

PLA DE FUNCIONAMENT



ESCOLA GERMANS CORBELLA

CURS 2024 - 2025

ROCA since
1966

SUMARI

1.	Introducció	3
2.	Gestió de l'Espai Migdia	4
3.	Alimentació	10
4.	Instal·lacions, espais i materials	15
5.	Organització de l'Espai Migdia	16
6.	El Temps a l'Espai Migdia	22
7.	Racons de joc i lleure	26
8.	Projectes	30
9.	Aspectes pedagògics de l'Espai Migdia	35
10.	Comunicació amb les famílies	38
11.	Protocols	43
12.	Contacte	53

1.

INTRODUCCIÓ

El Decret 160/1996, de 14 de maig (DOGC 20.5.1996), regula el servei escolar de menjador als centres educatius públics de titularitat del Departament d'Educació.

El servei escolar de menjador, als centres docents públics, es regula per una banda, com una prestació de caràcter opcional que tots els centres poden oferir sempre que garanteixin la idoneïtat de la prestació i, alhora, com un servei que el Departament d'Ensenyament ha de garantir amb caràcter preceptiu a l'alumnat que està obligat a desplaçar-se fora del seu propi municipi, per tal de garantir l'efectivitat de l'educació obligatòria.

Amb la finalitat de donar a conèixer el funcionament de l'espai de migdia, se'n fa partícip a tots els sectors de la comunitat educativa de la seva organització i gestió i es presenta aquest Pla al Consell Escolar per a la seva aprovació. Un cop aprovat passarà a formar part de la Programació General del Centre.

Aquest Pla de funcionament, s'ha elaborat per descriure l'organització i la gestió de l'espai de migdia. Pretén ser un document viu, obert a canvis i modificacions segons l'experiència viscuda en la seva aplicació.

2.

GESTIÓ DE L'ESPAI MIGDIA

Actualment, l'espai de migdia està contractat per la direcció de l'escola Germans Corbella de Cardedeu, mitjançant la concessió del servei a l'empresa especialitzada en el sector, F.Roca.

La supervisió i el seguiment del servei de menjador el porta a terme una comissió mixta formada per la comissió de menjador de l'AFA, la direcció i l'empresa F.Roca.

Característiques del servei

L'empresa F.Roca és l'encarregada de la gestió econòmica, la contractació del personal d'atenció educativa, el personal de cuina i alimentació i la provisió de matèries primeres i materials necessaris per a l'execució del servei.

El menjador és d'ús per als alumnes de l'escola, el professorat i el personal de serveis del centre.

DOCUMENTACIÓ D'EMPRESA

A continuació fem referència a la documentació que disposa F.Roca com a empresa legalment constituïda i amb capacitat d'operar:

Alta de l'empresa en Activitats Econòmiques:

- F.Roca S.L.U està registrada al Registre Mercantil amb NIF B 58333758 amb capacitat d'oferir serveis de menjar i lleure.
- Documentació Registre Sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya del servei de menjador que doni garanties dels controls de qualitat en el procés d'elaboració i manipulació del menjar (trasllat, recepció i emmagatzematge d'aliments, de les cambres frigorífiques, de l'elaboració i de l'emplatat) fins al seu consum.
- F.Roca disposa de número RSIPAC: 26.04609/CAT i el RGSEAA: 26.02660/B
- Com a garantia a nivell sanitari, F.Roca té implementat un sistema d'APPC. La seva correcta aplicació es referenda amb les subseqüents inspeccions de sanitat a les instal·lacions.

ALTRES INFORMACIONS D'INTERÈS

Riscos laborals i pla d'emergència

F.Roca disposa d'un servei extern d'implantació i assessorament en riscos laborals. Aquest servei assegura la inclusió del personal al pla d'emergència de l'escola. El pla d'emergència inclou el pla d'evacuació, de confinament i d'actuació en cas d'accidents. Els treballadors de F.Roca reben la formació corresponent en matèria de riscos d'acord amb el centre de treball i el lloc que ocupen.

Protecció de dades

F.Roca disposa del seu propi registre per a la protecció de dades i per tant les dades de les famílies que F.Roca necessiti restaran legalment protegides.

Assegurances

F.Roca disposa de les assegurances necessàries per a cobrir qualsevol contingència derivada del servei:

- Accidents laboral.
- Responsabilitat civil.

CARACTERÍSTIQUES ORGANITZATIVES DEL SERVEI

En aquest apartat s'estableix la normativa de les modalitats per als usuaris i els preus del servei de l'espai de migdia.

Podran fer ús del servei totes aquelles famílies que formin part de la comunitat educativa, el professorat i l'equip de l'empresa.

El servei es podrà sol·licitar en les següents modalitats:

- Usuari fix en modalitat de 3, 4 o 5 dies (sempre els mateixos dies) a la setmana.
- Usuari esporàdic: aquells infants que de forma esporàdica, en dies puntuals, fan ús de l'espai de migdia.

Es consideraran fixos els nens i nenes que venen de 3 a 5 dies a la setmana. Es consideren esporàdics aquells infants que vinguin menys de tres dies a la setmana.

SOL-LICITUDS

Perquè una alta sigui efectiva caldrà que feu la inscripció a la pàgina web de F.Roca. Els usuaris esporàdics hauran de comprar el tiquet a través de la pàgina web.

PREUS

El preu de l'espai de migdia per al curs 2024-2025 és el següent:

Infants

- Fórmula fixos entre 3 i 5 dies a la setmana (sempre els mateixos dies)
 - Preu dia 7,25 €
- Servei esporàdic:
 - Tiquets d'un dia 7,98 €

Professorat

- Preu per dia 4,53 €

Les quotes mensuals de menjador es calcularan pels dies de servei de cada mes, per aquest motiu cada mes seran diferents en funció del número de dies lectius del mes.

MODIFICACIÓ INSCRIPCIÓ

Sempre que hi hagi un canvi en la inscripció actual, cal entrar a la pàgina web de F.Roca, a l'apartat Espai famílies / Modificació inscripció de Menjador i seleccionar el tipus de modificació; donar de baixa tot el servei o modificar la inscripció actual.

Un cop feta la modificació, és important comunicar els canvis a la coordinadora del menjador perquè n'estigui al corrent, via telefònica o per correu electrònic.

CALENDARI

L'espai de migdia s'inicia el 9 de setembre de 2024 i finalitzarà el 20 de juny de 2025. Tal com indica el calendari, hi ha dos períodes de jornada intensiva, un a les vacances de Nadal i l'altre al mes de juny. Durant aquests períodes l'horari de l'espai de migdia es modifica i comença i acaba mitja hora més tard, de 13 h a 15:30 h.

NOTIFICACIONS

ESPORÀDICS I INCIDÈNCIES

Per als nens i nenes esporàdics cal que compreu el tíquet a la pàgina web de F.Roca.

Per al dia a dia, la comunicació de dietes, els canvis de dies, dies afegits o per avisar d'una falta d'assistència al menjador, s'haurà de trucar a la coordinadora, l'Eli, com a molt tard, el mateix dia, entre les 9.00h i les 10.00h del matí, al telèfon 672 094 908 o enviar-li un correu electrònic a l'adreça: absenciesmenjadorgermanscorbella@rocadino.cat, abans de les 10h del mateix dia.

Si els avisos estan dins del termini esmentat, es descomptarà una part del import, 3,97 euros , que correspon a la part proporcional del dinar.

CONTROL D'USUARIS

La coordinadora farà el seguiment dels alumnes fixos i esporàdics que faran ús del servei, mitjançant els llistats facilitats per l'empresa i la comanda diària dels tiquets comprats a la web. Un cop fet el recompte passarà comanda a cuina un cop acabada l'atenció a les famílies, cap allà les 10:15 h.

Per obtenir un control més exhaustiu, a diari, omplirà un full d'Excel per recollir el nombre d'infants per franja d'edat, l'assistència del professorat i l'equip de cuina i monitors/es.

Els llistats de la comunitat de petits i mitjans es donaran a les mestres a cada inici de mes perquè tinguin una previsió dels infants que fan ús del servei de migdia.

PAGAMENTS

Usuaris Fixos:

El pagament es farà per mensualitats que es cobraran anticipadament abans del dia 15 de cada mes (excepte les quotes corresponents a setembre i juny que es cobraran abans del 25 del mateix).

Per poder fer ús del servei de menjador s'ha d'estar al corrent dels pagaments.

F.Roca estudiarà la possibilitat d'acceptar altres mètodes de pagament sempre i quan la família justifiqui fonamentadament que no pot fer el pagament via domiciliació.

Usuaris Esporàdics:

Podeu comprar els tiquets tal com s'indica en l'apartat de notificacions.

El dia que vulgueu fer ús del servei cal que aviseu a la coordinadora, amb antelació per a fer ús del menjador. Recomanem que adquiriu els tiquets amb suficient antelació.

DEVOLUCIÓ DE REBUTS

Els rebuts que siguin retornats tindran un recàrrec en concepte de despeses bancàries i de gestió a càrrec de l'usuari del 5% de l'import retornat. S'avisarà a la família i, si al cap de 10 dies no ha fet efectiu el pagament, l'alumne serà donat de baixa del servei de menjador.

DIES DE VAGA

Es voluntat dels pares decidir si els nens assisteixen a l'escola els dies de vaga de mestres. F.Roca seguirà oferint el servei aquests dies com un dia normal. Als usuaris fixos de menjador amb modalitat de 5 dies de la setmana se'ls hi descomptarà el dia sencer de vaga si avisen en l'horari establert i pels canals establerts de la seva absència. Per a la resta de modalitats sempre tenen la possibilitat de canviar-se el dia tal i com hem explicat anteriorment.

EXCURSIONS

Els dies que hi hagi sortida escolar de tot el dia els usuaris fixos de menjador rebran el seu corresponent pícnic. Aquelles famílies que no el vulguin, poden avisar via correu electrònic o trucada fins a les 10h del matí, dos dies abans de la sortida. Si no rebem cap notificació entendrem que el nen/a tindrà el seu pícnic. Si els avisos estan dins del termini esmentat, es descomptaran en la quota del següent mes 3,97€ en usuaris fixos de 3 dies o més i 4,32€ per els usuaris fixos de 1 o 2 dies. Igualment, per a evitar haver d'anar avisant cada vegada, existeix la possibilitat, al moment de fer la inscripció, de renunciar al pícnic durant tot el curs. En aquest cas, no es servirà el pícnic si no s'avisava del contrari en el mateix termini abans esmentat.

