PROJECTE MENJADOR ECOLÒGIC, EDUCATIU i SOSTENIBLE

ESCOLA PROGRÉS

eco àmbit
menjador escolar ecològic i educatiu

àmbit escola
projectes socio-educatius

1 ÀMBIT ESCOLA 5
Qui som 5
Què fem 5
Els nostres serveis 6
Els nostres objectius 8
On som 1
Equip de treball 1

2 EL NOSTRE SERVEI DE MENJADOR . 1
LA CUINA 1
Cuina de qualitat 1
Els nostres menús ecològics 1
Menús amb caràcter propi 1

EL MENJADOR 1
Menjador escolar, una necessitat social 1
Espai de l'àpat 1

LA HIGIENE 1
Higiene personal dels alumnes 1
Higiene alimentària 1
Qualitat sanitària en les operacions . . 1
Consciència mediambiental i sostenibilitat 1

EL LLEURE 1
Els ambients 1
Tallers i contes 1
Activitats en cas de pluja 1

COMUNICACIÓ 1
Amb l'escola 1
Amb les famílies . Infopares 1
Comunicació interna . Infomonitors . . . 1

PRESSUPOST 1

3 ACTUACIÓ EN CASOS D'EMERGÈNCIA I SEGURETAT 1
En cas d'alarma per evacuació i confinament d'emergència o en cas d'accidents 1
En cas d'emergència mèdica 1

4 SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL PROJECTE 1

5 NORMATIVA I FORMACIÓ 1
Assegurances 1
Certificació de menjador ecològic 1
Protecció de dades 1
Seguretat i riscos laborals 1
Formació obligatòria i continuada 1
Formació del nostre personal 1

PRESENTACIÓ

Qui som

Àmbit Escola S.L. som una empresa creada per professionals del món de l'educació, la nutrició, el lleure infantil i l'àmbit del suport a les persones amb discapacitat.

La nostra experiència de més de 20 anys en aquests àmbits d'actuació ens permet desenvolupar, dissenyar i gestionar projectes i activitats de l'àmbit socioeducatiu per a escoles, empreses i administracions públiques.

EcoÀmbit és una marca associada a AMBIT ESCOLA i nascuda de la necessitat de crear un menjador escolar 100% ecològic amb un segell propi; compromès amb la salut i l'educació de les vostres filles i fills , el mediambient i la sostenibilitat.

Què fem

Posem a l'abast de les escoles, les AMPES i les empreses en general, tota la nostra experiència en l'àmbit socioeducatiu, oferint un ventall d'activitats de lleure de qualitat i un servei de menjador ecològic, adaptat a les tendències i necessitats actuals, sostenible i compromès amb els valors pedagògics propis de l'escola.

Oferim un servei de qualitat a l'escola i a les famílies, tant de suport en horari lectiu, com en les franges d'horaris extraescolars de matí, migdia i tarda per poder donar resposta a les necessitats sorgides de la conciliació familiar.

Creiem fermament que tenir una oferta de qualitat en l'àmbit del menjador i les activitats de lleure, representa millorar l'atenció educativa a l'escola i serveix de suport als pares i mares, a més de contribuir al bon desenvolupament personal i educatiu dels nens i nenes.

Per tal de poder tenir una relació directa amb els productors de producte ecològic comptem amb el suport de la gent d'**Eco d'aquí** i el suport inestimable de l'Alejandro, el seu principal responsable.

Alejandro Guzmán Ojeda,fa deu anys, l'Alejandro era cuiner amb un estella Michellin i va decidir per convenciment moral arribar a l'**arrel de la cadena alimentària**: el producte.

Va començar amb una furgoneta que connectava alguns agricultors ecològics d'arreu de Catalunya amb el consumidor final a Barcelona . Amb medis precaris, molt d'esforç i un grapat de col·laboradors va desenvolupar un projecte que avui disposa de quatre furgonetes i un camió, naus frigorífiques, magatzem i oficines a l'Hospitalet .

