

PROJECTE DE L'ESPAI DE MIGDIA I ACOLLIDES ESCOLA ÒRRIUS

01. PRESENTACIÓ
02. PROJECTE PEDAGÒGIC DEL MIGDIA I ACOLLIDES
03. ASPECTES NUTRICIONALS
04. ANNEX DE PROTOCOLS I ASPECTES PRÀCTICS

01.PRESENTACIÓ

Un dels nostres propòsits és que la vida a l'escola faciliti el desenvolupament integral i globalitzat dels infants.

Considerem que l'alimentació va més enllà de l'acte d'ingerir aliments. L'hora de dinar és un moment on interactuen aspectes socials i culturals que es conjuguen amb el coneixement d'un mateix i el propi plaer.

Per tant, el moment de dinar, i tot l'espai del migdia i acollides, és molt important per nosaltres i cal que sigui coherent amb la línia educativa de l'escola.

El Projecte de menjador segueix la línia establerta dins les Normes d'Organització i Funcionament del Centre (NOFC) i la Guia per a famílies i escoles (departament de Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya).

Aquest espai està coordinat conjuntament entre l'equip directiu i pedagògic de l'escola i la comissió de menjador i acollides de l'AFI. Aquesta coordinació es farà efectiva amb una comissió de seguiment formada per a persones de l'AFI i de direcció.

Qualsevol família socia de l'AFI interessada en aportar idees i en vetllar pel bon funcionament de l'espai del migdia i les acollides, pot ser membre de la comissió de menjador i acollides.

L'AFI és qui gestiona legalment el servei de menjador i monitoratge a través d'una empresa contractada. El contracte amb l'empresa que proporciona el servei es renova anualment.

Tant l'escola com l'AFI, creiem que per tal de poder gestionar l'espai d'una manera respectuosa amb la línia de l'escola, les decisions pedagògiques i d'alimentació es prenen conjuntament entre comissió de menjador i equip directiu; dintre de la normativa que el Departament d'Educació estableix.

Aquest és un projecte que neix amb la intenció de ser una guia d'estil i amb la pretensió de ser viu, ja que s'anirà adaptant a tots els canvis que necessitem implementar durant el curs actual i els propers.

02.PROJECTE PEDAGÒGIC DEL MIGDIA I ACOLLIDES

El temps del migdia és un moment que suposa una certa relaxació de la jornada lectiva, sense perdre la línia pedagògica del centre.

Cal, doncs, repensar i orientar l'acció educativa amb línies d'actuació que permetin establir una dinàmica de col·laboració, autonomia i corresponsabilitat entre els infants i envers el personal de l'espai del migdia i acollides.

Això vol dir que és important, treballar amb els infants certs aspectes de vida quotidiana (actituds, hàbits, habilitats) que es repeteixen dia a dia i, configuren la base de l'autonomia de les persones, alhora, que faciliten el benestar en col·lectivitat.

No només és un espai pensat per menjar, sinó que també és un espai social el qual permet una relació distesa i de coneixement. Sovint, és un moment molt important, ja que els infants comparteixen entre ells els jocs, interessos, moments de relaxació i alhora, d'ajuda compartida.

És un espai que permet una rica vida de grup, a la vegada que un intercanvi d'experiències.

Considerem que l'estona del migdia forma part i ha d'estar integrada a la jornada escolar.

Treballem en la mateixa línia pedagògica de l'escola amb un acompanyament respectuós als processos de vida dels infants. Potenciant i revaloritzant l'estona del migdia com un espai educatiu de qualitat. I on l'estada de l'infant a l'escola es mira d'una manera integral en els diferents moments del dia, on en cada espai tindrà vivències diferents que l'enriquiran com a persona.