COMUNICACIÓ I GESTIÓ

Si heu de fer una consulta, canvi de dades, comunicació d'al·lèrgies, suggeriments, etc... podeu adreçar-vos a la coordinadora i/o a l'administració per telèfon o per correu electrònic a germanscorbella@rocadino.cat

En el cas que no us contestem podeu deixar el missatge i ens posarem en contacte amb vosaltres tan aviat com puguem.

També enviarem periòdicament correus electrònics informatius a tots els inscrits segons les dades que apareguin a la inscripció amb informació rellevant del servei. Si algú ha donat l'adreça i no rep els correus probablement és perquè molts servidors bloquegen l'entrada de correus massius.

Si és el vostre cas, us recomanem que reviseu la vostra llista de correu no desitjat i autoritzeu l'adreça info@froca.cat com a adreça de confiança. Aquests són correus informatius i, per tant, no s'han de respondre, per a comunicar-se amb F.Roca cal utilitzar els canals indicats a l'inici de la normativa (veure Documents a fer servir/Normativa del servei de migdia).

3. ALIMENTACIÓ

MENÚS

Oferta de menús

A l'hora de la inscripció al servei com a fix, oferim els següents menús de lliure elecció:

- **Menú basal**
- **Menú sense carn:** Aquest menú cobreixen pràcticament la totalitat de les necessitats alimentàries d'acord amb qüestions religioses, culturals i/o ideològiques a la vegada que mantenen els mínims criteris nutricionals d'alimentació infantil establerts pels professionals col·legiats.
 - Sense carn: absència de carn, però sí que s'ofereix peix.
 - Ovolactovegetarià: absència de carn i peix.
- **Menú sense porc o menú halal:** Si hi ha demanda per part de les famílies i capacitat per fer-ho, es proposa també un menú base amb carn, però sense porc i amb carn halal per a atendre a aquelles famílies que opten per aquesta opció per raons ideològiques, religioses o culturals.

DIETES ESPECIALS

A F.Roca oferim dietes especials per aquells infants que ho necessitin.

- Si es tracta d'una dieta especial astringent o restringent, en dies puntuals, cal que la família ho

notifiqui a la coordinadora del servei el mateix dia, abans de les 10h per telèfon o per correu electrònic.

- En cas de ser una dieta que requereixi una continuïtat de més dies, cal aportar un justificant mèdic que acrediti el tipus de dieta i les pautes a seguir.

Atenem dietes especials d'al·lèrgies i intoleràncies i tenim un protocol establert que detallem a continuació en el punt "Diètes especials", que trobareu a l'índex.

Confecció dels menús

Els menús es defineixen de forma mensual en funció de la temporada i dels productes frescos disponibles en cada període:

- Tardor: Octubre, Novembre i Desembre
- Hivern: Gener, Febrer i Març
- Primavera: Abril, Maig i Juny
- Estiu: Juliol i Setembre

PRODUCTE DE PROXIMITAT I ECOLÒGIC

Prioritzem l'ús de producte de proximitat i ecològic, sempre fresc i de temporada. Entenent per proximitat producte local (km 0) i evitant, en la mesura del possible, intermediaris, i per ecològic producte amb certificat CCPAE. El producte ideal és el que compleix ambdues coses però no sempre és possible.



Cal tenir en compte que quan un producte ecològic ve de lluny, en certa mesura, deixa de ser ecològic, doncs estarà distribuït mitjançant grans distàncies de transport amb el consegüent desgast del medi ambient i del mateix producte al estar sotmès a diferents temperatures.

Catalunya i, especialment el Vallès i el Maresme, és rica en verdura, hortalissa i llegum; per tant, la nostra prioritat és tenir aquest grup d'aliments de proximitat i ecològics. Utilitzem verdura i hortalissa ecològica comprada, majoritàriament, directament al productor, i planifiquem cultius per a la temporada següent. Per a la resta de grups alimentaris mirem en cada cas què convé prioritzar, si proximitat o ecològic, en cas que no puguem obtenir ambdues coses.

CUINA ARTESANA

A F.Roca prioritzem tècniques de cuina no agressives per als aliments i per a la salut, minimitzant els fregits i prioritzant la cocció al forn, els guisats, els estofats, els bullits, al vapor, a la planxa i els saltejats.

A les cuines es tracta el producte fresc original.

PROCÉS D'ELABORACIÓ DELS ÀPATS

A part del magatzem, la cuina es divideix en 3 zones de treball: taula freda, taula calenta i pica. El producte es rep i es desa al magatzem i quan s'ha de fer servir es porta a la zona de taula freda. Allà es neteja, es manipula i es prepara segons requisits de la recepta. Un cop preparat es porta a la zona de taula calenta on es cuina (foc, forn, marmita, etc) i si encara no s'ha de servir es mantindrà a dins les taules calentes a temperatura fins a l'hora de servir.

Val a dir que tenim molta cura en el temps de la cocció dels aliments i procurem que passin el menys temps possible dins de la taula calenta.

REQUISITS NUTRICIONALS

Tots els menús han estat revisats per el nostre departament de dietètica i nutrició i els menús segueixen les directrius del Departament de Sanitat sempre que, com hem dit abans, tinguin sentit i acceptació.

MECANISMES DE CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS

Els controls establerts per l'APPCC inclouen la recepció d'aliments i mesura de la temperatura en els diferents punts del procés i d'emmagatzematge. També és important el control visual, de tast i olfacte que fan els professionals de la cuina. Tot això queda registrat en les corresponents fitxes.

PROCEDIMENTS SANITARIS DE NETEJA

F.Roca segueix la normativa vigent en temes de Sanitat i les recomanacions de la Generalitat quant a processos seguint les directrius establertes per l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics).

Els controls establerts per l'APPCC inclouen també com s'ha de portar a terme el pla de neteja. Aquest pla s'ha d'adaptar als espais, instal·lacions i particularitats de cada cuina. El pla també es comparteix amb el/la inspector/a de Sanitat per a definir quina és la millor manera de portar-lo a terme.

Equip de cuina

La cap de cuina és la responsable que s'elabori al menjar cada dia en temps i qualitat segons menú i organitza l'equip de cuina.

Rep el suport directe del departament de dietètica i nutrició i del cap de cuines. S'encarrega de fer les comandes per l'elaboració del menú, la confecció de procediments i les inspeccions de sanitat.

Les cuineres i l'ajudant de cuina fan l'execució dels menús i la neteja dels espais utilitzats per a garantir-ne les normes higièniques i sanitàries.

La cap de cuina, la Sílvia treballa de 7 fins les 15:30h, la cuinera Mònica de 7.30h fins les 16:00h i l'ajudant de cuina, Itxaso, fa de 9.30 fins les 17.30h. D'esquerre a dreta el nostre equip de cuina: la Sílvia, l'Itxaso i la Mònica.



SEGUIMENT ALIMENTARI:

Diàriament, el monitor/a referent del grup fa un seguiment dels infants i observa la ingesta d'aliments que consumeix per garantir que tingui una alimentació sana i equilibrada.

En cas de notar qualsevol anomalia de forma continuada (es nega a menjar algun tipus d'aliment, s'observa inapetència, rebutja repetidament algun plat...) el monitor/a ho comunica a la coordinadora i aquesta ho comunica a la direcció del centre. Es consensua l'acció a seguir i es comunica a la família per tal de buscar una solució conjunta, família, escola i espai de migdia.

Quan un infant es troba malament a l'espai de migdia el monitor/a referent ha de seguir el protocol establert per a malalties comunes que F.Roca ha redactat i que detallem en l'apartat de protocols.



4.

INSTAL·LACIONS, ESPAIS I MATERIALS

Per dur a terme l'espai de migdia utilitzem les instal·lacions de la mateixa escola:

- Cuina.
- Menjador.
- Gimnàs.
- Aules d'I3 i I4 per dinar a les aules
- Despatx.
- Patis d'infantil i de primària
- Aules per a la recollida i la tornada dels infants i els dies de pluja.
- Lavabos de l'edifici i del pati.
- Saleta d'impressora.
- Laboratori i aula de música per la migdiada i joc tranquil dels alumnes d'I3.

• CAPACITAT

La capacitat total d'infants que podem atendre és de 214 infants en el primer torn i 111 infants en el segon torn.

Actualment, estem oferint l'àpat en dos torns distribuïts de la següent manera:

1r torn: 214 infants

- Aules d'I3 i I4: Dina I3 i I4.
- Espai de menjador: Dina des de I5 fins a 3r.

2n torn: 111 infants

- Espai de menjador: Dina de 4t a 6è.

5. ORGANITZACIÓ DE L'ESPAI MIGDIA

L'horari del servei de migdia comença a les 9:00h del matí quan la coordinadora, l'Eli, fa l'atenció a les famílies.

Les seves tasques són les següents:

- De 9h a 10h, atenció a les famílies.
- De 10h a 11h, control diari, repàs de la comanda i registre d'assistència diària.
- De 12 a 12:30h, tasques de gestió pedagògiques.
- De 12:30h a 15h Supervisió i organització de l'espai de migdia.

PERSONAL

L'equip de monitors/es de F.Roca, per aquest curs a l'escola Germans Corbella està format per una coordinadora i 18 monitors/es.



EQUIP DE MONITORS/ES

L'equip de monitors/es inicia el seu horari a les 12:30h i finalitza a les 15h.

A l'espai de migdia, l'equip està agrupat per comunitats:

Comunitat de petits:

D'esquerra a dreta, MAITE(I4B), ÀLEX(SUPORT I4), LUCIO(I4A),ADRIÁN (I5A), CONCHI (SUPORT I3A), VANE (VETLLADORA),ÀLVARO(I3A), AINA (I5B), MARTINA (I3B), LAURA (SUPORT I3B).



Comunitat de mitjans:

D'esquerra a dreta, LUCIA(1RA) MALENA (3RA), MIREIA(2NB), KENIA (3RB), ANNA(2NA) I CRISTINA(1RB)



Comunitat de grans:

D'esquerra a dreta, ELI (Coordinadora), BEGOÑA (6è), ALMUDENA (4t) I ELO (5è)



EL TARANNÀ DE L'EQUIP

L'equip ha de funcionar amb un tarannà comú. S'ha de perfilar una línia de treball conjunta i consensuar tot allò que ens desperti dubtes mitjançant el diàleg, l'escolta i una actitud receptiva.

