

el temps educatiu de migdia



ESCOLA COR DE ROURE- SANTA COLOMA DE QUERALT

El temps educatiu del migdia

Entenem el temps de migdia, com un espai complementari de l'entorn familiar, per aquest motiu dissenyem els projectes entenent l'infant des de la seva globalitat, posant-lo al centre de l'acció educativa.

El projecte de menjador està creat i dissenyat per afavorir l'autonomia i la relació social i generar espais de benestar emocional.

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 infants 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.



Amb les famílies

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

- Aplicació pròpia per fer les comunicacions sobre menús, avisos, incidències, articles, entrega d'informes...
- Comunicació molt fluida amb els tutors/es.
- Horari d'atenció presencial amb cita prèvia.
- Assemblea d'inici de curs.
- Xerrades per les famílies.
- Tasta olletes, un tastet per les famílies.
- Enquestes de satisfacció, informes i autoavaluacions del menjador.

Amb els infants i joves

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 de l'equip de monitoratge és la de guiar, organitzar, d'acompanyar i mediar.

Han de facilitar el procés i intervenir només quan sigui necessari.



el temps educatiu de migdia

ESCOLA COR DE ROURE - SANTA COLOMA DE QUERALT



Els nostres projectes educatius



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 benestar personal.

El menjador que jo somio

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



Menjar canvia el món

Seguim amb la proposta educativa pel dret a l'alimentació saludable i sostenible.



Estima

És la proposta educativa per als cursos 2023-2025. Planteja el repte de conèixer-nos millor, de desenvolupar la fortalesa interior i el respecte i l'afecte cap a nosaltres i cap als altres, promoure un món on la pau interior i exterior s'entrellacin, creant una base sòlida per a una convivència harmoniosa i una sostenibilitat global.



Auditories de malbaratament alimentari

Per sensibilitzar tota la comunitat sobre la importància de reduir el malbaratament alimentari. A través d'aquestes, promovem la participació i implicació dels infants i oferim pautes i recursos per separar, quantificar, reflexionar i posar acció envers el que es malbarata al menjador escolar.

Creixem junts

Projecte d'apadrinament i d'acompanyament d'hàbits. Actualment tenim actius el: "dina amb vitamina", "desperta't" i "fem el niu".

Aventura't

Una proposta pedagògica que consisteix en crear espais dirigits, en els que es treballen les habilitats per la vida de manera vivencial i dinàmica, centrant-se principalment en la salut mental i emocional.

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.



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 que confeccionem els menús tenint en compte, cada temporada: tardor, hivern, primavera i estiu.
- Les variacions alimentàries de dietes dels nostres infants.

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 de temporada i de proximitat.
- Donem opció de pa integral o pa blanc.
- Per les amanides utilitzem 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 alimentàries, així com adaptació per raó de cultura o religió. Possibilitat de menús s/gluten, s/lactosa, s/llegum, 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 Celíacs de Catalunya.
- Possibilitat de pícnic amb entrepans i peça de fruita.
- Totes les nostres programacions de menús tenen proposta de sopars.