * *ALUMNES ESPORÀDICS*: Soci = 33,50€ (5 tiquets)
No soci = 37,50€ (5 tiquets)

El calendari de pagaments serà aprovat en breu per l'AMPA.

LA VEU DEL MENJADOR



**Ens trobareu al
menjador
VINE TU
TAMBÉ!!!**