Avui, Eco d'aquí és un projecte amb registre sanitari RSIPAC 40.10889/CAT i és un distribuïdor oficial certificat pel CCPAE que és el segell català de certificació ecològica . NÚM . OPERADOR CCPAE CT-002793-EC

Els nostresserveis

Complements d'horari:

- Acollida Matinal de 7:30h fins l'inici de l'horari escolar.
- Servei de canguratge curt de les 15:00 fins les 16:30h.

Ecoàmbit . Menjadors escolars ecològics i de qualitat:

- Servei de cuina i elaboració del menjar a la mateixa escola.
- Monitoratge i talleristes a la franja horària de menjador (migdia).
- Serveis de monitor per a diferents activitats escolars:
- Acompanyaments a sortides tant matinals com de tot el dia.
- Monitors per colònies.
- Monitors de reforç pera a activitats puntuals.
- Monitors/vetlladors de reforç per a nens/es amb necessitats educatives especials.

Activitats extraescolars

Activitats escolars

- Joc conduït: Una hora i mitja d'activitat cada tarda per les nenes i nens d'educació infantil.
- Programació d'activitats extraescolars artístiques.
- Activitats esportives d'iniciació (psicomotricitat, escoles de bàsquet i futbol, etc.)
- Activitats esportives de competició (equips federats).
- Robòtica educativa
- Mecanografia
- Anglès

Casals

- Casals d'estiu (duració des que acaba l'escola fins a mitjans d'agost)
- Casals de curta durada (casals de setembre, Nadal i Setmana Santa).

Altres activitats

- Fires, festes i activitats puntuals.
- Activitats extraordinàries (Festa de la Castanyada, Nadal, Setmana Santa, Fi de curs...)

Participem i organitzem diferents actes:

- Organització de Festes de final de curs amb mostres del treball realitzat a les extraescolars.
- Organització de Festivals de dansa i patinatge amb infants de diverses escoles.
- Organitzacióconjuntaambla Federació Internacionalde Karate Kyokushinkai Spain, un torneig amb les modalitats de kata i kumite.
- Exhibicions per entrega de cinturons oficials de Karate Kyokushinkai a les diferents escoles on fem aquesta modalitat d'extraescolar.
- Preparació de festes, com la festa de la primavera.
- Participació a la lliga del consell esportiu Barcelonès nord, tant a futbol com a bàsquet.
- Participació en les competicions de la Federació Catalana de futbol-sala i de bàsquet.
- Participació en festes de caràcter local (com la festa del Badiu de Badalona).

Els nostres objectius

El nostre objectiu és fer arribar a les escoles i a les famílies una **oferta educativa en el temps de lleure variada i de qualitat** i un **servei de menjador ecològic i adaptat a les noves tendències** sense deixar de banda els **valors pedagògics essencials** pel bon desenvolupament dels infants, procurant que gaudeixin d'una experiència positiva que afavoreixi el seu creixement personal.

Volem que totes les famílies que porten els seus fills a les nostres activitats tinguin la confiança en que els seus infants tindran un tracta respectuós i curós, a nivell personal, i un molt bon ensenyament intel·lectual, psicomotriu, sensorial , social i mediambiental.

La nostra finalitat és que els infants **gaudeixin i tinguin una experiència positiva i significativa** en tot allò que realitzen amb la seguretat que estan guiats per professionals del lleure i de diferents disciplines esportives o artístiques que vetllaran per **transmetre uns coneixements i valors essencials** en la nostra visió de l'aprenentatge.

La nostra metodologia pedagògica parteix sempre del **respecte cap al infant**, tenim en compte les seves **necessitats** emocionals i cognitives i les seves **potencialitats**, que busquem desenvolupar per tal d'afavorir el seu creixement i també l'adquisició de noves habilitats i autonomia personal.

Potenciem **l'escolta-activa, la participació** perquè els infants siguin propis constructors del seu aprenentatge, **la cooperació i la convivència** positiva dins l'entorn educatiu.

