



Institut-Escola Santa Anna
Curs 2025-2026

Dossier de l'Espai
Migdia

Teno
Cuina i lleure
de proximitat

ÍNDIX

PROJECTE DE L'ESPAI MIGDIA I OBJECTIUS	3
DISTRIBUCIÓ DEL TEMPS A L'ESPAI MIGDIA.....	4
HORARIS DEL SERVEI	4
MATERIAL NECESSARI	4
ACTIVITATS EN EL TEMPS DE LLEURE	5
EDUQUEM EL GUST DELS INFANTS.....	5
PAUTES PARTICULARS	7
NORMES DE CONVIVÈNCIA.....	7
COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES	8

Benvolgudes famílies

Ens complau informar-vos que un any més **TENO** serà qui gestionarà l'Espai Migdia el **proper curs 2025/26**. Teno és una empresa catalana especialitzada tant en temes d'alimentació escolar com en l'educació en el lleure, amb un marcat compromís social i mediambiental.

INSCRIPCIONS

Al mes de Juliol rebreu un correu, de l'escola amb les indicacions per fer les **inscripcions** dels vostres fills, a l'espai migdia del curs **2025/26** mitjançant la web de TENO. Els primers dies de setembre les Coordinadores podran atendre els vostres dubtes de 9 a 12 del migdia, mitjançant correu electrònic o telèfon. (contactes al final d'aquesta presentació).

PROJECTE DE L'ESPAI MIGDIA I OBJECTIUS

El nostre projecte es basa en l'acompanyament dels processos de vida dels infants a l'espai del menjador a través de l'autonomia, el creixement personal, l'aprenentatge vivencial i la salut emocional. Per fer-ho ens marquem uns objectius:

Educació en la responsabilitat cap a si mateix

- ✓ Consolidar els hàbits personals d'higiene i neteja vinculats al fet social i fisiològic dels àpats: presència física, higiene de mans i bucodental, posició corporal a taula, ús dels estris alimentaris.
- ✓ Saber reconèixer i regular els indicadors físics de la gana i la set amb consciència.
- ✓ Gaudir d'una alimentació sana i equilibrada, i d'uns hàbits de vida saludables en general, apreciament dels beneficis que comporta.

Educació en la responsabilitat cap als altres

- ✓ Consolidar els hàbits socials a taula: comportament, to de veu, responsabilitat en el parar i desparar taula.
- ✓ Treballar el respecte i el pluralisme a través de la conversa i l'escolta.
- ✓ Acceptar la diversitat i la diferència entesa com una riquesa social.
- ✓ Fomentar la cooperació entre alumnes a través de potenciar les capacitats individuals i d'un col·lectiu.
- ✓ Despertar l'interès genuí en l'altre.

Educació en la responsabilitat cap al medi ambient

- ✓ Tenir present l'impacte de tot el que fem en el medi ambient, i optar amb responsabilitat per les actuacions més respectuoses.
- ✓ Conèixer el paper de l'alimentació en l'aspecte social, econòmic i cultural a nivell local i global.

DISTRIBUCIÓ DEL TEMPS A L'ESPAI MIGDIA

El temps a l'Espai Migdia està distribuït en tres blocs diferenciats:

El **temps destinat als hàbits i l'alimentació**: es treballen objectius alimentaris, higiènics i d'actituds a l'hora de menjar procurant un ambient tranquil, ordenat i relaxat.

El **temps de lleure**: on es realitzen activitats dirigides per un educador/a que persegueixen objectius determinats. Els alumnes d'ESO, que ho desitgin, tindran una estona diària d'estudi. També es facilitarà un espai adient per deures als alumnes de 6è que ho demanin. Pels alumnes de 3er i 4art proposem un temps diari anomenat "espai de la calma" per a què també disposin d'una estona d'estudi combinat amb llegir i comentar lectures, jocs de taula i activitats de creativitat.

El **temps lliure**: temps d'esbarjo on l'alumnat decideix l'activitat que vol realitzar, amb el suport i la dinamització dels monitors/es.

HORARIS DEL SERVEI

A l'Escola Institut Santa Anna, el temps de menjador es distribueix en tres torns: de 12:30 a 15h. Els dies de jornada intensiva l'horari serà de les 13.00 a 15.30h.

PRIMER TORN (perceptible a algun canvi a principis de curs)

De 12:30

13, 14, 15 1r i 2n

SEGON TORN

De 13:30

3r, 4t, 5è i 6è

ESO

Dilluns, Dimarts i Dijous 12.30h.

Dimecres i Divendres 14.30h.

