

El menjador de l'Institut Escola de Castellterçol

Curs 2025/2026



Edició: 01
Gener 2026

El menjador de la nostra escola

Nombre d'infants	140 – 160 aprox.
Elaboració del menjar	Cuina in-situ
Ràtio	1/15 Infantil, 1/25 primària i 1/30 secundària
Preu fixe	7,43€
Preu eventuals	8,12€

**Telèfon del centre
938668040**

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

Persona contacte: Ruth
Telèfon: 673164278



Coordinació de zona

Pedagògic: 645746621 - Cristina
Cuina: 691310054 - Salud

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

El calendari escolar del curs

Ens regirem pel calendari escolar del curs corresponent.

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
 - 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.** 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

L'Institut Escola es va construir als anys 70 en uns terrenys cedits per la senyora Ramona Calvet, filla d'una família burgesa de Barcelona. La primera matrícula a l'any 74 va ser de 397 alumnes.

L'escola de primària i infantil es va convertir en IE el curs 2011-2012. Va començar amb la línia de 1r d'ESO i durant els cursos posteriors va anar ampliant l'oferta educativa fins el 4t d'ESO. Avui dia som aproximadament 350 alumnes.

El centre té unes característiques singulars. Es troba en un centre amb dos edificis que estan separats per una distància important, però formen part d'un mateix projecte, amb alumnes de totes les etapes educatives obligatòries. El nostre punt fort és el fet de ser propers. El nostre centre és acollidor, els professionals que hi treballen hi donen molta importància a la tutorització i al seguiment de procés dels alumnes, tot establint vincles i mostrant-nos propers a ells.

L'organització El gran repte, també, és acostar les diferents etapes educatives que conviuen al centre, les realitats diferents entre infantil, primària i secundària fan que l'ambient educatiu sigui ric, però amb visions diverses per aconseguir objectius comuns.

Actualment la nostra oferta educativa es veu ampliada amb un PDC (Programa de Diversificació Curricular) a secundària i amb una SIEI per a totes les etapes educatives.

D'aquesta manera s'amplia la vessant inclusiva del nostre projecte. L'atenció a la diversitat és doncs un dels nostres grans objectius.

Així doncs, la nostra petita escola de poble s'ha convertit en poc temps en un IE que acull alumnes i famílies d'infantil a 4t d'ESO i amb una SIEI incorporada als nostres serveis. Això fa que constantment ens estiguem reestructurant i adaptant a les noves realitats i a les necessitats dels alumnes. La relació amb l'entorn i la comunitat adopta una nova perspectiva.

Podem afirmar que no hem perdut el caràcter de proximitat amb els membres de la comunitat. Creiem que el nostre punt fort és el vincle amb les famílies i el poble en general.

El centre té una AFA ben consolidada amb la que ens trobem periòdicament; aquests pares i mares proposen, dinamitzen i col·laboren amb el centre.

Ràtios de menjador:

La ràtio del servei de menjador és de 1/15 per a les classes dels estudiants d'infantil, d'1/25 per als infants de primària i d'1/30 per als i les adolescents de secundària.

Horaris i torns de menjador

L'horari de l'espai migdia per a l'alumnat d'infantil i primària és de les 12:30 a les 15h i s'organitza de la següent manera:

- Alumnes d'Infantil: Es recullen a les aules i es porten a l'aula I4 que és on dinen.
 - o De 12.30h a 12.45h: es renten mans i seuen al lloc assignat.

- 12.45h a 14h: Estona de dinar dels infants.
- 14h a 14.45h: Es distribueixen al pati d'infantil
- Alumnes primària:
 - De 12.30h a 12.45h: Es recullen als diversos patis i es distribueixen al menjador.
 - De 12.45h a 13.45h: Estona de dinar de tots els infants.
 - 13.45h a 15h: Es distribueixen entre els dos patis i el bosquet de Can Sedó per fer activitats dirigides i joc lliure en funció del dia.
- Alumnes de secundària (dimarts i dijous):
 - De 13.30h a 13.45h: Es recullen al punt del pati acordat amb el centre educatiu.
 - 13.45h a 14.30h: Estona de dinar dels infants.
 - 14.30h a 14.45h: Desplaçament fins a secundària.
 - 14.45h a 15: Es distribueixen al pati de l'institut.

Organització dels dies de pluja

Pels dies de pluja, es disposa de diferents espais dins de l'escola. Allà es podran fer diferents activitats, però més aviat tranquil·les i jocs sense pilota.

Protocol d'accidents

El protocol d'accidents s'actualitza cada setembre i s'adjunta el present document.

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'AFE, 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

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 taules:

SANCIÓ LLEU	ACCIONS
Sortir del menjador sense permís	1. Parlar amb l'infant. 2. Redactar full d'incidències i fer la reflexió personal de l'infant. 3. Comunicació via WhatsApp a la família.
Malmetre material del menjador	1. Parlar amb l'infant. 2. Redactar full d'incidències i fer la reflexió personal de l'infant. 3. Comunicació via WhatsApp a la família. <i>*Segons sigui el dany causat es pot considerar falta greu. La família haurà de reparar econòmicament els danys causats.</i>
SANCIÓ GREU	ACCIONS
Sortir sense permís del centre en horari de menjador	1. Informar a direcció i a la família de l'absència de l'infant. 2. Si l'infant torna: Redactar full d'incidència i fer la reflexió personal de l'infant (si no torna, fer-ho el proper dia) 3. Comunicació via telefònica a la família. En cas que no es localitzi per via telefònica, s'informarà a la família via WhatsApp.
No fer cas de les indicacions d'un monitor/a o adult responsable	1. Parlar amb l'infant. 2. Redactar full d'incidències i fer la reflexió personal de l'infant. 3. Comunicació via WhatsApp a la família. 4. Informar a direcció.
Insultar a un company/a verbalment	1. Parlar amb l'infant. 2. Redactar full d'incidències i fer la reflexió personal de l'infant. 3. Comunicació via telefònica a la família. En cas que no es localitzi per via telefònica, s'informarà a la família via WhatsApp. 4. Informar a direcció.

