

PLA DE FUNCIONAMENT

ESPAI DE MIGDIA

ESCOLA LA CABANA



Teno
Cuina i lleure
de proximitat

1. Plantejament pedagògic

1.1 Objectius generals del projecte pedagògic de menjador

1.2 Metodología

1.3 Programa d'hàbits

2. Organització del temps de migdia

2.1. Horaris

2.2. Organització dels monitors

2.3. Funcionament diari

2.4. Entrades i sortides de l'escola durant el temps de migdia

2.5. Organització del temps de lleure

2.6. Organització en cas de pluja

3. Comunicació amb les famílies

4. Els menús i l'elaboració del dinar

4.1 Dietes especials

5. Gestió administrativa del servei de menjador

5.1. Inscripcions

5.2 Atenció a les famílies

5.3. Cobrament de rebuts

5.4 Compactació de beques

5.5. Protocol de cobrament d'impagats

6. La comissió de menjador

7. Protocols d'actuació al menjador

7.1. Administració de medicaments

7.2. Actuació davant un accident o malaltia

7.3 Actuació davant una intolerància o al·lèrgia alimentària

7.4 Actuació davant una incidència de conducta

INTRODUCCIÓ

En aquest document, es presenta un pla de funcionament per al menjador escolar de l'escola La Cabana. Aquest pla té com a objectiu assegurar que el menjador escolar proporcioni una alimentació saludable i un ambient educatiu per als alumnes/as de l'escola.



✓ PLANTEJAMENT PEDAGÒGIC

El plantejament pedagògic del projecte de menjador de l'escola **La Cabana** es fa a partir de l'**educació en la responsabilitat**. Teno té un origen fundacional en el camp de l'educació i el lleure, essent un tret diferencial de la nostra empresa.

Revisem el PEC de l'escola per identificar els principis pedagògics del centre i plantegem un projecte coherent amb aquests principis, amb la voluntat d'oferir una proposta que s'integri a la filosofia del centre.

D'aquesta manera, el projecte pedagògic del menjador contribueix a la **formació integral** de l'alumne plantejada des de l'escola.

1.1. OBJECTIUS GENERALS DEL PROJECTE PEDAGÒGIC DE MENJADOR

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 i l'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 saludable en general, apreciament els beneficis que comporta.

Educació en la responsabilitat cap als altres

- ✓ Consolidar els hàbits socials a taula: comportament, to de veu, responsabilitat en el parlar 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 alumnat 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.

1.2. **METODOLOGIA**

La trajectòria de Teno en el món del lleure ens confereix una sòlida base en la planificació de recursos educatius d'una manera global, tenint en compte els objectius pedagògics, la realitat de l'escola, les necessitats i interessos de l'alumnat i, també, les capacitats i formació de l'equip d'educadors/es. Totes les activitats són obertes i flexibles i s'adapten segons l'edat de l'alumnat respectant els processos i ritmes personals.

Tots els programes de Teno s'inspiren en metodologies pedagògiques on cerquem:

- ✓ Afavorir el treball en equip necessari per desenvolupar processos que de manera individual serien difícils. Ex. Dinàmica participativa i joc cooperatiu.
- ✓ Treballar el sentit de comunitat, així com el respecte pels altres, recreant les veus i posicions de diferents persones. Ex. Joc de rols i tallers d'expressió artística.
- ✓ Evitar el malbaratament potenciant el reciclatge de material i la creativitat. Ex. Taller de reciclatge

En totes les activitats busquem que es treballin els VALORS de: participació, Estímul, Flexibilitat, Comparació analítica, Adaptació, Acció-reacció, Presa de decisions, Treball col·lectiu, Intuïció, Descoberta, Experiència i Empatia.

Espai de confort

Intentem construir un espai de menjador el més acollidor possible. Ho fem tant amb elements físics (plats individuals en comptes de safates, decoracions...) com elements d'ambient (reduïm el soroll, els nens i les nenes es serveixen ells mateixos, tracte amable...).

1.3. PROGRAMA D'HÀBITS

A l'espai del migdia implementem un programa d'hàbits integral:

	Hàbits d'higiene	Hàbits de neteja	Hàbits alimentaris	Hàbits de convivència
Cicle infantil	✓ Comprendre que no es pot menjar res que hagi caigut a terra. ✓ Rentar-se les mans abans i després de dinar i després d'anar al lavabo. ✓ Gaudir del moment d'higiene com un moment de benestar. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar a desparar taula seguint les indicacions dels monitors/es i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Identificar els residus orgànics que es generen. ✓ Fomentar hàbits de col·laboració en la separació de materials pel seu reaprofitament. ✓ Reduir l'ús d'aigua.	✓ Comprendre que els aliments són necessaris per créixer i que cal menjar de tot. ✓ Utilitzar els estris de manera adequada i autònoma. ✓ Seure correctament a taula. ✓ Menjar amb la boca tancada. ✓ Evitar parlar amb la boca plena.	✓ Parlar amb un to de veu adequat i no destorbar a taula. ✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Respectar els torns de paraula escoltant companys/es i monitors/es. ✓ Practicar jocs de tota mena coneixent i respectant les regles. ✓ Comprendre que el material és de tots ✓ Recollir el material.
Cicle inicial	✓ Comprendre que no es pot menjar res que hagi caigut a terra. ✓ Rentar-se les mans abans i després de dinar i després d'anar al lavabo. ✓ Gaudir del moment d'higiene com un moment de benestar. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar en parlar i desparar taula seguint les indicacions dels monitors i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Impulsar la prevenció i la separació de residus en el menjador. ✓ Conèixer què és la recollida selectiva i la seva importància. ✓ Valorar el volum de residus	✓ Interessar-se i tastar tota mena d'aliment. ✓ Reconèixer diferents tipus d'aliment i la seva procedència (peix, carn, verdures, fruites, derivats de la llet). ✓ Utilitzar el ganivet de forma autònoma. ✓ Deixar la cadira ben posada.	✓ Respectar els aspectes bàsics d'ordre i convivència. ✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Raonar qualsevol acció que afecti els altres. ✓ Respectar els acords de grup i participar activament en la presa de decisions. ✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Veure que l'important és participar.
Cicle mitjà	✓ Assimilar que no es pot menjar res que no compleixi els mínims requisits higiènics. ✓ Conèixer que la boca és una de les fonts principals de contagi i tenir cura necessària per evitar-les. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar a parlar i desparar taula seguint les indicacions dels monitors/es i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Donar a conèixer la problemàtica actual de les escombraries i els diferents sistemes de tractament i d'eliminació de residus.	✓ Comprendre la importància d'una alimentació equilibrada i saludable. ✓ Prendre consciència que el menjar és un bé preuat. ✓ Descobrir i acceptar les cultures alimentàries. ✓ Trobar les relacions entre els diferents aliments i les seves propietats.	✓ Desenvolupar les capacitats expressives orals i corporals. ✓ Raonar qualsevol acció que afecti els altres. ✓ Atendre i respectar els raonaments dels altres. ✓ Participar activament en la presa de decisions del grup.

		✓ Inculcar els criteris de consum racional i mediambiental		✓ Ser responsable i tenir cura de l'espai.
Cicle superior	✓ Apropar-se als conceptes de data de caducitat, estat de conservació, etc. ✓ Tenir cura de la seva higiene personal. ✓ No malbaratar recursos durant la higiene.	✓ Col·laborar a parar i desparar taula seguint les indicacions dels monitors/es i deixant els plats i coberts als llocs adequats. ✓ Potenciar criteris de minimització de residus com a eix bàsic per resoldre la problemàtica mediambiental. ✓ Analitzar els hàbits de consum més habitual.	✓ Gaudir d'una alimentació sana i equilibrada. ✓ Relacionar l'alimentació amb els beneficis que comporta. ✓ Aprendre la història i la procedència geogràfica d'alguns aliments. ✓ Fomentar hàbits correctes a la taula. ✓	✓ Acceptar les pròpies limitacions i les dels altres. ✓ Respectar els acords de grup i participar activament en la presa de decisions. ✓ Fomentar la imaginació com a recurs. ✓ Acceptar les opinions diferents. ✓ Utilitzar el diàleg per resoldre problemes. ✓ Establir relacions positives. ✓ Aprendre a assumir responsabilitats.

✓ ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE MIGDIA

2.1 HORARIS

L'horari de l'espai de migdia és de 12 h a 15 h, excepte els dies de jornada intensiva del centre que és de 12:30 h a 15.30 h.

L'espai que es fa servir per als diferents àpats és el menjador de l'escola i s'organitza en els següents torns:

CURSOS	12 H A 13.15 H	13.30 H A 14.30 H	14.30 H A 14.45 H	14.45 H A 15 H
Infantil (I3)	DINAR	MIGDIADA	MIGDIADA	DESPERTAR-SE
Infantil (I4 i I5) i Primària (1r i 2n)	DINAR	LLEURE	LLEURE	TORNADA A LA CALMA
Primària (3r a 6è)	LLEURE	DINAR	LLEURE	TORNADA A LA CALMA

2.2 ORGANITZACIÓ DELS MONITORS

L'espai de migdia de l'escola la Cabana està organitzat en 2 grups d'infants amb els següents monitors/es referents:

COORDINACIÓ: Adrià Gallego B.

