



7 i TRIA

Pla de treball
ESCOLA VILAMAR
Curs 2020/2021



Edició: 08
Juny 2019



PRESENTACIÓ

Menjar i seure a taula forma part del procés educatiu dels infants.

Des de 7 i TRIA, ens imaginem un temps de migdia on l'infant és el protagonista. Un espai on no es força a menjar, sinó que s'hi convida, que no s'omplen boques sinó que, com a molt, s'acompanya amb les mans als més petits, on es permet tocar i explorar el que no es coneix per convèncer-los a tastar de tot... On s'expliquen històries, contes o es mira el dibuix que va quedant sobre el plat quan l'escudella s'acaba. Es tracta, com en tot **moment educatiu**, d'anar construint el territori de la il·lusió per créixer i fer-se forts i autònoms. És un espai on l'adult és el referent, on a més de garantir el seu **benestar i desenvolupament autònom**, hem de motivar, acompanyar, hem de negociar i fer de mediadors en els conflictes del dia a dia.

Treballem per afavorir el **benestar emocional dels infants**, innovem cap un temps de lleure on fem especial èmfasi en les emocions, escoltant i dialogant, sent curiosos i respectuosos amb el procés d'assoliment d'hàbits. Tenim present el ritme de cada infant i entenem que en aquest espai afloren moltes emocions amagades que cal gestionar amb delicadesa.

Aprenem valors convivint en un espai afectiu de migdia

L'home com a individu immers dins d'una societat és particip d'uns valors que defineixen la seva cultura i són necessaris per a definir-se (qui sóc), i identificar-se (on pertanyo). L'adquisició d'aquests valors el modelen i l'ajuden a créixer com a persona.

Treballem la transmissió implícita de coneixements, en el clima afectiu del menjador i en els diferents sistemes que conformen la seva realitat.

Els menjadors escolars ens proporcionen l'àmbit idoni per treballar aquells aspectes que fan possible viure en societat. Sobretot, els **valors** relacionats amb la **convivència com el respecte cap als altres, la cooperació, el diàleg, les conductes responsables i respectuoses vers l'entorn**.

7 i TRIA, com a empresa educativa especialitzada en gestió i servei de menjadors escolars, s'emmarca dins de dos grans blocs: menjador escolar i temps de lleure. Dins d'aquests, diferenciem 4 àrees d'intervenció educativa:

1. Àrea d'alimentació.
2. Àrea higiènic - sanitària.



3. Àrea de relació.

4. Àrea d'educació mediambiental.

La nostra línia pedagògica comprèn els següents aspectes:

- ⇒ **RESPECTE PEL MEDI AMBIENT I LA SOSTENIBILITAT.** Com a empresa compromesa amb el medi ambient, volem transmetre el respecte per la natura, proposant activitats que ens permetin treballar reduir, reutilitzar i reciclar.
- ⇒ **INTERCULTURALITAT.** Som conscients que estem immersos en una societat multicultural sotmesa a canvis constants. En la mesura que ens és possible intentem millorar i adaptar la nostra tasca educativa fomentant el respecte i la tolerància envers altres formes culturals, programant activitats que afavoreixin el coneixement de l'altre.
- ⇒ **ATENCIÓ A LA DIVERSITAT.** Posem els mitjans per a la participació de tots els infants amb independència de les seves condicions físiques, psíquiques o sensorials, proporcionant activitats adequades a cada grup d'edat, tipologia i característiques dels infants que la integrin.
- ⇒ **EDUCACIÓ EN VALORS.** Els menjadors ens proporcionen l'àmbit idoni per treballar aquells hàbits que facin possible viure en societat. Sobretot, els valors relacionats amb la convivència com el respecte cap als altres, cooperació, diàleg, conductes responsables i respectuoses vers l'entorn.

És en base a aquests valors que implementarem la nostra acció educativa utilitzant com a eines de treball els projectes i recursos educatius que hem elaborat.