L'actitud de l'equip pedagògic per al bon funcionament del servei de menjador ha de ser la següent:

- Tenir una mirada amorosa i de respecte envers els infants i els companys/es, per fer de l'espai de migdia un lloc on sentir-se com a casa.
- Ser pacient tant a l'hora de dinar com a l'estona de lleure. S'ha de respectar els ritmes individuals, potenciant un clima relaxat i aprendre a escoltar tan als infants com als adults.
- Potenciar en els infants actituds positives. Si regalem un somriure en rebrem un altre.
- Mostrar-se receptiu davant noves situacions. Tenir la ment oberta i aprendre dels companys/es afavoreix un creixement tant personal com professional.
- Motivar a l'infant, animant-lo a participar fent-li viure tot el que es fa.
- Oferir espais segurs on l'infant se senti protegit. No hem de deixar mai cap infant sol, ha de tenir present en tot moment la companyia de l'adult.
- Tenir clars els límits i les normes i fer saber en els infants què esperem d'ells/es. Donar missatges clars i senzills per evitar caure en la confusió allargant el diàleg.
- El monitor/a ha de donar exemple amb actituds concretes, ser responsable i coherent amb els actes i les paraules.
- Observar i documentar. Cal estar atent/a a tot allò que passa al nostre voltant.
- Regular el diàleg en el grup. Ser moderador/a i oient deixant ser protagonistes als infants. Hem de ser respectuosos/es.
- Ser puntual amb l'horari per garantir el bon funcionament del servei.
- Avisar sempre en cas de malaltia.
- Participar activament a les reunions i formacions.

Respecte el tarannà de F.Roca durant l'àpat:

- No podem obligar als nens a l'hora de dinar. Hem d'animar i despertar la curiositat per tastar nous aliments.
- Respectar les quantitats i l'autonomia de l'infant per poder servir les seves racions i menjar la quantitat que creu oportuna.
- Respectar la sensació de sacietat i gana que manifesti l'infant.
- Ser conscients de la quantitat de menjar que llencem.
- Tenir en compte el reciclatge.

Cal tenir en compte que el no obligar a menjar, no vol dir retirar el plat. Hem de saber transmetre la importància d'una bona alimentació, animant, motivant, dialogant... Fem servir preguntes per esbrinar què és allò que no els agrada: "Ho has tastat?", "A veure com ho tastes," "Què és el que no t'agrada?"; "Quin gust hi trobes?"; "Que saps d'on surt aquest aliment?"; "Saps qui se'l menja?";...

La intenció ha de ser que tasti, tanmateix, en cas de negació rotunda, no insistir en les 3 o 4 cullerades i respectar el ritme de l'infant. A continuació servir el següent plat sense retrets. Hem de procurar que l'estona de l'àpat sigui un moment viscut des del plaer i la descoberta i mai des de l'obligació i la submissió.

Funcions de la coordinadora:

- Es responsabilitzarà i vetllarà pel bon funcionament del menjador.
- Atenció a les famílies.
- Supervisar les llistes, fer recompte i passar nota a cuina. Informació i traspàs a les cuineres.
- Supervisar la tasca de l'equip de monitors/es.
- Dinamitzar l'equip de monitors/es.
- Fer un seguiment de les propostes lúdiques a l'espai de migdia.
- Supervisar i organitzar el funcionament del racons de joc i lleure.
- Tenir previsió a l'hora de comprar els materials.
- Preparar les reunions de monitors/es/es i ser la dinamitzadora de la reunió.

- Supervisar i executar correctament el dossier de monitors/es. Fer una observació directa de la logística del menjador.
- Farà de representant de l'equip de monitors/es, per tal de millorar les condicions laborals i socials.
- Serà la portaveu i la connexió directa amb les direccions del centre durant el dia a dia.
- Tenir cura de les dades personals dels pares i mares, alumnes i altres dades amb relació a l'ESCOLA, segons estableix la llei de protecció de dades de caràcter personal.

Funcions de l'equip de monitors/es.

Com a monitors/es tenen les següents responsabilitats:

- Tenir present que són un model de referència per als infants i ser conseqüents amb els seus actes.
- Oferir en el temps lliure i de lleure un marc de valors humans.
- Crear espais sans i segurs de convivència, vetllant per la construcció de la vida col·lectiva, regulant el seu funcionament i la resolució de conflictes.
- Vetllar pel desenvolupament del mateix infant i per la seva integració en el grup.
- Té la responsabilitat de gestionar els recursos i organitzar els mitjans educatius, vetllant en tot moment per les condicions materials, sanitàries i de seguretat.
- Vetllar per uns bons hàbits alimentaris i higiènics.
- Dur a terme el racons de joc i lleure a les estones de joc.
- Assistir i participar en el Pla de formació continuada que ofereix l'empresa.
- Controlar els recursos materials per garantir l'execució de les activitats programades.
- Ser-hi sempre present. Mostrar-se proper, facilitant espais de confiança que generin vincles.

6.

EL TEMPS A L'ESPAI MIGDIA

COM ENS ORGANITZEM?

En el menjador de l'escola s'ofereix l'àpat en dos torns:

PRIMER TORN: Els cursos d'13 a 3r tenen la següent organització:

HORA	HÀBITS I RUTINES
12:30 h	Recollida del grup, benvinguda i temps per passar llista.
12:40 h	Hàbits d'higiene: rentar les mans i eixugar-se.
12:50 h	Moment de l'àpat: Entrada al menjador en ordre. Utilitzar els estris adequats, utilitzar el got i la gerra, aprendre a tallar, pelar la fruita, utilitzar el tovalló. Menjar tranquil i amb bons modals. Tenir cura de l'entorn on dina. Conversar mentre es fa l'àpat. Esperar el seu torn per ser atès. Descobrir la seva sensació de gana i sacietat. Valorar i reconèixer els aliments, aprendre a diferenciar les textures i els sabors. Ajudar a desparar la taula i col·laborar en les tasques de la recollida dels espais comuns.
13:45 h	Joc lliure i socialització. A través del joc s'estimula el llenguatge, les relacions socials i potenciem la creativitat i la imaginació. Racons de joc: Organització d'espais diferenciats de joc, amb material específic i de lliure participació per els infants.
14:45h	Hàbits d'higiene, anar al lavabo, veure aigua, rentar les mans. Tornada a l'aula en ordre i calma. Traspàs d'informació rellevant al mestre/a i comiat.



LA MIGDIADA A I3

En el cas d' I3, els infants un cop han acabat l'àpat fan els hàbits d'higiene i marxen al dormitori a descansar o fer la migdiada.

En l'espai de descans tenim en compte:

- Cada infant té un llit amb el seu llençol, manteta i objecte d'aferrament en cas de necessitat.
- És un espai per fer la migdiada i/o descansar.
- Amb música relaxant s'acompanya en els infants perquè és relaxin i puguin descansar.
- Quan arriba l'hora es van despertant amb calma i sense presses per tornar a l'aula.
- S'acompanyen a l'aula i es fa traspàs d'informacions amb la mestra/ tutora de l'aula.

Pels infants que li costa o no volen dormir s'ofereix a l'aula de música, un espai de joc tranquil amb contes, peluixos i jocs de construcció de fusta.

Un cop passada l'adaptació i si observem que el grup ja gaudeix de l'espai de migdia, iniciem el projecte "Acompanyem als més petits" recollit dins del Pla de Convivència i que teniu descrit a l'apartat de protocols.

Recollida i benvinguda al grup

Comunitat de petits:

L'equip de monitors/es de la comunitat de petits i un suport fan la recollida i la benvinguda als grups a dins de l'aula. És un bon moment per fer una rotllana i passar llista abans d'anar cap al menjador. També per compartir amb la mestra/tutora del grup alguna informació rellevant dels infants o simplement per saber com han passat el matí.

Comunitat de mitjans:

L'equip de monitors/es de la comunitat de mitjans tenen la següent organització:

- L'equip de monitoratge els van a recollir a la classe o en el punt del pati acordat amb les mestres.

Quan acaba l'espai de migdia els infants pugen amb el monitor/a fins l'aula. És un bon moment per compartir amb el tutor/a si hi ha alguna informació rellevant i acomiadar-se del grup.

SEGON TORN: Els grups de 4t, 5è i 6è dinen en el segon torn, al menjador i tenen la següent distribució horària:

HORA	HÀBITS I RUTINES
12:30 h	Recollida del grup, benvinguda i temps per passar llista.
12:40 h	Joc lliure i socialització. A través del joc s'estimula el llenguatge, les relacions socials i potenciem la creativitat i la imaginació. Racones de joc: Organització d'espais diferenciats de joc, amb material específic i de lliure participació per els infants.
13.30 h	Hàbits d'higiene, anar al lavabo, veure aigua, rentar les mans. Punt de trobada per entrar al menjador.
13:45 h	Moment de l'àpat: Entrada al menjador en ordre. Utilitzar els estris adequats, utilitzar el got i la gerra, aprendre a tallar, pelar la fruita, utilitzar el tovalló. Menjar tranquil i amb bons modals. Tenir cura de l'entorn on dina. Conversar mentre es fa l'àpat. Esperar el seu torn per ser atès. Descobrir la seva sensació de gana i sacietat. Valorar i reconèixer els aliments, aprendre a diferenciar les textures i els sabors. Ajudar a desparar la taula i col·laborar en les tasques de la recollida dels espais comuns.
14:45h - 15 h	Hàbits d'higiene, anar al lavabo, veure aigua, rentar les mans. Tornada a les aules. Traspàs d'informació rellevant al mestre/a i comiat.

Recollida i benvinguda al grup

Comunitat de grans:

L'equip de monitors/es de la comunitat de grans tenen la següent organització:

- Grup de 4t i 5è: Es fa la recollida i la benvinguda als grups a dins de l'aula. És un bon moment per passar llista abans d'anar cap al menjador. També per compartir amb la mestra/tutora del grup alguna informació rellevant dels infants o simplement per saber com han passat el matí.
- Grup de 6è: S'estableix amb la coordinadora del servei i l'equip de monitors/es el punt de trobada ja que poden baixar sols. El seu punt de trobada és la taula de pícnic del pati.

Quan acaba l'espai de migdia els infants pugen amb el monitor/a fins l'aula. És un bon moment per compartir amb el tutor/a si hi ha alguna informació rellevant i acomiadar-se del grup.

