



CIBUS 2000
COL.LECTIVITATS, S.L.

PROJECTE DE MENJADOR EDUCATIU, SALUDABLE I SOSTENIBLE



ÍNDEX

1. CIBUS 2000 COL·LECTIVITATS	01		
Qui Som	01		
Missió, Visió i Valors	01		
Els nostres Objectius	02		
Els nostres Serveis	03		
On Som	05		
Organigrama.....	05		
2. MENJADOR ESCOLAR – ESPAI DE MIGDIA	04		
DEFINICIÓ	04		
L'ESPAI DE DINAR	04		
Educació Alimentària	05		
L'espai físic: el menjador	07		
L'ESPAI DE LLEURE.....	08		
OBJECTIUS	08		
Objectius Generals	08		
Objectius Específics Eix Alimentari	09		
Objectius Específics Eix hàbit-higiènic.....	09		
Objectius Específics Eix social i de lleure ...	10		
Objectius Específics Eix ambiental	11		
METODOLOGIA	11		
Modalitat de Servei	11		
ORGANITZACIÓ PERSONAL EDUCATIU .	13		
Coordinador/a Extern.....	13		
Coordinador/a de Centre	14		
Monitors/es	14		
ORGANITZACIÓ PERSONAL CUINA	15		
Supervisor/a	16		
Cuiner/a	16		
Ajudants/Auxiliars de Cuina	16		
ORGANITZACIÓ ACTIVITATS	17		
Metodologia Centre d'Interès	17		
Proposta Planning Mensual	20		
Proposta pla de pluja	21		
NECESSITATS EDUCATIVES			
ESPECIALS.....	21		
Lleure educatiu e inclusiu.....	22		
PLA ACTUACIÓ INCIDÈNCIES.....	23		
COMUNICACIÓ	25		
3. LA NOSTRA CUINA.....	27		
CUNA DE QUALITAT	27		
ELS NOSTRES MENÚS ESPECÍFICS.....	30		
MENÚS AMB CARÀCTER PROPI.....	31		
4. CONTROL DE QUALITAT.....	32		
PLA D'ACTUACIÓ: GESTIÓ APPCC	32		
CERTIFICAT DE QUALITAT	32		
SUPERVISIÓ I ASSESSORAMENT	33		
COMPROMIS SOCIAL.....	34		
5. SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL PROJECTE.....	35		
6. NORMATIVA I FORMACIÓ	36		
ASSEGURANCES	36		
PROTECCIÓ DE DADES.....	36		
SEGURETAT I RISCOS LABORALS	37		
FORMACIÓ DEL NOSTRE PERSONAL	37		
FORMACIÓ CONTINUADA	38		

1. CIBUS 2000 COL.LECTIVITATS, S.L.

QUI SOM

CIBUS 2000 COL.LECTIVITATS, S.L. és una empresa educativa, de restauració col·lectiva i de lleure que ofereix servei principalment a escoles, centres de dia, residències, llar d'infants i empreses.

Amb una trajectòria de més de 10 anys d'experiència en el sector i amb un equip professional altament qualificat oferim un servei totalment adaptat a les necessitats dels nostres clients.

La nostra capacitat de treball i experiència ens ha permès evolucionar amb uns objectius que considerem claus en la nostre feina: qualitat, satisfacció, compromís i atenció al client. No hem perdut el caràcter familiar que ens caracteritza, tenint una comunicació propera amb els nostres clients.

MISSION, VISIÓ I VALORS

La nostre missió es oferir un servei d'alimentació de qualitat, saludable i sostenible mitjançant propostes totalment personalitzades i adaptades a les necessitats dels nostres clients.

La nostra visió es ser l'empresa de referència en el sector de la restauració i el servei de lleure.

Els nostres valors:

COMPROMÍS per part de tot l'equip professional amb una implicació màxima en tots els projectes.

RESPONSABILITAT amb el medi ambient perquè volem projectes sostenibles.

QUALITAT en el servei que oferim per garantir la seguretat alimentària en tots els nostres processos.

COMUNICACIÓ activa i propera amb els nostres clients.

EQUIP HUMÀ perquè volem que els nostres treballadors/es se sentin involucrats en el nostre projecte, motivats i amb il·lusió.

INNOVACIÓ en els nostres processos i una millora contínua per oferir sempre el millor producte i servei.

ELS NOSTRES OBJECTIUS

- Oferir un menú de qualitat als nostres usuaris/es del menjador. Els nostres menús es basen en una alimentació equilibrada, sostenible, ecològica, de cuina tradicional i adaptades a l'edat i necessitats específiques de tots els nostres usuaris/es.
- Oferir a les escoles i famílies un projecte educatiu durant l'espai de migdia atractiu, educatiu i de qualitat prioritzant els valors pedagògics essencials pel bon desenvolupament dels infants.
- Oferir un producte de qualitat treballant amb proveïdors seleccionats seguint criteris de proximitat, ecològics, eficiència logística, resposta ràpida i eficient davant qualsevol incidència, homologació i compliment de les normatives.
- Qualitat i seguretat alimentària. El principal objectiu del nostre departament de qualitat es garantir la seguretat alimentària en tot el procés de producció complint amb el sistema de Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Menjador sostenible. El nostre compromís es dur a terme les nostres activitats de manera que garanteixin la satisfacció del client i el respecte a l'entorn. Els nostres objectius són:
 - 1) La reducció: implantant un sistema de gestió per minimitzar al màxim l'impacte ambiental (matèries primeres, envasos i embalatges i producció a la cuina), utilització de plàstic 100% ecològic reciclable i paper i la reducció de la proteïna animal als menús.
 - 2) La reutilització donant una segona vida als residus com els gotets per servir el iogurt a granel; el reciclatge per disminuir els residus generats i optimitzar la separació dels residus i,
 - 3) La revalorització convertint els residus en recursos (oli, compost).

- Relació amb el client: considerem que la comunicació ha de ser fluïda, propera i activa perquè ens permeti construir un projecte de col·laboració i de millora contínua, de confiança, per oferir sempre el millor servei i compartint la informació de forma correcta i amb transparència.

ELS NOSTRES SERVEIS

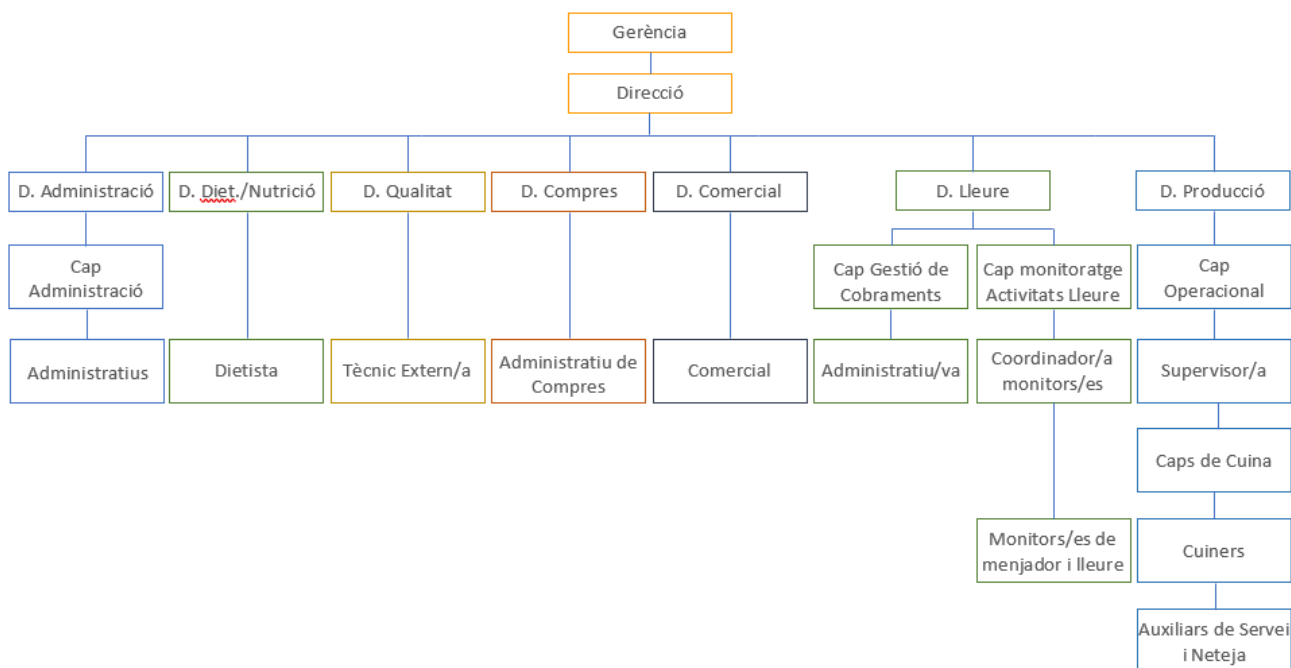
Els principals serveis que oferim són:

- Servei de cuina i elaboració dels menjar a la mateixa escola.
- Servei de monitoratge durant l'espai de migdia.
- Servei de monitors/es per l'acollida matinal i tarda.
- Servei de vetlladors/es.
- Servei de monitors/es per colònies.
- Servei de monitors/es de reforç per a activitats puntuals.
- Servei de monitors/es per activitats extraescolars, on fomentem els valors i el respecte a través de la iniciació esportiva, patinatge, bàsquet, etc.
- Servei de cuina i de lleure per casals de setmana santa, estiu i Nadal.
- Organització de festes de final de curs.
- Xerrades d'alimentació saludable i bons hàbits, conjuntament amb taller de cuina.