Així doncs, els nostres objectius generals són:

1 . **Garantir una bona nutrició d'origen ecològic .**
   És molt important que els infants tinguin àpats equilibrats, a partir de producte ecològic i de proximitat i variats per dotar-los de salut i benestar, i donar els coneixements necessaris als infants perquè coneguin els beneficis que ens aporten els diferents aliments.

2 . **Fomentar la convivència entre els infants i les relacions socials .**
   Ens proposem que els infants comprenguin que la diversitat és enriquidora, que s'ha de respectar tots els companys i posar especial atenció a aquells companys que tinguin necessitats especials, sigui pels motius que sigui (al·lèrgies, malalties, dificultats motores i socials, diversitat cultural o religiosa...)

3 . Fomentar el respecte al medi ambient .
Volem treballar conjuntament amb l'escola, seguint les mateixes pautes i procediments per aconseguir aquest objectiu . L'educació ambiental és un eix fonamental en les nostres actuacions. Busquem ser un exemple de sostenibilitat per als infants i tota la societat .

4 . Dotar de professionalitat tot allò que fem .
Partint d'una educació respectuosa, relacionant-nos amb els infants des de la igualat, respectant els seus ritmes i els seus interessos, confiant en el seu desig d'aprendre, i permetent des de la seguretat, que explorin i visquin les conseqüències de les seves accions.

5 . Respectar el nostre compromís de sostenibilitat amb el medi .
Ens comprometem a dur a terme accions que vagin d'acord amb aquest objectiu, com utilitzar elements reciclables, reciclar les deixalles, etc .

A més, ens guiem també per aquests objectius específics:

- **Educar per la pau**
  Treballem per la tolerància, el respecte, la solidaritat, la cooperació i el compromís . Afavorim la resolució de conflictes facilitant que sigui el mateix infant qui articuli **recursos propis** . L'educació per la pau és un corrent per fomentar el pacifisme i la resolució dels conflictes a través de l'acció a la societat . Suposa ensenyar habilitats socials, tècniques de mediació i d'expressió.

  Algunes de les nostres accions per aconseguir aquest objectiu són:
  - Ajudar als infants a entendre les situacions i fomentar el diàleg entre ells.
  - Fer de mediadors davant del conflicte.
  - Proposar activitats i jocs cooperatius en els quals participin la majoria del grup.
  - Proposar activitats on hagin d'acceptar i conèixer les seves pròpies limitacions i les dels altres.
  - Donar a conèixer altres cultures a través de les activitats.
  - Adaptar activitats perquè tots els infants les puguin realitzar.
  - Treballar a partir de l'escolta activa, la llibertat i el respecte.
  - Donar eines perquè l'infant sàpiga demanar ajuda, als seus iguals o als monitors/es.

- **Normes de convivència.**
  Per a una bona convivència, és important el compliment d'unes normes bàsiques, que es puguin anar adaptant i pactant amb tot el col·lectiu (alumnat, monitoratge i escola) .
  - Dotar de tota la informació necessària per conèixer les normatives del menjador, ja sigui amb reunions de grup, cartells informatius i/o amb activitats dirigides.
  - Vetllar per un bon ús de les instal·lacions i del material, reflexionant sobre les conseqüències d'un mal ús.
  - Explicar com s'ha de fer ús dels espais de l'escola, com ens hi hem de moure (en files, caminant i endreçadament).
  - Afavorir la participació dels infants en els processos de posar algunes de les normatives i les seves conseqüències.

- **Vetllar per la seguretat i la integritat de totes les persones que participen d'aquest espai.**
  La seguretat és un dels nostres ítems més importants, per això hi posem especial èmfasi.
  - Saber com actuar en cas d'emergència.
  - Els monitors i monitores reben un curs de riscos laborals.
  - Utilitzar material adaptat a les edats corresponents.
  - Localitzar els espais susceptibles de ser un perill i posar mesures perquè ho deixin de ser.
- **Aprendre a Gaudir del joc i de les activitats proposades.**
  - Deixar clares les normes del joc.
  - Garantir el respecte de tots els participants del joc.
  - Donar espais on els infants puguin desenvolupar la seva creativitat, imaginació i construir el seu propi joc.
  - Utilitzar les propostes en els llocs adequats.