Zones de pati

- **Pati de la comunitat de petits:** I4 i I5 surten al pati d'infantil. I4 van al pati de I3 que dona a l'exterior i I5 al pati interior de I4 i I5.
- **Pati de la comunitat de mitjans i grans: primària:** Al pati de primària conviuen els infants de la comunitat de mitjans i grans en la següent distribució horària:
 - De 12:30h a 13:30h, aproximadament, els infants 4t, 5è i 6è utilitzen l'espai de pati i els lavabos.
 - A partir de les 13:45h en endavant els infants de 1r, 2n i 3r, van sortint esglaonadament al pati a mesura que van acabant de dinar. Durant uns quinze minuts poden coincidir alguns grups de la comunitat de mitjans i grans.
 - A partir de les 14:45h i fins l'hora de pujar a les aules, les dues comunitats poden coincidir al pati.

7.

RACONS DE JOC I LLEURE

A l'estona de lleure oferim els racons de joc com alternativa al joc lliure i espontani. Creem espais lúdics adaptats a les instal·lacions i pactats amb l'escola, amb diferents temàtiques i activitats. La prioritat és que els infants gaudeixin del temps lliure i ho fem dinamitzant els espais de manera que puguin desenvolupar la seves necessitats i aptituds socials i de convivència.

Amb el racons de joc i lleure tenim en compte:

- Els monitors/es han de respectar l'autogestió que l'Infant faci amb el del seu temps de lleure.
- Fer partícip a l'Infant de les propostes de joc que s'ofereixen. L'Infant ha de ser lliure d'escollir si hi vol participar.
- Considerem a l'Infant com a centre del projecte i el fem participar d'una forma lliure posant al seu abast un ampli ventall de propostes.
- Els monitors/es dinamitzen i creen un context educatiu on l'Infant se senti segur física i emocionalment.

ATENCIÓ A LA DIVERSITAT:

Ho fem des d'un punt de vista ampli, ja que la diversitat pot ser funcional, alimentària, cultural, afectiva, sexual o de gènere.

D'aquesta manera, la podem tractar en cadascuna de les seves especificats, des de l'adaptació d'un menú fins a l'organització de l'espai de menjador en funció de les necessitats específiques.

Com ho fem?:

- Acceptem i valorem la diferència.
- Estem compromesos amb les necessitats dels infants.
- Som propers i sensibles.

- Afavorim la integració i inclusió social en els diferents espais del migdia: jocs i racons adaptats, menús específics i atenció amb monitors formats.
- Potenciem la igualtat d'oportunitats als nostres espais adaptant i ideant ambients i activitats on tots els alumnes puguin participar i/o executar. Organitzem les activitats per afavorir l'autonomia i la seguretat dels alumnes.
- Flexibilitzem i ens adaptem a les necessitats afavorint el treball conjunt ESCOLA- FAMILIA-EMPRESA, oferint-nos a reunions personals amb famílies i a formar part de les comissions d'atenció a la diversitat com un membre més en el cas que el centre en tingui.

La pròpia essència del projecte així com la configuració concreta dels ambients i tallers, ja està pensada de manera que puguem atendre qualsevol infant sigui quina sigui la seva necessitat.

FORMACIÓ A L'EQUIP DE MONITORS/ES:

Abans d'engegar el projecte de joc i lleure, l'equip pedagògic de F.Roca ha fet les formacions pertinents a l'equips de monitoratge perquè puguin conèixer el funcionament dels racons.

JOGUINES I MATERIALS:

A F.Roca creiem que el projecte ha de tenir una transversalitat en tots els aspectes de l'Espai de migdia i per això triem els proveïdors/es de material lúdic amb un criteri de proximitat i amb l'exigència que es facin servir materials sostenibles per l'elaboració de joguines i material.

Treballar amb aquests proveïdors ens ha permès reduir en gran mesura els plàstics a les joguines.

METODOLOGIA

El racons de joc i lleure ofereix ambients permanents i d'altres temporals distribuïts a les zones de pati o a l'interior. L'infant és el protagonista de l'acció i és lliure de decidir a quin ambient vol estar.

Al ser un espai de lliure participació podem trobar infants de diferents edats en un mateix ambient. Això enriqueix la proposta i fomenta la cooperació entre els infants.

Com ho fem?

- La primera vegada de qualsevol ambient, el monitor ha de presentar la proposta de joc amb tot el material exposat. Explicarà què hi ha, l'espai que ocupa, com s'organitza i quina serà la temporalitat. També cal explicar les normes de l'ambient de forma clara i entenedora.
- Un cop utilitzat, els infants han de participar en la tasca de recollida. Se'ls farà saber amb tres avisos el temps que els queda perquè ho tinguin en compte i puguin participar en l'endrega del material.
- Els infants poden estar en l'ambient el temps que necessitin. Són ells els que decideixen a on volen estar i quant de temps hi volen dedicar i l'adult decideix el com.
- Si algun infant fa un mal ús del material o no està seguint la normativa de l'ambient concret, se'l convidarà a buscar un altre ambient que s'adapti a la seva necessitat.
- Quan els infants ja coneguin tots els ambients també participaran en el seu muntatge.
- Cada ambient tindrà un monitor/a que serà l'encarregat/da de:
 - El muntatge, la recollida i el manteniment del material.
 - Ha de vetllar perquè l'ambient funcioni establint límits senzills i fàcils d'entendre.
 - S'encarregarà també de la gestió dels conflictes en cas de necessitat.
 - Pot participar de les activitats amb els infants sempre que la supervisió del pati sigui compartida amb els altres monitors/es.
 - La intenció dels ambients és oferir el material i facilitar la continuïtat del joc.
 - Fer una observació acurada de l'ambient i el joc que esdevé en aquell espai. Els infants ens donen molts detalls per poder fer una avaluació i oferir propostes de millora.
 - Fer propostes de tallers puntuals que es poden oferir al llarg del curs.

RACONS

A continuació us detallem els racons que es posaran en funcionament a finals d'octubre, inicis de novembre. L'escola ja té uns espais de pati pensats perquè els infants gaudeixin del joc, per tant, la nostra proposta és enriquir aquests espais de material i oferir les mateixes propostes joc. Volem que el joc tingui el mateix criteri a l'estona lectiva i a l'espai de migdia. Per fer-ho hem de conscienciar a l'equip de monitors/es de la cura i l'endrega del material perquè aquesta proposta funcioni.

Els racons han sigut proposats per l'equip pedagògic, consensuats amb la coordinadora del servei i la direcció de l'escola:

PATI D'INFANTS D'14 I 15:

Zona pati de la comunitat de petits

- Racó de cuineta
- Racó d'animals
- Racó de sorral
- Racó de contes

PATI DE PRIMÀRIA:

- Racó dels Jocs esportius
- Racó de circ
- Racó de l'espai creatiu
- Racó de disfresses
- Racó musical

Zona gimnàs,"ESPAI TRANQUIL"

- Racó de lectura
- Racó de jocs de construcció
- Racó jocs de fusta
- Racó de jocs de taula
- Racó de jocs gegants

8. PROJECTES

Durant tot el curs realitzem alguns projectes per fer partícips als alumnes i a les famílies en el nostre espai de migdia. A continuació us detallem tots els projectes que duem a terme:

SOBRETAULA AL MENJADOR

Coneixem la sobretaula com l'estona de conversa que fem després de l'àpat. És un costum molt nostre, molt mediterrani, arrelat a la nostra terra i que volem seguir mantenint i transmetent a les properes generacions. Podríem dir que la base de les relacions es construeix al voltant del menjar, d'una taula i d'una conversa.

Al voltant de la taula eduquem hàbits de vida com l'ordre, la convivència, el respecte, el valor de l'escolta i la conversa... L'espai de migdia ens ofereix la meravellosa possibilitat de poder seure amb els infants i gaudir plegats de l'àpat mentre conversem en un ambient distès de coses que passen o no passen, però que són importants per a ells/es.

Per posar-ho en funcionament s'escull un grup d'infants en representació del grup/classe i com a adults hi participa la coordinadora del servei, la responsable pedagògica, la cuinera i la cap de cuina. Parlin del que parlin, a taula... Tothom hi és convidat!



CAIGUDA DE DENTS

El projecte de la caiguda de la dent està destinat als infants de fins a 2n de primària. Tracte d'un Certificat de caiguda de dent, com a record, on explicarà l'anècdota de quin dia tant especial li va caure la dent, a on i, com l'ha caigut. Aquest document va acompanyat amb la seva dent a dins d'un sobre.

The form is titled 'CERTIFICAT DE CAIGUDA DE DENT' and features a large tooth illustration on the left. It includes a header with the 'ROCADINO' logo and a colorful hand icon. The main content area has a dotted line for 'de...', a large box for 'Anècdota', a dotted line for 'Data...', and two signature lines labeled 'signatura nen/a' and 'signatura monitor'.

XEF PER UN DIA

El projecte del Xef del dia està destinat a infants d'Educació Infantil I-3. Cada dia un infant amb la vestimenta de Xef, participa conjuntament amb l'equip de monitors/es a fer alguna tasca, per exemple: recollir algun got o repartir contes. Aquell dia l'infant és el protagonista i amb el seu monitor/a visiten la cuina del centre i la cap de cuina li explica el seu funcionament.

Aquell dia es fa una fotografia al nen/a i quan tots els infants han estat xef un dia se l'emporten per tenir un record d'aquell dia. El mateix dia, l'infant s'emporta una carta explicant a la família el que ha fet aquell dia.

XEF PER UN DIA



Benvolguda família

Es comença una iniciativa en l'estona de migdia per promoure l'espai de menjador, fent participis als infants a l'hora de dinar, i així potenciar els hàbits d'una manera més lúdica, engrescant-los a ser els protagonistes de l'activitat.

Us informem que avui en/na..... ha estat anomenat "Xef de! dia"!

Ha realitzat, conjuntament amb els monitors, tasques adequades a la seva edat, durant l'espai de menjador (recollir gots, repartir contes etc). Per això ha portat un barret i una bata característiques d'un xef.

Quan el xef del dia acaba el servei, els companys li ofereixen un fort aplaudiment per agrair la seva col·laboració. Aquesta tasca tant motivadora permet als infants gaudir d'aquesta estona aprenent els hàbits de manera divertida.

