

# **PROGRAMA EDUCATIU MENJADOR**



CEIP  
VICENTE  
GIRONÉS  
MORA

**CEIP VICENTE GIRONÉS MORA**

**CURS 2020-2021**

## ÍNDEX

1. Introducció.

2. Objectius.

*2.1. Objectius educatius.*

*2.2. Objectius respecte a l'organització del servei.*

3. Prioritats d'actuació.

4. Normes d'organització i funcionament.

5. Criteris dietètics i nutricionals.

6. Atenció a la diversitat. Principi de no discriminació.

## 1. Introducció.

El menjador escolar no pot ser entès com un recurs assistencial ni considerat com un simple servei complementari. Cal que ocupe el lloc que li correspon com espai educatiu de primera magnitud.

L'escola, des de la seua organització, la presa de decisions i la participació, les relacions entre els seus membres, està educant en valors i el menjador escolar ens proporciona un escenari ideal perquè l'alumnat desenvolupe aquestes actituds positives. Per un costat, com mitjà per l'aprenentatge d'hàbits d'alimentació saludable i per un altre, perquè afavoreix el desenvolupament de la socialització i integració dels xiquets i les xiquetes.

El servei de menjador escolar s'ha d'entendre com un espai de lleure educatiu, que fomenti la salut, els hàbits i els valors socials. Sota aquests tres principis es basa el nostre projecte educatiu del menjador. A més a més en aquest projecte de menjador sempre buscarà la implicació de la família.

## 2. Objectius.

### 2.1. Objectius educatius.

El present projecte pretén aconseguir amb l'alumnat una sèrie d'objectius que abarque les tres vessants abans esmentades:

- a) Valorar l'acte de menjar com una situació de plaer per mig de la qual podem descobrir noves sensacions i establir relacions socials.
- b) Adquirir hàbits relacionats amb l'alimentació saludable i la higiene.
- c) Aconseguir, de forma progressiva, autonomia respecte a l'alimentació: menjar a soles, utilitzar els utensilis adients, controlar la ingestió d'aliments, acceptar una dieta variada i la incorporació de nous aliments.
- d) Participar en l'elaboració de pautes de comportament relacionades amb el menjar, coneixent i adaptant les normes establertes al nostre entorn sociocultural.
- e) Conèixer les qualitats d'una alimentació correcta, evitant les errades i mites relacionats amb l'alimentació.
- f) Reconèixer les diferències culturals relatives a l'alimentació com una font d'enriquiment en la diversitat.
- g) Aprofitar el temps lliure per a realitzar la pràctica de jocs lliures i activitats pre-esportives no dirigides ni competitives.
- h) Promoure la participació, col·laboració i convivència en els jocs lliures i

dirigits.

- i) Adoptar un model de relació que afavoreix el respecte, l'acceptació i la integració de les diferències.
- j) Treballar actituds que afavoreixen una bona convivència.

## **2.2. Objectius respecte a l'organització del servei.**

- a) Incentivar la promoció econòmica de la nostra ciutat, escollint en la mesura del possible proveïdors locals.
- b) Promoure un menjador ecològic, introduint productes d'aquest tipus als nostres menús i fomentant l'ús sostenible de les instal·lacions.
- c) Mantenir una comunicació assídua entre les famílies i les educadores del servei mitjançant l'establiment d'un calendari d'entrevistes i el butlletí informatiu setmanal.
- d) Establir un cicle de xerrades informatives i formatives sobre l'alimentació escolar i els menús escolars dirigides a les famílies amb la finalitat de promoure l'educació per a la salut a tota la comunitat educativa.
- e) Aplicar un sistema de traçabilitat dels aliments per conèixer, en tot moment, i seguir el rastre dels productes alimentaris que componen els nostres menús.
- f) Continuar amb el sistema d'autocontrol dels processos de manipulació basat en l'APPCC (anàlisi de perills i punts crítics de control), que garanteix la innocuïtat, salubritat i la qualitat alimentària que ofereix el Server.

## **3. Prioritats d'actuació.**

Tal i com hem establert a la introducció, el servei de menjador l'entenen com un espai de lleure educatiu que fomenta la salut, els hàbits i els valors socials. Per tant, les nostres prioritats d'actuació van encaminades a complir amb aquesta triple finalitat.

Per aconseguir-ho considerem imprescindible:

- a) Seleccionar amb cura l'empresa adjudicatària del servei no sols amb una criteri econòmic sinó tenint en compte la més alta qualitat al millor preu possible.
- b) Mantenir una relació estreta, fluida i col·laborativa amb l'empresa que presta el servei.
- c) Fomentar la participació de les famílies en el projecte educatiu del menjador facilitant els canals de comunicació necessaris.
- d) Fer un seguiment acurat de la qualitat dels menús oferits ací com també

de la qualitat de la matèria prima amb la qual s'elaboren, la traçabilitat, el sistema de control dels processos de manipulació i les tècniques culinàries.

