



PROGRAMA ANUAL DEL MENJADOR ESCOLAR

CURS 2022/2023



GUIÓ DE LA PROGRAMACIÓ ANUAL

1. **Justificaciópàg.3**
2. **Organització i funcionamentpàg.4**
3. **Atenció educativapàg.5**
 - 3.1 **Metodologiapàg.5**
 - 3.2 **Activitats i tallers a desenvoluparpàg.5**
 - 3.3 **Seguiment i avaluaciópàg.7**
4. **Relació de 20 menúspàg. 8**
5. **Conclusiópàg.9**

1. JUSTIFICACIÓ.

Segons l'Ordre 53/2012, del 8 d'agost (DOCV 13/08/2012), de la Conselleria d'Educació, per la qual es regula el servei de menjador escolar, en l'article 8.3, indica que els centres docents han d'elaborar una **Programació Anual del Menjador Escolar**, la qual s'incorporarà a la programació general anual del centre.

En aquesta programació anual es desenvoluparà el projecte educatiu de menjador del centre. Es concreten aspectes referents a normes d'organització i funcionament i, sobretot, les activitats i projectes a desenvolupar per aconseguir els objectius marcats en el projecte educatiu.

L'alumnat està molt de temps en el període de menjador, cal doncs, aprofitar aquest espai de temps amb l'alumnat per orientar una acció educativa amb línies d'actuació que permeten establir una dinàmica de col·laboració, autonomia i coresponsabilitat amb els xiquets. L'espai del migdia ha de ser un espai social, formatiu i educacional que permet formar a l'alumnat en aspectes com la salut, els hàbits alimentaris i les habilitats socials i també en hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

La formació i educació de l'alumnat en el període de menjador ha de desenvolupar-se dins d'un ambient distès i divertit. La combinació entre els tallers pràctics d'oci i el projectes d'educació alimentària saludable, de modals a la taula, d'higiene bàsica i de convivència cívica són garantia de qualitat educativa i ens garanteixen una formació integral dels nostres comensals, formant-los per a ser ciutadans autònoms, ètics i responsables de la societat del futur.

2. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT.

El menjador escolar del centre, en aquest curs 2022/2023 funcionarà des del 12 de setembre fins al 21 de juny. Fa un total, traient els dies festius, de 176 dies de menjador.

L'horari setmanal del servici serà de set hores i mitja, repartides de la següent forma:

D'octubre a maig de dilluns a divendres de 14h fins 15:30h. Setembre i juny de 13h fins les 14:50h.

El nombre total d'alumnes usuaris diaris previst serà de 100, i el nombre de monitors per a realitzar el servei serà de cinc.

Hi haurà dues monitores amb l'alumnat d'infantil, un amb l'alumnat de primer, segon i tercer de primària i un altra amb l'alumnat de quart, cinquè i sisè. Al mateix temps la quinta monitora estarà reforçant durant el servici de menjador als grups més nombrosos. Amb aquesta distribució es faran dos torns per a dinar. En primer lloc entrarà infantil, primer i segon. Després el grup de tercer, quart, cinquè i sisè de primària.

A part d'aquests alumnes també podran fer ús del menjador escolar la resta d'alumnat de l'escola (si hi ha places disponibles) al preu, aprovat en el seu moment pel Consell Escolar, de 4,25€ per dia, quantitat que s'abonarà en la sucursal de Cajamar de la nostra localitat o per domiciliació bancària. Aquest alumnes seran inclosos en els grups que li pertoquen per edat i nivell corresponent.

L'equip de menjador, tal com indica el punt 3.1 del Projecte Educatiu d'aquest, coordinarà el dia a dia i solucionarà qualsevol tipus de contingència que pugui ocórrer, supervisant el bon funcionament diari dels torns i agrupaments. Igualment s'encarregaran de comunicar les novetats o incidències a les àrees que els pertoquen.

Aquest curs els components són:

- César Martí Chovares, com encarregat del menjador.
- Amelia Lucas Díez, com assistent en línia.
- Natalia Pau Monleón, coordinadora de monitors.

