



PLA D'ACTUACIÓ MENJADOR ESCOLA JACINT VERDAGUER - CURS 20/21

Monitoratge i jornada

NOM DEL EDUCADOR/A	TASCA	JORNADA HORARIA	DATA D'INICI
Judit Roma Puigferrer	COORDINADORA MENJADOR	8:00 a 9:45 Servei BON DIA + estió 12:30 a 15:00 Menjador	Com a monitora: 14 de Setembre. Coordinadora: 9 d'Octubre
Silvia Casas Gomez i Olga Pou	MONITORA DE MENJADOR	8:00 a 9:00 Servei BON DIA 12:30 a 15:00 Menjador	14 de Setembre
Montse Dalmau Gafas	MONITOR DE MENJADOR	12:30 a 15:00h	14 de Setembre
Tamara Hidalgo García	MONITORA DE MENJADOR	12:30 a 15:00h	12 d'Octubre
Raquel Ortega Camacho	MONITORA DE MENJADOR	12:15 a 15:00h	14 de Setembre
Andrea Sanz Trigo	VETLLADORA DE MENJADOR Vetlla per els infants amb NEE	12:30 a 15:00h	14 de Setembre
Judit Bassas Arumi	MONITOR COVID Suport al monitoratge	12:35 a 14:00h	5 de Novembre



- Grups Estables

GRUP ESTABLE (GRUPS BOMBOLLA)	NÚMERO APROXIMAT D'INFANTS	HORA DE DINAR I TORN	ESPAI DE L'ÀPAT	ESPAI D'ESBARJO*
INFANTIL P3	14 aprox.	PRIMER TORN DE 12.30 A 13.30H	AULA P3	AULA P3 (Fan migdiada)
INFANTIL P4	15 aprox.	PRIMER TORN DE 12.30 A 13.20H	AULA P4	PATI i AULA DE P4
INFANTIL P5	10 aprox.	PRIMER TORN DE 12.30 A 13.20H	AULA P5	PATI I AULA DE P5
PRIMARIA MITJANS 1R	11 aprox.	PRIMER TORN DE 12.30 A 13.20H	MENJADOR	PATI : costat pista
PRIMARIA MITJANS 2N	10 aprox.	PRIMER TORN DE 12.30 A 13.20H	MENJADOR	PATI : darrera gimnàs, zona d'arbres.
PRIMARIA MITJANS 3R	12 aprox.	PRIMER TORN DE 12.30 A 13.20H	MENJADOR	PATI : zona plataners fins sorrera.
PRIMARIA GRANS 4RT	8 aprox.	SEGON TORN DE 13.30 A 14.30H	MENJADOR	PATI: porxo i costat sorra.
PRIMARIA GRANS 5È	10 aprox.	SEGON TORN DE 13.30 A 14.30H	MENJADOR	PATI: costat entrada i pista de sorra.
PRIMARIA GRANS 6È	2/3 aprox.	SEGON TORN DE 13.30 A 14.30H	MENJADOR	PATI: pista gran.

* Els patis estan dividits com a les hores del mati d'esbarjo de l'escola.



- En cas de pluja

MONITOR REFERENT	GRUP ESTABLE	ESPAI	ACTIVITAT
Silvia Casas Gomez	P3	Aula de P3	Com cada dia, ja que ells fan migdiada.
Olga Pou	P4	Aula de P4	Manualitats, jocs i activitats lúdiques.
Tamara Hidalgo García	P5	Aula de P5	Manualitats, jocs i activitats lúdiques.
Montse Dalmau Gafas i Raquel Ortega Camacho.	1r	Gimnàs	Manualitats, jocs i activitats lúdiques.
Raquel Ortega Camacho i Montse Dalmau Gafas.	2n	Gimnàs	Manualitats, jocs i activitats lúdiques.
Raquel Ortega Camacho i Montse Dalmau Gafas.	3r	Porxo del costat menjador. (2n Torn pati)	Manualitats, jocs i activitats lúdiques.
Judit Roma Puigferrer i Andrea Sanz Trigo.	4rt	Porxo del costat menjador. (1r Torn pati)	Manualitats, jocs, activitats lúdiques i dinàmiques.
Judit Roma Puigferrer i Andrea Sanz Trigo.	5è	Porxo de d'alt.	Manualitats, jocs, activitats lúdiques i dinàmiques.
Judit Roma Puigferrer i Andrea Sanz Trigo.	6è	Gimnàs.	Manualitats, jocs, activitats lúdiques i dinàmiques.



