

PLA DE FUNCIONAMENT

DEL MENJADOR

ESCOLA ELS PINETONS DE LA

GARRIGA

EMPRESA GR SANA LA

GARRIGA S.L.

1. PRESENTACIÓ I DEFINICIÓ DE L'EMPRESA

GR. SANA Las Garriga, és una empresa petita constituïda al setembre del 2015. Està fundada i dirigida per Rosa Navinés Alonso i Gal·la Vidal Sagarra. La Rosa és la cuinera de l'escola Els Pinetons des de 2006, és una persona molt treballadora, dinàmica, resolutiva i molt apreciada per tot el personal de l'escola: alumnes, professors, monitors, etc. A més a més de ser la cuinera també fa el servei d'acollida matinal a l'escola, és la primera en arribar, això li permet tenir una estreta relació amb alguns dels pares i mares de l'escola. La Gal·la Vidal és la coordinadora de menjador de l'escola Els Pinetons, des del 2013, és llicenciada en Pedagogia per la Universitat de Barcelona, també té un postgrau en Mediació, abans de ser coordinadora ha treballat de monitora de menjador durant 5 anys, i té el títol de directora de lleure número: 14292/1. És una persona amb molta empena i facilitat per dirigir equips de treball, com la Rosa, també fa el servei d'acollida matinal i s'encarrega no només de dirigir l'equip de monitors, sinó també de resoldre tots els entrebancs que poden sorgir en el temps de migdia.

2. EL PERSONAL

La nostra empresa està formada actualment (2019) per: les dues directores, ja esmentades, una ajudant de cuina i 13 monitores, les monitores disposen de la titulació de monitor de lleure, tenen experiència en menjadors escolars, ja que fa anys que hi treballen, amb la qual cosa es pot dir que és un equip consolidat. TOT el personal ha presentat el certificat d'antecedents penals.

L'equip de monitors fa una reunió 1 cop cada 15 dies, per tal de programar les activitats, posar en comú els dubtes que hi puguin haver i per tal que tothom pugui opinar. Com a empresa creiem imprescindible que hi hagi un bon clima de treball entre l'equip, i això s'aconsegueix escoltant i donant l'oportunitat d'opinar a tothom, un dos cops l'any fem sopars en grup per tal de relaxar-nos i trobar-nos fora de la feina.

L'horari de cuina és de 7:30 a 16:00h.

L'horari dels monitors és de 12:30 a 15:00h de dilluns a divendres, sumant 1h de reunió quinzenal.

2.1 PLA DE FORMACIÓ

El personal rebrà la formació necessària per poder desenvolupar eficientment a la seva tasca professional.

Tot el personal ha fet durant l'any 2016 el curs de **manipulador d'aliments**.

També vam fer un curs de **ricos laborals**.

I l'últim curs que ha realitzat l'equip de monitors (2018) va ser un de **primeres auxiliis pediàtrics**, en el qual, a més a més dels coneixements bàsics en primers auxiliis, ens van presentar i vam adquirir el **DESHOCKER**, un nou dispositiu antiennuegament,

3. LA NOSTRA FILOSOFIA DE TREBALL

GR. SANA La Garriga som una empresa dedicada als menjadors escolars amb un equip de cuina i monitoratge sòlid i amb experiència. El nostre principal objectiu és que els infants gaudeixin d'una bona estona durant el temps del migdia i que a més a més rebin una alimentació de qualitat. Volem impulsar que el dinar sigui un àpat relaxat en el que els infants aprenguin a menjar de tot i que poc a poc vagin adquirint uns bons hàbits alimentaris i de saber estar a taula.

Considerem que el temps de migdia sovint és un temps oblidat, però sabem que tractem dos punts molt importants en la vida dels infants, per al qual cosa apostem per la professionalització d'aquest temps. Pel que fa a **l'alimentació**, no volem forçar aquells nens o nenes que els costa menjar i provar coses noves, però si pretenem aconseguir a través de l'estimulació positiva que l'infant acabi provant tot el que té al plat, i amb el temps acabarà menjant més quantitat. Respecte la **relació entre iguals**, durant el joc dirigit o el temps d'esbarjo, que és quan solen sorgir més conflictes. Per això el nostre objectiu és fomentar el treball en equip a través de les activitats dirigides promulgant valors com la cooperació, la solidaritat, l'empatia, etc... També treballem la resolució de conflictes que puguin sorgir en aquest temps lliure per tal que els infants aprenguin a fer ús de la paraula i a gestionar correctament les seves emocions.

