

funcionament espai de migdia

escola Pérez Sala



ESCOLA PÉREZ SALA

Aprovat pel consell escolar el dia 19 de juny de 2023

Revisió 1: juny 2025

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ

L'ALIMENTACIÓ

EL DINAR

LES RELACIONS I LA CONVIVÈNCIA

LES FAMÍLIES

EL LLEURE

EL DESCANS

ESPAI I MATERIALS

LES FAMÍLIES

LA GESTIÓ I LES PERSONES

LA GESTIÓ

L'HORARI

PREU I PAGAMENT DEL SERVEI

INTRODUCCIÓ

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.

Aquest temps està dins el projecte educatiu de l'escola i per això totes les activitats que s'hi porten a terme estan alineades amb el model d'escola i son aprovades dins el Consell Escolar.

Tot aquest model organitzatiu requereix que es comparteixin els **valors** i **objectius** entre tots els implicats, fet indispensable per al correcte funcionament del projecte. Caldrà doncs que l'empresa contractada sigui **propera** i **transparent** en la seva gestió i que es doti de molta **empatia** per entendre totes les posicions i poder **construir** un projecte **compartit**.

Missió

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 pilar 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 Vilassar de Mar.

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.

Esperit crític

L'amor per la ciència en general i treball del mètode científic formen part del tronc central del projecte educatiu de l'escola. Per això fomentem l'experimentació, la formulació d'hipòtesis, l'extracció de conclusions i de nou la pregunta i el dubte constant.

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 la nostra escola. 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 base**, cal oferir **adaptacions** que responguin a les següents circumstàncies: trastorns de l'aparell digestiu (molèsties digestives i intestinals), intolerància al gluten o celiàquia, intolerància a la lactosa, al·lèrgia alimentària, diabetes, menú sense carn, menú sense porc, sobrepès o obesitat.

Si es necessita puntualment una dieta especial per raons de salut, caldrà avisar abans de les 10h.

Oferim tècniques culinàries respectuoses amb l'aliment i saludables per a les persones.

S'empren tècniques culinàries respectuoses amb l'aliment i saludables. 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 o correu.

Els menús han d'estar revisats per especialistes col·legiats en dietistètica 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.

EL DINAR

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.**

Hàbits acordats:

- Rentar-se les mans amb sabó abans i després de l'àpat.
- Mantenir una correcta postura corporal a la cadira.
- No se serveixen si no hi ha una persona monitora.
- La persona monitora ha de vetllar quan se serveixen i treure, si n'hi ha massa.
- Menjar mantenint un ritme adequat.
- El menjar no s'agafa amb les mans (fora d'algunes excepcions...), es fa ús dels coberts correctament i el tovalló.
- El menjar es talla perquè càpiga a la boca.
- El pa serveix per acompanyar o escurar al final del primer plat i per acompanyar el segon.
- El pa no es menja sol ni és unes postres.
- El pa es talla perquè càpiga a la boca.
- El pa no es forada.
- S'han d'acabar el que es posen al plat.
- S'ha de tastar tot.
- Si es posen poc, se'ls permet (si sabem que són infants que els costa)
- Mantenir un to de veu adequat i un clima relaxat mentre es dina, defugint de crits i/o cantarelles.
- Respectar i facilitar la feina a les responsables de taula.
- Aixecar el braç i esperar sense presses quan necessitem alguna cosa.
- Esperar assegudes a la taula a l'acabar de menjar.
- Deixar net el seu lloc, fer-lo recollir el que cau.
- Col·locar les cadires abans de sortir de l'espai de dinar.
- Entrar i sortir de l'espai de dinar sense córrer, ordenadament i amb un to de veu adequat.
- Fomentarà la conversa i les fórmules socials: bon profit, gràcies, em pots passar..., si us plau...
- Respectar les persones amb les que es comparteix l'estona de dinar.
- Tenir motivació per a la realització de jocs tranquils després de dinar.

- Participar de les activitats proposades per les monitores.
- Recollir i respectar el material i les instal·lacions.

Els infants que mostrin desgrat per algun plat o aliment l'hauran de tastar i s'informarà a la família si es dona de manera reiterada. Aquests casos es tractaran de manera individual.

Es poden prendre mesures diferents amb alguns infants que ho requereixin, caldrà coordinar-se amb la família.