La **Comissió de menjador**, constituïda en el si del Consell Escolar, s'encarregarà del seguiment i control del menjador, i realitzarà les informacions pertinents al Consell Escolar. Aquest curs estarà composta per:

- José Manuel Bachero Enguïdanos. (President del Consell Escolar)
- Josep Antoni Martínez García (Secretari del centre)
- Alfonso Martínez Escandell. (Sector Ampa del Consell Escolar)
- Cèsar Martí Chovares. (Encarregat del menjador)

3. ATENCIÓ EDUCATIVA.

3.1 Metodologia

Els tallers i els projectes formatius estan dissenyats per a combinar la formació i educació de l'alumnat dins d'un ambient distès i divertit, utilitzant els jocs lúdics per a desenvolupar-los. Es desenvoluparan a partir de quatre aspectes fonamentals:

- ✓ Alimentació equilibrada.
- ✓ Modals a la taula i hàbits cívics.
- ✓ Hàbits d'higiene.
- ✓ Convivència i Socialització.

La metodologia que s'utilitzarà serà eminentment pràctica, realitzant l'alumnat tot el procés d'assoliment dels continguts de forma lúdica i guiada pas a pas pels educadors.

A la nostra escola procurem il·lusionar l'alumnat en els aprenentatges que realitzem dia a dia. Volem que tinguin espais per a treballar de diferent manera tota mena d'aprenentatge relacionats amb l'alimentació saludable, valors educatius i els hàbits d'higiene.

Es valora l'organització i el progrés individual. Ha d'haver activitats que permeten aprendre i progressar sol, de manera personal. També el treball cooperatiu, creiem que és essencial per avançar en els aprenentatges així com l'organització en gran grup i la participació en àmbits que impliquen debat i el diàleg. Treballar en gran grup enriqueix.

3.2 Activitats i tallers a desenvolupar.

L'educació de l'alumnat és bàsica per a garantir una futura societat de qualitat on es respecte a les persones i tinguin els suficients coneixements per a desenvolupar-se sense cap problema. Aquesta educació pren rellevada importància amb els més menuts, doncs és ací on agafen els hàbits que després desenvoluparan.

És per això que volem aprofitar el temps de menjador per dur a terme amb els nostres alumnes activitats variades relacionades amb hàbits, amb jocs i amb manualitats emmarcats en un clima de convivència.

Els tallers que ens hem proposat realitzar durant aquest curs escolar al temps de menjador són els següents:

- Taller de bons modals i hàbits d'higiene.
- Taller de joc lliure.

A continuació es detalla com es desenvoluparà cadascun dels taller.

TALLER DE BONS MODALS I HÀBITS D'HIGIENE

Justificació

L'espai del menjador, és un bon moment per treballar hàbits, pautes i bons modals a l'hora de seure a taula per menjar. És important complir una sèrie de normes que tant al centre educatiu com a casa seran de gran utilitat per establir una bona educació com a persones.

Objectius

- Menjar amb la boca tancada, amb un volum de veu suau i sense aixecar-se de la cadira.
- Comunicar als educadors – monitors qualsevol incidència sobre el menjar.
- Menjar de tot, sense desestimar cap menjar ni tipus d'aquest.
- Respectar als companys que prenen altres menús per alguna intolerància.
- Rentar-se les mans abans i després de dinar.
- Fer un bon ús dels coberts.

Activitats a desenvolupar

- Conèixer les normes bàsiques del menjador.
- Complir les indicacions dels monitors – educadors.
- Fer un bon ús dels coberts.
- Menjar de forma correcta i variada.
- Parlar-los del menú que van a tenir i de la importància d'aportar al cos aliments i substàncies de tot tipus per al correcte desenvolupament.
- Guardar un clima de silenci i tranquil·litat al menjador.
- No tirar ni jugar amb el menjar.