Com a empresa entenem que l'educació en el temps de migdia va lligada a l'escola, i que hem de fomentar els mateixos valors que aquesta, ja que tots som un gran equip i així ho han d'entendre i percebre els infants.

Cada alumne/a és únic i així ho reflectim en tant que donem importància a les singularitats de cada nen o nena, creiem que a l'escola s'han de sentir en família i la nostra tasca és donar-los-hi aquest caliu familiar. Tot i això, no oblidem l'educació en valors d'igualtat i no discriminació.

El fet de ser una empresa petita sorgida directament del treball a l'escola ens fa singulars en tant que coneixem bé, no només als alumnes sinó a tot el personal del centre i la filosofia de l'escola.

4. ALIMENTACIÓ

Els nostres menús són elaborats per una nutricionista col·legiada, que segueix les pautes nutricionals marcades per la generalitat.

Treballem amb productes de **màxima qualitat i de temporada** i, proveïdors, **de proximitat**, és a dir, de la zona del Vallés Oriental, i actualment una part de les nostres verdures són **ecològiques**.

Els menús estan pensats no tan sols fixant-nos amb els barems de salut alimentària per a infants, si no a més a més tenint en compte com podem fer més atractius aquests aliments, de vegades difícils, per als nostres infants, és a dir, portar una alimentació equilibrada i a la vegada gustosa per als nens/es.

Els menús seran mensuals, per tal de poder garantir els productes de temporada i poder-los adaptar a les estacions de l'any, es lliuraran als infants (un per família) a inici de cada mes.

Tots aquells infants que tenen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, se'ls hi faran menús adaptats.

Tot el personal de cuina i monitoratge està format per tal de fer front a aquestes variacions de menús.

4.1 PLA ALIMENTARI

El nostre pla alimentari es basa en:

- Allò que demani la comissió de menjador de l'AMPA i/o direcció del centre.
- Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.
- Recomanacions de la organització mundial de la salut.
- Dieta mediterrània.

4.2 MENÚ

- Cuinat a l'escola
- Elaborat cada mes
- Amb alternatives per al·lèrgies i opcions culturals
- Cuina mediterrània
- L'únic producte precuinat seran les croquetes.
- Consta de primer plat, segon plat amb acompanyament i postres.
- Valors nutricionals de cada menú.
- Carns fresques.
- Peix congelat, per tal de eliminar riscos.
- Fruita de proximitat i temporada
- Verdura de proximitat i temporada, i una part ecològica
- Pasta i arròs
- Oli d'oliva per l'amanida i de gira-sol per als fregits, màxim de fregits 1 cop per setmana.
- Productes làctics, 1 cop per setmana.

4.3 PÍCNICS

Oferim servei de pícnic per quan hi ha sortides i els infants han de dinar fora de l'escola, destinat a tots els usuaris que segons el seu patró, aquell dia farien ús del servei de menjador.

El pícnic consisteix en:

- Per a educació primària: 2 entrepans, una fruita, habitualment poma i una ampolleta d'aigua.
- Per a educació infantil: 2 entrepans de pa de viena, una peça de fruita (mandarina o plàtan) ampolleta d'aigua.

En aquest cas es cobrarà un preu "*especial pícnic*", rebaixant una part de la quantia del menjar, entenent que el cost del menjar, ja que seran entrepans, és menys que un menú a l'escola, però si que, tot i que no es faci ús del servei de monitoratge, aquest es cobrarà ja que, el monitor estarà al seu lloc de treball i cobrarà el seu sou, seguretat social, etc...

5. ATENCIÓ EDUCATIVA

5.1 MONITORATGE

Els monitors són un referent per als infants i estan preparats per atendre i transmetre'ls uns bons hàbits alimentaris i de conducta a taula. Sent sempre el principal objectiu vetllar per el benestar dels infants i educar en valors.

