



PLA DE TREBALL I ORGANITZACIÓ

ESCOLA MAS MARIA

CURS 2025-26

ECOMENJA



MISSIÓ

L'espai migdia comprèn tant l'alimentació de l'alumnat com l'atenció educativa durant el temps que hi ha entre la fi de l'horari lectiu del matí i l'inici de la tarda.

La missió de l'espai de migdia és la de donar continuïtat al projecte d'escola durant aquest temps, assegurant una alimentació equilibrada, nutritiva i sana, d'acord amb els valors de l'escola, tot contribuint a la formació dels infants per esdevenir joves competents en tots els àmbits de la vida. L'espai es fonamenta amb els valors:

Sostenibilitat

Un dels pilars fonamentals dins el projecte de l'escola és la pertinença al grup d'escoles verdes: el respecte al medi ambient i el valor de la sostenibilitat en les accions quotidianes.

Proximitat

Una escola propera i familiar, on tothom es coneix i tothom és molt accessible. Es promouen els projectes on tothom hi participa, creant xarxes i vincles. Al mateix temps, l'escola està connectada amb el seu entorn formant part activa en l'activitat cultural de Cabriels.

Diversitat

La diversitat forma part del projecte de l'escola. Traient profit de la realitat de l'escola, fem de la diversitat un valor.

Mediació

La convivència es basa en la confiança i en la prevenció dels conflictes a través d'una mirada restaurativa.

OBJECTIUS

Objectius d'àmbit alimentari

L'alimentació no és només una necessitat biològica. Durant les primeres etapes de la vida és molt important rebre una alimentació equilibrada i sana i uns bons hàbits saludables per tal d'assolir un creixement i desenvolupament correcte i d'instaurar les bases d'una cultura alimentària adequada. L'equip de monitoratge, com a referents dels grups, és l'encarregat de promoure bons hàbits alimentaris, acompanyant i educant en valors, rutines i normes.

- Adquirir hàbits adequats relacionats amb l'alimentació.
- Acceptar progressivament diferents textures, temperatures, olors, etc.
- Assolir paulatinament autonomia en l'alimentació: menjar sol/a, utilitzar els coberts correctament, acceptar una dieta variada, tastar de tot, etc.
- Conèixer les qualitats d'una alimentació correcta, evitant els errors i mites relacionats amb l'alimentació.
- Descobrir l'origen dels diferents aliments, la seva temporalitat i les seves propietats nutritives.
- Valorar l'acte de menjar des d'una actitud de plaer, mitjançant la qual podem descobrir noves sensacions i establir relacions socials.

Objectius d'àmbit higienicosanitari

Mantenir unes bones condicions higièniques és essencial per mantenir una bona salut: preveu l'aparició de malalties i infeccions, facilita la convivència amb els altres i afavoreix el benestar personal.

- Assolir autonomia a l'hora d'escollir les quantitats de menjar, vetllant que aquesta sempre sigui saludable i equilibrada.
- Rentar-se les mans abans i després de dinar.
- Rentar-se les mans després d'anar al lavabo.
- Rentar-se les dents de manera autònoma (qui ho necessiti).
- Recollir la taula un cop acabat l'àpat.
- Ser nets i polits a l'hora de dinar.

Objectius d'àmbit de relació social

Per poder generar benestar i de poder experimentar vivències significatives, sovint és essencial la part social. Per això considerem que és vital oferir espais on la persona pugui expressar-se, vincular-se i interaccionar amb els altres, de manera segura i respectuosa.

- Entrar i sortir del menjador en ordre i to de veu adequat.
- Mantenir un clima distès i tranquil durant l'hora del dinar.
- Respectar a companys i monitors.
- Compartir, endreçar i tenir cura del material utilitzat.
- Participar activament de les activitats proposades.
- Utilitzar el diàleg per resoldre els conflictes.
- Fer servir un vocabulari adequat.
- Saber escoltar a tothom i respectar el torn de paraula.