Enguany, al menjador de 7 i Tria, hem format al personal i els hem proveït dels equips necessaris de protecció, d'higiene i seguretat per poder fer el seguiment dels nous protocols d'actuació complint amb les mesures de seguretat i organització aprovades pel PROCICAT: hem adaptat tots i cada un dels nostres moviments perquè tant el personal pedagògic, com el de cuina i, sobretot, els nens i les nenes estiguin segurs just al lloc on han d'estar, a l'escola, aprenent, jugant, gaudint i creixent.



El menjador de l'Escola Vilamar

Modalitat de gestió	Escola gestionada a través del Consell Comarcal del Baix Penedès
Nombre d'infants	256 infants
Capacitat del menjador	120 infants.
Elaboració del menjar	Càtering línia freda
Ràtio	1/20
Preu fixe	6.33 €
Preu eventuais	6.96 €

Telèfon del centre: 977691848
Correu electrònic: e3011121@xtec.cat

Coordinació del centre

Coordinadora: Àlicia Guimerà
 Telèfon: 610 177 196
 Correu:
menjador.vilamar187@7itria.cat



Coordinació de zona

Pedagògic: 610 17 73 64 – Elena

Altres consultes
936821043 - 7itria@7itria.cat





Carta Domus

468 – ESCOLA VILAMAR (CURS 2020/2021)

INFORMACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

Benvolguts pares/mares

Els informem que en començar el curs escolar **2020/2021**, s'obre com cada any el servei de menjador. Aquest any la gestió del servei de menjador la realitzarà l'empresa 7 i Tria,SA

Per al bon funcionament del servei, us lliurem la normativa:

- El preu del servei de menjador **FIX** serà de **6,33 €/dia**. Es considera FIX aquell nen/a que es quedi sempre el mateix dia de la setmana com a mínim **3** dies per setmana.
- El cobrament dels usuaris **FIXOS** es farà els primers dies de cada mes (del 3 al 15) mitjançant **DOMICILIACIÓ BANCÀRIA**. En cas de retorn del rebut s'aplicarà el recàrrec de **4,00 €** en concepte de despeses bancàries. Els nens que tinguin 1 rebut impagat dintre de les dates establertes i no es posin en contacte amb l'encarregat de la gestió no podran fer ús del menjador fins que abonin el deute.
- Horari de gestió de menjador de l'escola: **09,00 – 10,00 h - Telèfon: 610 177 196**
- El preu del servei de menjador **EVENTUAL** serà de **6,96 €/dia**
- El cobrament dels usuaris **EVENTUALS** es farà mitjançant **DOMICILIACIÓ BANCÀRIA** (a mes vençut) o en efectiu, el mateix dia, a la persona encarregada de la gestió del menjador.
- Els nens fixos que per qualsevol motiu no puguin assistir al menjador, hauran d'avisar el mateix dia a la persona encarregada de la gestió del menjador (dintre de l'horari establert) i se'ls retornarà l' import de **3,50 €** (en concepte d'absentisme). En cas de no avisar, no se'ls farà la devolució d'aquest import.
- Devolució Excursió: Absència.
- Devolució Colònies: Absència.
- Els nens becats pagaran el preu normal fins que no arribin les llistes oficials de becats de l'escola i es puguin aplicar els nous preus i fer les regulacions dels mesos pagats.
- Els abonaments de les absències i les regulacions es faran efectius en el rebut del mes següent.
- Els canvis de la rutina d'assistència, així com els canvis de domiciliació bancària i les baixes s'hauran de comunicar per escrit a la persona encarregada de la gestió del menjador **abans del dia 3 de cada més** per tal de poder actualitzar la informació abans de passar els rebuts del mes. En cas de no fer-ho abans d'aquesta data les regulacions es faran el mes següent.

Les absències i regulacions del mes de juny es faran en el mes de setembre del curs següent.