L'equip de monitors sempre actuarà sota els principis bàsics de l'educació: el respecte, la justícia i al responsabilitat. S'implicaran al màxim per tal que els i les alumnes participin activament en les activitats proposades i en les tasques del temps de migdia.

La ratio serà de 1/15 a infantil i de 1/25 a primària.

5.2 RESOLUCIÓ DE CONFLICTES

Des de l'equip de monitors fomentem la resolució de conflictes sorgits al temps de mig dia entre els infants, aplicant tècniques de mediació i de gestió de torns de paraula per tal que cada infant pugui expressar el seu parer i a la vegada fer una reflexió sobre la situació. Entenent que és important ensenyar als infants enfrontar-se a aquelles situacions, per ells "problemàtiques", d'una manera relaxada, pausada i reflexionada, aprenent a escoltar als seus companys i a expressar el seu malestar de manera tranquil·la.

5.3 ACTIVITATS DIRIGIDES

Un cop o dos a la setmana es realitzarà amb els infants activitats dirigides, amb una durada d'uns 20 min aproximadament, l'objectiu d'aquestes activitats és fomentar el joc en equip, la relació entre tots els infants i la cooperació. Però a la vegada deixem temps també per l'esbarjo i el joc lliure per tal que els alumnes siguin lliures de relacionar-se amb qui vulguin i no tinguin tot el temps ocupat i/o dirigit.

Les activitats dirigides a educació primària, es faran normalment al pati, i estaran enfocades al treball en equip o seran activitats més físiques. A educació infantil les activitats seran més del tipus taller, o manualitats, estant una estoneta a l'aula de manera que estiguin relaxats després de dinar. Els alumnes de p3 que ho necessitin faran migdiada després de dinar.

El alumnes de 5è i 6è podran disposar, dos dies a la setmana i abans de dinar d'un espai més tranquil on fer deures, tasques escolars, dibuixar, etc.

5.4 HÀBITS

Adquirir uns bons hàbits a menjador és fonamental per nosaltres, que els infants seguin correctament, utilitzin els coberts i els tovallons, no cridin en excés a taula, etc. són alguns dels objectius de l'equip de monitoratge, a més a més sempre disposem d'alumnes voluntaris perquè ajudin a parar taula a servir plats o a fer altres tasques quotidianes.

Els alumnes més grans també van a donar un cop de mà a p3, preparen la sala per tal que els petits puguin dormir i després van a ajudar a despertar-los i a posar les sabates. Val a dir que són de gran ajuda.

5.5 HIGENE

Tots els infants es rentaran les mans abans i després de dinar, i també abans d'entrar a classe, es faran torns per recollir i netejar la taula, cada dia li tocarà a un nen/a diferent, aprenent, així a deixar les coses netes i endreçades.

6. COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

A finals de setembre, inicis d'octubre, es farà una reunió informativa per totes les famílies de l'escola facin o tinguin intenció de fer ús del servei de menjador. En aquesta reunió s'explicarà a les famílies el funcionament del menjador i ells podran exposar tots els seus dubtes o propostes.

A P3, hi haurà la llibreta viatgera, la qual anirà a casa i retornarà cada dia i on s'exposarà com ha dinat l'infant, si ha dormit o no, i com alguna observació important. A P3 també s'oferirà als pares i mares l'opció de fer una reunió amb els monitors per tal que es puguin conèixer.

A P4 i P5 aquesta llibreta, en comptes de ser d'ús diari serà setmanal, es donarà divendres i les famílies l'hauran de retornar dilluns.

A primària es faran dos informes al llarg del curs (un per nadal i l'altre per final de curs) de cada alumne, on es valorarà el comportament del nen/a, com menja normalment, la relació que té amb els companys, la relació que té amb els seu monitor referent, si ha adquirit els hàbits de menjador o no, etc.

També es facilitarà el telèfon de la coordinació-cuina- direcció de l'empresa (Rosa i Gala) per tal que les famílies en facin ús sempre que ho creguin oportú. Tots aquells pare o mares que vulguin fer una reunió amb el monitor del seu fill/a i/o amb coordinació només hauran de trucar al telèfon que se'ls passi i demanar-ho.