PROJECTE PEDEGOGIC

Aquest any degut al COVID no podem continuar amb el projecte “Servim-nos com a casa” però si que portem a terme el projecte d'hàbits.

Creixem junts. Projecte d'hàbits



El temps de migdia és un espai temps amb enormes possibilitats educatives i alimentàries. Aquest temps s'estructura en dos moments centrals: espai de lleure i espai d'alimentació. El menjador escolar és un espai educatiu adreçat a les famílies i les escoles, on considerem a la persona com a centre de l'acció, protagonista a partir de les seves característiques i possibilitats.

Aquest marc afavoreix el treball de l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal i social, fruit d'això creem el nostre Projecte d'Hàbits: Creixem junts amb l'objectiu d'ajustar al màxim la intervenció educativa a les necessitats bàsiques adequades a cada etapa i a cada edat.



PROJECTE ALIMENTARI

Cuina mediterrània, ecològica i de proximitat



Entenem la cuina com una eina pedagògica, incorporant-la, per tant, al nostre projecte pedagògic. Això ens permet treballar perquè els infants desenvolupin el sentit del gust i el bon menjar, experimentin amb textures, olors, colors i gustos diferents, puguin provar de tot i alimentar-se seguint una dieta mediterrània equilibrada i variada.

A l'hora d'elaborar els menús tenim en compte:

EQUILIBRI I VARIETAT. L'elaboració dels menús està basada en una alimentació variada, cuinada equilibradament evitant l'excés de greixos, essent satisfactòria i agradable a la vista. L'equilibri nutricional que els nostres infants necessiten l'hem de donar amb una **freqüència de consum adequada**, amb les **tècniques culinàries més saludables** i en les **proporcions pròpies de cada edat**.

QUALITAT. El vostre menú, incorpora un 30% de **matèria primera ecològica**, cigrons, llenties i arròs. Hem apostat per la incorporació de **peix fresc** en el menú escolar. Tot el peix és fresc i prové de la llotja de Tarragona.

Amb la voluntat d'innovar en tendències alimentàries ens hem adherit a la campanya internacional dels **"dilluns sense carn"**, promoguda pel Departament de Salut, amb l'objectiu de reduir la ingesta de carn. Aquesta campanya també vetlla pel medi ambient reduint l'emissió de gasos d'efecte hivernacle que es desprenen en la producció de ramats.



A més col·laborem i treballem amb empreses que entenen les diferències com a factor d'enriquiment social i personal i garanteixen les condicions laborals de qui produeix i elabora, com ara la Cooperativa La Fageda, que ens subministra totes les **postres làctiques**.

Cuina pedagògica

La nostra proposta de menús també inclou menús per a festes, tradicions populars i dies assenyalats. Donem molta importància a la celebració de festes i tradicions populars a l'escola, és per això, que elaborem el projecte "**Cuina pedagògica**", un projecte que recull diferents menús per festivitats i tradicions populars, així com d'altres vinculats al projecte pedagògic.

A la nostra escola celebrem:

- Dinar de benvinguda (el primer dia de curs)
- Dinar de tardor (castanyada)
- Dinar de Nadal
- Dinar somiatruites (dijous gras)
- Dinar amagat (dinar de carnestoltes)
- Dinar de Sant Jordi
- Dinar de festa major (últim dia abans de la jornada intensiva)
- Dinar de revetlla (últim dia d'escola)

Aniversaris

L'últim divendres de cada mes celebrem els aniversaris als menjadors escolars. Una proposta que neix amb objectiu de crear vincles, educar i conformar un temps de migdia més agradable.

Una proposta participativa on entre els nens, nenes, monitors, monitores i personal de l'equip de cuina que celebrin l'aniversari aquell mes, triaran les postres per al dia de la celebració. Escolliran entre:

- Coca de forner
- Crema de vainilla
- Crema de xocolata



Al·lèrgies i intoleràncies alimentaries

Entenem la diversitat d'individus, apostem per un **menjador escolar integrador**, on qualsevol aspecte i necessitat es pugui atendre minimitzant qualsevol perill de cara als infants i afavorint-ne el creixement.