Objectius d'àmbit de la sostenibilitat

El medi ambient no és indestructible, per tant, és necessària l'acció conjunta dels éssers humans per a que aquest persisteixi i generi les condicions idònies per a viure. El principal problema és la contaminació i és, precisament, l'activitat humana la responsable de contaminar l'aire, l'aigua i el sòl. Així doncs, totes les nostres accions tenen en compte les tres R: reduir, reutilitzar i reciclar. En aquesta línia ens plantegem:

- Motivar i sensibilitzar els infants al voltant de la sostenibilitat.
- Prendre consciència del paper que podem tenir en relació a la sostenibilitat.
- Analitzar i diagnosticar el comportament del nostre menjador en relació als factors que el fan possible (consum energètic, producció i tractament de les deixalles, selecció i consum responsable dels productes a utilitzar).
- Evitar al màxim el malbaratament alimentari.
- Promoure i consolidar hàbits i estils de comportament coherents amb la sostenibilitat.

Objectius de l'àmbit del joc

El joc és un fet universal que respon a la necessitat natural de curiositat i exploració. A través del joc el nen aprèn un seguit de moviments, actes i comportaments necessaris pel seu desenvolupament físic, social, intel·lectual i emocional, que facilitaran més endavant, la seva integració al món dels adults.

- Acceptar l'èxit i el fracàs.
- Afavorir la comunicació i la cooperació.
- Potenciar la confiança en un mateix a través de l'autosuperació.
- Complir les regles del joc.
- Acceptar les propostes alienes i els criteris o normes corresponents.
- Reforçar hàbits d'ordre.

L'ALIMENTACIÓ

L'escola disposa de cuina pròpia. Oferim aliments de qualitat, ecològics, de temporada, de proximitat, equilibrats i diversos. Com a objectiu general volem donar la millor alimentació i de la màxima qualitat possible als infants. Entenem que la millor manera de garantir aquesta qualitat del producte és fomentar que sempre que és possible es prioritza el menjar ecològic, de temporada i de proximitat. El menú ha de seguir les recomanacions i pautes dels experts en la matèria, per tal d'aconseguir que siguin equilibrats. Com a guia, seguirem les recomanacions de la Generalitat (L'alimentació saludable en l'etapa escolar).

La diversitat forma part de la realitat i dels valors de l'escola Mas Maria. Per això es dona resposta a les particularitats, sensibilitats i realitats culturals de tots els infants garantint una dieta equilibrada i amb menús variats. A més a més del menú basal, oferim adaptacions que responguin a les següents circumstàncies: trastorns de l'aparell digestiu (molèsties digestives i intestinals), intolerància al gluten o celiaquia, intolerància a la lactosa, al·lèrgia alimentària, diabetis, menú sense carn, menú sense porc, sobrepès o obesitat. Si es necessita puntualment una dieta



Il·lustració 1 Cuina de l'escola

especial per raons de salut, caldrà avisar abans de les 9:30h. Oferim tècniques culinàries respectuoses amb l'aliment i saludables per a les persones, així es preserven al màxim els seus nutrients. També es fomenta i es facilita la ingesta per part dels infants, fent-los més atractius i agradables al sabor. Es prioritzen les tècniques del saltejat, estofat, fornejat i vapor. El menú mensual es comparteix cada mes en format digital: web, correu i APP.

Els menús estan dissenyats per una especialista col·legiada en dietètica i nutrició.

MALBARATAMENT

Com a escola verda, es vetllarà perquè no hi hagi excedents alimentaris a la cuina, controlant les racions que es cuinen en funció del nombre de nens i nenes que es quedin cada dia a dinar i impulsant propostes per reduir el malbaratament alimentari a la cuina.



Il·lustració 2 Punt de neteja

EL DINAR



Il·lustració 3 Menjador de l'escola

L'espai de migdia és també una estona de socialització. Per això l'estona de dinar s'organitza l'alumnat en petits grups acompanyats de les persones monitores. Els nens i nenes han de participar en la preparació i en la recollida de la taula, en la mesura que l'edat ho permeti i de forma cooperativa.

