

El temps educatiu de migdia



ESCOLA SANT SADURNI

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 de menjador està creat i dissenyat per afavorir l'**autonomia** i 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 de menjador (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 les famílies

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

- **Aplicació pròpia** per fer les comunicacions sobre menús, avisos, incidències, entrega d'informes...
- **Telèfon mòbil**
- Horari d'atenció presencial i telefònica de 9 a 10
- **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.

Amb els infants i joves

Creem espais de participació real, activa i directa!

- Comissions d'infants
- Bústia de suggeriments
- Autoavaluacions dels infants de menjador

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.



El temps educatiu de migdia

Els nostres projectes educatius



Servim-nos com a casa

Un projecte on els infants se serveixen ells mateixos/es el menjar, regulen el seu grau de sacietat i s'organitzen per establir el funcionament del menjador, assolint un grau d'autonomia i benestar personal amb 5è i 6è.

El menjador que jo somio

Un projecte de dinamització de patis, on els infants imaginem i dissenyem el seu temps de lleure.



Estima

És la Proposta educativa per als cursos 2023-2025. Planteja el repte de conèixer-nos millor, de desenvolupar la fortalesa interior i el respecte i l'afecte cap a nosaltres i cap als altres, Promoure un món on la pau interior i exterior s'entrellacin, creant una base sòlida per a una convivència harmoniosa i una sostenibilitat global.



Menjar Canvia el Món

Seguim amb la proposta educativa pel dret a l'alimentació saludable i sostenible

Conviure a l'escola

Un projecte per normalitzar un clima agradable al menjador, per prevenir el conflicte i aprendre a gestionar-lo. Es tracta d'imaginar un espai convivencial inclusiu, que mitjançant la participació generi noves formes de relació entre infants i educadors.



A la cuina central ...

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 **4 menús anuals**, un per a cada temporada: tardor, hivern, primavera i estiu, sense cicles repetitius.

Característiques dels nostres menús

- El **peix sempre serà fresc**, majoritàriament provinent de la llotja de Tarragona.
- Introduïm plats cuinats a base de **proteïna vegetal** amb una important acceptació dels infants del menjador.
- Absència de precuinats.
- Llegum, pasta i arròs **ecològics**.
- Fruita i verdura fresca i de **temporada i de proximitat**.
- Donem opció d'introduir pa integral.
- Per les **amanides** utilitzem enciam iceberg,

- Adaptem tots els **menús per atendre les al·lèrgies i intoleràncies alimentaries**, 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.
- Certificats com **empresa "sense gluten"** per l'Associació de Celíacs de Catalunya.
- Possibilitat de **pícnic** amb entrepà
- Totes les nostres programacions de menús tenen **proposta de sopars**.