ON SOM

Les nostres oficines de Tots a taula estan ubicades a la Avinguda Meridiana, nº 354, 2n pis, porta A/B, 08027, Barcelona.

ORGANIGRAMA



2. MENJADOR ESCOLAR- ESPAI DE MIGDIA

DEFINICIÓ

A TOTS A TAULA sabem que el menjador escolar no només es un servei d'alimentació sinó un espai educatiu. El nostre compromís en el servei de menjador és que els infants a més de menjar un menú diari saludable i equilibrat, gaudeixin de l'alimentació i adquireixin conductes alimentàries adequades i hàbits saludables. A les activitats durant l'espai de migdia volem educar, dotant als infants de valors i habilitats.

L'ESPAI DE DINAR

Els horaris laborals de les famílies, o la distància física del centre docent al domicili de l'alumne, sovint impossibiliten que els infants puguin fer els dinars a casa. Aquesta realitat ha convertit el servei de menjador escolar en una necessitat social.

A TOTS A TAULA entenem l'espai de dinar com un espai educatiu per a nosaltres, més que un espai on els alumnes satisfan les seves necessitats alimentàries. El denominador comú de totes les activitats que gestionem venen donades per aquest projecte educatiu,

un pla de funcionament i un pla d'actuació fonamentat en una visió educativa i dinàmica en el món del lleure.

EDUCACIÓ ALIMENTÀRIA

TOTS A TAULA treballa amb la voluntat de contribuir al desenvolupament integral de l'infant mitjançant un ventall ampli i diversificat d'activitats en “L’Espai de Migdia” que permetrà **als nens i nenes usuaris/es del servei** gaudir d'aquest temps de lleure aprofitant totes les oportunitats que ofereix.

La pausa del migdia és un moment de descans, però també un espai educatiu molt important on podem treballar l'educació de la salut i la higiene, la creació d'hàbits de vida saludable, relacions socials, convivència i coeducació, així com l'adquisició d'autonomia en la vida quotidiana. Ens encaminem cap a una opció més educativa: **alimentar-se, treball en valors, gaudir del temps de lleure, aprendre i descansar.**

Ens basem en 4 eixos diferenciats:



Al voltant del menjar barregem aspectes purament nutricionals amb tota una infinitat de factors culturals, socials i particulars de cada persona que condicionen, en un moment determinat, la tria alimentària. Això implica que l'alimentació és un procés conscient i

voluntari, susceptible de ser educada. Per tant el menjador escolar es converteix en un espai educatiu idoni per l'adquisició d'uns hàbits alimentaris correctes.

Cal recordar que d'una alimentació adequada a les característiques de la persona, depenen:

- El rendiment físic i intel·lectual.
- Les defenses de l'organisme davant d'alteracions i/o malalties.
- L'òptim desenvolupament com a persones sanes i equilibrades.
- En definitiva, la salut integral i una bona qualitat de vida.

• 1. Alimentari

Els nens/es han de dedicar aquest temps a realitzar l'acte fisiològic d'alimentar-se, però l'àpat va més enllà d'això. Al tractar-se d'un fet cultural hem de tenir en compte els hàbits i normes socials que porta implícit (seure correctament, utilitzar bé els coberts, respectar el to de veu, etc.) i treballar-los en l'actualitat per a un bon comportament en un futur.

A partir de les activitats plantejades al llarg del curs treballarem la dieta mediterrània, les diverses cultures gastronòmiques de diferents països, 5 fruites al dia, entre d'altres.

El servei del menjador respon a la necessitat de les famílies de deixar els infants a menjar a l'escola, per qüestions personals o professionals. Per tant, a part de treballar l'adquisició d'hàbits alimentaris, l'assumpció de nous gustos i textures, i la coneixença de l'alimentació saludable, son un espai d'aprenentatge d'hàbits socials en el moment de l'àpat.

• 2. Higiènic-higiènic-sanitari

L'espai del menjador té l'objectiu de transmetre els hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el moment de l'àpat. Els principis bàsics es treballarà des de els més petits als més grans adaptant a la etapa evolutiva dels infants mitjançant contes i jocs amb continguts saludables y educatius per prendre consciència de manera divertida i enriquidora.

Es treballarà al llarg del servei en els diferents moments del servei i s'implementaran a l'estrada d'esbarjo amb jocs i contes.

● 3. Relació Social

L'educació en el lleure és tota intervenció educativa en situació de temps lliure i fora dels àmbits de l'ensenyament reglat. El seu mètode educatiu es basa en la transmissió de valors per part dels educadors, tot contribuint a l'educació integral dels infants i els joves, utilitzant els recursos que ofereixen les activitats pròpies del temps d'esbarjo.

La importància de l'educació en el lleure radica en la recerca d'aquesta educació integral de la persona., per aquests motius es crearan espais de jocs col·lectius i col·laboratius.

● 4. Ambiental

La reutilització de material que generem al servei de migdia ens ajudarà aprendre consciència del nostre entorn. Mitjançant les diferents activitats que realitzarem al llarg del curs escolar pels monitors/es de menjador, els infants aprenen hàbits i valors vinculats a la sostenibilitat.

A partir dels residus que generen els menjadors escolars (envasos de iogurts, rotllos de vàter, cartons de tetra-bricks etc.), la idea és poder reutilitzar-los aprenen a ser autosuficients creant, a partir dels residus joguines reciclades.

L'ESPAI FÍSIC: EL MENJADOR

S'ha de reunir tots els condicionants necessaris per convertir l'espai físic del menjador en el lloc idoni per poder desenvolupar la nostra tasca educativa en hàbits alimentaris, de comportament a taula i d'higiene. Les pautes que destaquem es resumeixen en:

- Ambient confortable i acollidor: temperatura, decoració, disposició de les taules...
- Lloc dedicat de forma exclusiva pel servei de menjador, amb espai suficient per un nombre de comensals concrets.
- Manipulació estricta i correcte dels aliments i els estris.

- Recursos materials i estructurals suficients per poder fomentar els hàbits d'higiene: rentamans, taules i cadires d'alçades adequades a les característiques dels nens i nenes, que permetin una posició correcta, material i lloc apropiat per l'evacuació de residus...

L'ESPAI DE LLEURE

El servei d'esbarjo es farà preferiblement a espais oberts (patis, porxos, etc) o espais tancats però ventilats (sales polivalents, gimnàs, aules, etc).

OBJECTIUS

OBJECTIUS GENERALS

Els infants dediquen una tercera part del temps que romanen a l'escola a l'hora del menjador, per aquest motiu des de TOTS A TAULA ens veiem amb la necessitat de fer del servei de menjador un espai lúdic i educatiu tenint en compte, el caràcter propi de les diferents escoles amb les que treballem. Entenem el menjador escolar com un espai idoni per treballar diferents actituds i hàbits. Per tal de dur a terme el nostre projecte i vetllar per una educació saludable i de qualitat, ens hem plantejat uns objectius respecte els *4 eixos principals* amb tot l'equip educatiu, i que fan referència a tot l'àmbit pertinent al servei de mitja pensió.

- **Eix alimentari**
 - Cobrir les necessitats nutricionals dels nens i les nenes en el servei de migdia.
 - Conèixer els beneficis de la alimentació mediterrània per mitjà d'activitats educatives.
 - Conscienciar als usuaris del servei de les tasques de preparació dels menús.
- **Eix hàbits-higiènic**
 - Conscienciar la importància dels hàbits higiènic en el nostre quotidià.
 - Prevenir accions que perjudiquin la proliferació de contaminació en el servei de migdia.
 - Afavorir una correcta ingesta en el servei tenint en compte l'edat del usuari.