- e) Establir anualment el programa d'activitats lúdiques educatives que es realitzarà per aconseguir els objectius d'aquest projecte educatiu, sempre mantenint una harmonia i coordinació amb la programació anual docent dels diferents cicles.
- f) Aconseguir que l'hora de menjar es converteixca en un moment de tranquil·litat evitant el màxim soroll possible.
- g) Valorar i avaluar periòdicament el servei per poder realitzar els ajustos necessaris sempre en vistes a complir al màxim amb les expectatives.

#### **4. Normes d'organització i funcionament.**

- a) El nombre màxim de places ofertades serà de 125 comensals. Al programa anual s'estableixen els torns i l'horari.
- b) L'alumnat que desitja gaudir del servei ho sol·licita mitjançant el full corresponent a l'equip directiu.
- c) ALUMNAT DE BECA: El pagament s'efectuarà avançadament, la setmana del mes corresponent, mitjançant domiciliació bancària.
- d) ALUMNAT SENSE BECA: El pagament s'efectuarà a mes vençut, la setmana corresponent, mitjançant domiciliació bancària.
- e) El incompliment de la quota del menjador per part de les famílies, així com la morositat continuada pot provocar la baixa del servei (després d'esgotar totes les opcions possibles amb la família i baix consulta prèvia d'inspecció educativa).
- f) Per a donar-se de baixa voluntària del servei, serà necessari fer-ho per escrit als serveis administratius del centre, durant la darrera setmana del mes anterior.
- g) L'alumnat que no avise abans de les 9:30 de la seua no assistència al menjador no gaudirà de cap descompte.
- h) El menú serà únic i confeccionat per l'empresa adjudicatària del servei prèvia revisió de la comissió de menjador seguint les normes nutricionals establertes per la Conselleria. Malgrat tot, es contemplaran les diverses peculiaritats alimentàries que puguen aparèixer dins de la nostra diversitat.
- i) En cas de malalties, per establir la necessitat de menús alternatius, cal sol·licitar-ho per escrit i si cal amb prescripció mèdica.
- j) El personal del servei de menjador no donarà mai cap medicament. En les excepcions per malalties llargues o tractaments específics continus,

cal portar les indicacions del metge per escrit i el consentiment signat de la família.

- k) Si un usuari del servei de menjador no acudeix a classe, no podrà fer-ho tampoc al menjador. Si ha estat al metge, haurà de portar el justificant que així ho acredite.
- l) Tots els mesos es lliurarà el menú diari als taulons de l'escola, a la web del centre i a Dinantia. Aquesta informació facilitarà a les famílies la preparació de la dieta completa dels seus fills i filles.
- m) L'alumnat ha de respectar les normes de convivència establertes al Reglament de Règim Intern del Menjador.
- n) El incompliment de les normes pot suposar la baixa del servei, de forma temporal o definitiva.
- o) Els usuaris de menjador fixes que realitzen activitats extraescolars se'ls facilitarà el PICNIC.
- p) L'usuari de menjador té la obligació de comunicar la seua absència al responsable de menjador abans de les 9:30h del mateix dia d'absència mitjançant correu electrònic o per telèfon.

## **5. Criteris dietètics i nutricionals.**

- a) Els dissenys dels menús garanteix que estan presenta tots els grups d'aliments per assegurar al menys el 35-40% de las quantitats diàries recomanades per una correcta alimentació tenint en compte les necessitats nutricionals adients a la seua edat.
- b) Fer els menús atenent a la piràmide nutricional actual de la dieta mediterrània que aconsella la reducció de proteïnes en aquesta.
- c) Els menús variaran segons les estacions i donaran prioritat als aliments frescos i productes de primera qualitat.
- d) S'introduiran cada vegada més productes provinents de l'agricultura ecològica i els productes de temporada.
- e) Es reduirà els productes precuinats, per garantir la utilització d'aliments naturals sense additius.
- f) Els postres donaran prioritat a les fruites de temporada, normalment apareix un lacteri a la setmana que potser en ocasions ecològic i ocasionalment apareixerà la fruita envasada.
- g) En l'elaboració dels menús es receptaran les tècniques culinàries adequades per a cada aliment sense augmentar la quantitat de greixos alimentaris.

## **6. Atenció a la diversitat. Principi de no discriminació.**

- a) Els menús es confeccionaran atenent a les diferències individuals establertes per cultura, intolerància i al·lèrgies.
- b) Aquestos menús alternatius hauran de ser supervisats per les famílies.
- c) Per fomentar la convivència i coneixement de les diferents cultures que trobem al centre s'incorporarà al menú mensual una mostra d'algun plat de la gastronomia típica del país.