

PROGRAMA ANUAL MENJADOR ESCOLAR

CENTRE: STA. MARIA D'AIGÜES VIVES

CODI: 46015204

ADREÇA: MILAGROS VERES MARÍN, 4.

LOCALITAT: LA BARRACA D'AIGÜES VIVES.

TELÈFON: 96 2457595

CURS: 2021/2022

ÍNDEX

- 1. OBJECTIUS A DESPLEGAR**
- 2. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR**
 - 2.1. HORARI**
 - 2.2. EQUIP PEDAGÒGIC.**
 - 2.3. ASPECTES ORGANITZATIUS**
- 3. PROGRAMA D'ACTIVITATS**
- 4. INFRAESTRUCTURA**
- 5. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PROGRAMA**
- 6. RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS**

1. OBJECTIUS A DESPLEGAR

En educació alimentària.

- Aprendre a confeccionar minuts equilibrades.
- Adquirir d'hàbits higiènics, digestius i alimentaris.
- Adquirir d'hàbits de comportament en la taula.
- Desenvolupar hàbits de participació en activitats grupals, adoptant un comportament constructiu i responsable.
- Practicar una correcta mastegació i deglució dels aliments.
- Utilitzar correctament els coberts.
- Realitzar pràctiques amb els coberts i la resta d'utensilis.
- Utilitzar mitjans audiovisuals.
- Seure de forma adequada a la taula.
- Habituar-los que mengen lentament.
- Habituar-los a la utilització correcta del tovalló i dels coberts.
- Habituar-los a les normes higièniques abans i després dels menjars.

En educació del temps lliure.

- Jocs lliures i dirigits.
- Desenvolupar la coordinació motora i l'expressivitat.
- Fomentar la participació, la col·laboració i la convivència.
- Desenvolupar el respecte als altres.
- Habituar l'alumnat al compliment dels seus deures i al gaudi dels seus drets.
- Aprendre jocs relaxants i formes de desenvolupar l'oci durant la digestió.
- Realitzar creacions literàries i plàstiques, audiovisuals, assemblees i exercicis de relaxació.
- Desenvolupar activitats d'actituds participatives, empàtiques, tolerants i no acaparadores en els jocs.

2. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

Per aquest curs, el Menjador Escolar funcionarà des del 14 de setembre de 2020 fins al 21 de juny de 2022 amb un nombre de 30 comensals que pot variar.

L'empresa CATERGUAL ens suministra el menjar ja preparat .

Seràn beneficiaris d'aquest Servei Complementari tots aquells alumnes del centre que ho sol·liciten tant en Educació Infantil com en Ed. Primària. També aquell alumnat que sol·licite l'ajuda assistencial. El preu del menú és de 4,25 euros per dia.

2.1. HORARI

SETEMBRE I JUNY	De 13 a 14:30 hores
D'OCTUBRE A MAIG	De 14 a 15:30 hores

2.2.EQUIP PEDAGÒGIC

COMPOSICIÓ	TASQUES
Directora i encarregada del menjador: Noemi Estruch Bodí	- Coordinació general. -Tasques administratives i econòmiques
Monitora Coordinadora	-Coordinació dels monitors/es, de les activitats. Atenció a les famílies.
Monitores (3 i la pinxe) Setembre i juny les monitores depenen del nombre de comensals.	-Atenció i control de l'alumnat.

2.3. ASPECTES ORGANITZATIUS

- De 14:00 a 14:15 hores: Llavat de mans amb sabó, assecat amb tovalles de cel·lulosa i entrada al menjador.
- De 14:15 a 15:00 hores: Menjar vigilat i controlat per les monitores de menjador i les educadores d'Infantil i d'Educació Especial (si és el cas)
- De 15:00 a 15:30 hores: Arreplegada de taules i higiene personal

Agrupament de l'alumnat

L'alumnat estarà agrupat pels mateixos Grups de Convivència Estable que ha estat en horari lectiu i mantindrà la distància d'1,5 metres amb la resta de Grups de Convivència Estable que estiguen al menjador Escolar. Cada grup tindrà assignada una educadora de menjador, que sempre serà la mateixa. A més a és, els comensals tindran un lloc assignat al menjador que cada dia serà el mateix.

Grup 1: 2 i 3 anys

Grup 2: 4 anys

Grup 3: 5 anys

Grup 4: 1r i 2n de Primària.

