

Serveis EDUCATIUS

El menjador de l'Escola SANT QUIRZE SAFAJA

Pla de treball

Curs 2023/2024

Edició: 09
Juliol 2022



El menjador de la nostra escola

| | |
|-----------------------|---------------|
| Nombre d'infants | 8 – 19 aprox. |
| Elaboració del menjar | Transportat |
| Ràtio | 1/15 |
| Preu fixe | 6,54 € |
| Preu eventuais | 7,19 € |

**Telèfon del centre
931024013**

**Dades de l'entitat contractant
Consell Comarcal del
Moianès**

Persona contacte: Ruth
Telèfon: 673164278
Correu:
fernandezfrt@ccmoianes.cat



Coordinació de zona

Pedagògic: 645746621 - Cristina
Cuina: 691310054 · Marc

**Altres consultes
936821043 · 7itria@7itria.cat**

El calendari escolar del curs

- **Inici de curs:** 6 de setembre de 2023.
- **Últim dia de curs:** 21 de juny de 2024.
- **Vacances de Nadal:** 21 de desembre de 2023 al 7 de gener de 2024.
- **Vacances de Setmana Santa:** del 25 de març l'1 d'abril de 2024.

Dies festius de lliure disposició:

- 13 d'octubre de 2023.
- 7 de desembre de 2023.
- 12 de febrer de 2024.
- 20 de maig de 2024.

Festes locals:

- 17 de gener de 2024..
- 22 d'abril de 2024.

Jornades intensives:

- Desembre de 2023, dia 21.
- Juny 2024, del 3 al 21.

Entenem el menjador escolar, 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. Treballem a través de l'autogestió, per tal d'afavorir aprenentatges positius de convivència i d'autonomia. Creem espais de participació real, activa i directa!

A la pràctica, com ho duem a terme?

1. **ORGANITZACIÓ.** Organitzem el servei de menjador segons les característiques del centre
2. **PROJECTES DEL MENJADOR.** Concretem els projectes de menjador (educatiu i alimentari) i els seus objectius tenint en compte les necessitats dels infants
3. **COMUNICACIÓ.** Establim una comunicació amb les famílies, fluida, propera i activa
4. **AVALUACIÓ.** Avaluem els projectes i els processos per tal de millorar-los dia a dia

1. ORGANITZACIÓ

Anàlisi de la realitat

Per realitzar una bona planificació i programació cal conèixer la realitat que ens envolta.

Després d'11 anys de tancament de l'Escola de Sant Quirze Safaja, l'any 1994, el curs 2005-2006 van tornar a obrir les portes d'aquesta escola rural que forma part de la ZER del Moianès Llevant. L'escola Sant Quirze Safaja està situada al municipi de Sant Quirze Safaja a la comarca del Moianès, a 627 metres d'alçada. La població actualment és de 640 persones aproximadament que conviuen en un terme municipal de poc més de 25 km², que s'estenen enmig d'una zona muntanyosa envoltada de boscos de pins, roures, alzines i vegetació de ribera. El seu nucli urbà és molt petit, i una gran part de la població viu dispersa en les diferents urbanitzacions. L'edifici de l'escola està situat a la sortida del poble, a prop del riu Tenes i del Torrent de l'Espluga. En els darrers cursos s'ha pogut detectar que estan arribant alguns alumnes provinents dels municipis del voltant. En aquests casos, les famílies exposen que escullen l'escola de Sant Quirze Safaja buscant una escola més propera i amb menys alumnat per aula que la que tenen als seus pobles d'origen.

Fins el dia d'avui, l'escola de Sant Quirze Safaja ha tingut la sort de poder ofertar places per a tots els cursos. Son una escola rural que es reparteixen en tres grups d'alumnes. El grup de Petits (P3, P4 i P5), el grup de Mitjans (1r, 2n i 3r) i el grup de Grans (4t, 5è i 6è). Són grups reduïts, d'uns 13 alumnes aproximadament. La xifra pot ser variable segons el grup i l'any.

L'organització

Ràtios de menjador:

La ràtio del servei de menjador és de 1/15.

Funcionament d'inscripcions i procediments:

Per tal d'inscriure's cal descarregar-se l'APP de 7ITRIA. A través d'aquesta APP es podrà consultar i canviar les dades dels infants, consultar rebuts, establir les rutines, etc.