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.
 - 1.1 **Objectius i continguts**
2. **PROJECTES DEL MENJADOR.** Concretem els projectes de menjador (educatiu i alimentari) i els seus objectius tenint en compte les necessitats dels infants
 - 2.1 **El menjador que jo somio.** Decidim, conjuntament, amb els nens i nenes el projecte de dinamització de patis
 - 2.2 **Conviure a l'escola.** Acordem, seguint el NOFC de l'Escola el nostre pla de convivència
3. **COMUNICACIÓ.** Establím 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

Horaris, torns i rutines de menjador

A primera hora del matí, de 9:00 a 10:00h, la coordinadora del menjador, l'Àlicia, realitza la gestió del menjador i atén, només per telèfon, e-mail o missatge, a tots els pares i mares que necessitin quelcom relacionat amb el menjador:

- Informació i comunicació de menús especials (Al·lèrgies i intoleràncies)
- Entrevistes amb famílies i monitors/es (només amb cita prèvia)
- Gestió econòmica
- Absències
- Gestió alumnes eventuais al menjador

A partir de les 12:30 i fins les 15:00h, els nens i nenes que es queden a menjar a l'escola dinen i gaudeixen d'un temps de lleure. A continuació expliquem com organitzem aquest temps:

L'entrada al menjador es realitza en dos torns, ja que s'ha de respectar al màxim les distàncies entre grups estables:

- 1r torn de 12:30 a 13:35h → P3, P4, P5, 3r i 4art
- 2n torn de 13:45 a 14:45h → 1er, 2on, 5è i 6è.

Després de dinar (1r torn) i abans de dinar (2n torn), els infants surten al pati a jugar, en l'espai destinat pel seu grup estable.

*Els horaris son orientatius, poden variar en funció al ritme i característiques de cada grup.

En els següents quadres expliquem més detalladament les rutines i horaris de cada grup:

GRUP	HORARI	ESPAI	DESCRIPCIÓ ACTIVITAT
P3, P4 i P5	12:20 -12:30	Classes	Els monitors/es fan la rebuda dels nens i nenes i passen llista. Es realitzen els treballs d'higiene personal. S'entra al menjador.
	12:30-13:30	Menjador	Dinen i es realitza el treball d'hàbits d'alimentació i d'actituds a taula.
	13:30-13:40	Classes	Treballs d'higiene personal.
	13:40-14:45	Pati	Un cop feta la higiene personal, es surt al pati i cada grup es situa a l'espai que té habilitat, on es realitzaran les activitats programades o joc lliure.



	14:45-15:00	Classes	Abans d'entrar de nou a la classe, es realitzen treballs d'hàbits d'higiene personals. Alguna activitat tranquil·la dona pas a l' inici de les classes de la tarda.
--	-------------	---------	---

GRUP	HORARI	ESPAI	DESCRIPCIÓ ACTIVITAT
3r i 4art	12:25 -12:35	Classes	Els monitors/es fan la rebuda dels nens i nenes i passen llista. Es realitzen els treballs d' higiene personal. S'entra al menjador.
	12:35-13:30	Menjador	Dinen i es realitza el treball d'hàbits d'alimentació i d'actituds a taula.
	13:30-13:40	Classes	Treballs d'higiene personal.
	13:40-14:45	Pati	Un cop feta la higiene personal, marxen al pati i es situen a l'espai que té assignat cada grup estable, es realitzen diferents activitats o joc lliure.
	14:45-15:00	Classes	Abans d'entrar de nou a la classe es realitzen treballs d'higiene personal i finalment entren a les classes de la tarda.