MATERIAL NECESSARI

Infants de 13

Des de el menjador es proporcionarà el llençolet, aquest s'enviarà cap a casa els divendres per tal que a família el renti i el retorni a l'escola dilluns. No utilitzar llegiu, es important tenir cura del llençol, en cas contrari s'haurà d'abonar el import corresponent per comprar-ne un de nou.

ACTIVITATS EN EL TEMPS DE LLEURE

- **Projecte Hort:** enguany, una vegada estigui engegat el curs, iniciarem el "Projecte del Hort" a l'escola. Us anirem informant!
- **D'engruna ni una!** Amb l'objectiu que l'alumnat i l'equip de cuina i de monitors i monitores de menjador siguin conscients de la problemàtica del malbaratament alimentari, facilitarem una sèrie de dinàmiques i material pedagògic a l'espai del Migdia.
Tres cubells -visibles i etiquetats amb primer, segon plat i postres per a recollir les restes de menjar (no brossa o peles)-, pesar i anotar per fer un balanç en 10 dies d'anàlisi i cartells de consells i dades sobre malbaratament per penjar al l'espai del menjador escolar.
- **Espai de tallers:** manualitats adequades a cada edat i motivació del grup d'infants.
- **Espai d'hàbits alimentaris:** treballarem el reciclatge, la composició dels diferents plats que servim, la importància de menjar tot tipus d'aliments mitjançant diferents activitats de caràcter lúdic i participatiu.
- **Espai de jocs i esports:** entre els jocs dirigits s'intentarà sempre fomentar els cooperatius.
- **Jornades gastronòmiques:** l'equip de menjador prepararà un dia dedicat a un país que escollirem prèviament, on es treballaran els costums d'aquell país i es menjaran alguns plats típics.
- **Mill el Conill:** La nostra mascota visitarà l'escola i mitjançant un espectacle de titelles ens mostra la importància de l'alimentació saludable.
- **Baguls temàtics:** Els nostres baguls itinerants serviran per introduir noves activitats: bagul d'esports, construccions, circ, músiques del món i tradicional.
- **Sense soroll somrius:** Treballem l'ambient acústic del menjador mitjançant diferents activitats lúdiques.
- **Respect!** Continuarem treballant el nostre programa de bones pràctiques relacionals basades en el respecte pels altres i per a un mateix.
- **Projecte de sensibilització social:** totes les escoles treballarem un projecte de sensibilització de caire social sempre de forma lúdica amb l'objectiu d'apropar als infants a altres realitats.
- **Celebració d'aniversaris:** Enguany celebrarem un cop al mes, els aniversaris dels infants en el mes corresponent, els alumnes que facin anys durant el període de vacances, es tindran en compte.

EDUQUEM EL GUST DELS INFANTS

Els nostres **menús** es basen en la **dieta mediterrània**, garantint l'equilibri nutricional, i són elaborats i controlats per **especialistes en dietètica i nutrició**.

Garantim la **varietat** dels aliments i la **qualitat en la forma de preparació** –prioritzant les elaboracions i coccions més saludables i respectuoses amb els ingredients originals–.

La majoria dels nostres productes són de **proximitat i de temporada**, marca de **qualitat**, ja que garanteixen la frescor, respecten els processos naturals dels conreus i beneficien el medi ambient.



PROJECTE “JO EM SERVEIXO”

Què perseguim

L'objectiu del programa és doble. D'una banda, es vol respectar els **senyals innats d'autoregulació** de l'alimentació deixant que l'infant mengi seguint la seva sensació de gana i sacietat.

D'altra banda, *Jo em serveixo* permet a l'infant assimilar de manera natural els **hàbits de comportament a taula**:

- ✓ Adquireix competències en l'organització dels plats de tots els companys de la seva taula.
- ✓ Aprèn a respectar el torn de servir-se el plat.
- ✓ Té una actitud autònoma i responsable en relació a les quantitats de menjar que es posa al plat.
- ✓ Es fa conscient de les proporcions adequades d'aliment segons la seva gana.
- ✓ Es fa seu l'ús dels diferents estris de cuina.
- ✓ S'identifica el monitor/-a com un acompanyant en l'àpat i no com un cambrer.



Com s'aplica el programa

En primer lloc, els infants paren taula destriant els utensilis adients segons el menú del dia. A continuació el monitor/-a o personal de cuina serveix damunt de les taula els recipients amb el primer plat. Tot respectant el torn de servir-se, cada infant s'omple el plat segons la seva sensació de gana i sacietat, sempre sota la supervisió i ajuda dels acompanyants adults. El procés es repeteix amb el segon plat i les postres.

Com és un menjador que té implantat el projecte *Jo em serveixo*?

