



### *Mpenta gestiona el servei de menjador de l'escola*

*Aquest curs, es donarà continuïtat a les línies pautades al projecte educatiu prioritzant la qualitat en els menús, el servei i l'atenció als infants.*

## OBJECTIUS PEDAGÒGICS

Els objectius pedagògics proposats estan emmarcats en tres blocs:

- Hàbits alimentaris, d'higiene i salut
- Hàbits d'autonomia personal
- Habilitats socials (tolerància, respecte, convivència...)

El menjador i la cuina estan gestionats i coordinats per Mpenta. Mitjançant la coordinadora del menjador i la coordinadora pedagògica, juntament amb la direcció de l'escola i l'AFA, es vetlla pel correcte funcionament d'aquests.

En aquest projecte, els nens/es del menjador, col·laboren, en la mesura de les seves possibilitats, amb l'objectiu d'implicar-los en el funcionament de l'activitat i potenciar tant els hàbits com la seva autonomia personal.

Per treballar diàriament aquests aspectes, sempre s'organitzen diferents tasques com parar i desparar taula, establint càrrecs rotatius, no aixecar-se de taula mentre dinen, tenir cura de les instal·lacions i del material...

Els objectius generals del temps de migdia pretenen promoure:

- Uns hàbits d'alimentació equilibrada, variada i sana amb aliments de temporada i proximitat.
- L'adquisició d'una bona actitud al menjador.
- L'acceptació de forma progressiva de nous aliments, gustos, textures i cuinats.
- L'adquisició i interiorització d'hàbits higiènics abans, durant i després de l'àpat.
- La relació entre els infants de diferents grups i edats.
- Els valors fonamentals de convivència, relació i respecte entre els infants amb la resta de companys i amb les monitores.



- Activitats diferenciades de la rutina escolar.
- El joc com a eina educativa.

## ESPAIS QUE S'UTILITZEN

**Cuina i menjador principal:** és on cuinem i dinen els infants de cicle mitjà i superior .

**Mòdul de menjador:** és on dinen els alumnes d'infantil i cicle inicial i dormen i descansen els alumnes de 13 després de dinar.

**Patis de l'escola:** és on els infants del menjador fan l'esbarjo abans i després de dinar.

**Altres espais:** s'utilitzaran altres espais els dies de pluja: Gimnàs, porxo, aules i vestíbuls.

## CALENDARI , HORARI I ORGANITZACIÓ DEL MENJADOR

El servei de menjador s'iniciarà el 9 de setembre, i finalitzarà el 20 de juny de 2024.

L'horari del servei serà de 12 a 15h. i de 12:30 a 15:30h els períodes de jornada intensiva (20 de desembre i del 10 al 20 de juny).

### Horari dels àpats:

El menjador estarà organitzat en 2 torns:

Menjador principal:

- 1r torn: comença a dinar les 12h pels alumnes d'infantil i cicle mitjà
- 2n torn: comença a dinar a les 13:20h pels alumnes de cicle inicial i superior

## LA CUINA

És l'espai on diàriament s'elaboren els àpats a partir del menú. L'equip de cuina està format per la Mari i la Núria, com a cuineres i la Lucia com a auxiliar d'office i neteja.

Centrem els esforços en dos aspectes:

- **Matèries primeres:** aliments de bona qualitat, naturals i de proximitat.
- **Els Cuinats:** d'estil casolà, fet a foc lent amb coccions que respectin el producte i en conservin les propietats.

A la cuina elaborem els menús amb aliments de proximitat i de temporada, procurant que siguin productes que comportin la mínima petjada de CO2, de productors locals per potenciar els productes del territori i amb un circuit curt de comercialització, perquè siguin productes frescos i de



qualitat. De tot això en fem partícips els infants perquè creiem que és bàsic que coneguin què mengen i gaudeixin dels àpats amb plena consciència

Tan l'equip de cuina com l'equip de menjador aprofiten el dia a dia per educar i fomentar la salut, incorporant dinàmiques específiques que fomentin l'alimentació equilibrada com a element imprescindible per a dur un estil de vida saludable:

- Treballarem la piràmide alimentària de manera interactiva amb els aliments que anem incorporant el menú al llarg de la setmana.
- Incorporarem al menú nous ingredients menys comuns a la dieta infantil per tal de crear curiositat i fomentar el plaer de tastar i descobrir.
- Introduïm al menú dinàmiques on els infants intervinguin de manera activa, que fomenten l'autonomia i l'autogestió, com ara "Fes-ta l'amanida" o "Tria la salsa".

## ELS MENÚS

Els menús estan elaborats per un Institut de Dietètica i Nutrició. Aquest Institut, revisa mensualment aquest menú i els fa arribar a Mpenta, que s'encarrega de treballar-los a la comissió de cuines i distribuir-los posteriorment a les diferents escoles.