GRUP	HORARI	ESPAI	DESCRIPCIÓ ACTIVITAT
1r, 2on, 5è i 6è	12:25-12:35	Classes	Els monitors/es fan la rebuda dels nens i nenes i passen llista. Es realitza el treball d'higiene personal.
	12:35-13:40	Pati	Abans de l'àpat gaudeixen d'una estona de pati lliure o dinamitzat. Els grups estables es situen en espais de pati diferenciats. Al finalitzar l'hora de lleure, els grups es desplacen fins al menjador de forma esglaonada .
	13:40-13:50	Piques menjador	Treballs d'higiene personal.
	13:50-14:40	Menjador	Dinen i es realitza el treball d'hàbits d'alimentació i d'actituds a taula.
	14:40-14:50	Menjador	Treball d'hàbits d'higiene
	14:50-15:00	Classes	Els alumnes es desplacen cap a les classes per iniciar les activitats escolars de la tarda.



Distribució de l'equip

EQUIP PEDAGÒGIC		
NOM I COGNOMS	CURS	HORARI
	P3	12:30-15:00h
	P4	12:30-15:00h
	P5	12:30-15:00h
	1r i 2on	12:30-15:00h
	3r i 4art	12:30-15:00h
	5è i 6è	12:30-15:00h

EQUIP DE CUINA		
NOM I COGNOMS	TASCA	HORARI MENJADOR
	ASL	11:00 – 15:00h



1.1. OBJECTIUS I CONTINGUTS

1.1.1. Objectius generals

Establim quatre àrees d'intervenció amb els següents objectius generals:

Àrea d'alimentació

- Conèixer la varietat d'aliments que contenen els menús.
- Aprendre la importància nutricional dels aliments per al propi desenvolupament i benestar.
- Reforçar el coneixement de les tradicions més arrelades relacionades amb la gastronomia.
- Potenciar els hàbits higiènics relacionats a l'espai de migdia.

Àrea higiènica sanitària

- Aplicar les bases d'una educació sanitària bàsica i desenvolupar actituds de respecte i estimació per la salut.
- Afavorir el desenvolupament integral de l'infant, fomentant la seva autonomia.

Àrea de relació

- Fomentar un clima de cordialitat a l'espai de migdia que afavoreixi el benestar.
- Potenciar el diàleg com a eina de comunicació i resolució de conflictes.
- Participar d'activitats i dinàmiques que estimulin la relacions socials.
- Participar, dialogar i relacionar-se com a maneres per assolir un funcionament democràtic del menjador escolar.

Àrea d'educació medi ambiental

- 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.



1.1.2. Objectius específics

<p>ÀREA D'ALIMENTACIÓ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descobrir els diferents gustos dels aliments. ▪ Gaudir dels colors, olors, sabors i textures dels aliments. ▪ Experimentar els diferents usos dels aliments a nivell culinari. ▪ Relacionar els aliments amb el seu valor nutricional. ▪ Descriure els beneficis dels aliments vers el cos humà. ▪ Elaborar una dieta individualitzada segons les necessitats nutricionals. ▪ Menjar de manera sana i equilibrada. ▪ Aplicar els hàbits de vida saludable relacionats amb l'alimentació. ▪ Identificar les bases de la dieta mediterrània. ▪ Situar la procedència dels aliments que consumim.
<p>ÀREA HIGIÈNIC - SANITÀRIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Practicar els hàbits d'higiene personal abans durant i després dels àpats. ▪ Mantenir nets els espais ▪ Distingir entre els dos àmbits de la higiene: personal i pública i tenir-ne cura dels dos. ▪ Aplicar mesures bàsiques de prevenció de malalties: neteja i higiene personal, conèixer el propi cos ,... ▪ Conèixer els principis bàsics de salut: estat de benestar físic, psíquic i social ▪ Aplicar els protocols d'actuació el l'ús dels medicaments, si fos necessari. ▪ Eliminar conductes sanitàries no saludables. ▪ Mostrar comportaments saludables. ▪ Actuar amb respecte i cura vers el propi cos. ▪ Respectar les diferències físiques entre les persones. ▪ Ajudar a les persones que necessitin suport. ▪ Identificar els principals riscos de certes pràctiques i actuar amb prevenció. ▪ Assolir autonomia personal. ▪ Esforçar-se per prendre la iniciativa davant de les pròpies necessitats, tot sol o demanant ajut. ▪ Fer participants als infants en la presa de decisions a nivell de normes. ▪ Apreciar les actituds de respecte vers els altres. ▪ Mostrar destresa en l'ús del parament del menjador: coberts,