TALLER DE JOC LLIURE

Justificació

L'activitat física és un dels factors importants per al creixement i la motricitat dels alumnes d'infantil i primària. La pràctica d'un esport ajuda a la coordinació i treball en equip. Hem inclòs aquests tipus d'activitats en la nostra programació la qual ajudarà practicar i conèixer esports variats i conèixer les seves normes.

Objectius

- Practicar esports variats.
- Conèixer i respectar les normes i característiques dels esports que es practiquen.
- Treballar la coordinació i el treball en equip.
- Saber afrontar la victòria i la derrota en els partits.

Activitats a desenvolupar

- Conèixer les normes bàsiques dels esports que es practiquen al taller.
- Fer competicions entre equips d'alumnes del menjador per practicar les normes.
- Acceptar les regles dels jocs i complir-les.
- Practicar esports variats i fomentar l'activitat física entre el nostre alumnat.

3.3 Seguiment i avaluació.

Seguiment i avaluació de l'alumnat.

Per tal de portar un seguiment específic de cada alumne, cada monitor/a responsable del grup realitzarà informes personals. Hi haurà un mensual que serà entregat a les famílies l'últim dia del mes referit als àpats, hàbits i comportament menys a primer d'infantil que es farà setmanalment. Tanmateix s'informarà, quan el monitor crega oportú, del comportament i alimentació a l'encarregat del menjador, qui ho transmetrà al tutor de l'alumne.

Seguiment i avaluació dels monitors

L'encarregat del menjador supervisarà periòdicament el treball realitzat pels educadors tant als projectes i taller desenvolupats, com a la seva tasca dins del menjador al moment d'atenció alimentària de l'alumne.

Tanmateix, quinzenalment el centre rebrà la visita del coordinador d'activitats de l'empresa contractada per a valorar la progressió i seguiment del projecte desenvolupat.

☐ **Seguiment i avaluació del projecte.**

Per a valorar el seguiment del projecte es realitzarà una reunió grupal al finalitzar cada trimestre. En ella es valoraran l'èxit i funcionament dels tallers i projectes, i aspectes relacionats amb l'organització.