En cas que l'infant no assisteixi a l'escola, es podrà notificar l'absència al servei de menjador a través del telèfon mòbil de cuina central (645746572) abans de les 9:30h del dia en qüestió. En cas que no es notifiqui l'absència abans de les 9:30h es cobrarà l'import del menú.

Horaris i torns de menjador

L'horari de l'espai migdia d'aquesta escola és de 13 a 15h i s'organitza en un torn per dinar. De 13 a 13:45h aproximadament és quan dinen els nens i nenes usuaris del menjador, i de 13:45 a 15h poden sortir al pati o fer activitats dins el menjador.

Organització dels dies de pluja

Pels dies de pluja, es pacta amb l'equip directiu quins son els espais interiors de l'escola que es poden fer servir durant l'espai de migdia.

Protocol d'accidents

Quan succeeix un accident lleu durant l'estona de menjador, les monitores curaran a l'infant amb aigua i sabó sempre que sigui necessari. En qualsevol cas s'avisarà a la família del que ha passat i com ha passat, com també a les mestres.

Quan succeeix un accident durant l'estona de menjador és important que la coordinadora i/o les monitores segueixin els diferents passos que es proposen a continuació:

1. Cal emplenar la declaració d'accidents de FERRER&OJEDA (adjuntada als annexos).
2. Cal que la família porti a la persona accidentada amb el comunicat al centre públic o privat triat (no tots els centres privats estan inclosos, s'adjunta centres que entren per l'assegurança als annexos).
3. Cal enviar el comunicat de FERRER&OJEDA junt l'informe mèdic que li hauran donat en l'assistència mèdica a: itarazaga@fundesplai.org
4. Des de Ferrer Ojeda s'enviarà el número d'expedient per si es necessita fer seguiment o proves (ressonància magnètica, rehabilitació, intervenció quirúrgica, etc.).

Per a qualsevol aclariment es pot trucar a la Ingrid (934796294 extensió 689), en cas de no contestar trucar a la Gemma Solà (932061402).

És molt important avisar a la família fent una trucada des del telèfon de l'escola, perquè ells puguin portar a l'infant al centre de salut que ells considerin o al que ofereix la mútua. En cas de que fos un accident greu i arriba una ambulància abans de que arribin els pares, una de les monitores acompanyarà a l'infant dins l'ambulància.

Comissions de menjador

Per poder valorar i fer un seguiment del funcionament del menjador de l'escola, es farà a partir de les comissions de menjador. Aquestes comissions generalment estan formades per: el regidor/a de l'Ajuntament del municipi, la directora del centre, representants de l'AFA, representants de l'empresa concessionària del servei de menjador (7 i Tria), un representant del Consell Comarcal i mestres i alumnes (si s'escau).

Aquestes comissions es faran en horari lectiu, perquè que els assistents puguin dinar i provar el menjar que es fa a l'escola i, també, garantir que els representats de l'alumnat puguin ser-hi presents i donar la seva opinió.

Les tasques d'aquesta comissió de menjador seran les següents:

- Elaborar i revisar el pla de funcionament i la programació anual del menjador, que ha de valorar el Consell Escolar i ha d'aprovar la Direcció del centre.
- Vetllar i revisar els menús escolars, fer propostes i/o suggeriments.
- Fer el seguiment del funcionament del menjador escolar i de l'organització general del temps de migdia.
- Fer visites periòdiques i/o quedar-se a dinar algun dia al menjador (sempre amb avís previ i acordat).
- Fer propostes per a la mediació dels conflictes que s'originin entre l'empresa adjudicatària del servei i la comunitat educativa del centre.
- Conèixer l'organització general del temps del migdia, recollir-ne les incidències, inquietuds i expectatives de tots els agents implicats, en relació a la qualitat de l'atenció durant l'estona del menjador, del temps de lleure i del descans, si s'escau.
- Donar resposta a suggeriments i dubtes de les famílies, alumnes usuaris del servei, gestionant la relació amb l'AFA, Escola i Empresa del servei, fent servir diferents espais i canals de comunicació de l'escola.
- Exercir de portaveu a les reunions de junta de l'AFA, Claustre de professors i el Consell Escolar.

- Valorar el servei de menjador per part de la comunitat educativa fent-ne propostes de millora.
- Donar comptes al Consell Escolar.
- Designar un representant a la comissió de menjador comarcal.

Comissió de menjador comarcal

Per tal de treballar els aspectes que tenen a veure amb la gestió del servei de menjador a nivell comarcal, s'estableix una comissió en la qual hi participen membres de la comissió de menjador del centre.