	safates, gots.
ÀREA DE RELACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenciar el treball en equip i la creativitat. ▪ Utilitzar l'escolta activa com a base per a l'atenció. ▪ Practicar bones maneres d'expressar-nos i d'adreçar-nos als altres. ▪ Tractar a cadascú segons les seves característiques ▪ Fomentar el sentit crític i la participació. ▪ Educar en l'afecte mitjançant l'escolta activa i l'empatia. ▪ Dominar tècniques de resolució de conflictes. ▪ Conèixer i participar en els jocs i dinàmiques que fomentin la cooperació. ▪ Desenvolupar el pensament tàctic i estratègic. ▪ Experimentar un repertori ampli d'activitats relacionals: jocs sociomotors, tallers creatius grupals,... ▪ Orientar cap a l'autonomia mitjançant la corresponsabilitat en la distribució de tasques. ▪ Crear comissions que permetin la participació democràtica dels nens en l'àmbit de migdia. ▪ Utilitzar eines de participació com: la bústia de suggeriments, assemblees de participants,...
ÀREA D'EDUCACIÓ MEDI AMBIENTAL	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenciar la recollida selectiva. ▪ Treballar la reutilització i el reaprofitament als tallers i activitats. ▪ Reduir l'impacte sobre el medi ambient de les nostres àpats i estones de lleure. ▪ Identificar criteris de sostenibilitat en el temps de migdia. ▪ Complir amb les normatives de tractament i gestió de residus. ▪ Desenvolupar-se en entorns naturals de manera respectuosa. ▪ Tenir cura de l'entorn més proper. ▪ Prendre consciència de la importància, tant a nivell nutricional com sostenible, d'acabar-se tot el que hi ha al plat. ▪ Consumir productes saludables i en la mesura justa per cobrir les necessitats alimentàries individuals. ▪ Identificar les conseqüències de les nostres accions sobre el medi natural i eliminar les que siguin negatives. ▪ Prendre mesures actives per protegir la natura: estalvi d'aigua, protecció dels espais verds, defensa de les espècies animals, protecció del paisatge...



1.1.3. Continguts

ÀREA D'ALIMENTACIÓ

- Identificació dels aliments al plat.
- Experimentació amb jocs i activitats relacionades amb els aliments.
- Elaboració de receptes com a activitat per a conèixer els aliments.
- Creació de dinàmiques que afavoreixen al benestar de l'infant.
- Coneixements sobre: l'origen de l'aliment, els mètodes de cuinat, les aportacions nutricionals a l'organisme.
- Reconeixement dels diferents tipus d'aliments. Valoració d'una alimentació sana i variada.
- Reconeixement de les formes, textures i sabors dels diferents aliments del menú.
- Confecció de menús per compartir diades tradicionals (castanyada, carnestoltes, Sant Jordi).
- Reconeixement de costums, tradicions i estils de vida propis i d'altres companys i companyes.
- Valoració de les celebracions i manifestacions culturals com a signes d'identitat i formes de cohesió social.

ÀREA HIGIÈNIC - SANITÀRIA

- Explicitació dels hàbits higiènics i d'autonomia personal mitjançant l'exemple de l'educador.
- Exposició de cartells amb imatges i lemes que reforcen els objectius pedagògics.
- Participació activa i col·laborativa en interacció amb el grup i l'educador mitjançant el diàleg.
- Habilitats i estratègies per assolir uns bons hàbits (seure bé a la cadira, rentar les mans, utilitzar els coberts adequadament, mantindre un to de veu sostenible al menjador...).
- Valoració i justificació de la necessitat de la higiene, del descans personal i valoració del bon ús del temps de lleure.
- Identificació i justificació d'hàbits d'higiene, de descans, d'exercici físic i l'alimentació variada i equilibrada per a una vida saludable.
- Identificació de missatges i pràctiques que no afavoreixen el bon desenvolupament personal i la salut.
- Progrés en l'adquisició d'hàbits relacionats amb la higiene i la salut.
- Participació amb iniciativa i constància en les activitats quotidianes d'higiene personal.
- Participació activa en les dinàmiques d'adquisició d'hàbits.
- Participació amb iniciativa i constància en les activitats quotidianes d'higiene i salut.