7. COL·LABORACIONS AMB L'ESCOLA

Des de la nostra empresa ens comprometem a col·laborar en dues festes de l'escola, aportant allò pactat (refrigeri) amb l'AMPA i/o direcció. Ja que entenem que tots formem part de l'escola i és el nostre deure és involucrar-nos en les celebracions escolars.

El nostre objectiu és formar part de l'escola, creiem que no hi ha d'haver diferències de cara als alumnes entre les hores lectives, en les quals estan amb els mestres i el temps de migdia, i per això és imprescindible treballar conjuntament i que els monitor tinguin una bona comunicació amb els mestres.

Com que som escola verda també ens comprometem a col·laborar en tot el tema de reciclatge, tant des de cuina com des de menjador, i a més a més a fer una tasca amb els infants de tenir cura i regar les plantes del pati, també en el projecte d'estalvi d'energia de l'escola, tancar portes a l'hivern, apagar els llums quan no són necessaris, etc...

També ens involucrem en fer una educació en l'equitat, és a dir, a no fer diferències de gènere en aspectes com recollir taula, ajudar a despertar els més petits de l'escola, etc.

8. NORMATIVA

- **Dietes:** Quan un infant necessiti dieta per dinar, els pares o tutors hauran d'avisar a primera hora a cuina a través del telèfon disponible o amb una nota signada, que l'alumne/a ensenyarà a la cuinera o a la coordinadora.
- **Rentar les dents:** Tots aquells infants de primària que es vulguin rentar les dents ho podran fer, guardaran cada dia l'estoig amb els estris a la motxilla per tal que quan es consideri necessari el netegin o canviïn a casa.
- **Medicació:** Quan un infant hagi de prendre una medicació a l'estona del mig dia, es seguirà la normativa de l'escola, portar recepta del metge més autorització dels pares o tutors.
- **Al·lèrgies:** si un infant té alguna al·lèrgia o intolerància; haurà d'avisar els més aviat possible a cuina i/o coordinació igual que a l'equip directiu del centre i portar el justificant mèdic. Sempre es farà un menú adaptat.
- **Faltes d'assistència:** quan un infant usuari del servei de menjador, no en faci ús haurà d'avisar amb antelació, trucant al telèfon disponible o amb una nota, i en aquest cas es considerarà falta avisada i es descomptarà 2€ al dia, que representaria la part proporcional del menjar, tenint la resta pel servei de monitoratge i despeses fixes.
- **Sortida a Vic:** cada any els cursos de 5è i 6è fan una sortida a Vic on ells mateixos s'elaboren el menú, se'l compren i se'l venen a menjar a l'escola. En aquest cas no es cobrarà el dia del menjador
- **Colònies:** quan un curs marxi de colònies, durant aquells dies, als infants usuaris del menjador no se'ls cobrarà l'import del menú.
- **Pagaments pendents:** quan una família tingui pendent de pagament més de dos mensualitats, l'infant en qüestió ja no podrà fer ús del servei fins que s'efectuï com a mínim una part del pagament.
- **Per donar d'alta o baixa a un alumne/a,** s'haurà d'omplir sempre el full corresponent.

9. RELACIÓ AMB L'AMPA I L'ESCOLA

L'AMPA de l'escola és qui ens contracta, per tant com a empresa estem subjectes a alguns dels seus criteris. Cada final de curs l'AMPA passa una enquesta de satisfacció a les famílies. Ofereix als pares dels alumnes que es queden a menjador poder venir a dinar un cop l'any per veure el funcionament i provar el menjar, no podran venir en el torn del seu fill/a.

La comunicació entre direcció, AMPA i empresa és continua i fluida, tot i això es fa reunió dos cops l'any, normalment a inici de curs i un a final.

També hi ha una Comissió de Menjador formada per: la directora del centre, la secretaria de l'equip directiu, la responsable de l'empresa, una mestra, un membre de la Junta d'AMPA i una pare o mare del Consell Escolar