Insultar a un monitor/a verbalment	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parlar amb l'infant. 2. Redactar full d'incidències i fer la reflexió personal de l'infant. 3. Comunicació per via telefònica a la família. En cas que no es localitzi per via telefònica, s'informarà a la família via WhatsApp. 4. Informar a direcció.
Agressió física a un company/a o monitor/a, o violència	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirada de l'espai immediata i portar-lo amb la coordinadora del menjador. 2. Trucada telefònica a la família des de coordinació del menjador, per tal de venir a buscar l'infant al menjador. 3. Redactar full d'incidència i fer la reflexió personal de l'infant (quan torni al menjador). 4. Informar a direcció. <p><i>*En aquest cas, es procedirà a l'expulsió immediata de l'infant del servei de menjador.</i></p>
Escapar-se durant el trasllat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Informar a la direcció i a la família de l'absència. 2. Si l'infant torna: Redactar full d'incidència i fer la reflexió personal de l'infant (si no torna, fer-ho el proper dia). 3. Comunicació via telefònica a la família. En cas que no es localitzi per via telefònica, s'informarà a la família via WhatsApp.
Ús del mòbil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parlar amb l'infant. 2. Redactar full d'incidències i fer la reflexió personal de l'infant. 3. Comunicació via telefònica a la família. En cas que no es localitzi per via telefònica, s'informarà a la família via WhatsApp.
Ús de vàper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parlar amb l'infant. 2. Redactar full d'incidències i fer la reflexió personal de l'infant. 3. Comunicació via telefònica a la família. En cas que no es localitzi per via telefònica, s'informarà a la família via WhatsApp. <p><i>*En aquest cas, no necessàriament s'ha de veure l'infant fent ús del vàper, si s'olora també s'aplicarà la sanció.</i></p>

- En el cas de les sancions lleus, quan s'acumulin quatre faltes, es convertiran en una sanció greu.
- En el cas de les sancions greus, quan s'acumulin quatre faltes, serà expulsió del servei de menjador durant els dies acordats.

En el cas d'alumnes becats al 100% o alumnes amb beca del 70% no compactada s'oferirà a les famílies l'opció d'anar a recollir el menjar preparat a la cuina els dies que duri l'expulsió.

Distribució de l'equip

EQUIP PEDAGÒGIC		
NOM I COGNOMS	CURS	HORARI MENJADOR
Núria Rodríguez Heras	Coordinadora + Primària	8-10h i 12-15h
Nuria Magallón López	Infantil	12:30-15h
July García-Milà Matas	Infantil	12:30-15h
Silvia Martin Arenas	Primària	12:30-15h
Aroa Fernandez Mata	Primària	12:30-15h
Saida Mercadé Grande	ESO	13-15h (dt i dj)
Davi Onofre Santos	ESO	13-15h (dt i dj)
Jordina Ribé Pujol	ESO	13-15h (dt i dj)

2. PROJECTE DE MENJADOR

Treballem en base a dos projectes que vertebran 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?

Durant aquest primer trimestre s'ha implementat el projecte a tots els cursos, des de P3 fins a 6è.

Els infants usuaris del servei de menjador, conjuntament amb les monitores, fan grups i cada dia un d'aquests grups és l'encarregat de parlar les taules per l'hora de dinar. Un cop les taules ja estan preparades, entren tots els infants i seuen a les cadires. Poden barrejar-se els diferents cursos, ja que això enriqueix l'autonomia i que els grans puguin ajudar als més petits sempre que calgui.

Seguidament, 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 treballem 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 ofereixen diferents activitats i es duen a terme les activitats proposades. També hi ha dies establerts per jugar a futbol i per anar al bosquet del costat de l'escola, i uns altres 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**

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.

DATA:

INCIDÈNCIES A TENIR EN COMPTE ABANS DEL SERVEI

Signatura del/ta responsable

INCIDÈNCIES A L'HORA DE DINAR

Signatura del/ta responsable

INCIDÈNCIES A L'ACTIVITAT O L'ESTONA DE LLEURE

Signatura del/ta responsable

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.

D'una banda, perquè les famílies puguin comunicar qualsevol qüestió sobre l'infant per aquell mateix dia, hauran d'informar al telèfon de cuina central (645746572) i aquest informará a les monitores. D'altra banda, en cas que passi alguna cosa al menjador, les monitores trucaran a les famílies per informar-les.

Per aquest motiu disposem d'un número de telèfon (645746621) i correu electrònic (cristina.gutierrez@fundesplai.org) 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.

3. 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:**
 - o **Registre d'observació d'equips**
 - o **Registre d'observació coordinador/a de zona**
 - o **Satisfacció Comissió de menjador**
- **Informes trimestrals i3, 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:   