INFANTIL	PRIMÀRIA
I3, I4 i I5: Carmen Cruces	1r a 2n: Lorena Bleda
I3, I4 i I5: Anna Martinez	3r a 4t: Esther Bonet
	5è a 6è: Adrià Gallego

2.3 FUNCIONAMENT DIARI

Els mestres d'infantil d'I3, I4 i I5 són els que confeccionen cada dia la llista d'assistència al menjador de la seva classe. Després, els nens i nenes porten les llistes al punt de recollida, al costat de la porta del menjador, on la cuinera els agafa.

D'altra banda, l'alumnat de primària, cada classe tria un encarregat o encarregada que passa llista de tota la classe i després, la porta al punt de recollida del menjador.

A les 9:30 h, la cuinera va a buscar les llistes d'assistència del menjador.

Les famílies que necessiten informació relacionada amb el servei de menjador o avisar per canviar el menú, ho fan a través de la Fina, la nostra cuinera, la llibreta viatgera dels infants o l'agenda dels alumnes a Educació Primària.

Després, la Susana, l'ajudant de cuina, para taula del primer torn, així quan els infants entren al menjador ja tenen la taula parada i poden seure amb els seus companys/es a les taules destinades pel seu grup.

Entre les 11.50 h i les 12.00 h arriben les monitores i es posen la bata. Acaben de revisar llistes per controlar l'assistència dels infants de menjador i acabar de posar les seves taules, en cas necessari. Després van amb el seu grup, segons correspongui.

Les monitores d'infantil, van a buscar a les seves aules l'alumnat d'I3, I4 i I5, seuen al passadís tot junts, on tornem a revisar les llistes per controlar l'assistència. Les monitores de primària i el coordinador esperen l'arribada dels nens i nenes de primària al pati de l'escola, on es torna a passar llista per comprovar que estigui tot correcta.

A infantil és el monitor/a qui serveix el dinar, però a primària apliquen el projecte "Jo em serveixo", on els infants treballen l'autonomia i se serveixen ells sols el dinar, sempre amb un mínim i un màxim estipulat. El monitoratge és qui va recollint les taules durant el servei i al final del dinar, un grup d'alumnat es queda amb un monitor/a netejant, recollir les taules i netejar el terra. La resta surten al pati fins a l'hora de començar l'horari de tarda.



Un cop a la setmana, l'alumnat fa un sorteig on es trien encarregats per parar taula, netejar el menjador després de menjar i dues persones de reserva, en cas que faltés algun encarregat.

L'estona de lleure està dinamitzada pels educadors/es i han de fer les diferents activitats proposades per Teno o pel mateix equip de menjador.

A les 14.45 h tots els grups tenen una estona de "Tornada a la calma", on els infants es relaxen amb alguna activitat tranquil·la, fent assemblees..., això els prepara per entrar a les aules.

El monitoratge referent acompanya al seu grup on correspongui:

- Infantil I3: estan a la seva aula.
- Infantil I4 i I5: estan a la seva aula.
- Primària 1r a 4t: els acompanyen fins a les escales interiors.
- Primària 5è i 6è: els acompanyen fins a l'escala superior exterior.

En cas de pluja, tot l'alumnat de primària pujarà per les escales interiors.

2.4 ENTRADES I SORTIDES DE L'ESCOLA DURANT EL TEMPS DE MIGDIA

Primer Torn: Infantil I3, I4 i I5

12.00 h:

- ✓ Els van a buscar les monitores corresponent a cada grup i passa llista al passadís.
- ✓ Es dirigeixen al menjador per dinar.
- ✓ Van a rentar mans a la pica del menjador i posen bates.
- ✓ Inicien el dinar.

13.15 h:

- ✓ Fan rutina de rentar dents i guarden les bates.
- ✓ Els infants que han acabat marxen amb una de les monitores cap al pati d'infantil.

13.20 h:

- ✓ I3: Es preparen per anar a fer la migdiada.
- ✓ I4 i I5: Estona de lleure.

14.30 h:

- ✓ I3: Es desperten de la migdiada i fan rutina de lavabo i renten mans.
- ✓ I4-I5: Recullen, van al lavabo i renten mans al lavabo i es dirigeixen.
- ✓ Tornada a la calma: Fan un joc/activitat relaxat.

14.55 h:

- ✓ El monitor/a es queda les aules d'infantil fins que arriba el/la mestra.

Primer Torn: 1r i 2n

12.00 h:

- ✓ Surten al pati de l'escola, passen llista i marxen a fer extraescolar en cas de fer-ne.
- ✓ Estona de lleure.

12.30 h:

- ✓ Quan arriba la monitora de primer i segon de primària, renten mans i van cap al menjador a dinar.
- ✓ Inicien el dinar.