- **Aprendre a relacionar-se amb tots els companys i companyes**
  - Crear espais on puguin jugar infants de diferents cursos i on es puguin relacionar de forma lliure i segura.
  - Donarem exemple fent servir un to de veu adequat i vocabulari de cortesia.

- **Fomentar l'autonomia**
  - Proposar activitats on els mateixos infants tinguin una responsabilitat que suposi un paper actiu en les dinàmiques (passar la llista, encarregat de preparar el material, etc.)
  - Responsabilitzar els infants sobre les seves pertinences.
  - Potenciar la capacitat de presa de decisions a partir de la reflexió.
  - A través dels Ambients d'aprenentatge, podrien adquirir hàbits d'autonomia.

On som?

La nostra oficina és a Via Augusta, 43, Badalona,
oberta de dilluns a divendres de 9 del matí fins a les 19h .

Els nostres clients

Prestem els nostres serveis a les escoles següents:

- Escola Artur Martorell de Badalona
- Escola Lola Anglada de Badalona
- Escola Bufalà de Badalona
- Escola Jungfrau de Badalona
- Escola Gitanjali de Badalona
- Escola Les Ciències de Badalona
- Escola Ventós Mir de Badalona
- Escola Betúlia de Badalona
- Escola Maristes de Badalona
- Escola Baldomer Solà de Badalona
- Escola La Presentació de la Mare de Déu de Vilassar
- Escola Lola Anglada de Tiana
- Llar d'infants Patufet de Sant Adrià.
- Escola la Serreta d'Alella
- Escola Jaume Salvatella de Santa Coloma de Gramenet
- Escola Simeó Rabassa de Martorelles
- Escola Fray Luis de León de Santa Coloma de Gramenet
- Escola Betlem de Premià de Dalt
- Escola Tiziana de Tiana

A més, també col·laborem amb d'altres entitats:

- Club Natació Badalona
- Empresa de serveis Klousner de Badalona
- Club Patinatge Montgat
- FAPAC
- Museu de Badalona
- Ikea Badalona
- Associació de dansa Komplex de Badalona

Equip de treball

Àmbit escola el formem un grup de professionals formats en diferents àmbits i amb experiència en el món de l'educació i el lleure, tots treballem amb responsabilitat i transparència per garantir que tots els usuaris gaudeixin del seu temps lliure, aprenguin significativament i creixin de forma positiva.

El nostre equip el formen directors/es i monitors/es de temps de lleure, especialistes en diferents disciplines (mestres de dansa, d'arts plàstiques, d'esports,...), cuiners/es amb una gran experiència, personal administratiu i de manteniment i assessors tant en l'**àmbit nutricional** com en l'**àmbit pedagògic**, per garantir una qualitat en els dos aspectes vertebradors de la nostra activitat professional.

EL NOSTRE SERVEI DE MENJADOR

A Àmbit Escola sabem que la funció d'un menjador escolar va més enllà de l'alimentació i que és una part fonamental de la tasca educativa de qualsevol escola.

El nostre compromís en el servei de menjador és que els infants rebin una **alimentació variada, equilibrada i sana i d'orientació ecològica,** afavorint l'adquisició de conductes alimentàries adequades i **hàbits saludables,** sempre tenint en compte els nostres compromisos amb el control de la **seguretat, la higiene i la gestió mediambiental**. A la vegada, amb les activitats que organitzem al voltant de l'horari del menjador, volem **educar en el lleure,** dotant els infants de valors, habilitats i capacitats.

LA CUINA

Àmbit Escola 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 un nutricionista expert, Gabor Smit, 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'Agencia 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

Duem a terme un procés anomenat APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític) començant pels proveïdors, als quals exigim els seus propis controls de qualitat, continuem pel control de les matèries primeres que rebem i fins que se serveixen, respectant una sèrie de controls basats en la prevenció .