L'estona de dinar va precedida d'una explicació i d'un bon profit. L'infant ha de conèixer les persones que comparteixen aquest espai i establir amb elles relacions de confiança. L'estona del migdia ha de ser un moment de benestar i gaudi, sense crits ni excés de sorolls.

Els infants d'educació infantil faran ús de les aules per dinar. Els estris necessaris i el dinar del dia es transportarà a l'espai amb un carro prèviament preparat.

Els alumnes de primària dinaran al menjador en dos torns, els quals es distribueixen de la següent manera:

Torn	1r Torn	2n Torn
Cursos	1r, 2n i 3r	4t, 5è i 6è
Funcionament	Recollida infants i passar llista Hàbits d'higiene Parar taula Dinar Recollir Temps de lleure Tornada a la calma Traspàs amb el professorat	Recollida infants i passar llista Temps de lleure Hàbits d'higiene Parar taula Dinar Recollir Tornada a la calma Traspàs amb el professorat

L'EQUIP DE PERSONES

Equip de monitoratge

	Curs	Persona referent	Horari
Educació Infantil	I3	JENNIFER ARAGON I ANDREA MUÑOZ	12:30-15:00
	I4	SUSANA SANCHEZ I ANA SANCHEZ	12:30-15:00
	I5	ESPE RAMIREZ I VALLE FERNANDEZ	12:30-15:00
Educació Primària	1R	MONTSE OSA I MARC BRUGUERA	12:30-15:00
	2N	CÈLIA SANJUAN I MONTSE PIBERNAT	12:30-15:00
	3R	ANGEL MONTAÑO	12:30-15:00
	4T	MARIA VALLE MUÑOZ	12:30-15:00
	5È	JANA TORTOSA	12:30-15:00
	6È	NYS AHARIZ I ORIOL	12:30-15:00
	Coordinació	MARAVILLAS AVELLAN	9:00-15:00

Caldrà que l'equip de persones de l'espai de migdia siguin capaces de:

- Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics i alimentaris saludables, tot respectant el ritme de cada infant.
- Promoure els aspectes socials i de convivència dels àpats entre els infants i amb els/les monitors/es.
- Planificar activitats de lleure que equilibrin el joc actiu i la relaxació, i que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment dels hàbits socials i culturals sobre alimentació.
- Consolidar l'estona de migdia com a un espai educatiu i de lleure dins l'horari escolar.
- Introduir mitjançant el joc aspectes pedagògics (conducta, hàbits, ...) que afavoreixin al desenvolupament integral de l'infant.
- Aprofitar el menjar i el projecte de menjador com a centre i excusa per donar continuïtat al projecte d'escola i dotar-los de la mateixa qualitat i diversitat.

Equip de cuina

Càrrec	Nom	Horari
Cuquera	Olga Novo	8:30-16:00
Ajudant de cuina	Merche Crespo	8:30-16:00
Auxiliar de cuina	Wassima	11:00-16:00

EL LLEURE

Les activitats que es realitzen durant les estones de lleure que hi ha a l'espai de migdia han de combinar les estones d'activitat lliure i activitat dirigida, procurant un equilibri que faciliti la bona convivència, el descans i l'esbargiment de l'alumnat. Seguint el Projecte Educatiu de Centre, les activitats que siguin dirigides han d'estimular el pensament creatiu de l'alumnat, la seva autonomia, el treball en equip, la seva iniciativa... respectant i fomentant, en tot moment, els valors que es treballen a l'escola.

Les activitats programades són de participació voluntària de l'alumnat però sempre es convidarà i animarà als infants a participar per tal d'oferir altres propostes i fer del temps de lleure un espai motivador i on tots i totes puguin sentir-se acompanyats.

Es realitzarà conjuntament amb l'equip de monitoratge una planificació setmanal, la qual es detallarà en una programació mensual que serà revisada per l'equip de Suport Pedagògic d'Ecomenja.