13.20 h:

- ✓ Estona de lleure al pati d'infantil.

14.30 h:

- ✓ S'uneixen al pati del segon torn.

14.55 h:

- ✓ Recollida de material i es preparen per pujar a les aules.

15.00 h:

- ✓ El monitor/a els acompanya a l'escala de l'entrada de l'escola per pujar a l'aula.

Segon Torn: 3r, 4t, 5è i 6è

12.00 h:

- ✓ Surten al pati de l'escola i passen llista i quan arriben de fer extraescolar en cas de fer-ne.
- ✓ Van al pati de primària.

12.05 h:

- ✓ Estona de lleure.

13.20 h:

- ✓ Els encarregats de taula preparen el menjador amb un monitor/a. La resta esperen al patí amb l'altra monitor/a.
- ✓ Recollida de material i rutina d'higiene abans de dinar; rentar mans.

13.30 h:

- ✓ Entren a dinar.

14.20 h:

- ✓ Els encarregats de neteja, netegen el menjador.
- ✓ La resta de grups van amb un monitor/a al pati.

14.55 h:

- ✓ Recollida de material i es preparen per pujar a les aules.

15.00 h:

- ✓ El monitoratge acompanya a l'alumnat de 1r a 4t a l'escala de l'entrada de l'escola per pujar a l'aula.
- ✓ El monitoratge acompanya a l'alumnat de 5è i 6è a l'escala superior exterior per pujar a les aules.

2.5 ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE LLEURE

Respecte als espais:

- ✓ Infantil utilitza el pati d'infantil que tenen davant les aules.
- ✓ 1r Cicle, 2n Cicle i 3r Cicle utilitzen la zona del sorral i també la pista del pati de primària.

El pati de primària:

El pati els dividim en 2 espais; pista del pati i la zona del sorral. També tenim taules a l'exterior per poder fer activitats plàstiques.

Respecte als projectes i activitats:

Trimestralment, s'informa les famílies i a l'escola de les diferents propostes lúdiques que es treballen a l'espai de migdia, es fa mitjançant la Graella Trimestral. A continuació us presentem les diferents propostes que s'han d'anar aplicant a l'espai de migdia de l'escola:

- **Joc lliure**

L'objectiu és afavorir la interrelació i la participació de tots els nens i nenes. A través del joc lliure els infants inventen i descobreixen el món amb espontaneïtat, creativitat i curiositat.

Les experiències de joc lliure afavoreixen aprenentatges essencials a la vida dels infants: Competències cognitives, motrius, comunicatives i socials.

- **Dinamització de patis**

Guia de jocs i tallers

Per dissenyar la programació d'activitats de l'espai del menjador, facilitem al coordinador la nostra Guia de jocs i tallers. És un recull de les activitats més interessants que realitzem als nostres menjadors. La guia, que compta amb 100 pàgines d'informació, s'estructura en dos apartats: **Recull de Jocs i Recull de Tallers**, que alhora s'agrupen per categories: *Reciclatge, Treballs Manuals, Titelles, Instruments Musicals, Modelatge, Jardineria, Cuina, Decoració i Polseres*. Tots els jocs i tallers s'expliquen i classifiquen segons la seva tipologia: cooperativa, mediambiental o solidària. Aquesta eina és una ajuda pels equips de monitoratge per realitzar la programació d'activitats.

- **Projectes Permanents**

Sense Soroll, Somrius

És el primer programa que aplica de forma integral la reducció del soroll als menjadors. L'objectiu és reduir el soroll, tant des de l'educació activa com des del vessant tècnic i estructural a l'espai, per tal de millorar la qualitat de vida de l'alumnat i evitar possibles malalties vinculades a la contaminació acústica. El projecte consta de tres eixos: **formació** al personal educador, un **programa pedagògic** a llarg terme i **intervencions tècniques als espais**.

Projecte Respect!

Programa de valors per a prevenir el bullying i promoure relacions basades en el respecte personal. **L'aventura de les emocions**, la infància és un període ple d'emocions tant pels adults com pels nens i les nenes, i moltes vegades són emocions confuses i barrejades que no saben com controlar. Per això és important ensenyar als nens i nenes a descobrir els seus sentiments i saber gestionar-los correctament. Una de les formes més pràctiques i divertides per fer-ho és a través de jocs, l'expressió corporal i els treballs manuals.



Jo em serveixo!



El projecte *Jo em serveixo!*, fomenta que els infants se serveixin ells mateixos el menjar a taula, adquirint així autonomia i responsabilitat en relació amb les quantitats servides. A partir de 1r de primària s'aplica el *Jo em serveixo!* Perquè s'aconsegueixen millores en els següents aspectes: l'ambient és més tranquil i relaxat, sense trànsit entre taules i cadires, es redueix el malbaratament alimentari, s'incrementa l'interès per tota mena d'aliments. I, en general, els infants mengen més i millor.