Les tasques dels representants de la comissió de centre a la comissió comarcal són les següents:

- Exercir de portaveu de la comissió de menjador de centre.
- Fer propostes per a la millora del servei a nivell comarcal.
- Aportar els suggeriments, dubtes i/o altres aportacions de la comissió de centre.
- Donar comptes dels temes tractats a la comissió de centre.
- Vetllar i revisar els menús escolars, fer propostes i/o suggeriments.
- Fer propostes de projectes i actuacions dels espais del migdia a la comunitat educativa.

Visites al menjador

En cas que alguna família de l'AFA vulgui fer una visita al servei de menjador quan està en funcionament, caldrà que es notifiqui amb antelació i que sigui acordada amb l'empresa 7 i Tria, establint un dia i hora concrets.

En aquestes visites hi podran assistir un màxim de dues persones i podran fer un tastet dels plats que hi hagi al menú d'aquell dia. En cap cas, per la seguretat alimentària i higiene, es podrà entrar a la cuina mentre aquesta estigui en funcionament.

En relació a les visites en l'espai de lleure, s'haurà d'acordar el dia i hora de la visita, la qual també estarà aprovada per l'equip directiu del centre, atès que es tracta d'un espai escolar. Aquestes visites s'hauran de fer acompanyats/des per una persona responsable del servei de menjador i/o una persona responsable designada per l'equip directiu del centre i en cap cas, es podrà interrogar als infants.

Normativa

Entenent l'espai migdia com un espai escolar més, la normativa s'ha elaborat a partir de la normativa del centre. Des de l'escola es pretén garantir un entorn segur per a tots els

alumnes, per progressar personalment i acadèmicament, com crear condicions socialitzadores i educadores.

Per tal de garantir un bon funcionament del servei de menjador, juntament amb la direcció del centre, s'ha elaborat una normativa que s'explica a partir de les següents cistelles:

Cistella 1: INTROLERABLE.

| ACCIONS QUE FEM | CONSEQUÈNCIES |
|---|---|
| AGRESSIÓ | |
| <p>Separar qui ha fet l'agressió. Es queda al costat de l'adult o a la taula del costat sol. Se li diu: <i>"No podem agredir a un company o monitor, això és intolerable!"</i></p> <p>Quan estigui tranquil es parla amb la persona per saber la causa.</p> | <p>Agressió greu (amb intenció de fer mal):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicar als pares (agenda avís) explicant què ha passat. (al agressor i agredit) • 1 dia sense pati quan ho ha fet • Menjar una setmana sol. <p>Si és reincident o l'agressió és molt greu expulsió del menjador durant el temps que es determini conjuntament amb l'equip directiu del centre.</p> |
| | <p>Agressió lleu (per defensar-se, "collejas", travetes, empentes,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cal que faci una mesura reparadora a la persona agredida. • Fem un cara a cara amb la persona agredida. • Se'ls fa entendre l'ambient que volem al menjador. <p>Si és reincident es valorarà l'expulsió del menjador durant el temps que es determini conjuntament amb l'equip directiu del centre.</p> |
| INSULT, DIR PARAULES DESPECTIVES O AMENAÇAR | |
| <p>Se li diu <i>"Això és una falta de respecte al company/a o al monitor. És intolerable!"</i> Es queda al costat de l'adult l'estona que queda de menjador.</p> | <p>Insult al monitor/a</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicar a la família explicant què ha dit. Al final de la incidència se'ls hi ha de dir que hi ha d'haver una mesura reparadora i fins que no la porti, no podrà participar de les activitats amb els seus companys (ni menjar ni jugar amb ells). • Mesura reparadora amb la persona. <p>Si és reincident es valorarà l'expulsió del menjador durant el temps que es determini conjuntament amb l'equip directiu del centre.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Agressió verbal (intencionada per a fer mal)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cal fer una mesura reparadora a la persona. • Fer un cara a cara amb la persona que li han dit i ha d'explicar per què li ha dit i com s'ha sentit l'altra persona. <p>*Si s'atempta contra la intimitat o la integritat personal de forma reiterada o que es consideri molt greu, la mesura que es prendrà serà l'expulsió del menjador durant el temps que es determini conjuntament amb l'equip directiu del centre.</p> |
| NO FER CAS A LES INDICACIONS DE L'EQUIP DE MONITORATGE | |
| <p>Quan es dona una ordre i l'alumne no corregeix la seva conducta se l'avisava un segon cop. Se li diu "<i>és la segona vegada que et dic</i>". Si l'alumne segueix se'l treu a fora i se li diu "No estàs fent cas, i fas que els companys no puguin treballar; això és intolerable"</p> | <p>Si la conducta perjudica al menjador o al funcionament de l'activitat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es reflexiona sobre l'actitud i se li ofereix una nova oportunitat d'entrar quan estigui preparat. • En el cas torni a repetir la conducta se'l treu fora i ja no pot entrar <p>Si és reincident es valorarà l'expulsió del menjador durant el temps que es determini conjuntament amb l'equip directiu del centre.</p> |

