

El temps educatiu del migdia

ESCOLA CA N'ALZAMORA · RUBÍ

Com entenem 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 està creat i dissenyat per afavorir l'**autonomia**, 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 del temps del migdia (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 els infants

Creem espais de participació real, activa i directa!

- Comissions d'infants
- Bústia de suggeriments
- Autoavaluacions dels infants del Temps del migdia

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.



Amb les famílies

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

- **Aplicació pròpia (App Fundesplai)** per fer les comunicacions sobre menús, avisos, incidències, entrega d'informes...
- **Telèfon mòbil**
- Horari d'atenció presencial i telefònica de 9 a 15h
- **Assemblea** d'inici de curs
- Tutoria individualitzada quan sigui necessari
- **Xerrades per les famílies**
- **Tasta olletes**, un tastet per les famílies
- **Enquestes de satisfacció, informes i autoavaluacions** del menjador.

El temps educatiu de migdia

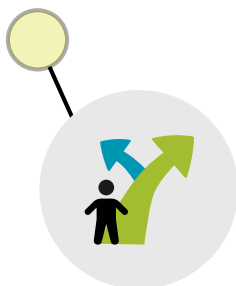
ESCOLA CA N'ALZAMORA · RUBÍ

Els nostres projectes educatius

Participació i Autonomia

Els infants són protagonistes del seu temps del migdia. Fomentem la presa de decisions, la reponsabilitat i la seva autonomia personal.

A través d'accions com **servir-se ells mateixos/es el menjar**, regulen el seu **grau de sacietat** i s'organitzen per establir el funcionament del menjador. A més, organitzen el seu temps de joc i participen en assemblees, assolint un **grau d'autonomia i maduració personal**.



Amb Veu i en Pau

Estrenem proposta educativa!

Amb Veu i en Pau, que ens acompanyarà durant els propers dos cursos (25-26 i 26-27) i ens permetrà centrar la mirada en la **pau i la democràcia**.

Aquesta proposta té l'objectiu de contribuir a la construcció d'una **pau justa i positiva** i a l'**enfortiment d'una democràcia participativa** mitjançant l'**educació transformadora** dels infants i joves.



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** mitjançant accions i oferint pautes i recursos per **separar, quantificar, reflexionar i posar acció** envers el que es malbarata al menjador escolar. Tot això queda reflectit a les **auditories** periòdiques.



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 **confeccionem menús mensuals** adaptats a cada una de les estacions: tardor - hivern i primavera - estiu, en cicles de 6 setmanes.

Característiques dels nostres menús

- El **peix fresc una vegada al mes**.
- Introduïm plats cuinats a base de **proteïna vegetal** amb una important acceptació dels infants del menjador.
- Absència de precuinats.
- **logurt ecològic**.
- Llegum, pasta, arròs, soja texturitzada i seitan **ecològics**.
- Fruita i verdura fresca de **temporada i de proximitat**.
- Per les **amanides** no utilitzem enciam iceberg, sinó les varietats trocadero, meravella i romà.
- 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/proteïna llet de vaca, s/ ou, s/ou, s/fruits secs, hipocalòric, s/porc, ovolactovegetarià i menús multi al·lèrgics.
- En cas de **menú halal**, tenim el certificat del Consell Islàmic tant de la vedella com del pollastre.
- Possibilitat de **pícnic** amb entrepà o carmanyola.
- Les nostres programacions de menús tenen **recomanacions pels sopars**, en funció del dinar.