Així doncs, us proposem que aprofiteu el barret per continuar la iniciativa des de les vostres cases. Es per això que us agrairiem, per qüestió d'higiene, que el vostre fill tornés el barret net el proper diàluns.

Esperem que aquesta iniciativa us agradi

Monitors i monitoras de Rocadino, Serveis Educatius



CUINES DEL MÓN

Des del curs 2015-2016 duem a terme el projecte “cuines del món. L'objectiu principal d'aquest projecte és conèixer les cultures i tradicions d'altres indrets del món. Els infants de cycle superior són els encarregats de triar quin és el país que volen conèixer. L'equip de cuina és l'encarregat d'elaborar un menú equilibrat amb plats típics d'aquell país i l'equip de monitoratge s'encarrega de buscar jocs tradicionals, tallers, danses etc... Tots plegats gaudim d'una jornada diferent i molt enriquidora culturalment.

Alguns dels plats que coneixem s'incorporen al menú diari del menjador.

Aquest projecte es fa dos o tres cops durant el curs. Al Corbella ja em fet el dia de Síria, Itàlia, Mèxic i Grècia entre d'altres.

rocadino
sans & alegres



10 d'abril del 2024

La cuina marroquina és molt senzilla de realitzar, tal com correspon a les cuines populars. És una cuina familiar. El seu tret principal és combinar l'ús del dolç i el salat, característica que l'apropa a les cuines d'extrem orient. Avui dia, alguns plats marroquins tenen reminiscències de la cuina sefardita. Les espècies tenen, també, un paper predominant, fins esdevenir una nota característiques de la cuina d'aquesta zona del món.

Estudis gastronòmics de la cuina del Marroc concentren els aliments bàsics en quatre plats:

- Cuscús (elaborat amb semolina) que participa en molts plats marroquins.
- Bastella, feta amb fulles de brick (pasta de full) i farcits ben variats. La més tradicional és la que es fa a base de pollastre, ametlles torrades i ou batut, tot disposat en capes separades i perfumades amb canyella.
- Mechui de xai, preparació que consisteix en coure la carn a la brasa, molt lentament, durant hores, fins a quedar pràcticament confitada.
- Djejj mchamel preparat amb carn de pollastre, llimones adobades i olives.

En els mercats del Marroc es pot trobar tot allò que després delectarà els nostres paladars: espècies, flors, escorces, arrels, fruits secs, productes variats i intenses olors. Les aigües perfumades són aromatitzants dels menjars i amanides tradicionals. En general es perfuma amb petalls de rosa, flor de taronger (l'aigüanet és una destil·lació obtinguda a partir de flors de taronger fresques i d'altres cítrics) o lavanda; sempre disponibles i llestos per ser combinats amb flams, coques, galetes i púdings. És molt habitual que aquestes postres portin fruites, espècies i rom.

Proposta de menú

Cuscús amb verdures

Tajine de vedella

Postres dolces Mahalabia



CUINES DEL MÓN
Cuina marroquina

ROCA since 1966

C/Bruc, 21. Pobl. Sa - 08000 Barcelona
Tèl. +34 936 741 122 - roca@roca.cat
www.roca.cat

VOLUNTARIS ROCADINO

El projecte “voluntaris rocadino” va sorgir d'una idea que van tenir els alumnes durant un sobretaula. La idea inicial dels alumnes era que els alumnes de cycle superior poguessin entrar a ajudar els més petits a l'hora de dinar.

És un projecte que ha estat comentat amb les famílies, la direcció del centre i amb l'empresa.

Cada dia, dos alumnes de cycle superior que s'ofereixen voluntaris entren a ajudar als més petits. Prèviament un monitor els dona indicacions de quines seran les seves tasques i els fan prendre les mateixes mesures

higièniques que els monitors (s'ha de posar bata, el barret, rentar mants, treure arracades, braçalets etc.). Els més grans els ajuden a escurar els plats, els posen aigua, animen a menjar el que menys agrada etc.

Aquesta experiència permet oferir als “voluntaris rocadino” la possibilitat de conèixer i prendre consciència de les tasques i responsabilitats dels monitors. A més a més, el contacte amb els més petits els proporciona una possibilitat de creixement personal a part de servir d'exemple i referent per als petits.

RESIDU I ENVAS ZERO DE IOGURT

Aquest projecte sorgeix a partir de que ens trobàvem que molts dels infants no s'acabaven tota la quantitat que venia en l'envàs i s'havia de llençar a l'orgànica. El dia que hi havia iogurt es llençaven unes 330 unitats d'envasos els quals anaven al plàstic o a la resta segons l'envàs. Primerament eren de plàstic, després ens van fer un envàs de cartró, però al quedar moltes restes de iogurt a dins tampoc podia anar al cartró i per tant no es podia reciclar i reduir de cap manera.

Després de moltes reunions amb proveïdors, empreses, etc. des de F.Roca amb la col·laboració de “Cambelson”, el productor del nostre iogurt actual i juntament amb la nostra assessoria de seguretat alimentària, el iogurt ara ens arriba amb uns envasos retornables. Són envasos d'acer inoxidable retornables reutilitzables i, en el cas del nostre centre de l'Escola Germans Corbella, són o les cuineres o les monitores les encarregades de posar a demanda en un got (també reutilitzable) la quantitat de iogurt que cada infant considera que es menjarà. Un cop acabat el servei, aquest envasos són netejats pel personal de cuina i retornats per poder ser utilitzats de cara a la propera setmana.

CONVIVÈNCIA A L'ESPAI DE MIGDIA

El projecte de convivència a l'espai de migdia consisteix en obrir les portes del menjador a les famílies per així poder compartir el temps de migdia amb elles i que puguin tastar els menús que oferim de cuina tradicional catalana amb aliments de temporada, ecològiques i de proximitat i també puguin observar l'equip de monitores que acompanyen als infants amb un tarannà respectuós, on les necessitats dels infants són el centre de les nostres decisions.

S'establirà un calendari mensual a partir del 6 de febrer fins al maig amb les visites quinzenals de 4 famílies per dia. Les famílies interessades faran la reserva contactant amb la Coordinadora on es planificaran que siguin de diferents nivells i torns de menjador: 1r torn menjador: I5, 1r,2n i 3r. 1r torn aules: I3 i I4. 2n torn menjador: 4rt, 5è i 6è.

Les famílies hauran de fer la reserva com a mínim una setmana abans i hauran de portar signat una carta de compromís com a mínim 2 dies abans, si no, no podran participar. El preu del menú és de 4,90 euros i es pagarà amb el rebut mensual del seu fill o mitjançant transferència bancària en el cas dels alumnes que no tinguin inscripció.

L'AIGUA ÉS VIDA

Aquest projecte pretén crear consciència de l'aigua que es llença després de l'àpat i quina utilitat li podem donar per no malbaratar-la.

Cada torn de menjador anirà recollint l'aigua que va sobrant dels gots i al finalitzar l'àpat, s'aniran depositant en les galledes amb mesurador que hi han ubicades en cada desbrossament. Un cop acabat el torn, els/les encarregades mesuraran els litres d'aigua que s'han recollit i ho anotaran en el full de registre mensual. Finalment es porten les galledes a cada un dels punts de reg del pati. Cada torn s'encarrega de regar una zona, el primer torn del menjador l'hort del pati gran, el primer torn de les aules l'hort del pati de I3 i el segon torn del menjador, el turonet.

A final de mes es fa la suma de tots els litres per valorar quina quantitat d'aigua s'ha recuperat i ha servit per donar vida a l'hort.



9. ASPECTES PEDAGÒGICS DE L'ESPAI MIGDIA

El tarannà de l'equip de monitors/es ha de ser respectuós i ha de tenir en compte les necessitats dels propis infants. Cal treballar per una educació integral, tenint en compte les cinc dimensions de la persona: personal, interpersonal, social, ambiental i transcendental.

El nostre acompanyament envers als infants és vital per crear espais inclusius, fent-los sentir que pertanyen al grup i ajudant-los a:

- **Aprendre a conèixer.** Garantir la curiositat i l'interès per aprendre i també les eines i l'actitud necessàries per poder aprofitar les possibilitats d'aprendre que tindran en el decurs de la seva vida.
- **Aprendre a fer.** Que els infants d'avui, puguin adquirir unes competències que els capacitin per treballar en equip i fer front a gran nombre de situacions, sortint enfortits de cada experiència.
- **Aprendre a viure junts.** Desenvolupar en ells competències socials, per saber realitzar projectes en comú, resoldre de forma adientels conflictes, amb actituds de comprensió, tolerància i respectant sempre els valors de pluralisme i pau.
- **Aprendre a ser.** Perquè a partir de la consolidació i millora de tots els àmbits de la pròpia personalitat, sàpiguen actuar amb autonomia, responsabilitat personal i criteri propi.

Creem espais que convidin a quedar-s'hi i cuidem els petits detalls cercant l'ambient més proper i acollidor, com si estiguessin a casa. Un espai flexible on es respectin els ritmes i els processos individuals, ja sigui a l'estona de l'àpat, de joc o de descans.

Oferim un equip de monitors/es que motiva i desperta la curiositat de l'infant per tastar nous aliments, sense forçar, oprimir o castigar, per obtenir un espai sa i saludable per tota la comunitat.

Durant tot el dia, és important quin rol pren l'adult i com es posiciona davant del joc quotidià de l'infant. Per fer un bon acompanyament, s'ha de tenir en compte:

- Presència. Ha d'estar present en qualsevol moment.
- Observador. Cal ser flexible i tolerant respecte l'acció de l'infant. Això no s'ha de confondre amb la manca de límits.
- Convidar l'infant a participar en els espais preparats, cal tenir una actitud facilitadora i medidora, però mai sent protagonista de l'acció.
- Estar disponible, obert al diàleg com a eina de resolució de conflictes i gestió d'emocions.
- Respectar els ritmes individuals dels infants, donar temps prou amplis per les respostes infantils.
- Respectar els moments d'introspecció dels infants, el joc menys actiu d'aquells infants que no participen, que juguen sols i només observen com a eina del seu propi aprenentatge.