ÀREA DE RELACIÓ

- Descoberta de les formes d'organització de l'escola i de l'entorn proper, valorant la importància de la convivència.
- Reconeixement dels drets i deures de les persones del grup, així com la



importància del diàleg en la resolució de conflictes.

- Expressió de sensacions i emocions personals, així com respecte davant de les dels altres.
- Identificació dels trets d'identitat i dels interessos personals i dels altres.
- Expressió de les emocions pròpies i autoregulació de la conducta, desenvolupant l'autoestima.
- Desenvolupament de la capacitat d'expressió d'opinions i judicis de forma assertiva.
- Experimentació dels diferents rols en el joc actuant amb comprensió i compliment de les normes del joc.
- Valoració del joc com a mitjà de relació amb els altres i de divertiment.
- Expressió d'idees i opinions respecte a l'organització del menjador i les seves activitats.
- Reconeixement de l'infant com a figura activa en l'organització dels espais de lleure.

ÀREA D'EDUCACIÓ MEDI AMBIENTAL

- Descoberta i identificació dels elements característics de l'entorn, els serveis i els espais comuns, valorant la responsabilitat personal en el seu ús.
- Interès per la protecció i cura per l'entorn més proper.
- Identificació d'actituds i estratègies personals i col·lectives de consum responsable i cura del medi.
- Identificació les bones pràctiques amb relació al medi i al consum responsable, assumint el compromís personal per transformar les actituds i estils de vida propis en pro de la sostenibilitat.
- Identificació d'algunes iniciatives de participació ciutadana que promouen aquestes pràctiques i mostrar-se sensible pels problemes mediambientals.



2. PROJECTE DE MENJADOR

Treballem en base a dos projectes que vertebrèn 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

Sostenibilitat



PROJECTE EDUCATIU

Servim-nos com a casa



El projecte *Servim-nos com a casa*, és 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.

Enguany hem adaptat el projecte a les mesures "COVID-19" establertes pel departament i s'han hagut de reduir les tasques que els infants realitzen durant l'hora de l'àpat, a mesura que avanci el curs, si millora la situació, anirem ampliant aquestes tasques i reorganitzant el servei.

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 **frequència 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 celebren l'aniversari aquell mes, triaran les postres per al dia de la celebració. Escolliran entre:

- Coca de forner
- Crema de vainilla
- Crema de xocolata
- Ulleretes de asta de full
- Gelat



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.

Tenim un Pla d'actuació que atén als infants des de la seva arribada a l'escola amb un **Pla d'acollida**, a les famílies amb el **Pla d'incorporació al menjador escolar**, i un **pla de treball** on es delimiten tots els criteris i mesures que s'han de tenir en compte a l'hora de treballar en els menjadors escolars.

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.

2.1. DINAMITZACIÓ DE PATIS → EL MENJADOR QUE JO SOMIO

El **menjador que jo somio**, és un projecte creat amb els somnis de milers de nens i nenes i centenars de professionals que els acompanyen dia rere dia. També hi té un polsim dels nostres somnis, d'aquells que any rere any ens fan volar i avançar.

El menjador que jo somio vol fer un pas endavant en la gestió del temps de lleure del menjador escolar, oferint un projecte de dinamització de patis basat en l'autogestió com a eina metodològica.

L'objectiu és assolir graus de participació reals dels nens, 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.