- **Eix social**

- Promocionar espais d'intercanvi socials a l'estona d'esbarjo.
- Dinamitzar activitats lúdiques per part dels monitors del servei.
- Ajudar a cercar espais de relació de convivència al centre.

- **Eix ambiental**

- Vetllar per la seguretat i la integritat dels nens i nenes en el servei de migdia.
- Conscienciar en la reutilització de material de desús a l'hora de dinar.
- Conèixer les necessitats dels reciclatge per prevenir un mal ús.

OBJECTIUS ESPECÍFICS

- **Eix alimentari**

Objectius	Accions
Valorar la importància de l'alimentació de proximitat, ecològica i integrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Realització d'activitats lúdiques amb aquest contingut.
Conèixer què és la proteïna vegetal i els seus beneficis.	<ul style="list-style-type: none"> • Realització d'activitats que permetin el seu coneixement i manipulació
Conèixer la nova piràmide d'aliments, i argumentar el canvi alimentari.	<ul style="list-style-type: none"> • Col·locació de cartells al menjador on es visualitzi. • Realització d'activitats lúdiques amb aquest contingut.
Conèixer la temporalitat dels aliments, la seva procedència i la seva composició.	<ul style="list-style-type: none"> • Transmissió lúdica del calendari estacional.
Entendre i valorar el treball que realitzen els cuiners/es per a preparar el menjar, i participar-hi en la mesura del possible.	<ul style="list-style-type: none"> • Realització de tallers de cuina. • Visita a la cuina i coneixement de l'espai • "XEF DEL DIA "faran alguna tasca conjunta amb el cuiner. Un alumne cada cop al mes.(45min) de 1r a 6è.

**Aquest objectius s'adaptaran i es consensuaran seguint les indicacions del projecte educatiu de cada centre escolar.*

- **Eix hàbits-higiènics**

Objectius	Accions
Asseure correctament	<ul style="list-style-type: none"> • Treball sobre la posició corporal al menjador. • Col·locant sempre les dues mans a sobre la taula. • Sent constants i treballar una bona postura a taula. • Evitar que posin els peus sota el cul.
Prendre consciència de la importància dels hàbits higiènics	<ul style="list-style-type: none"> • Rentar-se les mans abans i després de l'àpat i del servei.

i adquirir-los: rentar-se les mans, i utilitzar el tovalló.	<ul style="list-style-type: none"> • Tancar-se els botons de la bata abans d'entrar al menjador. • Treballant mitjançant cartells visuals i contes. • Control de neteja de mans ja sigui sabó o gel.
Mantenir l'entorn de l'àpat net	<ul style="list-style-type: none"> • Concretar tasques de neteja en relació a l'edat (neteja de taules, recollida dels estris de la taula). • No aixecant-se de la taula fins que el terra i la taula estigui neta. • Responsabilitzar a un alumne com a responsable de taula.
Recollir els estris utilitzats en l'àpat, i guanyar autonomia en el seu ús.	<ul style="list-style-type: none"> • Que els infants recullin els seus estris (en relació a l'edat i característiques) , i responsabilitzar-los de la seva taula.
Utilitzar la forquilla, la cullera i el ganivet de manera correcte.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilització dels estris de menjar en funció de l'edat. • L'ús dels instruments de menjar durant l'estona de l'àpat.
Potenciar la neteja bucal.	<ul style="list-style-type: none"> • Fomentar la neteja bucal setmanalment . • Fer una circular a les famílies de canvi de raspall i pasta trimestralment..
Fomentar el descans	<ul style="list-style-type: none"> • Tenint cura que els nens estiguin relaxats • Creant ambient confortable amb música ambient..
Cura d'anar al servei	<ul style="list-style-type: none"> • Portant-los al lavabo abans i després de la migdiada. • Rentar-se les mans abans i després del servei
Menjar quantitats equilibrades.	<ul style="list-style-type: none"> • Omplir el got d'aigua després de posar el 1r plat • Donar només una llesca de pa i repetir un cop ha acabat el segon àpat • Repetint un cop finalitzat el 2n àpat

**Aquest objectius s'adaptaran i es consensuaran seguint les indicacions del projecte educatiu de cada centre escolar.*

▪ Eix social

Objectius	Accions
Generar un espai de relació positiva per als infants, entre tots els grups d'edat.-- Esdevenir un espai de detecció de situacions injustes, mancances, o dinàmiques negatives entre els infants.	<ul style="list-style-type: none"> • Realització d' activitats per grups i per torns. • Acompanyament dels infants en les seves interaccions al pati
Crear un espai d'inclusió, on atenguem a la diversitat de necessitats i capacitats dels infants.	<ul style="list-style-type: none"> • Dinamització del pati a partir de racons.
Fomentar l'autonomia dels nens .	<ul style="list-style-type: none"> • Establiment de dinàmiques integradora al pati. • Donant responsabilitats als infants en el servei Ex: repartir pa, omplir gerres.

	<ul style="list-style-type: none"> No donar de menjar, acompanya'ls amb la mà i el estri cap a la boca.
Generar un espai de creixement compartit, entre infants, i entre infants-adults, on les relacions d'igualtat i el contacte positiu siguin eines de creixement, creació i creativitat per als infants.	<ul style="list-style-type: none"> Creació d'espais de diàleg: assemblees infantils. Aprofitament d'aquests espais per a que els infants participin de veritat.
Respectar les normes i els horaris del servei de menjador	<ul style="list-style-type: none"> Penjant cartells de normativa a un lloc visible pels infants. Explicant la normativa al grup d'infants fent servir el cartell informatiu.
Aprendre a demanar les coses amb educació.	<ul style="list-style-type: none"> Donant exemple fent servir paraules de cortesia. Ex: Vols seure bé a la cadira si us plau !
Fomentar el respecte entre els companys , personal de l'escola i els monitors.	<ul style="list-style-type: none"> Unificant de criteris (No desautoritzar-nos entre nosaltres ni discutir davant dels infants) No utilitzant expressions grolleres o mots encara que es diguin de manera dolça. Fent mediació davant de qualsevol conflicte.
Aprendre a relacionar-se amb els companys.	<ul style="list-style-type: none"> Dinamitzant activitat d'esbarjo Facilitant moment d'intercanvis. Ex: Canvis de lloc a les taules de menjador
Potenciar els valors com compartir, respectar als altres, aprendre a dialogar, ...	<ul style="list-style-type: none"> Proposant activitats on es treballin els valors Tenint els valors presents en tot moment en la nostra actuació Resolent els conflictes que es puguin ocasionar
Compartir els jocs i els espais amb els companys i companyes.	<ul style="list-style-type: none"> Deixant que proposin jocs en els que participin la majoria del grup. Distribuint els materials i espais per setmanes

**Aquest objectius s'adaptaran i es consensuaran seguint les indicacions del projecte educatiu de cada centre escolar.*

▪ Eix ambiental

Objectius	Accions
Treballar l'impacte del soroll en el nostre espai	<ul style="list-style-type: none"> Anant en fila de un i al costat de la paret.

	<p>Caminar amb calma i ordre pels passadissos i menjador.</p> <p>Ex: Si corren que tornin a realitzar el desplaçament correctament</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control de veu al menjador escolar
Control de veu	<ul style="list-style-type: none"> • Fent aixecar la mà al nen per avisar al monitor. • Cantant cançons per el silenci • Ex: Qui m'escolti que es toqui el nas!
Fent aixecar la mà al nen per avisar al monitor.	<ul style="list-style-type: none"> • Fent aixecar la mà al nen per avisar al monitor.
Fent us de la megafonia	<ul style="list-style-type: none"> • Fent us de la megafonia
Cantant cançons per el silenci	<ul style="list-style-type: none"> • Cantant cançons per el silenci
Fer un bon ús de les instal·lacions i del material.	<ul style="list-style-type: none"> • Treballant la normativa del centre • Reflexionant sobre les conseqüències d'un mal ús de les instal·lacions i del material
Vetllar per la seguretat i la integritat dels nens i nenes	<ul style="list-style-type: none"> • Localitzant els espais susceptibles de ser perillosos • Sabent com actuar en cas d'emergència • Seguint la normativa del centre • Utilitzant el sentit comú
Reduir Residus	<ul style="list-style-type: none"> • Treballar sobre la posició de reutilitzar material o aprofitar-ne d'altres .
Fomentar el reciclatge amb els infants	<ul style="list-style-type: none"> • Llençar la brossa generada al seu punt respectiu .
Cuidar l'entorn : pati i espais.	<ul style="list-style-type: none"> • Escollir un delegat ambiental "verd".

**Aquest objectius s'adaptaran i es consensuaran seguint les indicacions del projecte educatiu de cada centre escolar.*

Aquests objectius s'adapten per edats en el pla de funcionament específic de l'escola.

A continuació, exposem un exemple d'adaptació dels objectius específics per edat:

		P3	P4	P5
EDUCACIÓ INFANTIL	1r Trimestre	El nen/a ha de ser capaç d'adaptar-se al servei de menjador: coneixement de l'espai i dels monitors/es.	El nen/a ha d'adquirir autonomia, hàbits d'higiene essencials (neteja de mans abans i després de dinar) i ha de ser conscient de l'ordre dels plats.	El nen/a ha de realitzar activitats destinades a l'auto descoberta personal i del seu entorn relacional proper (companyes, monitors/es, instal·lacions...)

	2n Trimestre	Utilitzar els estris de manera adequada aconseguint autonomia i independència	El nen/a ha d'adquirir responsabilitats i conèixer la seva importància i necessitat: recollir estris, tractament de residus...
	3r Trimestre		El nen/a ha de començar a utilitzar el ganivet, adquirint més autonomia personal.
OBJECTIUS COMUNS			
<ul style="list-style-type: none"> - Visualitzar el menjador com un espai divertit i estimulants pel seu creixement. - Assolir una base sòlida d'hàbits alimentaris i higiènics. 			

		1r	2n	3r	4t	5è i 6è
EDUCACIÓ PRIMÀRIA	1r Trimestre	Adquirir destresa en l'ús del ganivet.	Adquirir hàbits d'autonomia i ordre recollint les postres.	Adquirir hàbits d'autonomia i ordre recollint el 2n plat.	Introducció del projecte d'autonomia: "Autonomia a taula !!! "	
	2n Trimestre	Aprendre a relacionar-se amb els meus companys i compartir espais de joc.		Assumir responsabilitats en tasques de manteniment del servei de menjador, adaptades a cada grup d'edat.		
	3r Trimestre	Començar a prendre consciència d'allò que mengem. Introducció del projecte d'autonomia: "Autonomia a taula !!!"		Introducció del projecte d'autonomia: "Autonomia a taula !!! "	Introducció del projecte PADRINS, jugar al pati amb els més petits.	El nen/a ha de ser capaç de construir el seu propi espai de joc.
OBJECTIUS COMUNS						
<ul style="list-style-type: none"> - Reforçar els hàbits alimentaris adquirits en etapes anteriors. - Comportar-se de forma correcta i pautada a taula. - Acceptar i gaudir de tot tipus d'aliment. - Visualitzar el menjador com un espai lúdic i estimulants pel seu creixement. - Descobrir i escollir les maneres d'establir contacte amb un mateix i amb la resta. - Col·laborar amb els companys i les persones de l'entorn. 						

METODOLOGIA

MODALITAT DEL SERVEI

El projecte educatiu del servei de menjador està dissenyat per a garantir la implementació òptima a cadascun dels centres. És per això que es defineix d'acord amb els següents criteris:

- ✓ Adaptat a les necessitats de cada centre: es parteix d'una proposta global com a marc de referència que afavoreix homogeneïtzar l'atenció als usuaris i les usuàries però, al mateix temps, suficientment flexible per a adaptar-la a la idiosincràsia de cada centre.
- ✓ Elaboració conjunta: el projecte s'elabora conjuntament entre l'equip de treball i l'equip educatiu de cada centre.
- ✓ Centralitat dels grups d'infants: el seu punt de partida és el grup d'infants, atenent als grups d'edats i les necessitats i interessos concrets de cada grup.
- ✓ Adaptat als infants: el projecte s'adapta a les necessitats de cada infant, tenint en compte la seva etapa evolutiva i els requeriments educatius específics de cada infant.
- ✓ Millora continuada: per tal de garantir la implementació del Projecte Educatiu i planificar les millores, cada planificació concreta els objectius generals, els objectius específics i els seus indicatius o accions.
- ✓ Segons la organització interna del servei es realitzaran torn de dinar per arribar a tots els usuaris/es del servei.

ORGANITZACIÓ PERSONAL EDUCATIU

COORDINADOR/A EXTERN

És el/ la professional d'assegurar que s'assoleixen els objectius de conjunt de cada projecte que té assignat. Aquesta figura és el suport dels coordinadors d'Activitats.

Les tasques principals a desenvolupar són:

- És la persona responsable de coordinar, a nivell general, tot el projecte a nivell pedagògic i educatiu.
- Està a disposició del centre per a qualsevol assessorament a nivell educatiu-

- Dóna suport pedagògic als diferents equips de monitors i supervisa en tot moment el seguiment de la programació així com la consecució i avaluació dels objectius marcats en el projecte.
- Visites periòdiques per avaluar el funcionament d'acord als criteris marcats per la direcció del centre.
- Control/supervisió d'activitats trimestrals per assegurar un servei dinàmic i de qualitat.
- Realitza la supervisió, selecció i formació del personal d'equip de monitors/es.
- Assisteix a les reunions de coordinació dels diferents equips i col·labora activament en l'elaboració de la memòria final del servei amb els responsables del centre.

COORDINADOR/A DE CENTRE

És el /la màxim responsable de l'equip educatiu del servei, qui coordina i supervisa els equips de monitors en ell conjunt de les seves tasques al centre de treball tenint-hi presència continuada.

Les tasques principals a desenvolupar són:

- Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre.
- Comunicar cada matí al cuiner/a el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes específiques).
- Informar i assessorar a les famílies que vulguin utilitzar el servei de menjador.
- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar un servei en un ambient tranquil i agradable.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.
- Comunicar al centre – direcció i/o tutors del grup- les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris/es del menjador i informar a les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills/es durant l'espai de menjador.
- Fer un seguiment del projecte educatiu, coordinant-se amb l'escola i l'empresa.

- Realitzar un control de qualitat i quantitat de menjar seguint la línia del nostre projecte.

MONITORS/ES

És el/la persona que exerceix la seva activitat educativa dins del marc pedagògic del centre i que segueix l'activitat quotidiana i vetllant per el compliment del projecte educatiu adaptat a cada servei.

Les tasques principals a desenvolupar són:

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Educar els hàbits dels infants a nivell higiènic, alimentari, d'ordre i convivència per tal de potenciar el progressiu assoliment de l'autonomia i de les normes socials referents al menjador.
- Crear l'espai i el clima adients per al desenvolupament de l'expressió i la creativitat.
- Estar alerta en tot moment mentre es treballa amb els infants per tal d'evitar o solucionar les possibles situacions de conflicte o de perill.
- Realitzar el seguiment educatiu tant a nivell individual com grupal i elaborar informes amb la periodicitat acordada.
- Vetllar per la correcta dieta i higiene al menjador escolar.
- Acompanyar l'alumnat durant l'estada en el menjador i donar-li suport.
- Ser una guia de referència pels infants, afavorint la seva autonomia.
- Planificar i organitzar activitats educatives a l'estona de lleure amb l'objectiu de permetre als infants ampliar els seus coneixements i recursos en el temps lliure.
- Dinamitzar amb activitats educatives en el lleure.
- Fomentar la participació dels alumnes dins del marc de les possibilitats de les normes específiques del centre (horaris, espais, etc.).
- Tenir cura de les instal·lacions i material i vetllar pel bon funcionament del servei en tots els seus aspectes.
- Assistir a les reunions periòdiques de seguiment i control del menjador.
- Comunicar al coordinador/a del centre qualsevol incidència important.

ORGANITZACIÓ PERSONAL DE CUINA

SUPERVISOR/A

Vetlla per assegurar el bon funcionament de l'espai de cuina i és el punt de referència directe del centre i de tot el personal específic.

Les tasques principals a desenvolupar són:

- Supervisió, selecció i formació del personal de cuina. Control de suplències.
- Control APPCC garantint les mesures adients en matèria de seguretat alimentària i seguiment exhaustiu dels estàndards de qualitat marcats per la direcció de TOTS A TAULA.
- Visites periòdiques per avaluar el funcionament d'acord als criteris marcats per la direcció del centre.
- Reunions de seguiment amb els responsables del centre.
- Control/supervisió de comandes per assegurar un servei sostenible i de qualitat.
- Assessorament en matèria d'innovació, producció i gestió del servei.

CUINER/A

El cuiner/a és el/la professional que manipula, prepara, conserva i presenta l'àpat diari en funció de l'oferta gastronòmica presentada en el centre escolar. Ha de treballar d'acord als referents de qualitat i servei establerts i aplicar les normes de seguretat i higiene exigibles en una cuina.

Les tasques principals a desenvolupar són:

- Preparar el menú basal presentat per TOTS A TAULA, d'acord a les especificacions marcades en les fitxes tècniques corresponents.
- Preparar totes les dietes específiques d'acord als menús presentats per TOTS A TAULA.
- Recepcionar les matèries primeres i assegurar que compleixen amb els requisits de qualitat establerts.
- Realitzar els controls de qualitat marcats en l'APPCC i omplir els registres corresponents, complint amb les normes de seguretat, neteja i higiene necessàries per assegurar els majors estàndards de qualitat.
- Realitzar el correcte emmagatzematge de les matèries primeres, assegurant el correcte aprofitament dels productes, vigilat que tots els productes en refrigeració

estiguin en bon estat, utilitzant els menys recents i separant els de nou ingrés per utilitzar-los posteriorment.

- Verificar que es mantingui la temperatura adequada en els refrigeradors i càmeres.
- Col·laborar amb el supervisor/a del centre en l'elaboració de comandes a partir de portar un control exhaustiu d'estoc.

AJUDANT/AUXILIAR DE CUINA

És el/la professional que segueix les directrius del cuiner/a, tenint en compte els referents de qualitat aplicant les normes de seguretat i higiene exigibles en una cuina.

Las tasques principals a desenvolupar són:

- Assistir en la preparació dels aliments sota la supervisió directa del cuiner/a i complir en tot moment amb els estàndards de qualitat i procediments establerts per cadascuna de les produccions i tasques a realitzar contribuint a l'eficiència de la cuina.
- Assegurar-se d'exercir totes les tasques assignades i produccions sol·licitades pel cuiner/a de manera eficient i oportuna.
- Complir amb els procediments i estàndards de neteja i higiene en l'acompliment de les seves feines i assegurar la qualitat i fiabilitat dels aliments que es preparen.
- L'ajudant/a de cuina realitza funcions auxiliars com: neteja d'instruments, maquinària, fogons i de la cuina en general.

ORGANITZACIÓ D'ACTIVITATS

METODOLOGIA CENTRE D'INTERÉS

Al llarg del curs escolar des de TOTS A TAULA es portarà a terme una programació específica per tal de treballar normatives i hàbits saludables mitjançant un " Centre d'interès" anual per cada curs escolar. Una programació diversa d'activitats adaptades als grups d'edat del servei escolar emmarcades dintre del servei de migdia.

Una continuïtat a les activitats del menjador i ens serveix com a " excusa" i motivació per treballar els objectius amb els infants. Per donar-hi aquesta continuïtat es faran servir els espais de l'escola i es duran a terme per part dels educadors de l'espai del menjador de migdia.

El nostre departament de Recursos pedagògics de TOTS A TAULA, sempre pensen activitats per tal de fomentar i potenciar els hàbits al migdia que des de ben menuts adquireixen en la seua primera infància i li seran útils per el millor desenvolupament de les seues possibilitats, mitjançant dibuixos i jocs de construccions fàcils per poder fer ús a l'estona d'esbarjo.

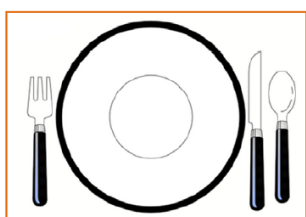
Exemple: dòmino, memori, tres en ratlla, etc

A banda, realitzem diverses programacions paral·leles com les següents:



Gaudim de la tradició

Des de TOTS A TAULA volem apropar la gastronomia cultural al menjador amb menús estrella regionals mensuals amb una sèrie d'activitats vinculades a algunes festivitats de Catalunya. La difícil situació que estem visquem fa que l'estona de migdia sigui pobre en activitats d'esbarjo, per això hem creat diverses activitats puntuals per tal de poder alliberar tensions i gaudir de l'estona d'esbarjo amb activitats protegides i material no bescanviables entre grups.



Una de les activitats es la creació de plats del menjador mitjançant plastilina de colors; mandonguilles amb patates fregides, ou ferrat amb salsitxes, macarrons amb xampinyons i formatge rallat., etc una activitat on desperta la creativitat culinària dels infants petits i mitjans.

Des de TOTS A TAULA no volem desapropitar les dates festives de l'escola per gaudir de l'estona de migdia i esbarjo.

CASTANYADA: Com cada any, celebrem la Castanyada, i al menjador també ho volem celebrar. Es farà una activitat en concret en cada centre, escollida per l'equip de monitors (manualitats, teatre, danses...)



CARNESTOLTES: A Carnaval tot si val i l'equip de monitoratge disposarà d'activitats per gaudir al llarg de la setmana. Durant el mes de febrer es proposaran fer les màscares de Carnaval i els monitors el divendres vindran disfressats.



SANT JORDI: Com cada any, celebrem la diada de Sant Jordi, i al menjador també ho volem celebrar. Es farà una activitat en concret en cada centre escollida per a l'equip de monitors (manualitats, punts de llibre, jocs reciclats, conta contes...).



CELEBRAR L'ANIVERSARI AL MENJADOR: L'últim dia del mes, cada centre celebrarà els aniversaris del mes en curs. Tindran un llistat on els nens i nenes podran apuntar-se. Els coordinadors verificaran les dades que l'infant ens faciliti amb les que té el centre perquè no ni hagin dates errades.















De postra donarem pastís mentre els companys canten l'aniversari feliç.



Les activitats d'aquestes projectes seran avaluades en primer terme per l'equip d'educadors/es del servei de migdia (monitors/es, coordinadors/es i coordinador extern) i posteriorment amb la direcció del centre i la comissió de menjador. D'aquesta avaluació extraïem les millores i variacions a implementar per la constant millora del servei.



Des de TOTS A TAULA volem fomentar els jocs tradicionals, per aquest motiu en les nostres programacions mensuals a l'estona d'esbarjo minimitzem els jocs amb pilota per potenciar altres jocs d'ahir i d'avui per tal que els nostres infants puguin gaudir d'altres activitats. Facilem material per el pati com ara pilotes d'escuma, jocs d'oca, parxís, escacs, baralla de cartes, gomes elàstiques, etc.

ACTIVITATS AL PATI					
1r/2n/3er TRIMESTRE					
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
					
1ª SETMANA					
2ª SETMANA					
3ª SETMANA					

4^a SETMANA



Els xàfecs en determinades temporades suposen una alteració total del ritme establert al funcionament diari del menjador i, per els alumnes, un cert clima de nerviosisme. Per això és important elaborar un bon pla de pluja i que tots els monitors/es siguin coneixedors del mateix.



Els dies de pluja, en cas que els infants no puguin sortir als patis i s'hagin de quedar dins l'escola realitzant diferents activitats, els diferents grups es distribuïran uniformement per l'escola, és a dir, cada grup tindrà assignat un espai o una aula; d'aquesta manera disposarem d'un espai on estar-s'hi i poder realitzar les activitats.

Les activitats que es realitzen estan determinades per l'edat.

El grup de petits, P-3, P-4 i P-5, jugarien a jocs d'interior, farien tallers, etc.

Els grups de grans, de 1r a 6è, jugarien a jocs de taula, farien manualitats, etc. En definitiva, en el cas que les activitats programades fossin a l'exterior, s'adaptarien als espais interiors en la mesura del possible.

NEE: NECESSITATS EDUCATIVES ESPECIALS

Els alumnes amb necessitats educatives especials (NEE) tenen dret a tenir l'atenció i el suport que necessitin també durant les estones no lectives que passen a l'escola.

L'estona de dinar, a més a més, és una estona especialment delicada per a alguns alumnes que necessiten un suport intensiu durant l'àpat. Però sovint el o la vetlladora que acompanya l'alumne durant les hores lectives no ho fa durant el temps del migdia perquè el marc legal no ho contempla.



Dintre de l'equip del personal de migdia hi haurà un monitor/a format per donar el suport als alumnes amb necessitats educatives especials per aquests motius se'ls hi facilitarà els monitors/es del servei, formació específica segons sigui la **disminució sensorial** (auditiu/visual), **disminució física motriu** (esclerosi múltiple, espina bífida, distròfia muscular), **disminució Psíquica** (síndrome de Down, retard maduratiu) o **trastorn de conducta** (TEA, Dèficit d'atenció TDH, Dèficit d'atenció amb hiperactivitat, psicosis) vinculada a les necessitats més demandades dels infants de cada centre, que tindrà com a objectiu principal ajudar al desenvolupament integral de l'infant, i en concret, afavorir l'autonomia personal i la integració al grup, i és un suport al que tenen dret tots els alumnes que ho necessitin durant les hores lectives i les no lectives que passen a l'escola.

A banda, en el nostre servei:

- Afavorim els jocs cooperatius inclusius a l'estona de migdia.
- Col·laborant en la inclusió de l'alumnat amb Necessitats Educatives Específiques (NEE) de suport educatiu.
- Inclouent mesures organitzatives i de funcionament pensant en les característiques de tot l'alumnat per fomentar la autonomia e integritat de la persona.
- Determinant criteris d'adaptació i elaboració d'activitats comunes.
- Fomentant la vivència de la realitat amb actitud de respecte. Evitant accions discriminatòries i/o puguin etiquetar a l'alumnat.
- Evitant la sobreprotecció i el tracte a favor del alumnat amb NEE.

LLEURE EDUCATIU I INCLUSIU

A banda de l'estona de l'àpat, molts infants necessiten que les activitats de lleure que es realitzen durant el temps educatiu del migdia estiguin adaptades a les seves capacitats perquè puguin desenvolupar-se al màxim i puguin gaudir de la diversió i benefici de l'activitat.

El lleure educatiu és inclusiu per naturalesa, ve amb l'ADN de la nostra acció, que té vocació, tradició i base integradora.

Les activitats i els jocs que realitzem són flexibles i adaptables a la diversitat funcional que hi pugui haver en qualsevol grup d'infants o joves i valorem en cada cas quin tipus d'adaptació és més recomanable.

A través del joc els infants enforteixen els seus vincles afectius amb el grup, desenvolupen la seva autonomia, la seva creativitat i enforteixen la seva autoestima, entre d'altres habilitats per a la vida.

Als menjadors escolars ens trobem amb infants amb diversitats funcionals molt diferents; físiques, sensorials, psíquiques, conductuals,... i ho resolem adaptant els espais, les distribucions de les taules i dels utensilis de manera específica en cada un dels casos perquè cada infant pugui gaudir de l'àpat amb facilitat i comoditat.

Promovem la seva autonomia proporcionant-los els materials, els suports i la metodologia més adient a la seva necessitat o situació, que procurem mantenir a tots els menjadors escolars.

A més a més, la implicació activa de tot el grup d'alumnes és essencial per al bon funcionament de les activitats. Sovint comptem amb el suport d'un grup de nens i nenes que es diuen «amics tutors» i acompanyen els infants que ho necessiten durant certes activitats programades dintre del servei d'esbarjo del migdia.

PLA ACTUACIÓ INCIDÈNCIES

Menjador, pati i aula

Un nombre molt elevat d'accidents es podrien evitar si es prenguessin les mesures preventives adequades.

La prevenció dels accidents té per objectiu eliminar tot aquells factors de risc i de conducta que causen els accidents. Per mitja de l'educació podem canviar els hàbits i les actituds dels infants, s'ha de fer una valoració important, perquè educar en la prevenció no vol dir restringir la llibertat individual ni la creativitat del joc dels infants.

EL MENJADOR: caigudes pel terra moll, ferides incisives, cops amb la safata, intolerància i al·lèrgies als aliments (gluten i lactosa), diarrees, vòmits...

EL PATI: traumatismes per enfilar-se a les porteries, caigudes a les escales, hemorràgies nasals per cops de pilotes, picades d'insectes , cops de calor a l'estiu...

A L'AULA: l'ennuegament per un objecte petit , punxades d'un objecte per anar descalç (xinxetes) , enganxades de dits a les portes, caigudes dels llitets, ensopega ments amb joguines escampades pel terra, polls per canvi de pintes, etc.

Tots els monitors/es i personal de cuina coneixen els protocols d'emergència establerts en el servei de menjador.

PROTEGIR → No deixar mai l'Infant sol.

AVISAR → Activar l'ajuda, deixar al grup amb un altre monitor o demanar a un nen que vagi a buscar al director/a de menjador. A continuació, informar a qui sigui oportú amb el procediment establert.

SOCÒRRER → Atendre l'Infant o mantenir-lo tranquil fins que arribi la persona indicada.

Trucar a la família i detallar la situació, paralelament trucar al 112 per consultar els passos a seguir.

Administrar medicament aportat per la família i que figuri a la fitxa mèdica del nen/a.

Si fos aconsellable o necessari, esprocedirà al trasllat a un centre sanitari

Sempre que un nen/a hagi d'anar a un centre hospitalari, caldrà que la persona acompanyant porti en la mesura del possible el certificat mèdic i la medicació específica que estigui al centre. El medi de transport utilitzat serà el transport públic (preferentment el taxi) o amb vehicle oficial (policia, bombers, ambulància,...).

Seguiment i comunicació

Preses totes les mesures necessàries davant una al·lèrgia o intolerància alimentària i independentment de la major o menor gravetat de la mateixa:

- ✓ Informarem a l'Escola dels antecedents del fet oferint tota mena de detalls explicatius i la nostra forma de procedir.
- ✓ Establirem contacte telefònic o personal amb la família per detallar el fets i tranquilitzar-la. Oferint-li col·laboració total en allò que sigui necessari per la ràpida millora i benestar del nen/a.
- ✓ Informarem al nostre coordinador/a del departament d'escoles i cuina que determinarà les mesures correctores que siguin necessari aplicar a nivell procedimental.

COMUNICACIÓ

CANALS DE COMUNICACIÓ

Des de TOTS A TAULA sabem que totes les persones que formem part de l'educació dels infants hem de treballar amb unes directrius iguals i que la línia pedagògica a seguir és la indicada pel centre educatiu.

Per aquesta raó sabem de la importància d'uns bons canals de comunicació i d'una bona organització entre les parts implicades.

		VIES DE COMUNICACIÓ DE L'EMPRESA
D E S T I N A T A R I S	E S C O L A	Reunions periòdiques entre el/la coordinador/a i equip directiu per fer seguiment del servei de menjador
		Reunions trimestrals amb la comissió de menjador per valorar el funcionament del menjador.
		Reunions trimestrals amb el monitor/a i coordinador/a del menjador i amb el professor/a de cadascú dels grups per fer un seguiment de les diferents problemàtiques que es puguin detectar dins de cada grup d'infants
		Una agenda per qualsevol comunicació important entre l'equip directiu i el responsable del menjador assignat per l'empresa.
		L'equip de monitors/es informará qualsevol membre de l'equip Directiu i als tutors corresponents de qualsevol incidència.
		Reunions periòdiques amb la Comissió de menjador per poder donar resposta a qualsevol incidència i per valorar el funcionament del menjador.
		Presentació de la memòria del menjador en finalitzar el curs escolar.
		Seguiment i avaluació de la implementació del projecte educatiu.
	F A M Í L I E S	Presentació inicial de l'equip multidisciplinari de l'empresa (dietista, equip psicopedagògic, coordinador/a del centre...) on explicarem la metodologia i el projecte de treball de Tots a Taula.
		El Coordinador del servei romandrà al centre de 9 h a 10.30 h per atendre les incidències del dia a dia, tals com absències, esporàdics o atenció personalitzada a aquelles famílies que vulguin tractar algun aspecte en concret relatiu al seu fill/a i el servei de menjador.
		Informe diari de cadascun dels nens i nenes de P3 mitjançant la "Llibreta Viatgera" així els més petits de P3 tindran una agenda dia a dia amb totes les incidències del menjador respecte al nen/a i mantenir així una comunicació fluida entre el servei de menjador i les famílies.
		Informe mensual dels nens i nens de P3, P4 i P5 per a les famílies per tal d'avaluar l'evolució dels nens/es tant en l'adquisició dels hàbits alimentaris com higiènics, i en la interrelació amb els companys i monitors.
		Avaluació i seguiment trimestral dels nens i nenes de primària.
		Protocol d'informació d'incidències i accidents per als pares, mares i responsables del centre.
		Contacte directe amb els coordinadors del menjador. Entrevistes personals si s'escau.
		Independentment dels informes elaborats, es realitzaran, en cas d'incidència, reports puntuals.
		Assistència de la coordinadora i coordinador/a pedagògic de l'entitat en la sessió de presentació del servei a les famílies del centre perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'entitat adjudicatària.
		Agenda de comunicació interna de l'equip de monitors/es on cada formador haurà d'apuntar els esdeveniments que han passat durant l'hora del menjador, en el cas que un monitor/a no es pugui comunicar en un moment puntual sobre alguna incidència

3. LA NOSTRA CUINA

TOTS A TAULA estructura i planifica els seus menús per tal de tenir una oferta suficient, variada i equilibrada, adaptada a les característiques i necessitats dels comensals. Per això, comptem amb una nutricionista experta, n^o CAT 000235, que elabora els menús escolars, orientats cap a una opció més saludable i sostenible, amb producte fresc i de temporada, de proximitat i ecològic sempre que sigui possible.

Un menú adequat contribueix a la salut dels més petits, per exemple, prevenint malalties que poden aparèixer a l'edat adulta com a conseqüència d'una alimentació inadequada en la infància. A més, l'alimentació durant la fase escolar és de vital importància de cara a un bon rendiment físic i psíquic, per això el nostre objectiu és aconseguir l'òptim nivell nutritiu i l'equilibri dietètic.

Després d'una acurada selecció de les matèries primeres, s'elaboren els menús tenint en compte la variació necessària dels grups d'aliments, les tècniques culinàries emprades, l'adequació a l'època de l'any o els aspectes sensorials (olor, color, textura, temperatura...). Sempre tenint com a marc general les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS), la Generalitat de Catalunya, l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) i el Consorci Sanitari de Barcelona entre d'altres, a l'hora de dissenyar els menús.

CUINA DE QUALITAT

Per elaborar la proposta de menús del departament de dietètica i nutrició de TOTS A TAULA, comptem amb matèria primera fresca i d'alta qualitat. Tots els nostres proveïdors estan autoritzats pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya o organisme anàleg per a poder realitzar la seva activitat.

El nostre sistema de comandes ens permet assegurar l'aprovisionament i garantir la qualitat del producte. Tenir les neveres, congeladors i magatzems només amb producte suficient ens permet treballar amb aliments del dia, mantenint una eficaç neteja i desinfecció dels locals i equipaments. Busquem assegurar un producte de qualitat introduint aliments ecològics com llegums, iogurts, verdures i hortalisses provinents de proveïdors de confiança i qualitat.

Per aconseguir l'equilibri nutricional hem de donar als nostres infants els aliments amb una freqüència de consum adequada i amb les tècniques culinàries més saludables, tenint sempre present que la quantitat de les racions s'han d'adaptar a la seva edat. En la seva elaboració tenim en compte:

Grups d'Aliments: cereals, llegums, tubercles, verdures, hortalisses, fruites, llet i derivats, carns, ous, peix, olis i fruita seca.

Varietat de Colors: per menjar utilitzem tots els sentits de forma que una bona presentació i els colors de les preparacions són part indispensable per assegurar un bon menú. Treballem per assegurar un menú, que a més de ser equilibrat a escala nutritiva, també sigui atractiu per als nens i nenes.

Textures: també tenim en compte que un mateix aliment pot presentar diferents textures segons com es prepari: trossejat, triturat, segons el temps i la forma de cocció, etc.

Tècniques Culinàries: també creiem convenient que les formes de cocció siguin força variades (bullit, fregit, arrebossat, forn, guisat, vapor,...) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats, així com adequar la digestibilitat de cada àpat. Cal també adaptar les tècniques culinàries a les característiques de l'edat dels comensals, evitant les preparacions seques i eixutes pels més petits.

Freqüència d'Aliments Recomanada en la Programació dels Menús Escolars: les freqüències recomanades de consum d'aliments en la programació de menús escolars que utilitzem són les recomanades per la Generalitat de Catalunya:

	De 3-6 anys	De 7-12 anys	De 13-16 anys	De 16-18 anys	Freqüència setmanal de consum
Llegums- Primer plat	30g	60g	60g	90g	1-2
Hortalisses i verdures - Primer plat (incloent les patates)	120-150g	120-150g	200-250g	200-250g	1-2
Arròs / Pasta – Primer Plat	50-60g	60-80g	80-90g	80-90g	1/1
Pa – Acompanyament	30g	30g	60g	60g	Cada dia
Amanides variades – Guarnició	60-75g	60-75g	120-150g	120-150g	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses , llegums, pasta , arròs , bolets)					1-2
Carn blanca Carn vermella o processada	50-60g	80-90g	110-120g	110-120g	1-3 0-1
-Costelles porc i xai (pes brut)	70-80g	100-120g	100-120g	140-150g	
-Pollastre (guisat/rostit) brut	80-90g	150-160g	230-250g	300-320g	
-Picada (hamburguesa...)	30-60g	80-90g	110-120g	110-120g	
Peix	70-80g	100-120g	150-160g	150-160g	1-3
Ous	1 unitat	1-2 unitat	2 unitats	2 unitats	1-2
Fruita fresca	80-100g	150-200g	150-200g	150-200g	4-5
Altres postres (preferentment iogurt natural. També formatge fresc , quallada, fruita seca,etc.)					0-1
Tècniques culinàries					
Precuinats					≤3/ mes
Fregits (segons plats)					≤2/setmana
Fregits(guarnicions)					≤1/ setmana

(Freqüència setmanal de consum recomanada per a la programació dels menús escolars, de manera que es té en compte només un àpat (dinar) i 5 dies. Dades extretes del Document de consens sobre l'alimentació en els centres educatius).

ELS NOSTRES MENÚS ESPECÍFICS

A TOTS A TAULA també elaborem menús tenint en compte als comensals que a causa de patologies com *al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, malalties metabòliques* com la diabetis, etc. no puguin menjar el menú basal. Així que adaptem els nostres menús segons cadascuna d'aquestes necessitats sempre que estiguin correctament acreditades amb certificat mèdic.

Menú sense gluten: a l'hora de realitzar els menús es té en compte els cereals i els seus derivats i tots els productes que els contenen. Es fan preparats d'arròs, blat de moro i mill.

Menú sense lactosa: és té en compte lactosa i els seus derivats coma ara iogurts, formatges o llet fermentada, també presents en embotits i carns.

Menú sense ou: és revisa que cap àpat es realitzi amb clara d'ou per evitar que aquesta proteïna pugui afectar a cap usuària en aquest al·lergen.



També pensem en dietes per famílies partidàries d'altres opcions alimentàries (*menú sense porc, ovolactovegetarià, motius religiosos* i d'altres).

Menú sense porc: a causa del increment de la població de diferents països i cultures, realitzem diversos estils culinàries per aquest col·lectiu.

Menú ovilactovegetarià: en aquesta proposta s'exclou el consum de productes d'origen animal (carn i peix) però s'hi inclouen els seus derivats com els ous i els làctics.

Per altra banda, també oferim i subministrem *dieta astringent* o "tova" per a requeriments esporàdics per trastorns gastrointestinals lleus.

Tots aquests menús sempre els dissenyem de manera similar al menú basal i així, evitar qualsevol tipus de diferenciació.

MENÚS AMB CARÀCTER PROPI

A TOTS A TAULA, el nostre equip de dietistes i nutricionistes creen els menús considerant els següents aspectes:

- **Menús Variats:** menjar de tot i gaudir de tots els sabors dels diferents aliments.
- **Menús Sans:** pocs greixos, poca sal i molts vegetals.
- **Menús Equilibrats:** per aconseguir de cadascun d'ells els nutrients necessaris.
- **Menús Nutritius:** combinacions d'aliments de tots els grups.
- **Menús Suculents:** aplicació de diferents tècniques culinàries i menús atractius.
- **Menús Divertits:** per evitar que menjar sigui un sacrifici, que sigui un moment de celebració, de gaudir dels companys.
- **Menús Educatius:** transmetem informació sobre els aliments i quines funcions desenvolupen en el nostre cos.
- **Menús Ordenats:** començant pel primer plat, després el segon i finalitzant amb les postres.
- **Menús Consistents:** han de proporcionar els nutrients necessaris per a la seva activitat.
- **Menjar amb Valors:** educació en els hàbits alimentaris: paciència, dedicació, constància i disciplina.

Per tot això, la nostra proposta de menús es fonamenta en:

- Menús mensuals.
- Variats, atractius i equilibrats que cobriran la totalitat de les necessitats nutritives i energètiques de les nenes i nens.
- Amb respecte a la diversitat cultural, sempre existirà la possibilitat d'adaptació del menú atenent a aquest fet.
- Diferents dietes, segons intoleràncies, al·lèrgies, malalties.

4. CONTROL DE QUALITAT

PLA ACTUACIÓ: GESTIÓ APPCC

La nostra empresa compta amb un Departament propi de Qualitat i Higiene. La cuina es regeix pel sistema de control de la qualitat higiènic-sanitària d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Aquest sistema inclou:

- 1) Pla de neteja i desinfecció d'instal·lacions, equips i utensilis.
- 2) Pla de control del clor de l'aigua.
- 3) Pla de control de plagues.
- 4) Pla de control de proveïdors.
- 5) Pla de formació i capacitació del personal.
- 6) Plans de traçabilitat.
- 7) Pla de gestió de residus.
- 8) Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i utensilis.

També seguim les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) així com de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) per mantenir i millorar sempre la qualitat de totes les seves instal·lacions i serveis.

CERTIFICAT DE QUALITAT

A TOTS A TAULA treballem amb ingredients de primeres marques i amb diversos segells de qualitat que a continuació detallem:

- Peix **certificat per l'Aquaculture Stewardship Council** (ASC) i la **Marine Stewardship Council** (MSC) procedent de sistemes de cria responsable i sostenible.
- Productes amb **certificació ecològica per CCPAE**: pasta, arròs, llegums, ous, iogurt, fruita i verdura i carns.
- Arròs amb **denominació d'origen protegida Delta de l'Ebre**.
- Pera amb **denominació d'origen protegida Pera de Lleida**.
- Poma amb **indicació geogràfica protegida Poma de Girona**.
- Pollastre de la marca "**Pollastre Groc Català**".

També comptem amb múltiples proveïdors de proximitat, com ara el logurt del Montseny, llegums de Lleida, Arròs de Tarragona etc.



SUPERVISIÓ I ASSESORAMENT

TOTS A TAULA vetlla per oferir menjars amb la màxima qualitat i seguretat alimentària. Per aconseguir-ho, el nostre responsable del departament de qualitat fa un seguiment del compliment de les normes higiènics-sanitaris vigents i les pròpies de l'empresa durant el desenvolupament del servei de cuina.

Aquesta tasca la desenvolupa el responsable de qualitat i es porta a terme mitjançant visites presencials i periòdiques al centre durant el servei de cuina, amb l'observació dels procediments de treball del personal de cuina, la revisió de l'estat de manteniment d'equips i utensilis etc.



Aquesta supervisió higiènic-sanitari consta de les següents parts:



1r Auditoria higiènic-sanitari de la cuina.

2n Detecció de les desviacions respecte de la normativa sanitària vigent.

3r Correcció de les desviacions ja sigui amb formacions preventives o correctores, manteniment d'equips i d'instal·lacions etc.

4t Assessorament al client en legislació de seguretat alimentària.

5è Anàlisis microbiològiques de plats llestos pel consum i superfícies de treball netes (Anàlisis realitzats pel laboratori alimentari acreditat per ENAC Anabiol, S.L.).

COMPROMIS SOCIAL

En el nostre projecte integrem l'educació ambiental, convertint-se en un eix fonamental en totes les nostres activitats.

Realitzem activitats dirigides a aquest objectiu, principalment:

- ✓ Recollida selectiva de residus.
- ✓ Gestió de l'oli de rebuig de fregidores.
- ✓ Minimització de la quantitat de la fracció d'envasos.
- ✓ Reducció de la proteïna animal dels menús.
- ✓ Reutilització de recipients.
- ✓ Reciclatge dels residus.
- ✓ Convertim els residus en recursos (oli, compost).
- ✓ Realització de jocs i activitats dirigides a la conscienciació de la protecció del medi ambient.

5. SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL PROJECTE

Per tal de que el projecte educatiu del servei de menjador sigui de qualitat, cal fer una sèrie de reunions per avaluar als infants portant a terme una avaluació continuada al llarg del curs escolar.

Les eines fonamentals per realitzar l'avaluació del quotidià són:

- ✓ **Visites periòdiques de la coordinadora externa** : en aquestes és realitza una observació de la tasca desenvolupada pels equips. Es detecten necessitats formatives, se'ls donen recursos pedagògics, recolzament per resoldre possibles conflictes dins de l'equip, altres maneres d'organitzar-se donat que el lloc de coordinació permet tenir una visió més amplia pel fet de visitar més centres escolars, etc.

- ✓ **Avaluacions trimestrals**: són informes on es fa una avaluació dels diferents temes del quotidià, com són: els espais, l'organització, el funcionament, les incidències, propostes de millora, etc.

Aquestes avaluacions es fan en un primer moment amb l'equip educatiu i posteriorment amb l'escola, això ens permet assegurar el seguiment de la línia educativa plasmada en el projecte educatiu de menjador.

- ✓ **Memòria del coordinador de centre**: el coordinador és la persona encarregada del bon funcionament del menjador i realitza aquesta funció a diari, és el nexa d'unió entre l'escola i la empresa.

Per aquest motiu té la responsabilitat de: liderar l'equip de treball del centre i que cadascú faci la seva tasca corresponent, d'informar a la coordinadora externa del funcionament del menjador, de fer propostes de millorar, entre d'altres.

6. NORMATIVA I FORMACIÓ

ASSEGURANCES

TOTS A TAULA té contractades les assegurances necessàries per poder realitzar les activitats que organitzem, d'acord al que marca la normativa vigent:

- Responsabilitat civil general
- Responsabilitat accident conveni

PROTECCIO DE DADES

El Responsable del tractament està compromès a implantar una cultura de privacitat en l'organització de manera que necessita que les persones autoritzades a tractar dades personals estiguin informades del tractament de dades i es responsabilitzin del mateix.

A tota persona autoritzada per tractar dades personals se li exigeix que llegeixi, compregui, compleixi i faci complir aquesta Política de seguretat per protegir les dades que formen part del tractament que li ha estat encomanat.

Aquesta Política de seguretat estableix les obligacions i procediments a seguir pel personal de l'organització, tant propi com extern, que tracta dades personals en el desenvolupament de la seva activitat i es basa en el que disposen les normatives vigents en protecció de dades personals.

En aquest sentit, per vetllar i fer complir aquesta Política, l'organització ha designat un Responsable de seguretat que estarà a disposició de tot el personal i s'encarregarà de coordinar, controlar, desenvolupar i verificar el compliment de les esmentades normatives.

SEGURETAT I RISCOS LABORALS

La prevenció de riscos laborals està externalitzada amb els tècnics del l'empresa GRUP PREVING que realitzen les visites, auditories, informes i revisions mèdiques dels nostres treballadors/es.

FORMACIÓ DEL NOSTRE PERSONAL

PERSONAL DE CUINA

El personal de cuina de TOTS A TAULA reben anualment formacions específiques per desenvolupar la seva feina ja que considerem que tots els treballadors/es de l'empresa han de tenir una formació continuada no només per garantir la qualitat del servei sino perquè considerem que el treballador/a ha d'obtenir els coneixements necessaris per fer la seva feina diària de forma correcta i eficient. A més, volem que els nostres equips estiguin motivats i formats i treballin amb il·lusió i amb ganes d'aprendre cada dia.

Les principals formacions que s'imparteixen són:

- ✓ Higiene alimentària i manipulació d'aliments.
- ✓ Gestió d'al·lèrgies alimentàries.
- ✓ Prevenció de riscos laborals.
- ✓ Cuina mediterrànea.
- ✓ Foment del reciclatge.
- ✓ Codi de bones pràctiques COVID -19.

PERSONAL EDUCATIU

L'equip de monitoratge de TOTS A TAULA del servei de menjador rebran una formació continuada al llarg del curs escolar, principalment:

- ✓ Prevenció Riscos laborals.
- ✓ Manipulador d'aliments.
- ✓ Prevenció d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i administració d'injectables (en cas necessari).
- ✓ Primer auxilis.

- ✓ Bulling
- ✓ Contes i cançons.
- ✓ Treballem en equip.
- ✓ Codi de bones pràctiques COVID 19.

FORMACIÓ CONTINUADA

El pla de formació anual de TOTS A TAULA està format per un seguit d'accions formatives destinades als treballadors/es de la nostra entitat. La formació és una eina rellevant per potenciar el desenvolupament professional, és per aquest motiu que apostem i invertim en ella.