OBJECTIUS PEDAGÒGICS

- Crear un ambient familiar i acollidor en el qual els nens/es gaudeixin de l'espai de migdia compartint els temps i les activitats amb els companys/es.
- Fomentar la inclusió, la solidaritat, la igualtat, la cooperació i la relació dels nens/es, i el respecte per les persones i per l'entorn natural i proper.
- Respectar els ritmes individuals i la diversitat.
- Fomentar la connexió entre l'educació formal i la informal per tal de complementar-se.
- Donar importància als processos d'aprenentatge i no als resultats obtinguts.
- Realitzar activitats i propostes que fan protagonistes a nens/es a través de jocs i tallers.
- Expressar els propis sentiments, interessos, i punts de vista mostrant una

actitud de respecte, ajuda i col·laboració envers els altres per poder establir unes relacions socials òptimes.

- Fomentar hàbits alimentaris, d'higiene i socials que permetin un bon desenvolupament integral de l'Infant.
- Fomentar l'alimentació saludable, amb productes de proximitat, de temporada i ecològics.
- Vetllar pel gaudi i benestar dels infants.

OBJECTIUS EDUCATIUS A L'ESTONA DE L'ÀPAT:

- Aconseguir que l'alimentació sigui un mitjà pel coneixement del medi que envolta l'infant.
- Aconseguir que sigui una activitat socialitzant (és una ocasió perquè els infants es comuniquin, relacionin i vinculin al voltant de la taula).
- Adquirir uns costums d'alimentació correctes.
- Fomentar un ambient tranquil i un clima adequat al menjador (so ambient baix, ordre, ritme pausat...)
- Assolir una adaptació progressiva a la introducció de nous aliments.
- Satisfer les necessitats de menjar mostrant un nivell d'autonomia ajustat a les seves possibilitats reals, demanant ajuda quan calqui.
- Descobrir i reconèixer noves sensacions.
- Apropar els aliments ecològics, de proximitat i temporada als menjadors escolars.
- Donar a conèixer els aliments ecològics per promoure una vida més saludable.
- Donar resposta a les dietes especials per a al·lèrgies i intoleràncies i per raons culturals i religioses.

10. COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

COMUNICACIÓ PRESENCIAL I PROPERA

Ens agrada estar en contacte amb les famílies i aprofitem qualsevol ocasió per ser-hi presents.

Quan les famílies hagin d'informar d'algun tema del seu fill/a, ho farà a la coordinadora del servei segons l'horari establert. Per urgències la coordinadora tindrà el telèfon obert durant tot el matí per poder-les resoldre.

REUNIONS INDIVIDUALS

Per aquelles famílies que necessitin parlar de qualsevol consulta, angoixa, dubte o aclariment, F.Roca ofereix vies de comunicació alternatives a les establertes, oferint reunions individuals amb aquelles famílies que ho necessitin. Quan hi ha una demanda, tant per part de el monitor/a o com de la família, la coordinadora del servei ha de facilitar l'espai i l'hora de trobada, sigui dins o fora de l'horari del servei de migdia. En aquestes trobades, si cal, el monitor/a de referència haurà de ser-hi present. En cas de no necessitar a el monitor/a, la coordinadora, amb el suport d'algun membre de l'equip directiu de F.Roca, donarà resposta a les demandes o peticions de les famílies.

COMUNICACIÓ EN PAPER

Un dels pilars del projecte de F.Roca és la sostenibilitat i la cura pel medi ambient, per tant, intentem que les comunicacions en paper siguin justes i necessàries. Només aquells documents que s'han d'emplenar i retornar, o informacions importants i a llarg termini s'imprimeixen.

- Autoritzacions.
- Informe diari d'I3.
- Comunicació famílies

COMUNICACIÓ AMB EL MONITOR/A DE L'INFANT

Sabem que la comunicació amb el monitor/a de referència de l'Infant, no és gaire fàcil, ja que els horaris del servei no faciliten el contacte directe amb les famílies.

Per cuidar aquesta comunicació fem els informes escrits, que ens ajuden a fer arribar a les famílies l'adquisició dels hàbits i les rutines establerts a l'espai de migdia.

Aquests informes estan formulats a partir d'un llistat d'objectius, marcats per l'equip pedagògic i revisats anualment per la coordinadora i l'equip de monitors/es, que s'han d'assolir en un temps prudent i sempre tenint en compte l'etapa evolutiva i la individualitat de cada infant. Tot i que tinguem una fita, per a nosaltres no és tan important el què, sinó el com hi arriben.

La tasca de l'equip de monitors/es ha de ser constant al llarg del curs, ja que ha de tenir una observació directa de cada infant per a poder valorar-ne l'evolució i l'assoliment dels objectius i ser capaç de buidar-ho a l'informe personal de cada infant.

Aquests informes s'entreguen el primer trimestre abans de les vacances de Nadal i abans de les vacances d'estiu al acabar el curs.

El model d'informe que utilitzem ha sigut creat per l'equip pedagògic de F.Roca, té la supervisió de la coordinadora del servei i el vistiplau de la direcció del centre.

Els informes es fan arribar a les famílies per correu electrònic.

COMUNICACIÓ AMB ELS INFANTS D' I3

Per els infants més petits de I3, oferim una comunicació diària entre l'acompanyant de migdia i la família mitjançant l'informe diari.



Nom de l'alumne/a: _____

Monitor/a: _____ Data: _____

DIARI I-3 (MENJADOR)						
M'HA AGRADAT L'ÀPAT	1R PLAT	2N PLAT	POSTRE	TEMPS DE MIGDIADA	SI	NO
Tot: (ració adequada)				He dormit		
Poc: (ho he tastat)				M'he relaxat		
Res: (no ho he tastat)				No tenia ganes		
Molt: (he repetit)				He anat al lavabo		
Observacions del monitor/a:						

www.froca.cat

COMUNICACIÓ PER ESCRIT A LES FAMÍLIES

Per aquelles informacions addicionals i que no tinguin especial rellevància utilitzem un model de comunicat per escrit.

El monitor/a de referència de l'infant, ha de redactar els fets i ha de passar per la validació de la coordinadora. Ha de ser una eina per comunicar a la família fets personals (s'ha mullat, s'ha fet una petita ferida, puntualment avui no ha dinat...). La informació ha de ser clara i entenedora, i no ha de crear confusions a la família.

Si el monitor/a de migdia i la coordinadora creuen que pot generar confusió, o que la informació requereix alguna explicació, es farà un truc a les famílies per explicar-ho directament.

En cas d'una comunicació més greu la coordinadora farà un truc per informar de l'incident i en cas de no localitzar a la família, escriurà un correu electrònic per deixar constància del fet, sense donar detalls i se'ls demanarà que contactin amb la coordinadora per acabar d'aclarir-ho.

COMUNICACIÓ PER CORREU ELECTRÒNIC

Al llarg del curs, les famílies rebran les següents informacions, per part de F.Roca, per correu electrònic:

- Avís d'enviament del rebut/mensualitat, per facilitar la previsió de pagament per a cadascuna de les famílies.
- Notificacions que requereixin d'una immediatesa.
- Informació de properes reunions.
- Informes trimestrals.

COMUNICACIÓ A TRAVÉS DE LA PÀGINA WEB

Tenim la pàgina web activa i actualitzada amb les informacions més rellevants del dia a dia. Considerem que és una eina imprescindible de comunicació.

Està dissenyada per poder accedir fàcilment a totes les informacions que les famílies necessitin. A l'apartat Famílies poden fer les següents gestions:

TIQUET: Per procedir a la compra d'un tiquet esporàdic o per afegir un dia a la modalitat que han escollit inferior a 5 a través d'una transacció on-line de pagament on-line.

INSCRIPCIONS: Per fer la inscripció al servei de migdia. Amb un formulari ràpid de fer. També es poden fer les **modificacions**, facilitant a les famílies per que puguin adaptar la inscripció inicial si les necessitats han canviat.

ABSÈNCIES: Comunicar l'absència de l'infant sense necessitat d'enviar un correu electrònic.

MENÚS: Tenir accés directe al menú mensual.

NORMATIVES: Per consultar la normativa de l'espai de migdia.

DOCUMENTACIÓ D'INTERÈS: Informació que tingui especial interès per compartir amb les famílies.

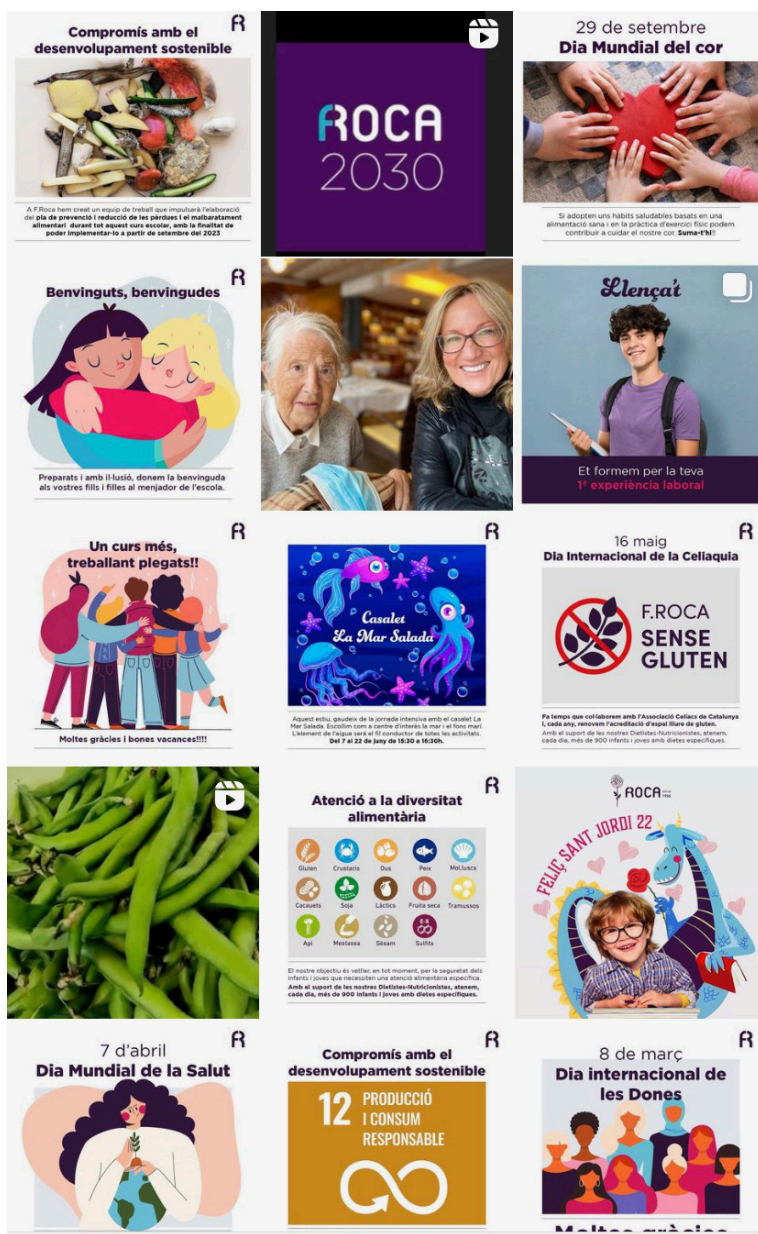
Podeu consultar-la en el següent enllaç;

<https://froca.cat>

COMUNICACIÓ A LES XARXES SOCIALS

Utilitzem les xarxes socials com una oportunitat més per a comunicar-nos amb les famílies. Ens agrada explicar què fem i com ho fem. La imatge ens ofereix la possibilitat de fer petites les distàncies i mostrar a les famílies allò que sovint no poden veure. Entenem que les publicacions han de ser coherents, lúdiques, informatives i culturals.