Els nostres menús ecològics

Qualitat de la matèria primera

Per elaborar els menús que els servirem, 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 és de recepció diària . Sempre volem comptar amb els ingredients el dia abans del seu cuinat o com a molt d'hora dos dies abans . Així ens assegurem que la matèria és fresca i de qualitat i que s'ajusten molt les quantitats a demanar i evitem tenir excés de producte, o durant massa temps . Tenir les neveres, congeladors i magatzems només amb els aliments suficients ens permet treballar amb aliments del dia, i també ens permet una eficaç neteja i desinfecció dels locals i equipaments.

A més, sempre que és possible, aquesta matèria primera és d'origen ecològic . Mensualment en el menú s'introdueixen aliments ecològics com llegums, iogurts, verdures i hortalisses provinents de proveïdors de confiança i qualitat .

S'adjunta llistat actualitzat de proveïdors:

Ous ecològics

- Ous-eco: *Julio Bergué Armengol (Bellcaire d'Urgell)*
-

Altres productesecològics

- Farina de Galeta-eco: *Mapryser*
- Farina de blat –eco: *Mapryser*
- Farina d'arrós: *Mapryser*
- Sucre moreno-eco: *Paño fruit*
- Oli oliva verga-eco: *Dominis de Granyena*

Peix

- Lluç fresc: *Bautismar*,
- Lluç congelat: *Bautismar*
- Tonyina Fresca: *Bautismar*
- Sèpia fresca i congelada: *Bautismar*
- Seitó congelat: Bautismar

Verdura i hortalisses

- Patata: *EcoD'aquí*
- Pastanaga: *EcoD'aquí*
- Enciam: *EcoD'aquí*
- Tomàquet Amanir: *EcoD'aquí*
- Carbassó: *EcoD'aquí*
- Carbassa: *EcoD'aquí*
- Porro: *EcoD'aquí*
- Nap: *EcoD'aquí*
- Xirivia: *EcoD'aquí*
- Col: *EcoD'aquí*
- Coliflor: *EcoD'aquí*
- Espinacs: *EcoD'aquí*
- Mongeta tendra: *EcoD'aquí*
- Bledes: *EcoD'aquí*
- Pèsols: *EcoD'aquí*
- Api: *EcoD'aquí*

Fruita

- Pera: *EcoD'aquí*
- Poma: *EcoD'aquí*
- Síndria: *EcoD'aquí*
- Meló: *EcoD'aquí*
- Maduixa: *EcoD'aquí*

Carn

- Carn de porc: *Pirinat*
- Carn de Vadella: *Pirinat*
- Salsitxes de Porc: *Pirinat*
- Botifarres de porc: *Pirinat*
- Hamburgueses de vedella: *Pirinat*
- Carn Picada: *Pirinat*

Aus

- Pollastre: *Torrent*
- Gall d'indi: *Can Marema*

Altres

- Oli: *EcoD'aquí*
- Patates Xips: *Corominas*

Làctics

- Iogurt: *EcoD'aquí*

Qualitat en les elaboracions i producte final

El personal cuiner o auxiliar de la nostra empresa és professional contrastat d'hostaleria i restauració . Aquesta experiència es veu reflectida en les exquisides preparacions que elabora .

A l'hora de preparar els plats sempre es té en compte a qui està destinat . Tant l'elaboració del plat com la seva presentació són totalment adequats a la franja d'edat del comensal, i s'aconsegueix així que siguin d'absoluta acceptació, siguin nens o personal laboral de l'escola .

Per això és molt important la tasca del nostre nutricionista i dietista, que s'encarrega d'elaborar tots els menús amb les seves derivacions . També és la seva tasca mantenir contacte directe amb el centre en qualsevol aspecte relacionat amb la composició dels menús.