L'espai de migdia vetlla per als bons hàbits d'alimentació i en totes les decisions que es prenguin es tindrà en compte el benestar de l'infant i el seu desenvolupament.

LES RELACIONS I LA CONVIVÈNCIA

El document marc de totes les actuacions relacionades amb la convivència és el Projecte de Convivència de l'escola. Aquest document és un annex del projecte Educatiu i està format per diferents plans que afecten diferents àmbits. La major part estan recollits en les Normatives d'organització i funcionament (NOFC). En aquest document es recullen les normes de convivència i mesures que es poden aplicar davant d'actes contraris a la convivència.

El **límit** és allò que necessitem per viure en societat i cal entendre'l i posar-lo, però a través del **diàleg respectuós**, la **reflexió** i la **comprensió**.

Les **relacions** suposen un aprenentatge que fan créixer la persona i a l'espai de migdia, en el context del lleure també s'hi donen i s'han d'acompanyar.

Els problemes disciplinaris greus que puguin comportar l'expulsió temporal, permanent i definitiva del menjador seran tractats i decidits per la comissió de convivència del consell escolar del centre i es comunicarà a la comissió d'espai migdia.

Les decisions que es prenguin en comunicaran amb antelació a les famílies.

Qualsevol decisió s'ha de regir pel principi d'atenció a la diversitat. El que per un alumne/a es pot considerar greu per un altre no, per diferents raons. Així doncs, es tenen en compte les propostes de l'EAP, la comissió de convivència, entre d'altres.

LES FAMÍLIES

Les famílies participen de l'espai de migdia, la seva gestió i seguiment, a través de la comissió d'espai migdia del Consell Escolar.

El servei disposa d'un correu electrònic i un telèfon per comunicar-se de manera bidireccional amb les famílies.

Trimestralment les famílies rebran el detall de la composició dels menús de cada mes per correu electrònic o es podrà demanar en paper a la coordinació del servei.

A principi de curs es fa una reunió informativa del servei oberta a totes les famílies de l'escola.

Es fa una notificació escrita diària de seguiment per a les famílies de 3 anys així com trobades informatives sobre nutrició i hàbits saludables. La informació a les famílies sobre l'espai de migdia s'inclourà a les reunions de curs, en les entrevistes de seguiment de l'infant amb la tutora i als informes individuals.

Les consultes i/o suggeriments es fan a través de la coordinació de menjador a través de trucada telefònica, al correu del servei o per escrit. O a l'AFA, en cas de no satisfacció de resposta per part de la coordinació a través dels/les delegats/des a les reunions mensuals (o quan s'escaigui).

En cas que la consulta, suggeriment o queixa arribi directament a la direcció aquesta ho traspasarà a l'AFA.

S'ofereix a les famílies d'infantil 3 anys, un cop al trimestre, una visita a l'espai de migdia a partir de les 14:45h. En aquesta visita s'explica el projecte i s'ofereix una mostra de menú per dinar. S'acullen 6 persones per visita, en cas que quedin vacants s'oferirà a altres cursos, segons acordi la comissió.

EL LLEURE

Les activitats que es realitzin 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 l'escola, 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. A més, amb perspectives de gènere, creant espais de seguretat per la lliure expressió de cadascú amb diversitat de jocs. I aprofitant els conflictes com a oportunitat d'aprenentatge per totes les parts.

El Consell Escolar revisarà les activitats proposades a l'inici de cada curs escolar per valorar-ne la seva idoneïtat, que estaran incloses dins la programació anual de l'escola de cada curs escolar.

Al finalitzar cada curs, juntament amb la memòria de centre es farà valoració i revisió del servei al consell escolar.

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 o bé seguir la programació d'activitats per cursos. 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.

ESPAI I MATERIALS

El menjador de l'escola està ubicat a la planta 0 de l'edifici central. 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.
- 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.

L'espai ha d'estar adaptat a les necessitats d'ús de l'infant, mobles i piques a la seva mida, que pugui utilitzar. S'utilitzen plats i gots de porcellana i plàstic. Aprendran a utilitzar tots els coberts i se serviran la quantitat de menjar segons la gana que tinguin, també se serviran l'aigua. Volem oferir un entorn de qualitat estètica: materials naturals, colors harmònics, ambients relaxats... Defugim d'estereotips, de dibuixos infantils i comercials, de manualitats, d'excés de color...