Cistella 2:

| ACCIONS QUE FEM | CONSEQÜÈNCIES |
|---|---|
| AGAFAR O MALMETRE LES COSES DELS ALTRES | |
| <p>S'avisava amb una ordre l'alumne que torni immediatament allò que ha agafat. "Dona'm això". Si no ho torna se'l treu fora de l'aula.</p> | <p>Si es fa malbé alguna cosa, caldrà parlar amb la família i dir que ho ha de reparar (comprar, donar...).</p> <p>En el cas que el deteriorament i la intencionalitat del mateix es produeix de forma reiterada o es considera molt greu, la mesura que es prendrà serà l'expulsió del menjador durant el temps que es determini conjuntament amb l'equip directiu del centre.</p> |

Distribució de l'equip

| EQUIP PEDAGÒGIC | | |
|-----------------------|-----------------|-----------------|
| NOM I COGNOMS | CURS | HORARI MENJADOR |
| Mireia Martos Picañol | Tots (menjador) | De 12 a 15:30h |
| Ariadna Catot Delgado | Tots (pati) | De 13 a 15h |
| | | |

2. PROJECTE DE MENJADOR

Treballem en base a dos projectes que vertebrin la nostra intervenció al menjador escolar:

PROJECTE EDUCATIU

Servim-nos com a casa

PROJECTE ALIMENTARI

Cuina mediterrània, ecològica i de proximitat

Cuina pedagògica

Al·lèrgies i intoleràncies alimentaries

Pla de sostenibilitat

Malbaratament alimentari

PROJECTE EDUCATIU

Servim-nos com a casa



Aquest curs hem tornat a implementar el projecte *Servim-nos com a casa*, un projecte que es basa en l'acte de servir-se un mateix el menjar, i on els infants i joves del menjador, es regularan el grau de sacietat i s'organitzaran amb la resta d'infants per establir el funcionament del menjador, assolint un grau d'autonomia i maduració personal.

Com l'apliquem?

Els infants usuaris del servei de menjador cada dia es paren la taula ells mateixos, amb la supervisió de les monitores. Un cop les taules ja estan preparades, les monitores posen al mig de la taula les soperes o safates amb el menjar i cullerots o pinces per servir-se. Cada infant es posarà al seu plat la quantitat de menjar que consideri que s'ha de posar tenint en compte la gana que té i si li agrada o no el menú d'aquell dia, sempre dins uns màxims i uns mínims.

L'infant ha de saber que a partir d'aquest moment, la responsabilitat per no malbaratar els aliments és totalment seva. D'aquesta manera, la quantitat que decideix posar-se al plat, se l'haurà d'acabar tota. Si quan s'ho ha acabat veu que té més gana, podrà posar-se'n més i repetir.

A l'hora de desparar les taules, també és responsabilitat de cada infant treure's el seu plat i els coberts que ha utilitzat durant l'àpat. Finalment, també hauran de deixar les taules netes.

Quins objectius treballem?

- Fomentar l'autonomia i la relació social per assolir el benestar emocional dels infants.
- Educar la participació i col·laboració dels infants en el menjador.
- Generar una bona comunicació entre iguals

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.

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).

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.
- 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 plantegem 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 treballarem el reciclatge, afavorint la recollida selectiva de les deixalles (orgànica, plàstic, vidre, cartró...).

En els tallers i activitats reutilitzem materials com els pots de iogurt, safates del càtering, envasos...per a tots aquells tallers educatius que es dins del menjador escolar.