- **Projectes Temporals**

Projectes de Sensibilització Social

Des de fa uns anys, l'equip pedagògic de Teno lidera un projecte anual amb valors. Aquest projecte es du a



terme transversalment a tots els menjadors de Teno. Habitualment s'inicia al segon trimestre.

D'engruna ni una!

Amb l'objectiu que l'alumnat i l'equip de cuina i de monitors i monitores de menjador siguin conscients de la problemàtica del malbaratament alimentari, facilitem el material pedagògic necessari per portar a terme el projecte a l'espai del migdia.

Es fa una dinàmica per conscienciar als infants que consisteix a posar tres cubells -visibles i etiquetats amb primer, segon plat i postres per a recollir les restes de menjar (no brossa o peles)-, pesar i anotar per fer un balanç en 7 dies d'anàlisi i cartells de consells i dades sobre malbaratament per penjar a l'espai del menjador escolar.

- **Diades**

Durant el curs oferim un recull de dies especials amb la finalitat de dinamitzar l'espai del migdia amb activitats pedagògiques, de lleure o gastronomia relacionada.

Entre d'altres destaquem jornades com per exemple el **dia del somriure, la Castanyada, Santa Cecília** o la diada de **Sant Jordi**.

Mill el Conill

En Mill és el protagonista de l'espectacle educatiu de titelles que anualment es fa a tots els menjadors. Mill el Conill és un personatge proper i molt simpàtic, que vol trobar la complicitat amb les nenes i nens del menjador, recordant-los d'una manera amable que la salut, el benestar i el creixement feliç van de la mà amb l'alimentació.

La programació de l'espectacle es fa al segon trimestre i s'informa prèviament l'AFA i l'escola.

2.6 ORGANITZACIÓ EN CAS DE PLUJA

En cas de pluja els nens i nenes d'infantil fan ús de la sala polivalent on habitualment fan psicomotricitat o del gimnàs, mentre els grups de primària dinen.

Els grups de primària estan al porxo del pati, a la sala d'art de l'escola o al gimnàs.

✓ COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

Al nostre web hi ha un espai privat per les famílies de l'escola on es troba tota la informació sobre el servei del menjador:

- ✓ **Els menús** actualitzats i amb proposta de sopars que es poden descarregar mensualment a través de la web de Teno. També estan penjats a les entrades de l'escola i al taulell de cada classe.
- ✓ **La graella d'activitats trimestral** que es penja a la cartellera del menjador.
- ✓ **El Tastet d'imatges** és el recull gràfic de les activitats lúdiques i pedagògiques de l'espai del menjador, que es fa arribar a les famílies amb periodicitat trimestral i format digital.
- ✓ **Documentació** relativa al centre: dossier informatiu de les famílies, protocols, circulars, etc.
- ✓ 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 d'I3 rebran diàriament l'**agenda del menjador** per a un seguiment personalitzat de l'adquisició dels hàbits alimentaris.
- ✓ Per la resta d'infants farem comunicats els dies que detectem que algun alumne/a no ha menjat correctament.
- ✓ Totes les comunicacions, sempre que sigui possible es faran a través del **correu electrònic**, però també tindrem habilitat el **whatsapp** per comunicar-nos de forma més àgil.
- ✓ El telèfon habilitat per comunicar-se amb el menjador és el 639570866 i el mail menjadorcabana@gmail.com

✓ ELS MENÚS I L'ELABORACIÓ DEL DINAR

L'elaboració del menjar es fa a les instal·lacions de l'escola; hi ha una cuinera i una ajudant de cuina.

La cuinera fa horari de 5 h a 13.30 h de dilluns a dijous i fins a les 12.15 h els divendres. La seva funció principal és revisar els menús perquè s'adeqüin al centre, fer les compres necessàries per realitzar els plats i elaborar el dinar diàriament. També s'encarrega d'organitzar les tasques de neteja de la cuina i del control dels processos que es porten a terme a la cuina.

L'ajudant de cuina fa horari de 9 h a 15 h i s'encarrega d'ajudar en l'elaboració del menjar i de controlar els menús especials. També renta els estris que es fan servir a la cuina i s'encarrega d'anotar els registres diaris d'autocontrols.

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



Es garanteix 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—.

La majoria dels 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.

A l'escola La Cabana l'arròs, el llegum i la pasta són 100% d'origen ecològic, també servim verdura i fruita ecològica un cop per setmana. El pa és integral un cop per setmana (dimecres).