Ens podeu buscar com a: F.Roca Menjadors escolars, a: Instagram i LinkedIn.



11.

PROTOCOLS

PROJECTE DE CONVIVÈNCIA

CONVIVÈNCIA

Durant tot el curs es treballa amb la direcció de l'escola per a establir un marc de convivència on s'estableixin els criteris a seguir en la resolució de conflictes amb els infants de forma conjunt aula/servei de migdia.

COMUNICACIÓ ENTRE L'EQUIP D'ACOMPANYANTS I L'EQUIP DOCENT

S'estableix en consens amb la direcció de l'escola un protocol de comunicació a la recollida i tornada a l'aula dels infants a l'inici i final del servei de migdia. El monitor/a quan arriba per a recollir els infants, intercanvia informació amb el/la mestre/a de qualsevol fet rellevant que afecti als infants (conflictes conductuals, malalties, estats d'ànim, celebracions, etc.). De la mateixa forma, el monitor/a intercanviarà aquesta informació a la tornada a l'aula amb el/la mestre/a corresponent per a que en pugui fer una gestió adequada a la classe. Sovint els conflictes per problemes conductuals dels infants, no apareixen i es tanquen a l'espai de migdia, sinó que es traslladen en tot l'horari escolar i és, per tant, molt important treballar conjuntament la resolució d'aquests.

ACTUACIONS I RESOLUCIONS DAVANT D'UN CONFLICTE

Davant d'un conflicte el responsable de mediar i acompanyar en la resolució serà el monitor/a de l'espai de migdia que ho detecti o estigui més a prop. Després ho comunicarà sempre a el monitor/a referent del grup i decidiran qui ajuda a fer la mediació. Cal tenir en compte l'edat dels infants implicats en el conflicte per determinar si necessiten de la intervenció de l'adult o amb la seva presència i acompanyament ho poden arribar a fer sols. Ho farem mitjançant la comunicació no violenta.

La resolució del conflicte variarà en funció del fet i de la mediació. Per tenir un marc de referència, cal tenir present el tipus de faltes i com les considerem:

QUE PODEM CONSIDERAR COM CONFLICTES LLEUS?

Els conflictes lleus són un conjunt de conductes contràries a les normes de convivència de l'espai de migdia. Es tracta, majoritàriament, de conductes disruptives durant l'estona de l'àpat i el joc i situacions de conflicte interpersonal.

Els conflictes lleus són font de malestar i dificulten, sobretot els moments de transició de l'espai de migdia. Són conductes a les quals cal dedicar molt de temps i d'esforç i que tenen efectes negatius sobre el clima relacional.

Cal educar en la gestió positiva dels conflictes amb l'objectiu principal de acompanyar els infants en l'aprenentatge d'estratègies i habilitats necessàries per conviure plegats entenent el conflicte com una oportunitat per construir i transformar allò que ens fa enfadar. És molt important treballar la gestió de les emocions i eliminar el elements violents.

QUE PODEM CONSIDERAR COM CONFLICTES GREUS?

Conflictes greus:

- Faltar el respecte a qualsevol adult.
- Danys al material tant de l'escola com del pati.
- Danys causats a les pertinences dels companys/es. Hem de ser respectuosos.

Conflictes molt greus:

- L'assetjament físic o moral als companys, qualsevol que sigui el mòbil o la intenció.
- L'ús de la violència, les agressions, les ofenses greus i els actes que atemptin greument contra la intimitat o els bons costums socials contra els companys o altres membres de la comunitat educativa.
- La discriminació, les vexacions o les humiliacions a qualsevol membre de la comunitat educativa, ja siguin per raó de naixença, raça, sexe, religió, orientació sexual, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social.
- L'enregistrament, publicitat o difusió, a través de qualsevol mitjà o suport, d'agressions o humiliacions comeses.
- Els danys greus causats intencionadament o per ús indegut en les instal·lacions, materials i documents del centre o en les pertinences d'altres membres de la comunitat educativa.
- La suplantació de personalitat i la falsificació o sostracció de documents acadèmics.

COM ES TREBALLEN ELS CONFLICTES AMB LES FAMÍLIES I LA DIRECCIÓ DE L'ESCOLA

Els conflictes són particulars de cada infant i, per tant, requereixen sovint de solucions i conseqüències particulars. En base al criteri de la coordinadora i el monitor/a i en consens amb la direcció, s'informarà de la situació a les famílies per a que es treballi conjuntament en la solució i les conseqüències.

En general, però es segueix el següent protocol:

1. Quan un infant genera un conflicte per primer cop, el monitor/a utilitza la mediació entre les parts implicades per obtenir-ne la informació i entre tots trobar una solució, restaurar i treballar en la prevenció. Si el monitor/a considera rellevant la informació la farà saber al tutor/a abans de finalitzar el servei.
2. Quan un infant és reincident en generar un conflicte hem d'observar i analitzar per a què ho ha fet. L'acompanyant parlarà amb l'Infant i els infants implicats, per tenir la informació que compartirà amb la coordinadora del servei. Si ho consideren necessari la mateixa coordinadora farà la mediació amb els alumnes implicats per restaurar i reparar els fets i arribar a un acord comú. La coordinadora farà saber

a l'Infant que parlarà amb la família per fer-los coneixedors dels fets i poder treballar-ho conjuntament.

3. S'avisarà a la família per nota escrita i/o trucada telefònica i/o correu electrònic per a que en sigui conscient de la situació. Per als infants més grans, inclús s'intenta que la nota l'escrigui o la signi el mateix infant per a que en pregui consciència de la seva situació. Depenent de la gravetat dels fets, a criteri de la coordinadora del servei i la direcció pedagògica de F.ROCA, s'informarà a la direcció de l'escola dels fets.
4. Si el conflicte persisteix, es buscarà un espai de trobada amb les famílies amb o sense la participació de la direcció de l'escola (o del tutor d'aula) si aquesta ho considera oportú. Aquesta trobada ha de servir per teixir conjuntament un pla de resolució del conflicte.
5. Un cop feta la trobada amb les famílies, se'n farà un seguiment conjunt amb les famílies fins que es consideri el conflicte resolt.

PROTOCOL PER INFANTS EN CAS DE MALALTIA

Quan un nen/a no es troba bé de salut a l'espai de migdia hem de ser sensibles amb la nostra actitud perquè l'infant se senti acollit i protegit.

- Li preguntarem quins símptomes té i sempre li prendrem la temperatura amb el termòmetre que hi ha a la farmaciola, ubicada al menjador de l'escola. Si creiem convenient podem oferir un espai tranquil perquè l'infant descansi.
- Si no té febre esperarem una estona i valorarem l'evolució dels símptomes. Si persisteixen informarem de l'estat a la coordinadora i avisarem a la família per comunicar l'estat en el que es troba el seu fill/a.
- El monitor/a informarà a la coordinadora de l'estat de l'infant, entre ells decidiran qui dóna avís a la família. En cas de ser el monitor/a s'avisarà a la resta de l'equip perquè es facin responsables del seu grup.
- Si la família recull al seu fill/a en la franja horària del menjador, el monitor/a del grup ha de ser la responsable d'atendre a la família i d'explicar com ha passat el dia. Abans de marxar signarà en el registre de sortida, que trobareu a la lleixa del menjador, aportant el seu número de DNI i la seva signatura. Posteriorment, es comunicarà a la mestra i, en funció de la gravetat, també a la direcció.
- Si no podem parlar directament amb la família, farem el traspàs d'informació a la mestra de l'estat del nen/a perquè ho comuniqui a la família. Com a via de comunicació directa, deixarem una nota (full de comentaris de F.Roca) explicant com ha passat el migdia i el telèfon de contacte de la coordinadora per resoldre qualsevol dubte que tingui la família.

És **imprescindible** fer el **traspàs d'informació a la mestre**, sigui una ferida/malaltia lleu o greu i, en funció de la gravetat a la direcció de l'escola.

PROTOCOL D'ACTUACIÓ EN CAS D'ACCIDENT O TRASLLAT

En cas d'accident greu o si es dubta (cop fort, trau, pèrdua de coneixement...), la coordinadora assignarà un monitor/a que farà costat a l'accidentat mentre ella truca al 112 per seguir les indicacions del professional, ells seran els que valoraran si cal activar l'emergència (l'ambulància), paral·lelament s'avisarà a la família.

En els casos més aparatosos millor avisar la família quan ja hagi arribat l'ambulància (que els hi direm que els hem estat localitzant mentre l'ambulància ja es dirigia cap al centre).

En cas d'accident lleu, fer la cura necessària i avisar la família, si cal.

En tots els casos cal emplenar el formulari d'accidents i donar còpia a la direcció, també avisar la mestra/e.

PROTOCOL DE REGISTRE D'ACCIDENTS/INCIDENTS

Per tenir un registre de tots els accidents/incidents que han passat durant l'espai de migdia, hem creat un formulari per registrar-los.