A més de comptar amb l'assessorament expert, la planificació dels menús és una tasca conjunta consensuada entre els diferents agents implicats en el menjador escolar (cap de cuina, dietista, escola, comissió de pares…)

Els menús s'entregaran a la direcció de l'escola en els terminis establerts abans del dia 10 de cada mes, sempre a temps suficient per si s'hagués de modificar.

ESTRUCTURA DE L'ÀPAT

Els primers plats seran a base d'arrossos, pastes, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues i cuites) . Mensualment introduirem aliments integrals: pa, pasta alimentària (macarrons…)…

Els segons plats es confeccionaran principalment amb el grup dels aliments proteics: carns, peixos i ous. Mensualment, també, es realitzaran dinars sense carn, potenciant la proteïna vegetal, fent combinacions equilibrades i complementàries: cigrons amb mill, llenties amb arròs–

Les guarnicions seran molt diverses, prioritzant les verdures i les hortalisses . Seran bàsicament amanides (enciam, tomàquet, cogombre, pastanaga, api, soja, remolatxa, olives, tonyina, fruita...), per garantir l'aportació de verdura fresca crua necessària en l'alimentació del nen, tot i que hi ha segons plats que com a guarnició tenen verdura cuita (pèsols, pastanaga, patata, pebrot...).

En les postres es dóna prioritat a la fruita fresca, reservant un dia a la setmana per a postres làctics .

Què tenim en compte per elaborar els nostres menús?

GRUPS D'ALIMENTS

Per confeccionar els menús és important tenir en compte els diferents grups d'aliments, que estan representats en els diferents àpats de la programació setmanal: cereals, llegums, tubercles, verdures, hortalisses, fruites, llet i derivats, carns, ous, peix, olis i fruita seca .

VARIETAT DE COLORS

Tenint en compte sempre que els infants són els consumidors principals dels nostres menús, la presentació i els colors de les preparacions són força importants . Intentem doncs, que el menú, a més de ser equilibrat a escala nutritiva, també sigui atractiu per als nens i nenes.

TEXTURES

En el nostre compromís d'oferir una alimentació adequada i adaptada a cada franja d'edat, 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**:

Grups d'aliments	Freqüència setmanal
Primers plats	
Arròs[1]	1
Pasta[1,2]	1
Llegums[3]	1-2
Hortalisses i verdures (incloent-hi les patates[4])	1-2
Segons plats	
Carns[5]	1-3
Carns blanques	1-3
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos[6]	1-3
Ous	1-2
Proteics vegetals (llegums i variats)	0-5
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	1-2
Postres	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Altres postres (preferentment iogurt natural . També formatge fresc, quallada, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats	≤3/mes
Fregit (segons plats)	≤2/setmana
Fregit (guarnicions)	≤1/setmana

1 El consum de **varietats integrals** (també en el cas del pa) és més saludable. També es poden incloure altres varietats de cereals locals com el blat de moro (polenta), el mill, el fajol…

2 En les pastes no s'inclouen les **pizzes** perquè es consideren plats precuinats.

3 Els **llegums**, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, podrien constituir un plat únic (es poden acompanyar d'una amanida o crema de verdures, per exemple).

4 No s'ha de considerar una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata.

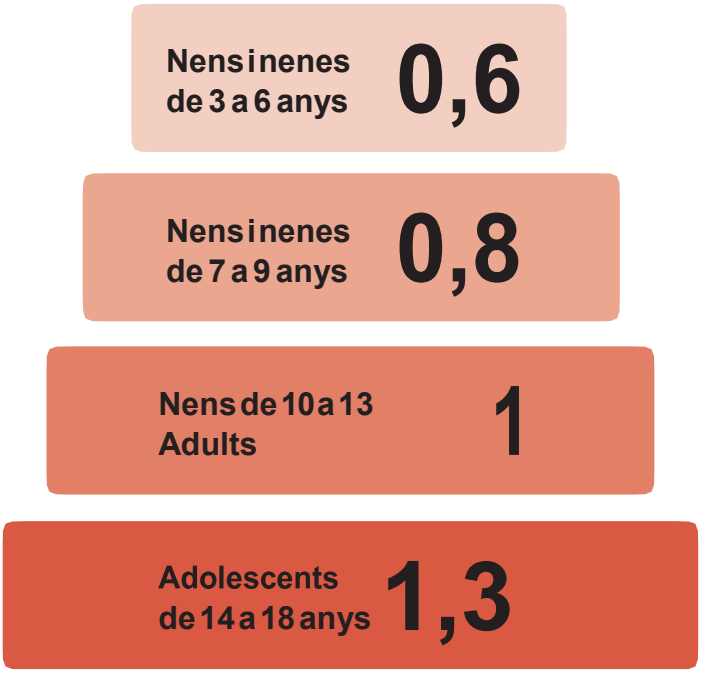
5 Es considera **carn vermella** tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com la de conill.