Aquest curs també adaptarem les activitats de l'hora de lleure a totes les mesures de seguretat establertes pel departament, les activitats posteriors als àpats es realitzaran, preferiblement, a l'aire lliure, amb ocupació diferenciada d'espais per a cada grup estable, en el cas dels grups de primària l'ús de la mascareta serà obligatori.

Cada grup estable disposarà d'una caixa amb jocs i material per fer activitats a diari i aquesta es desinfectarà setmanalment, en el cas d'utilitzar material d'ús comú aquest es desinfectarà després de cada us.



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.

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 indisciplinaris, 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.

QUADERN D'INCIDÈNCIES



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



✓ **Notes informatives famílies**



Revisió: 01
Data: 13-07-2009

NOTA INFORMATIVA

Cognoms : _____ Nom _____

Edat: _____ Curs: _____ Monitor/a: _____

Data: _____

Us informem que:

.....

.....

.....

.....

.....

Cal que ens retorneu sempre aquesta nota degudament signada.

Signatura Coordinació de menjador

Signatura del pare/mare o tutor/a



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**
 - **Enquesta valoració famílies**
 - **Satisfacció Comissió de menjador**
- **Informes trimestrals P3, infantil i primària**
- **Fulls de seguiment/observació**



ANNEX:

Mesures complementàries a prendre per a la prestació del servei de menjador escolar en el cas dels usuaris del menjador escolar afectats per la pandèmia per la COVID-19

D'acord amb les instruccions facilitades pel Departament, els centres educatius han de garantir la continuïtat dels **ajuts individuals de menjador** amb les característiques següents:

1. Els alumnes tenen dret a un àpat diari durant els dies de confinament (individual, grupal o de centre).
2. Centre educatiu, empresa i/o administració s'han de coordinar per fer l'entrega dels àpats en el centre i cal un control diari dels àpats lliurats.
3. La família o persona que designi prèvia autorització haurà de recollir l'àpat al centre.
4. El centre educatiu ha d'informar a les famílies i organitzar el sistema d'entrega per garantir les mesures de seguretat.

El centre ha de garantir àpat per emportar als alumnes que tenen un ajut concedit independentment de la quantitat de beca concedida. Subjecte a regulació econòmica del Departament. A continuació detallem l'organització:

Punt d'entrega de l'àpat per emportar.	<i>Porta dels docents i serveis</i>
Horari de recollida	<i>De 12:00 a 12:15h.</i>
Qui entregará l'àpat i qui farà el registre dels àpats servits.	<i>El personal de 7 i Tria.</i>
Canals de comunicació amb les famílies	<i>L'escola informarà a les famílies.</i>
Aspectes logístics a tenir en compte	<p><i>Quan hi hagi un grup o alumne confinat, l'escola es posarà en contacte amb la coordinadora de centre, seguidament aquesta informarà a la coordinadora de zona per tal de posar en marxa els "àpats confinats".</i></p> <p>Coordinadora de centre: Alicia G. · 610 177 196 · menjador.vilamar187@gmail.com</p> <p>Coordinació pedagògica: Elena V. · tlf. 610 177 36 · elena.valles@7itria.cat</p> <p><i>El telèfon que s'utilitzarà en cas d'incidència serà el del menjador (610 177 136).</i></p>



Pel què fa a l'alumnat sense Ajut de Menjador, el centre pot oferir l'opció d'àpat per emportar als alumnes fixes i/o esporàdics que fan ús del servei de menjador. En aquest cas, la família ha d'abonar el preu que tingui estipulat per la seva modalitat d'inscripció al menjador. En cas de no fer ús d'aquest servei es contemplarà com una absència (es retornaran 4€).

El centre ofereix el servei d'àpat per emportar a l'alumnat no becat

SI



7 i TRIA, SA

C/ Carretera de Barcelona, 83
08740 - Sant Andreu de la Barca

Tel.: 93 682 10 43

Fax: 93 682 30 16

www.7itria.cat

Troba'ns a:  