Cada mes es dissenya un menú diferent que inclou una proposta de sopar nutricionalment lligada amb el dinar per orientar i facilitar a les famílies l'organització de l'alimentació que fan a casa.

El full del menú basal i les adaptacions per a infants que requereixen alguna adaptació degut a alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària (celíac, lactosa...) es penjen a l'aplicació cada mes perquè les famílies puguin consultar-los i descarregar-los .

## Dietes especials

- Quan per problemes de salut algun alumne, de manera temporal, necessiti fer règim, la família es posarà en contacte amb m'penta per fer la demanda.
- Si per motius de salut algun alumne no pot prendre algun aliment concret, la família ho ha de comunicar. Per a tots els tipus de règim s'haurà d'aportar un certificat mèdic.
- Si per motiu de conviccions (culturals, religió ...), els pares sol·liciten un menú especial, la família de l'alumne ho sol·licitarà a través dels canals habituals.



## EQUIP DEL MENJADOR

El nombre de monitors/es de l'equip depèn del nombre d'alumnes del menjador. Durant el curs pot augmentar o disminuir en funció de les variacions d'usuaris. La ràtio mitjana d'alumnes per monitor és de 16

Aquest curs està format per un equip de:

- 2 cuineres
- 1 auxiliar d'office /neteja
- 16 monitors/es
- 3 vetlladores
- 1 coordinadora

Els monitors referents de cada curs són:

- I3: Marta, Vero i Inés
- I4: Andrea i Carmina
- I5: Núria i Carla
- 1r: Marta V.
- 2n: Lúdia i Toni
- 3r: Núria B i Aitor
- 4rt: Gemma i Lourdes
- 5è: Rosa
- 6è: Joan
- **Vetlladors:**
- Cristina 1r i 2n
- Tamara 3r i 4rt
- Mercè 5è i 6è
- **Coordinació:** Carol

## REUNIONS DE L'EQUIP.

-Reunió mensual d'equip educatiu: conjuntament amb la coordinadora pedagògica.

Valorem i fem seguiment del projecte educatiu i dels alumnes que fan us del menjador. En aquesta reunió sempre hi ha una part de formació continuada.

-Comissió de coordinadors/es: es reuneix mensualment i en formen part tots els coordinadors/es de cada centre i la coordinadora pedagògica. En aquesta reunió programem, valorem i fem seguiment del projecte educatiu dels nostres menjadors.



-Comissió de cuines: es reuneix setmanalment i està formada pels diversos cuiners i cuineres de Mpenta, el responsable de seguretat alimentària, la coordinadora pedagògica i la Direcció. En aquesta reunió valorem i fem seguiment del projecte de cuina dels nostres menjadors.

### FORMACIÓ DE L'EQUIP.

A banda de la formació continua mensual que es realitza a les reunions de coordinació amb la coordinadora de Mpenta, aquest curs es realitzaran les següents formacions:

- Una formació per l'equip de monitors/es i coordinador/a de contingut pedagògic
- Una formació per al coordinador sobre gestió d'equips.
- Una formació per cuina sobre temes culinàries i organitzatius.

### EL PAPER DELS NENS I NENES DINS DEL MENJADOR

És molt important aconseguir la implicació dels nens i nenes en el menjador. Per aquest motiu, el nostre objectiu es que col·laborin, en la mesura de les seves possibilitats, amb l'objectiu d'implicar-los en el funcionament de l'activitat i potenciar tant els hàbits com la seva autonomia personal.

Per treballar diàriament aquests aspectes, incorporem diferents tasques que els infants realitzen de forma rotativa a partir de 14: parar i desparar taula, posar aigua... aquestes tasques s'estableixen mitjançant càrrecs rotatius que els mateixos nens i nenes acaben duent a terme autònomament. A cycle superior, els infants iniciaran aquest curs l'autogestió, tant en el tema organitzatiu al voltant de l'àpat com en la gestió del propi menjar.

### ESTONA LÚDICA

Procurem que el paper del monitor sigui el de observar, potenciar i facilitar espais, materials i dinàmiques entre els infants perquè, amb o sense una acció dirigida, es desenvolupin activitats que permetin la participació activa de tots els infants. La idea és crear un espai de lleure enriquidor i estimulant, a partir de les propostes i necessitats dels mateixos infants. Volem que els nens i nenes aprenguin a ser autònoms i a autogestionar tant les relacions socials com el propi joc.

Dins del projecte de lleure, també treballem de manera fixe, una sèrie d'activitats que corresponen a les següents unitats didàctiques:

**Arrels:** Cada mes, viatgem a un país i coneixem la seva cultura, tradicions i gastronomia, amb l'objectiu de treballar la inclusió i socialització a través de la multiculturalitat.