6 És convenient diversificar el tipus de **peix**, tant blancs com blaus i, preferentment, de pesca sostenible.

VALORACIÓ QUANTITATIVA DE L'ÀPAT

Les quantitats servides en els àpats dependran de l'edat i les característiques dels comensals . Malgrat els suggeriments de les racions per a cada edat, tenim en compte les característiques individuals (grau d'apetència, pes corporal, etc.) que poden condicionar les quantitats .

Si considerem "1" la ració estàndard de l'adult, se suggereix la següent relació de proporcionalitat:



Quantitat de les racions: orientacions per grups d'edat

	3-6 anys	7- 12 anys	13 – 16 anys	16 – 18 anys
Llet i derivats				
Llet (1 got)	150-200cc	200-250cc	200-250cc	200-250cc
Formatge (ració)	30-40 g	40-60 g	40-60 g	40-60g
Formatge Entrepà)	20-30 g	30-50g	30-50g	30-50g
Llet Postres	125-150g	125-150g	125-150g	125-150g
Cereals, llegums i tubercles				
Llegums (plat principal)	50-60g	60-80g	80-90g	90-100g
Llegums (guarnició)	20-30g	30-40g	40-50g	50-60g
Patates (plat principal)	150g	200-250g	250- 300g	250- 300g
Patates (guarnició)	60- 90g	80-120g	100-150g	100-150g
Patates (amb verdures)	60-90g	80-150g	120-150g	130-200g
Arròs, pasta (plat principal)	50-60g	60-80g	80-90g	100-129g
Arròs, pasta (sopa)	20-25g	25-30g	30-40g	40-50g
Arròs, pasta (guarnició)	20-25g	25-30g	30-40g	40-50g
Pa (entrepà)	40-60g	60-80g	80-100g	100-120
Pa (acompanyament)	20g	40g	40g	60g
Verdura				
Plat principal	100-120g	120-150g	150-200g	200-250g
Guarnició	60-90g	80-100g	100-120g	100-130g
Carn i derivats, aus, peix i ous				
Bistec	60-70g	80-110g	110-120g	120-140g
Llonzes, costelles	80-60g	100-130g	140-150g	140-160g
Carn arrebossada	50-60g	70-100g	100-110g	110-130g
Carn picada (mandonguilles, hamburguesa...)	60-70g	80-110g	110-120g	120-140g
Carn picada (arròs, pasta)	15-20g	20-30g	30-50g	50-60g
Pollastre (guisat, rostit)	130-150g	200-240g	220-250g	250-300g
Filet de pollastre o gall d'indi	60-80g	80-100g	100-120g	120-140g
Filet de peix	80-100g	100-120g	120-150g	150-180g
Ous	1 unitat	1 unitat	1-2 unitats	1-2 unitats
Embotit	25-30g	30-40g	40-50g	50-60g
Fruita				
Fruita fresca	120-150g	120-150g	150-200g	175-225g
Fruita en almívar	50-60g	60-80g	80-100g	90-120g

Menús amb caràcter propi

A més a més, per tal de desenvolupar la nostra proposta de Menús, s'han tingut en compte 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 .

