



PROGRAMA

ANUAL

DEL MENJADOR

CURS 2023-24

CEIP L'ALBEREDA



## ÍNDEX

1. Introducció
2. Objectius
3. Continguts
4. Cronograma
5. Metodologia: orientacions didàctiques.
6. Altres activitats a realitzar al llarg del curs.
7. Recursos materials i organització de l'aula/espai.
8. Avaluació

## 1. INTRODUCCIÓ

El Programa Anual de Menjador escolar que es presenta és una proposta oberta, flexible i revisable que es correspon amb el servei de menjador ofert pel CEIP l'Albereda de València per al curs acadèmic 2023-24

Per elaborar-lo s'ha tingut en compte la normativa de referència que és: Ordre 53/2012, de 8 d'agost, de la Conselleria d'Educació, Formació i Ocupació, per la qual es regula el servei de menjador escolar als centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat dependents de la Conselleria amb competència en matèria de educació.

És per això que el present Programa Anual neix per donar resposta a l'article 8 de l' ORDRE 53/2012, que determina que els centres educatius que disposen de servei de menjador escolar han d'emplenar el projecte educatiu del menjador escolar i el programa anual del menjador escolar.

Per a la realització d'aquest projecte tant l'empresa escollida com el centre té en compte la "GUIA PER ALS MENÚS A MENJADORS ESCOLARS 2018"

El present Programa Anual, i per extensió, el servei de menjador escolar, és un servei complementari de caràcter educatiu i social de suport al centre docent, és per això que aquesta programació respecta els diferents nivells de concreció educativa del centre; principalment el segon nivell de concreció curricular: el Projecte curricular de Centre, així com també, el Pla de Convivència i el NOF.

Com ja hem dit el servei de menjador és un servei complementari de caràcter educatiu i social de suport al centre docent, però a més, ajuda desenvolupant hàbits i actituds saludables en l'alumnat en relació amb la nutrició, cosa que garanteix una dieta sana i equilibrada, a més de contribuir a afavorir la salut en el procés de creixement dels escolars, així com fomentar la companyonia i les actituds de respecte i tolerància.

Partint de la premissa que l'horari de menjador forma part de l'horari lectiu dels alumnes, estem entenent el mateix com una activitat educativa en què es desenvolupa la funció

educativa dels monitors/educadors per a la consecució d'objectius quantificables i avaluables. .

Tots aquests principis queden recollits a l' ORDRE 53/2012, on a l'article segon es determina que l'atenció educativa de l'alumnat, es durà a terme tant durant el període d'alimentació com durant els períodes anterior i posterior. Per mitjà de l'atenció educativa fomentarà la promoció de la salut, els hàbits alimentaris i les habilitats socials de l'alumnat i també els hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

El menjador escolar, per tant, no ha de quedar convertit en un servei de menjars al marge del projecte educatiu del centre, sinó que les seves funcions seran:

- Desenvolupar hàbits alimentaris saludables.
- Adquirir hàbits d'higiene, ordre i educació.
- Adquirir normes d'educació i saber ser a taula.
- Promoure l'adaptació de l'alumnat a una diversitat de menús i a una disciplina a l'acte de menjar que inclogui la cortesia, la tolerància, la solidaritat i l'educació per a la convivència.
- Oferir una planificació alimentària que aporti les substàncies nutritives que l'alumnat necessita per al seu desenvolupament normal.
- Conscienciar en els valors de l'ús adequat del menjar.
- Col·laborar i respectar el personal encarregat del seu funcionament (cuiners, servidors, netejadors, conserges, recollides, etc).

### **1.1 . Contextualització del Projecte Educatiu .**

El menjador escolar comença el primer dia lectiu del mes de setembre i acaba l'últim dia lectiu del mes de juny, sempre que al mes de setembre i juny hi haja una mitjana de 100 comensals i el Consell Escolar approve el servei als mesos de setembre i juny.

L'horari del menjador serà:

Setembre i Juny	Dilluns a divendres		
	13 h a 15 h		
Octubre a Maig	Dilluns, dimarts i dimecres	dijous	divendres
	12:30 h a 15 h	13:15- 15:15 h	13:15- 15:30 h

El nombre màxim de places de menjador és de 500 per a l' alumnat d'infantil i primària.

Per oferir aquestes places, s'organitzen 2 torns.

El protocol per al servei del menjador és el següent:

- Abans de procedir al menjar s'ha de fer un rentat **correcte de mans amb aigua i sabó**. Aquesta maniobra s'haurà de repetir a la finalització de la mateixa.