Entre altres activitats que proposem a Arrels podem trobar:

- *Dinar del país*, jocs de carrer, danses i esports del país de manera transversal amb la unitat didàctica de "A què juguem", fent propostes de jocs, danses i esports del país on ens trobem.
- *Costums*: als retorns a la Calma, treballem en grup les costums, tradicions i peculiaritats del país tot ubicant-lo al mapa interactiu que segueix el nostre viatge pel món.



- **Tallers:** Farem propostes de tallers relacionats amb el país, com decoracions i ambientacions per guarnir el menjador.

**Emociona't:** A través de diferents jocs, dinàmiques i tallers, oferim recursos a l'infant per aprofundir i evolucionar en l'educació emocional i en els valors.

A l'espai de retorn a la calma, valorem el menú diari amb un sistema de votacions a ma alçada i un debat on els infants opinen, donen valor i proposen plats i variacions al menú. També creem debats diaris sobre organització, activitats, relacions socials, conflictes... Finalitzem aquesta activitat amb un joc tranquil abans de l'entrada a l'aula.

**A què juguem:** Farem noves propostes de joc al pati per oferir als infants espais de joc prou estimulants que fomentin la participació, l'autogestió i l'autonomia en la gestió del seu propi temps de lleure.

**Dia internacional:** Escollim aquelles dates en que a nivell global es posa el focus en temàtiques rellevants per als infants. Els aprofitem com a pretext per fer un treball més profund sobre l'empatia i els valors socials associats al fet que es pretén visualitzar.

Algun exemples dels dies internacionals que treballem són:

- La diada de la dona
- El dia mundial de la llegum
- El dia del llenguatge de signes
- El dia del reciclatge
- El dia de la pau

**Autogestió:** A banda de les taules d'autogestió que iniciarem a cycle superior, es llencen propostes d'activitats i dinàmiques autogestionades pels propis infants, per fomentar molt més el seu protagonisme i autonomia en l'espai del migdia.

**Malbaratament:** Arrel de la recent publicació de llei sobre el malbaratament alimentari, inclourem un treball més profund al menjador sobre la pròpia alimentació i així crear més consciència sobre el que mengem, l'autoregulació i la importància de no generar tant excedent. Es farà una intervenció mensual de recollida de l'excedent, organitzada conjuntament amb l'escola, per fer un treball més transversal sobre el tema.

## ÚS DE LA BATA.

Tots els alumnes d'I3, porten pitet dins del menjador per fer l'àpat.



## COMUNICACIÓ AMB L'ESCOLA

És molt important mantenir una comunicació diària entre el mestre i el monitor de menjador per tal de garantir el seguiment del grup, dels alumnes i de les línies de treball acordades.

La coordinació i traspàs d'informació sobre les incidències diàries del menjador, les realitzarà el coordinador del servei (Carol), que farà aquest traspàs a la direcció de l'escola sempre que sigui necessari.

La coordinació amb l'escola i l'AFA sobre el projecte i els aspectes organitzatius, es portarà a terme a través de la comissió de menjador, que en formen part el director de l'escola, els representants de l'AFA, la coordinadora pedagògica de Mpenta (Pepa de la Vega) i el director de Mpenta Joan Bofarull. Aquesta comissió realitza tres trobades al curs (una per trimestre) i les trobades extraordinàries que fossin necessàries.

## COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

### Sobre els infants usuaris del servei.

Les comunicacions amb les famílies dels infants usuaris del servei de menjador, es realitzaran a través d'informes en format paper, que seran acompanyats de trucada telefònica sempre que es consideri necessari per complementar la informació.

### Sobre el projecte i aspectes organitzatius del servei.

Les comunicacions sobre projecte i organització, es faran via mail a través de l'àrea de famílies de Mpenta.

### Gestió administrativa.

Les famílies poden comunicar-se amb Mpenta per telèfon a les oficines centrals al 938670548 o via correu electrònic a [info@mpenta.net](mailto:info@mpenta.net) per tal de fer arribar qualsevol informació o demanda relacionada amb l'apartat administratiu i/o servei de menjador.

L'horari d'atenció és de dilluns a dijous de 8:30 a 17h. i de 8:30 a 15h. els divendres.

## INFORMES DE SEGUIMENT

Els alumnes *d'infantil 13* rebran un informe de seguiment diari durant tot el curs.

Els alumnes d'infantil i *primària* rebran 3 informes anuals, al finalitzar cada trimestre.