Grup 5: 3r i 4t de Primària.

Grup 6: 5é de Primària

Pel que fa a setembre i juny, el nombre de monitores s'adaptarà al nombre de comensals.

3. PROGRAMA D'ACTIVITATS

En les activitats de temps de Menjador, els alumnes sempre estaran atesos i vigilats pels monitors/es. El paper del les nostres monitores de menjador és fonamental dins del projecte global, ja que el seu paper ha d'anar més enllà de vigilar i servir als xiquets/etes, amb la seva implicació l'equip de monitors/es serà un dels principals conductors del canvi; mitjançant activitats dins del menjador escolar han de fomentar tot tipus d'activitats lúdiques envers l'alimentació saludable i la conservació del medi ambient, que permetran l'alumnat adquirir pautes, conceptes i hàbits.

a. Activitats educatives programades per al període d'alimentació, que hauran de reflectir principalment la dimensió educativa d'este servici, les quals tindran, entre altres, l'objectiu de desenrotllar hàbits relacionats amb l'alimentació, la salut i la higiene.

- Valoració dels aliments bàsics que es consumeixen en el Menjador.
- Comprensió de la necessitat de mantenir una alimentació variada.
- Raonament de quins aliments deu prendre una persona segons l'edat.

- Coneixement de la dieta del Menjador Escolar que deu ser complementària amb la dieta domèstica.
- Neteja personal abans i després de dinar.
- Correcció en les entrades i eixides, bona actitud a la taula ...(no alçar-se de la cadira sense permís)
 - Correcta utilització del menjar (no llançar menjar al pis o altres)
- Tots els materials es disposaran a l'abast dels comensals, amb la finalitat de fomentar que puguin menjar de manera autònoma.
- Se'ls ensenyarà a utilitzar adequadament els coberts i el tovalló.
- Se'ls ensenyarà a no malgastar el menjar i a provar tot el que se'ls ofereix.

b. Activitats educatives programades per als períodes immediatament anterior i posterior al període d'alimentació, que hauran d'afavorir la integració de tot l'alumnat i tindran, entre altres, l'objectiu de desenrotllar habilitats socials així com hàbits relacionats amb la cultura, l'esport i l'oci.

Al tenir Jornada Contínua, no es disposen d'activitats anteriors i posteriors relacionades amb la cultura, l'esport i l'oci dintre de l'horari establert per al Menjador Escolar.

4. INFRAESTRUCTURA

Instal·lacions

Menjador de 50 metres quadrats, situat a la primera planta de l'edifici nou

Cuina de 7 metres quadrats (suficients per a distribuir el catering)

Mesures de seguretat

Es tindran en compte totes aquelles mesures que s'han establert al Pla de Contingència del centre.

Equipament: El requerit per sanitat.

5. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS DEL PROGRAMA

La Coordinadora es reuneix mensualment amb els educadors/res per a controlar que es complisquen tots els objectius i proposar activitats noves de cara al mes següent. També controla i supervisa els grups d'alumnes així com les incidències que es produeixen en la convivència, aplicant el reglament i fent les modificacions oportunes en cada grup..

S'establirà un calendari de reunions amb la Comissió de Menjador del Consell Escolar per fer un seguiment del servei.

6. RELACIÓ DE 20 MENÚS TIPUS

Caterguai

Setembre-21

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	

- Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L.
- El control analític dels aliments i l'anàlisi de l'aigua són realitzats pel Centre de qualitat, sita en c/Bercelona, núm. 28, Entresòl (GANDIA).
- Per causes de força major Caterguai S.L. es reserva el dret de fer canvis en el menú.

- Pot contindre possibles aliments al·lèrgenics. Els anomenats al·lèrgenics són els cereals que contenen gluten, el peix, els crustacis, els ous, els cacahuet, la soja, la llet i els seus derivats inclosa la lactosa, els fruits amb closca, l'api, els grans de sesam i els sulfits. Aquest menú pot contindre traces dels anomenats al·lèrgenics.
- Els colorants que contenen alguns plats són E-102 i E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels menús.

Percentatge mitjà del valor nutricional del menú:

Energ. (Kcal)	769,9	HdC (gr)	95,3	Prot (gr)	40,5	Lípids (gr)	26,2
			49,5 %		21,1 %		30,7 %

www.caterguai.com Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.
El contingut en al·lèrgens dels plats pot consultar-se en l'adreça del centre.