- El personal de menjador ha de recordar i reforçar el missatge de no compartir aliments, estris ni begudes.

- Al menjador escolar hi haurà cartells informatius sobre les normes per als usuaris i les usuàries i recordatoris de mesures d'higiene personal (etiqueta respiratòria, rentat de mans, distanciament i ús de màscares).

- Hi haurà **circuits d'entrada i d'eixida** i el lloc d'espera previ al servei.

- El centre disposa de safates de colors, per identificar visualment les al·lèrgies i les intoleràncies i aquestes aniran etiquetades clarament indicant el contingut de les substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies a qui van destinades.

- **Monitors i monitores de menjador escolar**

El personal monitor del menjador escolar podrà atendre més d'un grup.

Tots els grups infantils tindran un monitor/a de referència, podent augmentar el nombre segons les circumstàncies de les classes.

Tots els grups de primària s'organitzaran intentant agrupar els comensals per edats similars sempre que siga possible.

El nombre de monitors anirà marcat per allò que estableix l'article 21 de l'Ordre 43/2016 del 3 d'agost.

#### • **Neteja i ventilació al menjador escolar**

- Se seguiran les normes generals de neteja i ventilació del centre posant especial atenció a les superfícies de contacte més freqüents.
- S'haurà de fer neteja i desinfecció després de cada torn de menjar.
  - Pel que fa a la ventilació, es realitzarà igual que altres espais del centre, abans, després de cada torn i en acabar. Si la climatologia ho permet, les finestres romandran obertes el major temps possible.

El temps de menjador escolar pot ser una oportunitat educativa inclosa en la formació de l'alumnat, podent involucrar-los en la preparació de l'espai per menjar, l'adquisició de les normes d'higiene, per a la preparació del servei del menjar, l'acte alimentari i la recollida posterior i mesures higièniques posteriors.

### **1. 2. Organització**

Durant els mesos d'octubre a maig, que són els períodes amb més comensals del curs, atès l'horari partit del centre, s'organitzaran els espais i els torns donant prioritat al 1r torn als alumnes més xicotets.

S'organitzarà el pati, de la mateixa manera que es fa a l'esmorçar dels alumnes.

Durant els mesos de setembre i juny, l'organització variarà, en disminuir el nombre de comensals.

És molt important que tots els grups abans i després del servei de menjador tinguen una higiene de mans correcta.

Els grups que mengen al 2n torn, primer eixiran al pati, per les rutes establertes i col·locant-se al seu pati corresponent.

En educació infantil, els alumnes faran el pati a la seva zona de joc o a les seves terrasses.

Els alumnes de 3 anys que vullguen descansar després del dinar ho faran a la classe habilitada per a això (suport infantil)

El monitor garantirà que la classe queda en bones condicions higièniques per fer classe, per la qual cosa la ventilació és imprescindible.

L'organització pel curs 2023-24 serà la següent (d'octubre a maig)

1r torn: Infantil

- 1r, 2n, EP

2n torn:

3r, 4t, 5è i 6è EP

## 2. OBJETIUS

L'objectiu bàsic del servei del menjador escolar és, cobrir les necessitats nutritives dels alumnes i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i salut, tots inclosos en el marc de la convivència del centre i promovent una adaptació dels alumnes en la diversitat dels menús i el compliment d'unes regles de comportament a taula.

El menjador escolar, com a servei educatiu complementari a l'ensenyament, haurà d'atendre els objectius següents:

- **Educació per a la salut, higiene i alimentació:** encaminats a desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables, normes de comportament i ús correcte i conservació dels estris del menjador.

- **Educació per a la responsabilitat:** fent participar a l'alumnat, en funció de la seva edat i nivell educatiu, en les tasques, intervencions i projectes que es desenvolupen als menjadors.
- **Educació per a l'oci:** planificar activitats d'oci i lleure que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i el foment d'hàbits socials i culturals.
- **Educació per a la convivència:** fomentant la companyia i les actituds de respecte, educació i tolerància entre els membres de la comunitat escolar, en un ambient emocional i social adequat.

### 3. CONTINGUTS

Els continguts que es treballaran al llarg del curs s'estructuren per blocs. Aquests blocs intentaran complir una doble finalitat: per una banda donar resposta als objectius fixats al Projecte Educatiu, i per altra banda, tractar temes d'interès generals així com els esdeveniments puntuals que el centre de prioritat.