Teno proposa un pla específic de menús partint de les darreres recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i de l'Organització Mundial de la Salut (OMS).

Fem una proposta de menú mensual en detriment del menú de temporada. El menú mensual prioritza l'estacionalitat dels productes.

- ✓ S'afavoreix el producte de temporada específicament per a cada mes de l'any.
- ✓ Es fomenta la incorporació de nous productes gràcies a la diversitat de plats.
- ✓ La composició de menús és única per a cada mes i no es torna a repetir al llarg de l'any.

Els criteris per la composició del menú de Teno són els següents:

- Introducció de nous cereals: ordi, mill i quinoa. Es tracta de productes que de mica en mica s'estan incorporant a les dietes d'avui en dia, ja que aporten nutrients molt saludables i no són refinats (fan digestions més lentes i, per tant, preferibles per l'organisme).
- Reducció general de la presència de carn en els menús, seguint les directrius de l'OMS, amb un màxim d'un plat setmanal de carn vermella.
- Incorporació de plats provinents de la gastronomia catalana. Els menús estan certificats per cuina Catalana.
- Proposta trimestral d'un tastet en forma d'aperitiu per introduir nous sabors o productes. El tastet aporta un caràcter festiu a l'àpat i és susceptible de convertir-se en un plat principal del menú.

4.1 DIETES ESPECIALS

S'elaboren dietes especials per necessitats puntuals (dieta astringent, laxant o hipocalòrica), per raons culturals (dieta sense porc o dieta vegetariana) i, també, segons al·lèrgies (amb pauta mèdica, sense gluten, sense lactosa,...).

✓ GESTIÓ ADMINISTRATIVA DEL SERVEI DE MENJADOR

5.1 INSCRIPCIONS

Les inscripcions i el procediment d'inscripció de les famílies via **electrònica** des del web de Teno.

5.2 ATENCIÓ A LES FAMÍLIES

Durant tot el curs hi ha atenció personalitzada per resoldre dubtes de beques o inquietuds durant les hores de menjador.

Segons sigui la qüestió relacionada amb el servei, amb els infants o amb els monitors/es les famílies han de contactar per mail o telefònicament amb l'Adrià, que és el coordinador del menjador. En cas de qualsevol incidència, s'ha de posar al corrent a l'AFA.

5.3 COBRAMENT DE REBUTS

Els cobraments dels rebuts es duren a terme entre l'1 i el 5 del mes corrent, en quotes mensuals calculades segons el nombre de dies lectius de cada mes i mitjançant domiciliació bancària.

Els preus del servei de menjador pel curs 24-25 seran:

- Fix: 7,20 €
- Esporàdic: 7,60 €
- Mestres: 4,35 €

Cada mes es descompten els dies de malaltia del mes anterior.

Servei Esporàdic



L'alumnat que faci ús del servei de forma esporàdica – menys de dos dies a la setmana- s'hauria d'anotar a les llistes d'assistència del menjador i haver fer, prèviament la inscripció del seu fill/a a TENO mitjançant la plataforma digital.

Per poder fer ús del servei és imprescindible tenir feta la inscripció prèviament.

Faltes d'assistència justificades

- ✓ S'ha de notificar la falta d'assistència al menjador amb una nota, telefònicament, per correu electrònic o Whatsapp a la cuinera de l'escola entre les 8:30 h i les 9:30 h del matí.

- ✓ En casos de malaltia d'un usuari fix, si avisa de no assistència al menjador, se li retornarà el 100%. En cas que no es notifiqui la falta d'assistència, s'haurà de pagar l'import total del menú.
- ✓ En cas d'absència notificada en dia de vaga es retornarà el 100% de l'import del menú en la primera vaga que es produeixi durant el curs. En el cas que hi hagi més d'un dia de vaga, a partir de la segona vaga, es cobrarà l'import de 3,39 €. El cobrament es farà amb independència que l'usuari hagi anat o no a l'escola el dia de la primera vaga.

5.4 COMPACTACIÓ DE BEQUES:

- ✓ Es farà preferentment de dilluns a divendres fins esgotar beques.
- ✓ Abans de que esgotin els dies els trucarem per dir que a partir d'aquell moment ho hauran de pagar.
- ✓ Si tenen uns dies fixes per venir també es podrà compactar, però no es podran fer canvis en els dies establerts.
- ✓ Si han de recuperar dies que no han consumit ho calcularem al final de mes.

5.5 PROTOCOL DE COBRAMENT D'IMPAGATS

En cas de retorn del rebut, l'Empresa del menjador es posarà en contacte amb la família - enviarà un missatge amb l'import de la devolució i la data límit de pagament-perquè es faci efectiu el rebut. Passat aquest temps, no es podrà fer ús del servei de menjador fins a regularitzar la situació.