Malbaratament alimentari

Pel que fa al malbaratament alimentari, a la nostra escola duem a terme les següents accions per reduir-lo:

- **SERVIM-NOS COM A CASA.** Amb aquest projecte s'educa la participació i la col·laboració de l'infant en l'espai del menjador escolar. Potenciant l'autogestió de l'àpat, el nen se serveix ell mateix tenint en compte el seu grau de sacietat. L'acte de servir-se un mateix ajuda a prendre consciència de la quantitat d'aliments necessària per al seu cos i es redueix el menjar al plat que no s'acaba.
- **TREBALL D'HÀBITS** .Som sensibles a les necessitats socials del nostre entorn, per això potenciem des dels menjadors escolars, mesures i accions que fomenten els hàbits sostenibles i redueixen el malbaratament alimentari. Treballem els hàbits alimentaris i higiènics com tastar-ho tot sense deixar menjar al plat, ...

2.1 DINAMITZACIÓ DE PATIS

La dinamització de patis es fa a partir d'un procés participatiu amb els propis infants. Les monitores, de manera conjunta amb els infants, fan assemblees per poder acordar quin tipus d'activitats els hi agradaria fer durant l'estona que estan al pati després de dinar. A partir d'aquestes assemblees, les monitores preparen diferents activitats i es duen a terme les activitats proposades. També hi ha dies que es fa joc lliure.

La tasca de les monitores en aquestes activitats, és dur-les a terme i intentar que hi participin el màxim nombre d'infants possible. Es tracta de motivar als infants perquè participin a les diferents activitats proposades però mai s'obligarà a ningú a jugar.

L'objectiu de fer les programacions d'aquesta manera és assolir graus de participació reals dels infants, allunyant-nos d'espais educatius amb participació simbòlica o decorativa, on l'infant pugui expressar les seves idees i organitzar-les i a més a més compartir-les amb els seus monitors.

Un espai/temps on els infants no només puguin escollir quina és aquella activitat que volen fer després de dinar, sinó que la puguin imaginar, dissenyar, crear i finalment gaudir. Un projecte pensat per facilitar els espais d'autogestió al menjador escolar.

2.2 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 convivencial, 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 formin part de la mateixa acció educativa. Un menjador escolar on l'infant prengui responsabilitats envers ell mateix i el grup.

Com l'apliquem?

Les normes de convivència de l'espai migdia van en consonància a les normes de l'escola. Seguint aquesta normativa comentada, es treballa amb els infants per tal d'aconseguir un ambient calmat i de respecte, tant dins el menjador com a l'estona del pati.

Els conflictes que poden sorgir durant l'espai migdia es gestionen amb la monitora i els infants implicats. Aquests conflictes s'anoten al quadern d'incidències del centre, es comuniquen a la coordinadora i, en casos greus, es notifica a la família a través de la nota informativa i/o es fa una trucada.

Registre i comunicació de les incidències a través de:

- **Quadern d'incidències**
- **Notes informatives**

✓ Quadern d'incidències

Registre del coordinador/a del centre per anotar tota la informació dels fets més destacats que es produeixin referents a l'acte de menjar, l'acte social (relacions personals, comportament, actitud, participació...) com per exemple: accidents, conflictes disciplinaris, malalties, al·lèrgies i intoleràncies, i totes aquelles incidències notificades a les famílies. Aquest recull ens permetrà intervenir directament sobre els incidents observats per intentar reconduir-los de la millor manera possible. Per valorar el seguiment i l'evolució del servei. Aquest seguiment el durà a terme el coordinador/ a de zona, juntament amb el coordinador/a del centre.

DATA:

INCIDÈNCIES A TENIR EN COMPTE ABANS DEL SERVEI

Signatura del/la responsable

INCIDÈNCIES A L'HORA DE DINAR

Signatura del/la responsable

INCIDÈNCIES A L'ACTIVITAT O L'ESTONA DE LLEURE

Signatura del/la responsable

3. 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.

Per aquest motiu disposem d'un número de telèfon (645746621) i correu electrònic (cristina.oriol@7itria.cat) perquè les famílies es puguin comunicar amb la coordinadora de zona dels menjadors escolars del Moianès, en cas que tinguin qualsevol dubte, petició o queixa.

4. 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 nen 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.

Fitxes i documents d'avaluació:

- **Servim-nos:**
 - **Autoavaluacions P3, infantil i primària**
 - **Registre d'observació d'equips**
 - **Registre d'observació coordinador/a de zona**
 - **Satisfacció Comissió de menjador**
- **Informes trimestrals P3, infantil i primària**
- **Fulls de seguiment/observació**

7 I TRIA, SLU

C/ Riu Anoia 42-54
08820 • El Prat de Llobregat

Tel. 93 682 10 43 • Fax 93 682 30 16
www.7itria.cat

Troba'ns a:   