El material de joc del pati i les aules es compartirà segons s'hagi acordat a l'inici de curs. L'AFA i ECOMENJA participaran en la reposició de material de joc de pati.

NETEJA I MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS

El personal de cuina i menjador serà l'encarregat de netejar els espais (cuina i menjador) i tots els estris i utillatge que s'hagin utilitzat durant el servei seguint la normativa legal vigent.

L'empresa subministradora del servei de menjador serà l'encarregada de realitzar el manteniment i les reparacions dels equipaments i electrodomèstics quan sigui necessari.

El manteniment de la instal·lació el realitza l'Ajuntament de Vilassar de Mar a petició de l'equip directiu i de l'empresa subministradora quan calgui.

La direcció de l'escola vetllarà pel bon ús de les instal·lacions i del material, i si s'escau, podrà demanar a la reparació, substitució o compensació econòmica necessària per a aquells espais o materials malmesos.

El paper per ús de menjador va a càrrec de l'empresa de menjador.

EQUIPAMENTS DE CUINA I MENJADOR

L'empresa subministradora s'ha de comprometre a renovar de manera parcial o total els electrodomèstics (focs i forns, marmita, neveres, fregidora...) de la cuina. La prioritat en l'adquisició de nous electrodomèstics s'haurà establert a la comissió de menjador i aprovat en Consell Escolar.

Si l'empresa necessita altre mobiliari o altres equipament a la seva disposició per afrontar el servei amb èxit, s'haurà d'encarregar de fer la inversió corresponent.

L'escola és la propietària i responsable de les taules i cadires que hi ha a l'espai de dinar.

UTILLATGE DEL SERVEI DE MENJADOR.

L'escola és la propietària de tot l'utilatge i estris que es fan servir en el servei.

L'empresa subministradora haurà de vetllar per a que tot utilatge i estris estiguin en condicions per a desenvolupar el servei amb èxit.

Es farà una revisió anual de tot el material de cuina i utilatge, entre finals de juny i principis de setembre, per part de la comissió de menjador.

LA GESTIÓ I LES PERSONES

Comissió de l'espai de migdia	Aquesta comissió (reconeguda dins el Consell escolar com a Comissió de Menjador) està formada per membres del Consell escolar: Directora, secretària, mestres, famílies i gerència de l'empresa. Es pot convidar a aquesta comissió algun membre que no sigui del Consell Escolar. Vetlla per l'aplicació del Pla de funcionament i l'acord d'aquest pla al Projecte Educatiu. Vetlla per mantenir informades les famílies i escoltar-les i donar-los respostes. Les propostes de la comissió s'han d'aprovar formalment en el Consell Escolar. La comissió es reuneix un cop al mes o quan es consideri oportú.
Gestió administrativa	La contractació de l'empresa és responsabilitat de l'AFA.
Gestió econòmica	La gestió econòmica la fa la pròpia empresa: cobrament, devolucions, descomptes... Les beques de menjador les gestiona l'escola, constitueixen una partida extrapressupostària al pressupost anual del centre.
Durada del contracte	L'AFA i l'empresa determinaran la durada i renovació del contracte.

Coordinació del servei	És la persona que coordina el servei, que gestioni incidències, relacions amb les famílies i equip directiu, entre d'altres tasques que l'empresa cregui convenient. Horari de 9:00 a 15:00h.
Coordinació i acompanyament en la direcció de l'equip de monitoratge i suport en la programació i avaluació anual	Ecomenja compta amb dues persones coordinadores dels equips de monitoratge que desenvolupen les funcions següents:
Persones monitores	L'horari de l'equip de monitoratge és de 12:25 a 15:00h. Les ràtios seran revisades cada any amb la comissió de l'espai migdia alhora que es signa de nou el contracte.
Persones de cuina	Una cuinera, una ajudant i una auxiliar de cuina. La durada de la jornada haurà de ser la que l'empresa cregui convenient per oferir el millor servei possible.
Pla de funcionament	Cada curs escolar s'actualitza el Pla de funcionament de l'espai del migdia. El Consell Escolar l'aprova.

L'empresa contractada per l'AFA per a la gestió de cuina, és responsable de la manipulació i preparació dels aliments, segons els criteris acordats en el contracte, que inclouen la subrogació de les relacions laborals del personal de cuina.