✓ LA COMISSIÓ DE MENJADOR

La Comissió de Menjador, es reuneix de manera trimestral i, puntualment, sempre que sigui necessari, té per missió el seguiment del funcionament del menjador i l'avaluació i valoració del projecte pedagògic, alimentari i de gestió.

D'aquesta comissió hi participa com a mínim la direcció del centre, l'AFA, l'Adrià Gallego, coordinadora de menjador i l'Elena Díaz o l'Araceli Torruella, supervidores de Teno.

En aquesta comissió es prenen decisions conjuntes que afecten el funcionament del servei, també es treballen els diferents temes que hagin sorgit durant el trimestre.

✓ PROTOCOL D'ACTUACIÓ DEL MENJADOR

7.1 ADMINISTRACIÓ DE MEDICAMENTS

L'equip de monitors/es no pot administrar cap tipus de medicaments.

I en cas que siguis estrictament necessari, només es farà mitjançant una autorització escrita i seguint el model del centre que hauran de tenir el tutor/a legal de l'alumne/a i acompanyada de la recepta mèdica.

7.2. ACTUACIÓ DAVANT UN ACCIDENT O MALALTIA

En cas d'accident MOLT LLEU:

S'aplica el protocol d'actuació d'auxilis de ferides molt lleus:

- ✓ Rentar-se les mans amb aigua i sabó.
- ✓ Utilitzar els guants d'un sol ús.
- ✓ Netejar abundantment amb aigua i sabó la ferida de dins cap a fora
- ✓ Treure els cossos estranys visibles: sorra...
- ✓ Si hi ha hemorràgia, prémer sobre la ferida amb una gasa durant tres minuts.
- ✓ En acabar, rentar-se les mans amb aigua i sabó.

El coordinador avisa a les famílies telefònicament explicant la situació atesa.

En cas d'accident o malaltia LLEU:

- ✓ S'avis a l'Adrià, el coordinador del servei.
- ✓ En cas de cops al cap, lesions amb ferida o si l'alumne no es troba bé o se sospita alguna malaltia, el coordinador/a ha de trucar a la família de l'alumne per tal d'informar dels fets i, si és necessari, que aquesta vingui a recollir l'alumne.
- ✓ En cas de no localitzar a la família o que aquesta no es pugués fer càrrec de l'alumne, el coordinador/a o, en el seu defecte, un educador/a, s'avisarà a una ambulància.
- ✓ S'avis a un membre de l'equip directiu en el cas que l'alumne hagi d'abandonar el centre, sigui amb la seva família sigui amb algun altre adult per anar a un centre mèdic en cap cas amb vehicle propi.

En cas d'accident GREU I URGENT:

- ✓ S'avis a l'Adrià, el coordinador del servei.
- ✓ En el cas d'un accident més greu i urgent, el coordinador/a o, en el seu defecte, qualsevol educador/a, trucarà a l'ambulància mentre un altre educador/a truca a la família.

- ✓ S'avisar al responsable del centre escolar.
- ✓ El monitor/a omple el full d'incidències per a la família i l'escola un cop està revisat pel coordinador.

En cas d'accident MOLT GREU I URGENT:

- ✓ S'avisar a l'Adrià, el coordinador del servei.
- ✓ Si la lesió o malaltia fos molt greu es trucarà immediatament a una ambulància per fer el trasllat al centre mèdic, o en el seu defecte a la policia local.
- ✓ S'avisar al responsable del centre escolar.
- ✓ S'omple el full d'incidències per a la família i l'escola.

7.3. ACTUACIÓ DAVANT UNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA

Procediment de comunicació d'un cas d'intolerància o al·lèrgia per part de les famílies

- La família han d'omplir la fitxa d'inscripció del menjador, informar a l'Adrià i certificar amb un informe del metge la intolerància o al·lèrgia alimentària que presenta el seu fill/a en el moment de la inscripció al menjador. En el cas d'usuaris esporàdics, aquesta informació també s'ha de facilitar.
- El **certificat del metge** ha d'especificar el diagnòstic, els al·lèrgens, la sensibilitat al·lèrgica, la llista d'aliments permesos i prohibits, la simptomatologia en cas d'accidents i el protocol d'actuació en aquests casos.
- Les famílies es poden reunir amb els responsables del menjador, cuinera, coordinador (Adrià Gallego) i monitor/a, per aportar la informació addicional que considerin oportuna pel control de la patologia, aportant el llistat d'aliments permesos i prohibits, si es considera oportú.
- Si un infant requereix medicació per controlar una al·lèrgia o intolerància i les famílies no l'entreguen al servei de menjador: **NO ES POT QUEDAR A MENJAR**. S'ha d'avisar a Teno immediatament perquè contacti amb la família.