4. RELACIÓ DE VINT MENÚS.

Day	Date	Menu Description	Price
Dilluns	3	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I CARLOTA GALLETES AMB TOMACA, CEBDA, CORDÓ FERRAT, SALSAT I BERRANET BONET DE COMPARTIMENT I FERRATZAC FRUITA DE TEMPORADA	1.345,00
Dimarts	4	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I POMA SOPELLETES AMB POLSASTRE I VERDURA DE TEMPORADA PIZZET DE POMA I CORDÓ AMB PESTEC DE DOLÇA FRUITA DE TEMPORADA	1.464,10
Dimecres	5	ENSALADA D'ENCIAMA CARLOTA I CORDÓ DOLÇET DE CORDÓ A LA MARMELADA AMB SERRA I PESTEC FRUITA DE TEMPORADA	2.379,90
Dijous	6	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I CEBDA PIZZET DE CORDÓ AMB POLSASTRE AMB TORRIFICAT AMB SALSAT I BERRANET LACTI	1.411,10
Divendres	7	ENSALADA D'ENCIAMA AMB ENCIAMA, TOMACA, CARLOTA I CORDÓ TORNINA I DOLÇET AMB SERRA I BERRANET AMB FERRATZAC I CORDÓ 100% DE POMA I BERRANET FRUITA DE TEMPORADA	3.445,20
Dilluns	10	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I COL LLIBRENOVA ARRIS A LA OMBRA AMB SALSAT DE TOMACA I DOLÇET LOW COOKED A LA PLANÇA AMB CORDÓ I BERRANET FRUITA DE TEMPORADA	1.344,00
Dimarts	11	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I POMA LLETJELLES AMB VERDURES I CARABASSA PIZZA CORDÓ AMB SALSAT DE TOMACA FERRATZAC I CORDÓ FRUITA DE TEMPORADA	1.244,00
Dimecres	12		
Dijous	13	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I CORDÓ WACARRONS AMB MACON, CEBDA I FERRATZAC I BERRANET MORTZELLA I BERRANET I FERRATZAC FRUITA DE TEMPORADA	1.34,00
Divendres	14	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I CEBDA FERRATZAC AMB CALZUTTA, CORDÓ I BERRANET CARRASQUET I CORDÓ BOLLIT AMB TORRIFICAT I CORDÓ I BERRANET LACTI	1.728,00
Dilluns	17	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I BERRANET ESPINACETS A LA BERRANETA AMB SALSAT DE TOMACA I CORDÓ CARLOTA I CORDÓ TORNINA I CORDÓ FRUITA DE TEMPORADA	456,00
Dimarts	18	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I CARLOTA SOPELLETES AMB POLSASTRE I VERDURA DE TEMPORADA WACARRONS I CORDÓ AMB SALSAT DE TOMACA I BERRANET FRUITA DE TEMPORADA	456,00
Dimecres	19	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I CEBDA LLETJELLES DE LA MARE AMB BERRANET I CORDÓ PIZZET DE POMA I CORDÓ AMB CORDÓ I CARABASSA FRUITA DE TEMPORADA	697,00
Dijous	20	ENSALADA DE POMA I VERDURA AMB POLSASTRE I CARLOTA AMB POLSASTRE I CORDÓ DOLÇET DE POMA LACTI	1.411,00
Divendres	21	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I COL LLIBRENOVA PIZZA DE VERDURES I LLETJELLES AMB TORRIFICAT AMB SERRA I BERRANET I PASTICOTS DE POLSASTRE FRUITA DE TEMPORADA	1.447,80
Dilluns	24	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I POMA ARRIS A LA MARMELADA AMB TOMACA, CARLOTA FERRATZAC I BERRANET TORNINA I CORDÓ FRUITA DE TEMPORADA	156,00
Dimarts	25	ENSALADA D'ENCIAMA CARLOTA I CORDÓ CORDÓ AMB SALSAT DE TOMACA, CEBDA I TORRIFICAT PIZZET DE POMA I CORDÓ FRUITA DE TEMPORADA	456,00
Dimecres	26	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I CORDÓ LLETJELLES I ESPINACETS AMB SERRA I BERRANET PIZZA CORDÓ DE FERRATZAC WACARRONS I BERRANET FRUITA DE TEMPORADA	1.347,00
Dijous	27	ENSALADA D'ENCIAMA TOMACA I COL LLIBRENOVA SOPELLETES AMB POLSASTRE I VERDURA DE TEMPORADA WACARRONS I CORDÓ AMB SERRA I BERRANET LACTI	1.456,10
Divendres	28	ENSALADA D'ENCIAMA AMB ENCIAMA, TOMACA, CARLOTA I CORDÓ TORNINA I DOLÇET AMB SERRA I BERRANET AMB SERRA I BERRANET PASTICOTS I CORDÓ FRUITA DE TEMPORADA	1.356,00
Dilluns	31		

Atalregens 1. Lletges 2. Cordonet 3. Serrà 4. Cordonet 5. Cordonet 6. Marmelada 7. Berranet 8. Serrà 9. Serrà 10. Serrà 11. Serrà 12. Marmelada 13. Serrà 14. Serrà
Colaborant alimentari*

* Control i Colaboració Alimentària. No hi ha cap addició d'ingredients a les factures i l'emissió dels rebuts.

5. CONCLUSIÓ

Aquest projecte neix de la necessitat d'educar en aquest horari i espai de temps i amb la finalitat d'oferir a l'alumnat usuari del menjador escolar una activitat educativa en la que l'objectiu fonamental és el d'afavorir la convivència i la socialització des del respecte a l'altre de tots els alumnes i seguir treballant els valors necessaris com ara l'alimentació sana i variada, neteja, hàbits posturals, moderació del to de veu, ús correcte dels coberts, etc.

A través d'aquesta programació, hem d'intentar establir una bona coordinació entre tots els membres de l'equip de menjador per garantir el seu compliment i així donar un bon servei a la nostra comunitat educativa.