PLANING SETMANAL (1R)				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Assemblea	Esports	Manualitat	Jocs tradicionals/ Música	Lliure

Il·lustració 4 Exemple de planing setmanal

EL DESCANS

Els nens i nenes d'Infantil 3 anys que ho necessitin dormen una estona. Dormir requereix confiança i seguretat, no pot ser imposat, la resta podrà descansar. Per a ells i elles, es crearà l'espai adequat per fomentar el descans: matalassos, atenuació de la llum i música, conte o tècnica de relaxació... A partir dels 4 anys, es programaran activitats que acompanyin la digestió i el descans del cos: lectura, contes, jocs de taula... L'espai de descans i dormir per a l'alumnat d'Infantil 3 anys és l'espai de psicomotricitat. Si algun infant d'I4 o I5 necessita descansar ho farà amb el grup d'I3.

ESPAI I MATERIALS

El menjador de l'escola està ubicat a la planta -1 de l'edifici. La cuina està annexada al menjador. Així mateix, el servei de menjador també té a la seva disposició els següents espais:

- Els patis de sorra, les pistes esportives i el porxo per les estones de lleure.
- L'aula de psicomotricitat per al descans de l'alumnat d'infantil 3 anys.
- La biblioteca per activitats programades.



Il·lustració 5 Pati d'infantil

- Els lavabos de totes les plantes i edificis, així com els lavabos exteriors.
- Les aules per les estones de lleure, només es podran utilitzar en cas de pluja o activitats programades.
- Els racons d'infantil
- Gimnàs



Il·lustració 7 Pati de primària



Il·lustració 6 Pistes esportives

DIES DE PLUJA

Els dies de pluja es reorganitzen els espais que utilitzem durant l'estona de lleure, tenint en compte l'activitat proposada i l'edat del grup d'infants:

I3: Fa migdiada a la sala de psicomotricitat

I4 i I5: Fan activitats tranquil·les a les aules. També poden fer ús dels racons situats davant de les classes si fos necessari.

Els alumnes de primària poden fer ús dels següents espais en cas de pluja:

- Gimnàs
- Porxos
- Biblioteca
- Aules



Il·lustració 8 Porxos del pati

FORMACIÓ

Cal el compromís d'una formació continuada del personal que es revisarà a principi de cada curs des de la comissió de menjador.

PROPOSTA FORMATIVA (Curs 2025-26)		
Primer trimestre		
Curs	Contingut	A qui va adreçat
Presentació del projecte	Presentació de l'empresa Metodologia Organització Normatives i protocols	Equip de monitoratge Equip de cuina
Manipulador d'aliments	Identificar la Contaminació alimentària, manipulació higiènica i hàbits higiènics a la taula. Gestió de les al·lèrgies i intoleràncies.	Equip de monitoratge. Equip de cuina.
Dinamització de patis	Objectius, presencia activa, implicació de l'alumnat, maleta de recursos comuns	Equip de monitoratge
Segon trimestre		
Primers auxilis	Prevenició, procediment i tècniques en suport a l'assistència sanitària. Intervenció en cas de reaccions al·lèrgiques i/o intoleràncies.	Equip de monitoratge. Equip de cuina.
Resolució de conflictes a través de pràctiques restauratives	El conflicte com a oportunitat d'aprenentatge. Habilitats socials. Detectar, prevenir i resoldre conflictes per tal de millorar la convivència. El conflicte com a	Equip de monitoratge.

	oportunitat d'aprenentatge. Habilitats socials. Detectar, prevenir i resoldre conflictes per tal de millorar la convivència.	
Tercer trimestre		
Atenció alumnes amb N.E.E.	Intervenció educativa i atenció a la diversitat (TEA, TDAH, TCA, Trastorn negativista desafiant)	Equip de monitoratge.

SIMULACRE D'EMERGÈNCIA

El servei de menjador participa en el simulacre d'emergència de l'escola. La coordinadora del servei col·labora en l'elaboració del Pla d'emergències conjuntament amb la persona encarregada per l'escola de la seva planificació.

L'equip de monitoratge ha de conèixer quin és el protocol d'emergències (sortides, persones responsables,...) i hi participa en un simulacre durant el curs, el qual es realitza durant l'espai de migdia, per assegurar la correcta evacuació del centre en cas d'emergència.