Coneixement dels casos per part de tot el personal

- Abans del primer dia d'inici del servei l'Adrià ha de fer un llistat de tots els infants amb al·lèrgies i intoleràncies, l'ha de penjar a la cuina i informar als monitors/es.
- El personal de cuina ha de disposar des del primer dia del servei de les adaptacions del menú corresponents a tots els casos d'al·lèrgies i intoleràncies del llistat d'alumnes.
- Diàriament l'Adrià informarà a la cuina de l'assistència dels nens/es amb al·lèrgia o intolerància al menjador.

- Tots els monitors/es han de conèixer el protocol del metge que cal seguir en cas d'ingesta accidental.
- La cuinera revisarà TOTS els ingredients dels productes que han de cuinar i si el nen/a que pateix al·lèrgia o intolerància no ho pot prendre se li cuinarà un producte alternatiu lliure del component que li provoca la reacció i amb utensilis diferenciats, evitant les contaminacions creuades.
- Els monitors/es responsables de l'alumnat amb al·lèrgies utilitzaran estris separats per servir i per tallar.
- Els infants que pateixen alguna al·lèrgia diàriament tindran el seu dinar separat que sortirà de la cuina protegit amb film transparent i identificat amb el nom.
- Els infants amb dietes especials seran els primers que servirà el monitor/a de cada grup.

Protocol de control dels autoinjectables d'adrenalina:

- Es guarden al **menjador** on dini l'infant, a la farmaciola.
- No són accessibles per part dels **infants**.
- Tots els **monitors/es**, inclosos els suplents, han de saber on es troben en tot moment.
- L'Adrià el coordinador, trimestralment, serà l'encarregada de controlar-ne la **caducitat**.
- L'Adrià, el coordinador, i en cas de no localitzar-lo qualsevol monitor/a, és l'encarregada d'administrar l'adrenalina quan sigui necessària. Ho farà el monitor/a que estigui situat més a prop de l'infant, ja que el temps de reacció és d'uns 3 min.

El supervisor/a de Teno farà una **auditoria trimestral** per verificar que els procediments s'estan seguint correctament; els resultats són interns.

Protocol d'actuació en cas d'ingesta accidental

- S'avisarà a l'Adrià i aquesta inicia el protocol d'actuació.
- S'observa si l'infant presenta: urticària, dolors abdominals, boca seca o alguns dels símptomes especificats a l'informe mèdic.
- Si hi ha alguna reacció evident el/la coordinador/a és l'encarregat de subministrar adrenalina autoinjectable.
- Es verifica el protocol d'actuació indicat pel metge en cada cas.

- Mai no es deixa sol l'infant: si no es localitza el coordinador/-a, i l'infant presenta símptomes d'intoxicació greu, és l'educador/-a qui inicia el protocol d'actuació.
- Es truca a emergències, al 112 i a la família.
- La coordinadora informa la supervisora i a l'escola de la situació.

7.4 ACTUACIÓ DAVANT UNA INCIDÈNCIA DE CONDUCTA

El respecte envers els altres membres de la comunitat educativa és el valor principal de la convivència al menjador, i són els educadors/es el motor principal d'aplicació d'aquest principi, essent un model adient en la seva pràctica.

El menjador és un context ideal per practicar la convivència ja que ofereix un espai distès i de lleure, amb els companys de l'escola i en un entorn conegut i amb el qual l'infant sent confiança.

En cas de detectar algun comportament, conducta, i possible conflicte que pugui sorgir entre els diferents infants, **els educadors/es han d'aplicar instruments i eines d'aprenentatge que permetin als infants reflexionar i resoldre els conflictes d'una manera constructiva**. Aquests instruments són:

1. Conèixer els valors bàsics de convivència
2. Normes del menjador
3. Eines per a la resolució de conflictes
4. Actuació davant conductes que perjudiquen greument la convivència.

A principi de curs, i cada vegada que s'incorpora un nou monitor/a al centre, tot el personal rep un dossier amb informació detallada de com treballar amb aquests instruments que faciliten la convivència i fomenten el respecte al centre escolar.

Aquests dossiers formatius estan penjats a la plataforma de Teno i on tots els treballadors/es tenen accés privat a la seva documentació.

Respecte a les normes de convivència s'informa les famílies mitjançant el dossier de presentació i sempre han de ser coherents amb les normes de l'escola.

Tant educadors/es com nens/es han de tenir molt clares aquestes normes, i els primers han de vetllar pel seu compliment.

Se seguiran les Normes de funcionament de centre (NOFC) pel que fa a les mesures davant de les incidències per comportament.