- Les nostres preparacions càrnies grasses com ara les salsitxes, botifarres o l'hamburguesa no contenen gluten, lactosa, ou...
- No incorporem fruits secs a les nostres preparacions, únicament hi ha 2 plats que en porten, tal i com el seu nom indica: l'amanida amb pipes i la salsa d'ametlles.
- A partir del curs 2015-2016 hem començat a treballar amb farina de blat de moro (sense gluten) per a tots els comensals, per tant, a les nostres instal·lacions no entra farina amb gluten.
- Treballem des de sempre amb matèries primeres de 1a qualitat, tenint un contacte continu amb els nostres proveïdors.

Garantim els següents menús:

- Menú base per escoles
- Menú sense gluten
- Menú sense lactosa
- Menú sense fruits secs
- Menú sense ou
- Menú sense peix
- Menú sense proteïna de vaca
- Menú hipocalòric
- Menú sense porc
- Menú ovolacteovegetarià
- Menús multial·lèrgics

Respecte les derivacions (menús diferents, nens amb al·lèrgies, intoleràncies, etc) el/la cap de cuina i els coordinadors/es, disposaran de la informació necessària per dur a terme el servei amb tota la seguretat i confidencialitat, tal i com obliga la LOPD i Control de Registres.



Pla de sostenibilitat

El projecte educatiu a través del qual despleguem les nostres actuacions, fa de la sostenibilitat un dels seus punts clau.

Tracem el nostre projecte comptant amb els principis universals de reducció, reutilització i reciclatge, afavorint el desenvolupament sostenible tant en els menjadors com en les cuines.

A partir d'aquesta visió, i tenint en compte la definició de desenvolupament sostenible, ens plantejem els següents objectius:

- Conscienciar sobre la importància del principi de sostenibilitat a l'espai de migdia.
- Actuar de manera respectuosa amb el nostre entorn i el medi que ens envolta.

En el menjador del nostre centre treballem el reciclatge, afavorint la recollida selectiva de les deixalles (orgànica, plàstic, vidre, cartró...).

CONVIURE A L'ESCOLA

Conviure a l'Escola, un projecte educatiu de convivència fonamentat en l'autonomia com a eina per prevenir i resoldre conflictes.

Conviure a l'escola, es tracta d'imaginar un espai de convivència, inclusiu, que mitjançant la participació generi noves formes de relació entre els infants i educadors, i on l'aprenentatge i els processos que faciliten el desenvolupament formen part de la mateixa acció educativa. Un menjador escolar on l'infant prengui responsabilitats envers ell mateix i el grup.

Registre i comunicació de les incidències a través de:

- Quadern d'incidències.
- Notes informatives.



COMUNICACIÓ

Creiem en una comunicació clara, simple i comprensible, que permeti un intercanvi àgil i fluid amb les famílies usuàries del menjador escolar.

Un instrument viu i adaptat a la realitat de cada centre, a cada entorn i a cada realitat educativa. Un instrument multidireccional que ens permeti reforçar, optimitzar i millorar la nostra tasca educativa.

Aquest any les inscripcions i canvis de rutina les hem centralitzat totes on-line a través de la plataforma de 7 i Tria on s'entra amb unes claus que es donen a cada família. Tot infant que faci ús del servei de menjador cal que tingui l'inscripció feta abans de quedar-se.

Amb els infants de p3 fem servir l'agenda de menjador, per a comunicar-nos d'allò més rellevant, que va a casa i torna cada dia. A partir de p4 fins a 6è comuniquem només les coses importants i a destacar a través de la comunicació amb la tutora.

AVALUACIÓ

L'avaluació és un element essencial del procés educatiu.

Revisar el que s'ha fet per millorar, corregir o veure els progressos és un tret de qualitat, genera valor per ell mateix.

És important avaluar per comprovar el grau en què s'han assolit els objectius proposats.

Com ho fem?

Recollirem dades a través d'instruments d'avaluació que s'ajusten a la metodologia del centre, a cada realitat i a cada agent implicat.

Apostem per una metodologia continuada, de manera que el propi projecte és viu, actiu i canviant segons les necessitats del servei.

Emprem mitjans subjectius, com l'observació directa, les comissions d'infants o bé les reunions d'equips, per rebre informació i entre tots corregir els punts febles.

Incorporem l'autoavaluació com a instrument d'avaluació que permet, tant al infant com als equips, revisar i millorar la seva activitat, la seva tasca, la seva actitud.

Avaluem els processos educatius i alimentaris tenint en compte el grau de satisfacció de tots els agents implicats.