- **Registre en cas d'accident:** Serà convenient omplir-lo en cas de caiguda i cop fort i, també, quan hi hagi ferida. Si ha calgut el trasllat a l'hospital o al CAP també l'omplirem. Un cop degudament complimentat en farem dues còpies. Una serà per la família i l'altre per la direcció de l'escola per tenir-ne un registre. Això també ens ajudarà a reflexionar i a qüestionar en quines zones es produeixen més accidents i quines zones o espais són més perillosos.
- **Registre en cas d'incident:** En cas de agressions físiques o verbals entre companys serà el monitor/a qui haurà de fer el registre i comunicar-ho a la coordinadora perquè n'estigui al corrent. Aquest registre és d'ús intern i ajudarà a la gestió dels conflictes. La coordinadora decidirà quina via de comunicació utilitza per fer-ho saber a les famílies, depenent de la gravetat del fet.

PROTOCOL DE DIETES AMB AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

DIETES ESPECIALS

Protocol:

El protocol de dietes amb al·lèrgies i intoleràncies estableix un conjunt d'accions que impliquen a tots els agents que intervenen en la confecció, elaboració i distribució d'aquell menú. L'ordre cronològic d'aquestes accions és el següent:

1. Al rebre la inscripció amb la petició d'una dieta especial, el departament de Dietètica i nutrició fa el primer contacte amb la família per telèfon.
2. Anàlisi i diagnòstic. Caldrà aportar certificat mèdic oficial.
3. Disseny del menú adequat per la seva dieta consensuat amb la família.
4. El departament de Dietètica i Nutrició envia el menú final a la cuinera per la seva correcta confecció i elaboració. També es fa arribar a la coordinadora del servei perquè n'estigui al corrent mitjançant correu electrònic amb tots els menús; basal, vegetarià, no carn i totes aquelles dietes especials.

roca
sans & alegres

C!
CUINA CATALANA

Al·lèrgia als FRUITS SECS i SENSE CARN

OCTUBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
<p>Salut amb fruites i verdures</p> <p>L'Assemblea General de les Nacions Unides va designar l'any 2021 com l'Any Internacional de les Fruïtes i Verdures (AIFY). L'AIFY 2021 està essent una gran oportunitat per sensibilitzar sobre la importància de les fruites i verdures per a la nutrició humana, la seguretat alimentària i la salut.</p> <p>Us volem recordar que la guia alimentària Petits canvis per menjar millor (Departament de Salut, 2018) situa les hortalisses en la categoria dels aliments que cal augmentar i palenciar. L'OMS, per la seva banda, recomana prendre, com a mínim, al voltant de dues racions d'hortalisses al dia, a fi de cobrir les necessitats funcionals i de benestar.</p> <p>Gaudim de les fruites i verdures de temporada que ens proporciona l'octubre! Tenim taronges, clemetines, pomes, peres, figues, raim, cebes, porros, mongetes verdes, bledes, enciams, pastanagues, remolatxa, pebrots, apís, col, carbasses, moniatos i encara trobem als horts, tomàquets i albergínies.</p> <p>Salut i bon profit!</p>					<p>1 Amanida variada, vinagreta de taronja (sense pipes)</p> <p>Fideus amb verdures i sèpia</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>4 Crema de carbassa, porro i moniato</p> <p>Truita francesa amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>5 Trinxat de col i patata amb oli d'all</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>6 Macarrons amb oli, allfàbrega i formatge</p> <p>Peix S/M a l'andalusa amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>7 Llenties estofades</p> <p>Ous durs farcits, tonyina i maionesa casolana i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8 Arròs amb oli d'herbes</p> <p>Falafels (s/al·lèrg.) a la jardineria i amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	FESTA			<p>13 Arròs integral amb api, porro i pastanaga</p> <p>Bacallà a la planxa, enciam, poma i vinagreta de llimona</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14 Coliflor i bròquil saltat amb oli d'all</p> <p>Hamburguesa de cigrons (s/al·lèrg.) i patates fregides</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15 Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Truita patata i ceba amb pa (s/al·lèrg.) amb tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>18 Verdura tricolor (mongeta, patata i pastanaga)</p> <p>Llenties estofades amb arròs integral i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19 Arròs integral saltat amb bolets</p> <p>Truita de carbassó i patata amb amanida variada</p> <p>logurt d'ovella</p>	<p>20 Crema de porro i nap amb cruixent de cigrons</p> <p>Pizza (s/al·lèrg.) de verdures amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21 Espaguetis amb salsa napolitana i formatge</p> <p>Bacallà al forn amb col i pastanaga (s/pipes)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22 Sopa de galets (brou vegetal)</p> <p>Hamburguesa vegetal (s/al·lèrg.) amb s. verdures i patata</p> <p>Fruita de temporada</p>	
	<p>25 Espirals amb oli i allfàbrega</p> <p>Lluç al forn amb amanida del temps</p> <p>logurt ecològic</p>	<p>26 Trinxat de bleda i patata amb oli d'all</p> <p>Cigrons estofats amb toc de comí</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>27 Crema de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>28 Pasta (s/al·lèrg.) amb salsa de verdures</p> <p>Peix arrebossat amb amanida del temps</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29 Amanida d'hortalisses i llegum</p> <p>Truita a la francesa amb saltat de bolets</p> <p>Fruita i panellets (s/al·lèrg.)</p>	
	<p>ROCA since 1966 www.roca.cat</p>					<p>Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat, i a més a més, oferim producte ecològic. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra per cuinar, fregir i amanir, i sal iodada en l'elaboració dels aliments. Els arrebossats són fets a partir de producte fresc. També oferim pa integral. La varietat de verdures dels nostres menús ve determinada per la temporada i la disponibilitat dels productors locals.</p>

5. El menú especifica clarament els aliments que no pot menjar l'infant. Aquest menú ocupa un espai a la cuina (porta que connecta la cuina i el menjador) destinat a penjar les al·lèrgies i intoleràncies de fàcil accés de consulta per l'equip de cuina i l'equip de monitors/es en cas de dubte.
6. A diari, aquest menú especial tindrà el mateix seguiment:
 - El menú especial de l'infant passarà a formar part a l'espai de cuina de menús especials i sortirà identificat amb el nom de l'infant i amb uns estris diferents.
 - Les dietes especials sempre es serveixen primer. Un cop repartides, es comença a servir a la resta d'infants.
 - Els estris de les dietes especials son diferents a la resta per ajudar a l'equip d'acompanyants a diferenciar-los en el moment de fer les repeticions.
 - La dieta especial apareix a la llista de control d'usuaris que l'acompanyant passa diàriament.
 - L'equip de cuina escriu a diari en una pissarra el menú complet i les adaptacions a les dietes especials.

COM ACTUAR DAVANT D'UNA REACCIÓ AL·LÈRGICA?

- Davant d'una reacció de caràcter lleu, (síntomes cutanis o gastrointestinals), s'ha de trucar als pares immediatament, per a què prenguin les mesures oportunes: aconsellar el trasllat a un centre mèdic o presentar-se personalment a recollir el nen.
- Davant d'una reacció greu, (síntomes respiratoris), s'ha d'alertar immediatament als serveis mèdics. Es trucarà als pares després. La prioritat és auxiliar primer a la persona al·lèrgica.
- Si la reacció comporta més gravetat i es tracta d'una reacció sistèmica (anafilàctica), la primera mesura serà sempre administrar l'adrenalina, trucar a l'ambulància i finalment avisar a la família.

L'únic tractament en cas d'una reacció al·lèrgica greu és l'administració d'adrenalina. Per aquells infants que necessitin d'algun medicament caldrà:

1. El protocol en cas d'urgència i els telèfons de contacte i resta d'informació de l'Infant ha d'estar en un lloc visible i de fàcil accés per l'espai de migdia. Per això es demanarà a la família que portin doble medicació, una per la escola i l'altra d'accés ràpid pel Espai de migdia.
2. La persona responsable d'atendre l'Infant serà la coordinadora del servei.
3. Tenir signada l'autorització dels medicaments en cas de necessitat.

PROTOCOL PER A MANIPULADORS D'ALIMENTS

Instruccions generals d'higiene personal:

- Utilitzar la bata de màniga llarga per l'estona de l'àpat.
- Utilitzar el peto per l'estona de pati.
- El calçat ha de ser adequat al treball (no utilitzar xancles, ni talons).
- L'acompanyant de l'espai de migdia no pot portar cap tipus d'arracades, braçalets, pírcings, rellotges.
- El cabell ha d'anar protegit amb el gorro de F.Roca i recollit en el cas que sigui llarg.
- Les mans són el principal vehicle conductor dels gèrmens. Abans de començar a treballar cal que ens rentem les mans utilitzant aigua i sabó i eixugar-les amb paper d'un sol ús.
- Si tenim ferides a la pell cal tapar-les amb apòsits per evitar el contacte directe amb el aliments.
- No es permet fumar, menjar xiclet, tossir o esternudar damunt dels aliments.

PROTOCOL DE CONTROL DE LLISTES

És important, passar llista de forma conscient, no de forma rutinària. És tasca de l'acompanyant portar-ne el control i en cap cas, pot ser delegada als infants. Amb les llistes afavorim:

- Control dels infants que es queden a dinar i dels que marxen a casa.
- Major control de dietes i règims especials.
- Control administratiu ja que, en funció de les llistes, es passen els rebuts a les famílies.

Què heu de marcar?

L'acompanyant:

X si l'infant ha vingut a dinar.

F (Falta) si l'infant NO ha vingut.

La coordinadora:

T Tiquet esporàdic.

B Absència avisada

A Devolució, dos absències avisades consecutives es converteixen al tercer dia en una A.

Cal comentar-ho abans amb la coordinadora.

Cada acompanyant té la responsabilitat de que la seva llista sigui clara i entenedora. Podeu anotar qualsevol anotació a l'apartat d'observacions.

12.

TELÈFONS DE CONTACTE

COORDINACIÓ

Elisabet Martín -

germanscorbella@rocadino.cat

673 737 053

DIRECCIÓ EQUIP PEDAGÒGIC

Cristina Valldeneu - cristinav@froca.cat

607 028 735

RESPONSABLE PEDAGÒGICA

Arantxa Monroy - arantxamonroy@froca.cat

665 303 695

ESPAI FAMÍLIES

Lucas Álvarez - espaifamilies@froca.cat

670 339 117

DIRECCIÓ

Emma Sánchez - emmasanchez@froca.cat

648 040 980

OFICINA CENTRAL

Vanesa Farrés - froca@froca.cat

936 741 122

ROCA since
1966

C.Bruc, 21, Pral. 3a - 08010 Barcelona
Tel. +34 936 741 122 - froca@froca.cat

www.froca.cat