Els continguts es treballaran mitjançant un projecte que pretén «DESCOBREIX A ON LATE EL SABOR DE LA TRADICIÓ» que pretén treballar mitjançant la temàtica del mercat els 17 objectius de desenvolupament sostenible, amb varios eixos principals: Salut, Sostenibilitat . Convivència i tradició.

- Cultivant la sostenibilitat: es pretén treballar la sostenibilitat tant al centre com a nivell d'empresa (vehicles més sostenibles, evitar el malbaratament alimentari, utilització de més proteïna vegetal, gestió de residus ...).

Cada mes es treballarà una cita sostenible amb els alumnes (de l'aula, l'arbre, dia sense cotxe...)

- Recettes temporada, proximitat i tradició : es prioritzaran els productes de temporada de proveïdors locals i la recuperació de sabors tradicionals, així com la recuperació de receptes tradicionals.

Cada mes es treballarà una recepta tradicional per conèixer els aspectes festius, tradicionals, costums, indumentària... de la zona originària de la recepta del dia.



- Educar en positiu. Es pretén treballar amb els alumnes el menjar com una cosa positiva, aprendre a comunicar-vos de manera positiva, treballar tècniques de reforç positiu, treballar en la resolució de conflictes d'una manera positiva...

- Menjador intergeneracional: es vol convertir el menjador en un espai intergeneracional. Un lloc d'intercanvi d'aprenentatges, experiències i trobades amb la gent gran de la nostra societat.

- Anem al mercat: mes a mes, els alumnes descobriran totes les curiositats, la cultura i les tradicions que hi ha a cada producte i a cada lloc del mercat.

Tots aquests objectius i continguts aniran acompanyades d'activitats i continguts que s'amplien amb els programes que desenvolupen l'empresa de menjador (El gust és meu i el pla Nutrilab) i que reforçaran el projecte educatiu del centre.

Dins de cadascun dels blocs es treballaran conceptes, procediments i actituds. Als blocs es desenvoluparan les activitats depenent de les edats dels alumnes, així com la durada i continuïtat.

## 4. CRONOPROGRAMA

Els Projectes de Treball es desenvoluparan sota un sentit de flexibilitat i tenint en compte les festivitats (Nadal i Pasqua) i dies festius no lectius (dia de la Constitució, dia de Tots Sants...).

Al setembre es realitzarà un cronograma orientatiu de com es desenvoluparan els Projectes, tenint en compte que els cinc dies de la setmana cada grup d'alumnes destinarà 1 dia a activitats reglades, podent destinar més dies si fos necessari, i emprant la resta de dies perquè els nens i nenes es relacionen lliurement al pati.

## 5. ALTRES ACTIVITATS QUE ES REALIZARAN AL LLARG DEL CURS

### 1. Projectes:

- Va de bo (jocs tradicionals)
- Les cites sostenibles (treball de cites sostenibles mensualment)
- Cuina i tradició (elaboració mensual de receptes tradicionals)
- Tatxim-tatxam ( caixa de recursos lúdics)
- El gust és meu (projecte per treballar els hàbits saludables d'alimentació)
- Pla Nutrilab: proposta de tallers o xarles nutricionals)

### 2. Activitats especials:

- Les parades del mercat.
- La setmana dels pans
- «El caldo de la abuela»
- El día de la paella valenciana.
- Llet merengada.
- Jornada de final de curs.
- Jornada de pícnic pasquer.
- Setmana dels formatges.
- El nostre arròs.
- Això és orxata.
- La taula restaurant

3. Activitats festives a: 9 d'octubre, halloween, nadal, falles, pasqua i jornades gastronòmiques.

### 4 .Dates especials:

- Dia del major.
- Dia de la diabetis
- Dia del xiquet.
- Dia de la diversitat funcional.
- Dia de la pau.

- Dia de la dona.
- Dia del síndrome de down.
- Dia mundial de la conscienciació del autisme.
- Dia de la malaltia celíaca.
- dia del canvi climàtic.

#### 5. Activitats nutricionals:

- Consultori nutricional.
- Xarles amb famílies.
- Tallers nutricionals.

### 6. METODOLOGÍA: ORIENTACIONES DIDÀCTIQUES

La metodologia que emprarem serà oberta i flexible, subjecta a canvis i variacions, sense que això suposi un problema, sinó més aviat un benefici.

