

Servei de Menjador de l'escola Paco Candel

Curs 2022/2023



El menjador de l'escola

- L'escola ofereix servei de menjador diari per tots els alumnes de l'escola. L'horari del servei és de 12:30 a 15:00 (excepte jornada intensiva que serà 13.00 a 15.30).
- Cada mes el menú es penjarà a la secció de menjador de l'app de l'Escola juntament amb altres informacions.
- El servei de menjador és gestionat per PLAT DE COLORS en la modalitat de càterring en línia calenta. Els menús estan compostos per un primer plat, un segon plat amb guarnició i postre.
- També es disposa d'altres menú per al·lèrgies o intoleràncies (celíacs, sense lactosa, sense PLV, etc....), com per creences o altres circumstàncies (sense carn, sense porc, vegetarià, etc.....).
- Es realitzaran activitats setmanals a l'hora de l'esbarjo (inici octubre) marcades en un planning trimestral (disponible a app i web menjador). Es penjaran imatges i contingut audiovisual de cada cicle al final de cada setmana.

El menjador de l'escola

- Per les sortides s'elaboraran pícnic (dos entrepans, una peça de fruita i una ampolla d'aigua) per usuaris fixes del servei de menjador que seran distribuïts el dia de la sortida. En cas de no voler cal notificar-ho al coordinador almenys 2 dies abans de la sortida.
- Els preus per al curs 2022/2023 aprovats pel consell escolar són els següents:

Tipus de servei	Preu
Alumnes fixes	7,00€
Alumnes esporàdics	7,25€

El menjador de l'escola

- Els alumnes de P3 realitzaran la migdiada cada dia després de dinar.
- Els alumnes de P3 disposaran d'un informe diari durant tot el curs a través d'un llibret.
- La resta d'alumnes rebran un informe del menjador al desembre i al juny.

Característiques del menú de l'escola



- Tots els menús es realitzen desde la cuina central de la vostra cuina.
- Treballem principalment amb productors locals, projectes familiars i empreses vinculades al territori.
- Elaboració dels menús amb oli d'oliva tant per amanir com per fregir.
- Propostes de sopar per les famílies

Característiques del menú de l'escola



- Totes les pastes, arròs i llegums són ecològiques amb certificació CCPAE
- Augment de la freqüència de proteïna vegetal i disminució de l'animal.
- No utilitzem peixos de dubtosa procedència (tilàpia, panga o peix carboner).

Característiques del menú de l'escola



- Els menús segueixen les recomanacions de la guia de l'alimentació saludable a l'etapa escolar editada per l'agència catalana de salut pública
- Menús supervisats per una dietista nutricionista col·legiada especialitzada en alimentació infantil.
- Tots els procediments d'al·lèrgies i intoleràncies han estat revisats per AEPNAA (Associació Espanyola de Persones amb Al·lèrgia Aliments i latex) per minimitzar el risc de sofrir una reacció adversa.

Reglament del menjador

L'escola disposa d'un pla de funcionament del Menjador on s'hi estipulen els objectius generals i didàctics que en aquest és persegueixen. També s'estableix l'organització del Menjador així com els hàbits a treballar i les normes.

Objectius
generals

Objectius
didactics

Habits a
treballar

Normes del
menjador

Equips de
treball

Pagaments

Reglament del menjador

Objectius generals

- *Oferir un servei de menjador als alumnes de l'escola.*
- *Oferir a les famílies la possibilitat de combinar responsabilitats familiars i laborals.*

Reglament del menjador

Objectius didàctics

Àmbit nutritiu

- Cobrir els requeriments nutritius
- Oferir una dieta equilibrada a les necessitats individuals
- Oferir productes i plats del nostre entorn

Àmbit educatiu

- Desenvolupar actituds de valoració de l'acte de menjar com a element de salut.
- Fomentar hàbits correctes a la taula.
- Assolir hàbits d'higiene
- Incorporar hàbits de convivència
- Desenvolupar actituds i hàbits de participació
- Considerar el menjador com un espai d'aprenentatge

Àmbit ambiental

- Disposar d'un entorn agradable.
- Aconseguir que l'acte de menjar sigui un moment agradable.
- Valorar el temps de l'àpat com un moment comunicatiu.

Reglament del menjador

Hàbits a treballar

- Higiene personal abans i després de dinar.
- Menjar amb tranquil·litat.
- Utilitzar correctament els coberts i altres utensilis.
- Autocontrol del menjar que es precisa.
- Mantenir un nivell de veu que no resulti molest.
- No aixecar-se de la taula abans d'acabar.
- Col·laborar en el parament i recollida de la taula.

Normes del menjador

- Rentar-se les mans amb sabó.
- Seure bé.
- Menjar amb tranquil·litat.
- Utilitzar correctament els coberts.
- Parlar sense cridar
- No aixecar-se de la taula abans d'acabar de menjar.
- Col·laborar en parar i recollir la taula.
- Rentar-se les mans després de dinar.
- Escoltar i respectar els/les monitors/es.

Equips de treball

- 2 auxiliars de cuina
- 1 coordinador de menjador
- 17 monitors/es (en funció del nombre d'usuaris)
- 1 monitor/a grup SIEI

Reglament del menjador

Pagaments

- L'escola disposa d'un llistat d'alumnes usuaris del servei de menjador fixos.
- En cas de malaltia, cal avisar al coordinador via correu o telèfon (WhatsApp). En aquest cas, el primer dia no es pot descomptar donat que es demanen els menús per avançat. A partir del segon dia, es realitza el **descompte de 3,30€ de la part corresponent al menjar.**
- El mes de setembre es passarà un rebut únicament per l'import dels dies que gaudeixen del servei els alumnes de P3.

Reglament del menjador

Pagaments

- La resta d'usuaris, des del mes de setembre fins al juny, es fa un rebut per una quantitat fixa/mes de 125€ tenint en compte els dies lectius del curs.
- El girs dels rebuts es realitzarà el dia 10 de cada mes
- La regularització de les absències dels alumnes, es faran als rebuts de desembre, març i juny (final de trimestre) sempre que hagin estat justificades.

Mes	Dies
Setembre	20
Octubre	19
Novembre	21
Desembre	12
Gener	17
Febrer	19
Març	23
Abril	13
Maig	21
Juny	14

Moltes gràcies