Hem comprovat que els menjadors que tenen *Jo em serveixo* aconseguixen **millors** en els següents aspectes:

- ✓ L'ambient és més tranquil i relaxat, sense trànsit entre taules i cadires.
- ✓ Es redueix el malbaratament alimentari.
- ✓ S'incrementa l'interès per tot tipus d'aliments.
- ✓ Els infants mengen més i millor.

PAUTES PARTICULARS

Dietes i al·lèrgies

Al menjador s'elaborarà un menú personalitzat pels infants que en la seva dieta no puguin prendre un o més aliments, sempre que sigui diagnosticat per un metge especialista. Per tal de poder elaborar el menú correcte és imprescindible adjuntar amb la inscripció de menjador un full emès per un metge on s'especifiqui el tipus d'al·lèrgia o intolerància i el tipus d'aliments no tolerats.

Per qualsevol consulta sobre aquest tema us podeu adreçar a la dietista de l'empresa al correu : restauracio@teno.cat

En cas de necessitar dieta astringent per dies puntuals s'haurà de comunicar per escrit (WhatsApp) a la coordinadora en l'horari de 8.00 a 9.30h.

Administració de medicaments

En cas de necessitar que s'administri algun medicament a algun infant durant l'horari de menjador s'haurà de lliurar a la coordinadora la prescripció mèdica i una autorització dels pares.

Sortides i excursions

Els dies de sortida es prepararà pícnic de **carmanyola** o pícnic d'**entrepans** per tots els usuaris i usuàries del servei.

Farem ús de **carmanyoles reutilitzables**, d'acer inoxidable. Amb l'objectiu de reduir residus plàstics i col·laborar en la preservació del Medi Ambient.

Quin serà el menú carmanyola?

- Primer plat: Amanida d'arròs o amanida de pasta.
- Segon plat: pollastre arrebossat.
- Acompanyament: fruita.

Quin serà el menú entrepans? (dies puntuals consensuats amb el centre i l'afa)

- Primer plat: entrepà d'embotit.
- Segon plat: entrepà de pollastre arrebossat.
- Acompanyament: fruita.

En ambdós cassos els infants hauran de **portar l'aigua en una cantimplora d'ús personal**.

NORMES DE CONVIVÈNCIA

- ✓ L'espai Migdia és una continuació de l'educació escolar i per tant, les normes generals de convivència són d'aplicació a totes les activitats i serveis de l'escola. El respecte a les persones i el bon ús del material són la base d'una bona convivència.
- ✓ L'equip de monitors/es vetlla per què hi hagi una bona convivència entre l'alumnat i treballa perquè els nens i nenes siguin autònoms en la resolució de

conflictes que sorgeixen en la relació entre els infants. En aquest sentit, una bona comunicació entre les famílies i el servei de menjador és clau per a l'èxit de la convivència.

- ✓ Davant d'un conflicte, l'eina principal de resolució sempre és la mediació, la conversa i el diàleg.
- ✓ Davant d'una conducta inadequada d'un infant, la coordinadora informa a la família i l'AFA del centre i es trasllada en un full d'incidència. En casos greus s'activa el protocol establert pel centre

COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

Enguany l'espai privat de les famílies al nostre web pren especial rellevància. Aquí hi trobareu tota la informació sobre l'Espai Migdia:

- ✓ **Els menús** actualitzats i amb proposta de sopars que us podeu descarregar mensualment a través de la web de Teno.
- ✓ **La graella d'activitats trimestral** que es penjarà també en un espai visible al centre escolar, a banda de l'espai web de les famílies.
- ✓ **El Tastet d'imatges** és el recull gràfic de les activitats lúdiques i pedagògiques de l'espai del menjador, que es fa arribar a les famílies amb periodicitat trimestral i format digital.
- ✓ **Documentació** relativa al centre: dossier informatiu de les famílies, protocols, circulars, etc.
- ✓ Trimestralment es realitzarà una **avaluació individual** de cada alumne on es tindran en compte els hàbits alimentaris i de lleure de cada infant.
- ✓ Els alumnes de P3 rebran diàriament l'**agenda del menjador** per a un seguiment personalitzat de l'adquisició dels hàbits alimentaris i de descans.
- ✓ Per la resta d'infants farem comunicats els dies que detectem que algun alumne/a no ha menjat correctament, sempre que sigui possible es farà per whatsapp o mail.



ATENCIÓ A LES FAMÍLIES

Coordinadores de l'Espai Migdia

Toñi Bautista

Quima Sánchez

santaannamenjador@gmail.com

647959710

Horari d'atenció telefònica: dll a dv de 8 a 10h

Atenció a les famílies des de les oficines de Teno

Encarna Vera

info@teno.cat

Telèfon: 93 327 84 00 ext. 11