## REUNIONS

Hi haurà una reunió informativa per a totes les famílies de l'escola que es realitzarà un cop iniciat el curs. Aquesta es realitzarà a l'octubre, un cop feta l'adaptació i incorporats tots els alumnes que durant les primeres setmanes ho fan de manera gradual.

## INSCRIPCIONS I GESTIONS ADMINISTRATIVES

Tota la gestió administrativa al voltant del menjador, es fa a través de l'aplicació de la nostra web de manera online. En aquesta aplicació, podran formalitzar la inscripció al servei, comprar tiquets, avisar d'absències, demanar dietes o consultar el menú mensual entre altres gestions.

## QUOTES I PAGAMENTS

Hi ha dues modalitats: fixos i esporàdics.

### *Alumnes fixos:*

- El preu del menú fixe és de 7,25€ iva inclòs.
- El pagament es realitza mitjançant rebut mensual, cada inici del mes, a través de domiciliació bancària.
- Les quotes mensuals són fixes pels alumnes que es queden 3,4 i 5 dies.
- Cada mes es pagarà la mateixa quantitat (que surt de la mitjana dels dies hàbils i els mesos de duració del servei de menjador). Aquestes són: 134,15€ pels alumnes inscrits 5 dies a la setmana, 107,32€ pels inscrits 4 dies i 80,50€ pels de 3 dies setmanals. Els alumnes dels cursos que realitzin colònies durant el curs, se'ls descomptarà a més vençut l'import de 2,5€ (part proporcional de l'àpat), un cop hagin realitzat l'excursió.
- Els alumnes fixos que s'incorporin durant el curs hauran de fer l'alta a l'aplicació abans d'iniciar el servei. En aquests casos s'aplicarà una quota de regularització per tal d'ajustar la mitja de dies i poder gaudir de la quota mensual.
- Les baixes del menjador s'han de comunicar a través de l'aplicació abans del dia 20 del mes anterior a la baixa. En cas contrari no es retornarà l'import del rebut.





- Si es produeix una baixa puntual per malaltia i/o absència es descomptarà la part proporcional de l'àpat del menú 2,5€, sempre que s'avisí abans de les 9:30h a través de l'aplicació.

### Alumnes esporàdics:

- El preu de l'àpat esporàdic és de 7,98€.
- Cal comprar un tiquet a través de l'aplicació abans de les 9:30h. del dia que s'ha de fer us del servei.

### Pícnic el dia d'excursió:

Tots els alumnes inscrits al menjador, podran gaudir del dinar en format pícnic el dia que surten d'excursió. Aquest pícnic, consta de dos entrepans, fruita i un tovalló. Tot l'envàs del pícnic és reciclat i reciclable.

### Programa sobre el malbaratament:

Aquest curs, i un cop per trimestre, participarem en el pla sobre el malbaratament que promou el departament i en el que participen les escoles del territori.

El programa es centrarà en tres grans blocs:

	Al menjador, ni una engruna!	Al menjador, ni una gota!	Carmanyola solidària
Descripció i objectiu	Orientat a crear consciència sobre com es gestionen les racions, la sensació de la pròpia gana i els excedents que es creen després de l'àpat.	Orientat a crear consciència sobre la quantitat d'aigua que se serveixen els infants, a reduir-ne i donar un segon ús a l'excedent.	Destinat a col·laborar amb els serveis socials del municipi per fer arribar els excedents alimentaris a les famílies del municipi que ho necessitin.
Activitat	Un grup d'infants, del curs que es pactarà prèviament amb l'escola, faran la mesura de l'excedent de menjar al llarg d'una setmana a l'espai adaptat que crearem per	Per cursos i de manera rotativa, es recolliran els excedents d'aigua de les gerres i dels gots en acabar l'àpat i es regaran les zones verdes de	Amb la freqüència acordada amb els serveis socials del municipi, s'entregaran a les famílies les carmanyoles corresponents al menú del dia.



	<p>treballar el malbaratament del menjador.</p> <p>Aquest espai, està dissenyat per fer una recollida selectiva dels diferents plats del menú en cubells diferenciats i una bàscula on pesar els excedents de cadascun d'ells. Un cop feta la pesada, es farà reflexió del percentatge que s'ha cuinat i del que aquell dia es llença i quants infants haurien pogut menjar aquell dia amb aquest excedent.</p> <p>Amb la informació obtinguda, el grup crea uns material gràfics, molt didàctics i específics adaptats als infants, que ens permetin sensibilitzar a la resta d'alumnes sobre la gestió del menjar, la pròpia alimentació i la importància de ser una societat sostenible al voltant del consum</p>	<p>l'escola, consensuades prèviament amb la direcció de l'escola.</p>	
<b>Freqüència</b>	Pesada d'excedents: un cop al trimestre	Diària	Diària o setmanal (depenent dels acords amb serveis socials)