

COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

Tota informació de caràcter general que l'empresa hagi d'enviar a les famílies es farà a través d'un grup de difusió de whatsapp, d'ús únic i exclusiu per l'empresa i unidireccional.

Si una família té la necessitat de posar-se en contacte amb l'empresa, haurà de comunicar-ho a coordinació del menjador, o bé enviar un correu electrònic a tastomajrat@gmail.com. L'empresa es posarà en contacte amb la família el més aviat possible.

INFORMACIÓ DEL SERVEI DE CUINA

El·laboració del menú: Es prepara un menú saludable amb cocció respectuoses per garantir les pèrdues mínimes de nutrients. Disposem 2 menús tipus per temporada, és a dir 2 menús per tardor, 2 per hivern i 2 per primavera, així podem incorporar les verdures en la seva temporada òptima. Les característiques principals dels nostres menús són:

- Apliquem les recomanacions per a l'alimentació per cada determinat grup d'edat de la Generalitat de Catalunya. **Una dieta saludable, on les verdures locals i de temporada siguin el producte principal.**
- Fer servir el mínim imprescindible de fregits. **No utilitzem precuinats.**
- Augmentem el **consum de proteïnes vegetals: cereal i llegum.** També podem donar tofu o setan si hi ha un consens amb les famílies..
- Ens abastim **directament dels productors**, tant sols comprem determinats productes a intermediaris, dels quals no ens podem abastir directament (cereals, llegums vegetals, etc...). Amb aquesta acció fomentem l'economia local.
- **El peix**, treballam amb congelat o fresc (cap d'ells prové de piscifactoria, tampoc utilitzem ni perca, ni pangas, ni tilàpia)
- **La verdura, la fruita, els cereals i les llegums** són ecològiques.
- Fem servir **oli d'oliva verge extra de pressada en fred** tant per amanir com per cuinar.
- Excipient la pasta, tots els altres cereals són **integrals.**
- Evitem el malbaratament d'aliments fent servir gramatges recomanats.
- Disposem de menús alternatius per **al·lèrgies/intoleràncies, així com dieta astringent.**

PROTOCOL VERS CONFLICTES DE MENJADOR

L'objectiu d'aquest protocol serà facilitar la comunicació entre l'empresa, l'escola i les famílies quan es produeixi un incident greu en les estones de menjador.

CLASSIFICACIÓ DE LES FALTES

Es diferenciarien tres tipus de faltes:

Faltes lleus:

- Desobeir les indicacions de les monitors.
- Incompliment de normes generals pel bon funcionament del menjador.

Faltes greus:

- Faltar al respecte als membres tant de la comunitat educativa com a altres alumnes.
- Alterar l'ordre i la convivència del grup.
- Deteriorar el material del menjador, del centre o d'altres alumnes.
- Reincidir en faltes lleus.
- No solucionar el deute per impagament d'un rebut dins el temps acordat.