Cuidarem especialment que les activitats siguin diverses per a tots i totes participant activament de forma individual i en alguns moments en grups o subgrups. Per això organitzarem els temps i proporcionarem els recursos de la manera més adequada, oferint ambients diferents.

S'organitzaran les activitats d'una manera seqüenciada i garantint que els procediments d'aproximació al coneixement siguin apropiats i variats.

Es definiran pautes d'observació que permetin ajustaments periòdics.

#### **6.1. Funcions/responsabilitats del cuidadors/educadors del menjador.**

Per tot l'anteriorment comentat els cuidadors/educadors del menjador tindran les següents funcions/responsabilitats:

- Atendre i custodiar l'alumnat durant la totalitat del temps de prestació del servei de menjador.
- Vetllar per un adequat clima de convivència i respecte.

- Mantenir l'ordre i resoldre les incidències que es puguin presentar, actuant segons les normes establertes al projecte educatiu de menjador del centre: Diàriament registraran a la seva agenda els fets de cada dia. Si es produeix una incidència greu, ompliran una part d'incidències.
- Prestar especial atenció a la funció educativa del menjador, principalment en l'adquisició d'hàbits alimentaris i sanitaris: menjar de tot, acaben el que s'ha servit, masteguen correctament, fan els hàbits d'higiene...
- Ensenyar un ús correcte dels utensilis emprats en el menjar i uns hàbits adequats a la taula.
- Organitzar i dirigir l'activitat dels alumnes abans i després dels àpats, proporcionant el material necessari i procurant que els jocs resultin educatius, adequats a l'edat i condicions dels nens, transcorrent-los amb normalitat i sense incidències.
- Tenir cura del material necessari per a l'adquisició d'hàbits alimentaris i sanitaris i per a l'exercici de les activitats educatives.
- Informar les famílies de l'evolució dels seus fills/es:

o Diàriament s'informarà les famílies de com han menjat els alumnes usuaris del servei mitjançant l'app /des d'infantil a tercer de primària)

El monitor/a de l'aula de 2 anys, haurà de vetllar per la cura tant emocional, física, de son i per cobrir les seves necessitats bàsiques (higiene, alimentació i son)

## 7. RECURSOS MATERIALS I ORGANITZACIÓ DE L'AULA/ ESPAIS.

Pel que fa als recursos materials s'entenen tots aquells materials que nens i nenes necessitaran per desenvolupar totes les activitats programades.

A més, quan sigui necessari els monitors podran demanar amb temps oportú que els nens/es porten al menjador materials per dur a terme les activitats programades, com per exemple per desenvolupar activitats de reciclatge.

Perquè fa referència a l'organització de l'aula / espai; principalment les activitats es desenvoluparan sempre que sigui possible al pati. Els monitors determinaran a cada moment el lloc on s'han de dur a terme les activitats.

## 8. AVALUACIÓ

Considerem que l'avaluació és una part fonamental del procés d'ensenyament-aprenentatge en abordar un projecte.

Ens interessa fonamentalment que els/les nens/es adquireixin entre iguals, aprenentatges molt diversos que els permeti observar, sentir, experimentar i expressa de forma autònoma els seus desitjos, sentiments i vivències.

Per conèixer aquests aspectes utilitzarem diversos instruments:

- En un primer moment ens interessarà conèixer tot allò que el grup i cada xiquet/a en particular, conega del tema en qüestió: recollirem les seves idees prèvies, l'observació dels seus jocs espontanis i les seves demandes.
- Així mateix emprarem com a instrument de recollida d'informació les produccions i accions dels/les xiquets/es, llevant-se les conclusions pertinents.
- Valoració i registre dels alumnes de la alimentació i de les activitats.

# ANNEX 1. AVALUACIÓ MENJADOR ESCOLAR



La il·luminació de l'espai del menjador és adequada / La iluminación del espacio del comedor es la adecuada.

L'ambient durant el menjar és bo. / El ambiente durante la comida es bueno.

Les activitats plantejades pels monitors són diverses. / Las actividades plantejadas por los monitores son diversas.



El sabor dels plats és bo. / El sabor de los platos es bueno.

La quantitat de menjar és adequada. / La cantidad de comida es adecuada.

La temperatura a la què es serveix el menjar és l'adequada. / La temperatura a la que se sirve la comida es adecuada.

Estàs a gust amb el teu monitor? Si/ no. Per què? / ¿Estás a gusto con tu monitor? (si, no) ¿ Por qué?

Varietat al menú. / Variedad del menú.

Valoració general. / Valoración general

Observacions/ Observaciones:

