

*Proposta tècnica*

# L'ESPAI MENJADOR

7D'AVENTURA

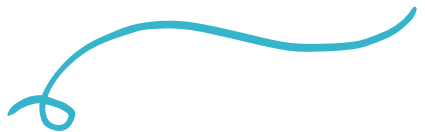


AFA LA SAGRERA  
SANT ANDREU

# ÍNDEX



1. LA IMPORTÀNCIA DE L'ESPAI MENJADOR
2. PLA PEDAGÒGIC
3. PLA DE FORMACIÓ
4. GESTIÓ DEL SERVEI
5. PLA DE COMUNICACIÓ
6. PREUS DEL MENJADOR (2020-2021)
7. CRITERIS D'AVUACIÓ



## 1. LA IMPORTÀNCIA DE L'ESPAI MENJADOR

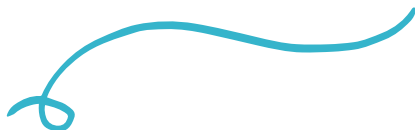


L'espai menjador és una part important de la rutina diària d'infants i joves. És per això que des de 7 d'aventura entenem aquest espai, com una franja horària de màxima utilitat per poder-hi treballar un conjunt de valors, hàbits i pautes relacionades amb la higiene, els hàbits saludables, el consum responsable i l'alimentació.

A més a més, l'espai menjador també ens proporciona una estona de temps de lleure, que ens permet treballar la relació entre iguals i els valors de respecte i cura dels companys i companyes.

Així doncs, se'ns obre una oportunitat per crear i elaborar una proposta formativa per aquest espai. Una proposta que tingui en compte les necessitats dels joves i famílies i respectant la línia educativa del centre i de 7 d'aventura.

A continuació us presentem la nostra proposta.



## 2. PLA PEDAGÒGIC



Des de 7 d'aventura entenem que tot el temps que l'alumne desenvolupa a l'escola és temps educatiu. És per això, que apostem per la continuïtat del projecte del mateix centre i que tenim en compte en el moment d'elaborar els objectius i el desenvolupament del projecte.

### HÀBITES SALUDABLES I RUTINES PER A LA INCLUSIÓ

Durant l'espai menjador, l'equip de monitoratge s'ocuparà que les persones que facin ús del servei adquireix una sèrie d'hàbits i rutines que fomentaran la socialització i la inclusió social del jove. Els hàbits d'higiene, alimentació i d'interrelació social estructuraran les rutines del menjador, a les quals se'ls atorgarà una veritable intencionalitat educativa tot definint objectius a assolir pel jove.

### LA IMPORTÀNCIA DEL LLEURE EN EL DESENVOLUPAMENT

L'educació en el lleure pretén fer aflorar les capacitats innates, des d'una perspectiva d'intel·ligències múltiples, acompanyant el desenvolupament global de les seves capacitats des de propostes lúdiques afavoridores de contextos educatius plurals i creatius. Així doncs, l'espai de lleure és entès com una oportunitat de dinamització educativa que permet al jove i al grup: gaudir, aprendre, comunicar i participar a través del joc en l'espai de menjador. El model del menjador escolar que proposem, d'acord amb la Convenció dels Drets dels Infants, posa l'èmfasi en els següents eixos educatius: Creixement personal i afectiu, Educació en valors i ciutadania i Intergeneracionalitat.

### LES FUNCIONS DEL SERVEI MENJADOR

Les funcions del Servei de Menjador van més enllà de donar resposta únicament a les necessitats d'alimentació dels infants, i desenvolupem una intervenció de caràcter integral a partir de les següents funcions.

-Funció educativa: Tot com una finalitat educativa, des de l'espai, el material, la proposta d'activitats, etc, tenint sempre com a finalitat el creixement integral i positiu del jove.

-Funció lúdica: L'activitat ha de proporcionar vivències emocionalment positives, essent una font de gaudi i cercant la motivació dels infants.

Funció inclusiva: El lleure com eina per la integració de la diversitat dels infants i les famílies des de l'establiment de relacions cooperatives i de suport mutu a través del joc.



**Funció comunitària:** S'ha de tenir en compte la dimensió comunitària, des de la descoberta i aproximació a joves i famílies, tot promovent la seva vinculació al municipi.

**Funció compensadora de les desigualtats socioeconòmiques:** Gràcies al sistema de beques socials, així com els descomptes dels quals es poden beneficiar les famílies, ajuden a compensar i reduir l'impacte.

**Funció de suport familiar:** Es constitueix com un servei que afavoreix la conciliació de la vida familiar i laboral de les famílies.

## **OBJECTIUS GENERALS**

### **ENFOCATS ALS JOVES**

#### **COBRIR LES NECESSITATS NUTRITIVES DELS ALUMNES**

-És important que els joves rebin una dieta equilibrada, diversa i coherent amb les necessitats de cada jove.

#### **POTENCIAR L'ADQUISICIÓ D'HÀBITS I RUTINES**

- L'espai menjador és un espai important per poder adquirir hàbits i rutines relacionades amb la higiene, el consum responsable i de salut. Així com per treballar valors mediambientals i de convivència amb l'entorn.

#### **PROMOURE ACCIONS EDUCATIVES D'ÀMBIT SOCIAL**

- L'educació en el lleure també es du a terme durant l'espai menjador. És per això, que creiem important que els joves s'impregnin i adquireixin valors i actituds de respecte i de convivència.

#### **FOMENTAR QUE L'ESPAI DE MIGDIA ESDEVINGUI UN ESPAI DE DESCANS**

- Som conscients que els joves passen hores formant-se i que necessiten espais de desconexió per poder oxigenar-se i tenir espais de relació entre iguals des d'un caire més personal



## **ENFOCATS AL CENTRE I AL PROJECTE**

### **ADAPTAR-SE A LA REALITAT SOCIAL, CULTURAL I EVOLUTIVA DEL CENTRE**

-Entenem i defensem que el context social, cultural de cada centre són diferents. És per això, que intentem que el projecte s'adapti el màxim possible a cadascuna de les escoles i instituts. D'aquesta manera, el desenvolupament d'aquest és més ric i ajustat a les necessitats dels agents educatius.

### **TREBALLAR DE FORMA CONSENSUADA ENTRE TOTS ELS AGENTS IMPLICATS**

-El treball en xarxa potencia la qualitat del projecte. És per això que creiem important poder treballar conjuntament amb centres educatius, famílies i inclús infants i joves per tal que l'espai menjador s'ajusti de la forma més acurada a allò que els agents necessiten.

### **POTENCIAR LA PARTICIPACIÓ DE LES FAMÍLIES**

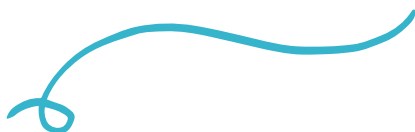
-Les famílies són coneixedores de primera mà de les opinions dels joves, és per això que volem cuidar aquest pilar de l'educació. D'aquesta manera i amb aquest treball conjunt podem millorar aquells aspectes que flaquegen o que no s'estan duent a terme amb èxit.



## OBJECTIUS ESPECÍFICS

En aquest àmbit ens plantegem objectius més concrets que ens faciliten la tasca educativa i que ens permeten fer un seguiment més acurat de l'evolució dels i les joves.

<b>Àpat</b>	Àrea alimentària	Ser capaç de tastar tots els elements del plat, comunicant allò que no agrada Utilitzar amb destresa els estris de taula Menjar al ritme correcte, mantenir la calma
	Àrea Higienic-Sanitària	Donar autonomia a l'hora d'escollir les quantitats de menjar, vetllant que aquesta sempre sigui saludable i equilibrada Conèixer i entendre la relació que s'estableix entre salut-alimentació i higiene Adoptar una postura calmada i correcta a taula
	Àrea de sostenibilitat	Tenir en compte els criteris de consum racional i mediambiental Analitzar els hàbits de consum més habituals
<b>Lleure</b>	Dimensió física	Ajudar a assolir un bon nivell de destresa i d'agilitat Ajudar a incorporar nous esquemes i noves imatges corporals
	Dimensió afectiva	Promoure la consciència de si mateixos Acompanyar en el camí de la recerca del nou "jo", arran de la modificació de la pròpia imatge
	Dimensió cognoscitiva	Acompanyar en el procés d'introspecció i d'interès d'un mateix Desenvolupar capacitats de reflexió crítica, autocrítica, observació, conversa i construcció dels coneixements
	Dimensió social i ètica	Promoure el treball en equip i saber posar-se en el lloc dels altres Motivar l'enraonament de les pròpies conductes



### 3. PLA DE FORMACIÓ

Per dur a terme tota aquesta tasca educativa, des de 7 d'aventura seleccionem el nostre personal en funció de les aptituds i qualitats de cadascú i de la idoneïtat que tenen per desenvolupar els projectes que realitzem.

És per tot això que implantem una formació que garanteix la professionalitat i el reciclatge constant a cada lloc de treball. La previsió de formacions s'acordarà amb els i les

treballadores segons les seves necessitats i inquietuds, així com les necessitats del centre.

Curs	Contingut	A qui va dirigida
<b>Presentació del projecte</b>	Presentació de l'entitat Metodologia Organització i tasques	Monitoratge
<b>Prevenió de riscos laborals</b>	Riscos i mesures preventives Normes d'actuació davant de situacions d'emergència	Monitoratge
<b>Primers auxilis</b>	Prevenió, procediment i tècniques en suport a l'assistència sanitària	Monitoratge
<b>Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries</b>	Importància del coneixement de la gestió d'intoleràncies i al·lèrgies	Monitoratge
<b>Manipulació d'aliments i seguretat alimentària</b>	Identificar la contaminació alimentària, manipulació higiènica i hàbits higiènics a la taula	Monitoratge
<b>Gestió i recollida selectiva de residus</b>	Correcta separació de residus, gestió de residus	Monitoratge
<b>Gestió de conflictes</b>	Gestió del conflicte a l'espai de menjador	Monitoratge
<b>Intervenció educativa</b>	Relació social i <del>NEE</del>	Monitoratge

A més a més, mensualment es proposa una reunió d'equip on es treballen unes pautes de seguiment, dinamització del grup, es treballen els hàbits i planifica i dissenya les activitats. Són petites reunions que ajuden a detectar mancances i incidències, i vetllar pel bon funcionament del servei



## 4. GESTIÓ DEL SERVEI

Actualment, les escoles en les que desenvolupem aquest projecte no disposen de cuina pròpia. És per això que la part alimentària la cobreix un càterring, anomenat Tasta'm i bon profit. El càterring s'encarrega d'elaborar el menú, cuinar-lo i transportar-lo fins l'escola.

A l'escola, és l'equip de monitoratge qui s'encarrega de mantenir-lo i servir-lo posteriorment i vetllar per la bona distribució dels àpats, tenint en compte les dietes i al·lèrgies concretes.

La comanda dels menús es fa des de 7 d'aventura, en funció del nombre d'inscrits fixes i joves que esporàdicament hagin de fer ús, o no, del servei. D'aquesta forma ens assegurem que un cop a taula tothom tingui els àpats corresponents. A partir d'aquí, el càterring elabora la quantitat de menús sol·licitats.

És per això, que és important que la comunicació entre sol·licitants del servei i l'administració sigui la correcta i el més fluida possible. Per això hem establert unes pautes per tal de poder gestionar el servei de la millor manera possible.

### -ÚS TOTAL DEL SERVEI

Si l'ús del servei és anual, s'haurà de realitzar una inscripció a través de la pàgina web (<https://setdaventura.com>) o des de l'oficina en els horaris corresponents. En aquesta inscripció es demanaran les dades del jove, dades d'almenys un dels responsables, dies que assistirà al servei i al·lèrgies o dietes especials.

Si aquesta persona volgués donar-se de baixa del servei, ho hauria de notificar a l'oficina per telèfon (933602924) o via web, mitjançant el formulari de baixa. De la mateixa manera que si una persona es vol inscriure durant el curs, ho haurà de fer de la mateixa manera, fent ús del formulari d'inscripció.

### -ÚS ESPORÀDIC / BAIXA ESPORÀDICA

Entenem com a ús esporàdic, la inscripció al servei d'una persona que no fa ús d'aquest de forma regular. O d'una persona que ús regular del servei però afegeix un dia o dos de forma anòmala. Per baixa esporàdica entenem la baixa d'una persona que ve de forma regular, però per les circumstàncies que siguin, no pot venir un dels dies en els que està apuntat.

- En el cas que una persona no estigui inscrita, però un dia esporàdic hagi de fer ús del servei, haurà de trucar a l'oficina com a molt tard el dia abans entre les 9.30 i les 14 hores. D'aquesta forma ens assegurem que a la comanda que realitzem i podem afegir un menú més.

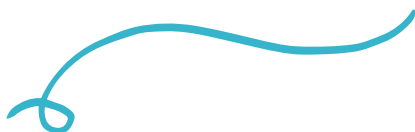
- Si es dóna el cas en què una persona d'ús total del servei hagi de faltar un o més dies, ho haurà de comunicar com a molt tard el dia abans abans de les 14 hores. D'aquesta manera no se sol·licita el menú i no hi ha malbaratament de menjar i a més a més no es cobraran els dies en els quals la persona no hagi assistit. Si no es notifica, el menú es realitzarà i per tant, haurem de cobrar com si la persona hagués fet ús del servei.

### **-DIETA ESPECIAL ESPORÀDICA**

Si per algun motiu concret, la persona que assisteix al menjador necessita una dieta especial per motius de salut, s'hauria de comunicar com a molt tard a les 10 hores del matí del mateix dia. D'aquesta manera, l'empresa de càtering pot reajustar el menú i canviar-ho pel que la persona necessita.

### **-SUBMINISTRAMENT DE MEDICAMENTS**

Els joves que facin ús del servei i necessitin prendre algun tipus de medicament en les hores que coincideixin amb l'espai menjador, hauran de portar una autorització conforme podem subministrar-los el medicament corresponent i informant de la quantitat, dosis, etc.



## 5. PLA DE COMUNICACIÓ

Des de 7 d'Aventura considerem primordial la relació constant i fluida amb les famílies dels nostres participants, és per això que creiem necessari establir uns bons canals de comunicació durant el servei per tal de guanyar confiança i participació en un treball conjunt i unidireccional.

Per tal de facilitar l'intercanvi d'informació es faran servir diversos canals de comunicació.

### REUNIÓ INFORMATIVA A INICI DE CURS

El primer contacte entre famílies i equip educatiu del servei de menjador serà mitjançant una primera reunió informativa. En aquesta trobada s'explicarà el projecte pedagògic i els seus objectius, la metodologia, les instal·lacions i el funcionament general del servei, com els horaris, menú, activitats, etc. També serà un espai per poder resoldre dubtes de qualsevol mena relacionats amb l'espai de menjador. Aquesta informació posteriorment estarà a l'abast de les famílies en el blog i en la web.

### COMUNICACIÓ DIÀRIA

La informació diària es traslladarà a les famílies a través de:

- Observacions del monitor/a: Es tracten d'uns fulls d'incidència on es farà un recull de la informació rellevant que ha succeït al llarg del servei i no poden esperar a ser comunicats trimestralment, com per exemple caigudes, cops, comportaments inadequats, etc.

### TUTORIES

Per resoldre qualsevol consulta, dubte i/o avís ja sigui de caràcter administratiu o relacionat amb el servei de menjador, hi haurà un espai de tutoria més personalitzada on s'atendrà personalment a les famílies, es realitzarà a les oficines de 7 d'Aventura.

En cas de necessitar una tutoria amb el/la coordinador/a del servei es podrà concertar la visita.

Més enllà de les tutories, qualsevol dubte o assumpte a tractar d'una rellevància menor, l'equip educatiu estarà present en la finalització de l'espai menjador, per acomiadar als i les joves i resoldre dubtes a les famílies que ho sol·licitin.

### MENÚ

Mensualment es facilitarà a tots els infants inscrits al servei de menjador el menú mensual. A més, es trobarà al web de l'escola (o AFA), el blog del menjador i en el panell informatiu.

## PANEL·L INFORMATIU I BLOG

S'habilitarà (en la mesura del possible) un espai en forma de panell per poder penjar informació sobre el servei: calendari d'activitats, menú, informació rellevant, i informació d'interès. Aquesta informació també estarà disponible en el blog del menjador.

## ENQUESTES DE SATISFACCIÓ

Un cop a l'any es facilitarà a les famílies una enquesta online per tal de saber el grau de satisfacció dels usuaris.

## VISITA DE LES FAMÍLIES

Per tal de garantir la transparència de l'espai i el funcionament, el servei de menjador s'obrirà a les famílies que ho desitgin. Els pares podran dinar amb els seus fills, prèvia reserva i d'aquesta manera conèixer el servei de primera mà.



## 6. PREUS DEL MENJADOR

A continuació presentem els preus per les diferents modalitats de menú, dies esporàdics i el menú pel professorat

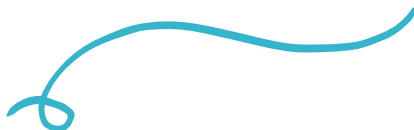
MODALITAT	PREU MENÚ/SERVEI	PREU MENSUAL
<b>5 dies de menú</b>	5,80.-€	116.-€
<b>4 dies de menú</b>	5,85.-€	93,6.-€
<b>3 dies de menú</b>	5,90.-€	70,8.-€
<b>2 dies de menú</b>	5,95.-€	47,6.-€
<b>1 dia de menú</b>	6,20.-€	24,8.-€
<b>Dia esporàdic</b>	6,30.-€	
<b>Menú professorat</b>	4,95.-€	

Els preus mensuals estan construïts en base a quatre setmanes senceres.

- El preu mensual variarà en funció dels dies del servei realitzat
- El mes de setembre i juny es cobrarà en funció dels serveis prestats.

Aquest preu inclou:

- Una persona encarregada de coordinar l'espai menjador
- L'equip de monitoratge necessari en funció dels usuaris
- Menú de l'empresa TASTA'M I BON PROFIT
- Supervisió i gestió del servei diari
- Servei de cancel·lació de menú i dies esporàdics



## 7. CRITERIS D'AVALUACIÓ



Per tal de garantir que el projecte s'està desenvolupant adequadament i que els objectius s'estan complint ens hem marcat un pla d'avaluació. El pla d'avaluació del servei se situa des de tres punts de vista, per part de l'equip educatiu (monitors/es), per part del/la coordinador/a i per part de les famílies.

El/la coordinador/a de l'activitat és el nexa d'unió entre el centre educatiu i l'empresa coordinadora, per tant és la persona encarregada de mantenir la comunicació bidireccional per informar del funcionament del menjador. Té la funció de dur a terme l'avaluació de la tasca educativa, a partir de l'elaboració d'informes d'avaluació sorgits de les reunions amb l'equip educatiu.

Les avaluacions per part de l'equip educatiu, es realitzaran a partir de reunions d'equip. Aquestes reunions són molt importants i necessàries per al bon funcionament i la bona feina en equip, i es faran un mínim de 5 al llarg del curs, seran gestionades per el/la coordinador/a. A cada reunió s'avaluarà i comprovaran l'assoliment dels objectius, es farà registre de les propostes de millora o incidències.

D'altra banda, es facilitarà a totes les famílies que han fet ús el servei de menjador una enquesta de satisfacció, es tracta d'una enquesta on valora l'àpat, l'estona de lleure, les activitats i l'equip de monitors, etc.

D'aquesta manera, podem fer que el projecte millori i es vagi reciclant. Per poder garantir la millor qualitat del servei.