Acompanyament en valors, responsabilitat i autonomia:

- Implicar els infants encarregant-los tasques al voltant dels àpats adequades a la seva edat.
 - Para i despara taula
 - Neteja de l'espai del menjador
 - Encarregats de tasques específiques
- Acompanyar els infants en la presa de decisions, perquè siguin coherents amb la responsabilitat i conseqüents amb les decisions.
- Fomentar l'alimentació conscient: mantenir una bona relació amb el menjar i amb l'acte de menjar.
- Afavorir el procés d'educació del paladar incorporant progressivament nous aliments i gaudint de l'experiència d'alimentar-se tastant noves textures i sabors.
- Potenciar comportaments, habilitats i actituds adequades a taula.
- Fomentar hàbits d'higiene.
- Desenvolupar activitats que afavoreixin el coneixement sobre els aliments i la seva procedència.
- Fomentar el reciclatge treballant la importància de la correcta separació dels residus i promovent de forma activa el coneixement de què passa amb aquests residus.
- Treballar el malbaratament dels aliments afavorint que els infants coneguin el menú del dia, prenguin consciència de la gana que tenen en aquell moment i puguin servir-se en conseqüència.
- Acompanyament en el joc, fomentant el joc lliure i/o proposant activitats guiades que ajudin a treballar aspectes pedagògics, com el reciclatge, la graella de drets i deures, l'assemblea d'espai de migdia per fer propostes entre alumnat i monitoratge.
- Desenvolupar activitats artístiques prioritzant l'ús de materials reciclats proposades per generar decoracions per l'espai del migdia.
- Resolució de conflictes:
 - El diàleg, l'autoregulació i el respecte vers l'altre són les eines principals per aconseguir una bona convivència.

- Aplicar la resolució pacífica de conflictes afavoreix que els alumnes vagin assolint les estratègies necessàries per aplicar-les de forma autònoma.
- Fer partícips als infants en la creació de les normes de convivència de l'espai del migdia i acollides afavoreix a la disminució de conflictes.

03.ASPECTES NUTRICIONALS

Som el que mengem.

Les nostres decisions alimentàries afecten directament la nostra salut, la de la nostra família i la del planeta. És per això que creiem que és necessari tenir informació per poder fer-ho amb consciència, escollint els aliments més adequats, i tenint en compte la millor manera de consumir-los. Tornant a les arrels de la cuina mediterrània, però adaptant-nos als temps actuals sense que es perdi qualitat ni sabor. Perquè al cap i a la fi menjar sempre ha de ser un plaer..

La tria de cada aliment que ens mengem, tenint en compte tot el procés de la seva producció, transformació, distribució i elaboració, és una aposta per models més o menys respectuosos amb l'ambient i més o menys justos amb la societat i el món.

Alimentar-nos no és només cobrir unes necessitats fisiològiques, sinó que aporta salut, fomenta criteris de consum, l'aprenentatge d'habilitats socials i és una realitat socialitzadora.

Desde l'espai de migdia potenciem el consum de productes de proximitat, temporada i producció ecològica.

L'acompanyament de les persones adultes en els àpats ha de ser respectuós, sense coercions i tenint en consideració els gustos i la sensació de gana dels infants.

La freqüència dels diferents grups d'aliments i de les tècniques culinàries dins del menú setmanal estan establertes pel Departament de Salut i l'Agència de Salut Pública de Catalunya i son d'obligat compliment. Es publiquen a la Guia per a famílies i escoles.

Atenent a la diversitat de les necessitats per al·lèrgies, intoleràncies, molèsties digestives i intestinals puntuals (acreditant-ho amb el certificat mèdic) i/o per qüestions culturals, religioses o d'adopcions alimentaries alternatives (vegetarianes), s'oferiran menús adaptats del menú basal.

04.ANNEX DE PROTOCOLS I ASPECTES PRÀCTICS

El contracte amb l'empresa de gestió serà anual.

Abans de començar el curs i el servei es pactaran entre comissió, escola i empresa, els protocols pertinents:

- formules de comunicació: famílies - comissió - escola - empresa
- mètode i format de pagaments de les famílies
- formula i horaris d'entrega de menjar i recollida d'estris de cuina
- protocols relacionats amb dietes especials
- protocols d'actuació davant incidències
- protocols a seguir i documentació actualitzada pel compliment de normativa davant les inspeccions del departament