L'empresa contractada per l'AFA per a la gestió de menjador, és responsable de la coordinació del monitoratge i de fer el seguiment de les activitats que es duen a terme dins l'àmbit del lleure, que estan recollides a la programació anual del servei.

L'empresa contractada té l'obligació d'estar al dia de tots els impostos, taxes, arbitris o gravaments de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació

L'empresa contractada assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.

L'empresa haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats tant l'activitat d'elaboració i subministrament de menjars com a guàrdia i custòdia dels alumnes durant l'espai del migdia. També inclourà els danys corporals i materials patits pels alumnes o tercers en cas d'accident escolar ocorregut durant la prestació de l'activitat assegurada.

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 **continuitat** al projecte d'escola i dotar-los de la mateixa qualitat i diversitat.

L'empresa subministradora del servei serà l'encarregada de la contractació del personal necessari (professional i degudament qualificat) per a la prestació del servei i de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil pel personal de menjador i cuina.

L'empresa subministradora haurà de presentar a la comissió a l'inici de curs, el llistat de monitors/es on s'acredit: monitoratge major d'edat, amb les titulacions necessàries en regla, documentació que acrediti que està lliure d'antecedents penals.

El mateix procediment es farà servir en cas de qualsevol alta o baixa de monitor/a.

Mensualment, l'empresa farà arribar a la comissió les cotitzacions a la Seguretat Social i les titulacions.

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

L'HORARI

9.00 h la coordinadora del servei s'encarrega de gestionar el servei del dia.

12.25 h arriba el monitoratge i es donen les indicacions del servei

1r torn: Infantil 3, 4, 5, 1r i 2n amb uns 150-160 comensals

12.30 h L'equip de monitoratge passa llista a la classe amb els infants i, a continuació, comencen les activitats. Els infants encarregats paren la taula amb la monitora.

12.35 h inici de rentar mans i anada al menjador

inici del dinar: (petita explicació i bon profit) amb monitores

13.30 h inici de l'estona d'activitats

L'alumnat d'Infantil 3 descansa a l'espai de psicomotricitat o bé s'incorpora a les activitats programades.

15.00 h inici horari lectiu amb la mestra

2n torn: 3r, 4t, 5è, 6è amb uns 120 comensals

12.30 h l'equip de monitoratge passa llista i recull els infants a l'aula

12.35 h inici de l'estona d'activitats i esbarjo

13.45 h els infants encarregats paren la taula amb la monitora
13.45 h inici de rentar mans i anada al menjador
inici del dinar: (petita explicació i bon profit) amb monitores
14.45 h inici de l'estona de descans amb la monitora
15.00 h inici horari lectiu amb la mestra

14.00 h a 15.00 h dinar personal docent i no docent

PREU I PAGAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

El preu del servei de menjador per a l'alumnat haurà de ser l'estipulat pel Departament d'Educació a cada curs escolar tant pel que fa als usuaris fixos com als esporàdics i aprovat en Consell Escolar.

Per tiquet general s'entén quan se'n fa ús tres dies o més i per tiquet esporàdic s'entén quan se'n fa ús menys de tres dies.

Els membres adults de la comunitat educativa que utilitzin el servei de menjador pagaran un preu de tiquet que s'informarà a l'inici de cada curs.

L'empresa haurà de preveure, quines són les instruccions de pagament i informar-ne a les famílies a l'inici de cada curs escolar. De la mateixa manera, haurà de preveure quin serà el tractament que es donarà a aquelles situacions que puguin sorgir en relació als pagaments, com ara la gestió de rebuts impagats, descomptes si s'escau, devolució d'importos per no assistència puntual i facilitar aquesta informació a les famílies.

Altrament, el servei de l'espai de migdia de l'escola Pérez Sala és un servei complementari i no obligatori per a l'alumnat de l'escola, per la qual cosa per a poder-ne fer ús, cal estar al dia de pagament de les corresponents mensualitats, i no tenir deutes pendents de cursos anteriors.

Al juliol de 2025 l'empresa Ecomenja que ofereix el servei implementa una *app Ecomenja* per a les seves usuàries per a la gestió del servei.

Aquest pla de funcionament ha estat elaborat per la comissió de l'espai migdia de l'escola Pérez Sala i ha estat aprovat en el ple del Consell Escolar, es revisarà anualment.