Menú basal

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Verdura tricolor Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Paella amb sípia i pèsols Fruita	250 + 150 + 50
						Kcal: 385 HC: 43 g. Lip: 21 g. Prot: 18 g.		Kcal: 597 HC: 42g. Lip: 24 g. Prot: 61 g.	
Puré de pastanaga i carbassa Canya de llom rustida amb verdures de temprada bullides Fruita	250 + 150 + 50	Llenties estofades amb verduretes Pollastre arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Espirals Napolitana Bunyols de peix amb enciam i blat de moro Làctic	250 + 150 + 50	**Dia de la truita:** Arròs amb tomàquet Truita de botifarra d´ou amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Mongeta verda i patata Mandonguilles de vedella amb quinoa Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 622 HC: 81 g . Lip: 25 g. Prot: 16 g.	
Trinxat de la Cerdanya Hmburgueses de conill Fruita	250 + 150 + 50	Arròs integral a la cassola amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Macarrons amb formatge Maira fresca al forn amb llit de ceba i patata Làctic	250 + 150 + 50	Crema de verdures amb daus de pa torrat Pollastre al forn amb verduretes Fruita	250 + 150 + 50	Mongetes amb butifarra Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 671 HC: 38 g. Lip: 48 g. Prot: 29 g.		Kcal: 586 HC: 73 g . Lip: 19 g. Prot: 15 g.		Kcal: 405 HC: 47 g. Lip: 17 g. Prot: 20 g.		Kcal: 533 HC: 58 g. Lip: 17 g. Prot: 26 g.	
Llaços amb tomàquet i ceba Pollastre rostit amb xips Fruita	250 + 150 + 50	Sopa de peix Solla a laplanxa amb enciam i olives Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Cigrons amb mill Làctic	250 + 150 + 50	Mongeta verda, pastanaga i patata Salsitxes de porc amb tomàquet Fruita	250 + 150 + 50	**Jornada gastrònomica de XINA** Fideus xinesos amb pollastre i verdures Rotllet primavera	
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.			
Brou casolà amb galets Hamburguesa de vedella amb carbassó arebossat Fruita	250 + 150 + 50	Marmitako amb tonyina fresca Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50	Puré de carbassó Magra al forn amb ceba, porros i pastanaga Làctic	250 + 150 + 50				
Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 521 HC: 63 g. Lip: 19 g. Prot: 24 g.					

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

Menú senseporc

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Verdura tricolor Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Paella amb sípia i pèsols Fruita	250 + 150 + 50
						Kcal: 385 HC: 43 g. Lip: 21 g. Prot: 18 g.		Kcal: 597 HC: 42g. Lip: 24 g. Prot: 61 g.	
Puré de pastanaga i carbassa Lluç a la planxa amb verdures de temprada bullides Fruita	250 + 150 + 50	Llenties estofades amb verduretes Pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Espirals Napolitana Bunyols de peix amb enciam i blat de moro Làctic	250 + 150 + 50	**Dia de la truita:** Arròs amb tomàquet Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Mongeta verda i patata Mandonguilles de vedella amb quinoa Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 622 HC: 81 g . Lip: 25 g. Prot: 16 g.	
FESTIU		Arròs integral a la cassola amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Macarrons sense gluten amb verdures Maira fresca al forn amb llit de ceba i patata Làctic	250 + 150 + 50	Crema de verdures Pollastre al forn amb verduretes Fruita	250 + 150 + 50	Mongetes amb salsitxes de pollastre Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50
		Kcal: 671 HC: 38 g. Lip: 48 g. Prot: 29 g.		Kcal: 586 HC: 73 g . Lip: 19 g. Prot: 15 g.		Kcal: 405 HC: 47 g. Lip: 17 g. Prot: 20 g.		Kcal: 533 HC: 58 g. Lip: 17 g. Prot: 26 g.	
Llaços sense gluten amb tomàquet i ceba Pollastre rostit amb amanida Fruita	250 + 150 + 50	Sopa de peix Solla a la planxa amb enciam i olives Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Cigrons amb mill Làctic	250 + 150 + 50	Mongeta verda, pastanaga i patata Pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	250 + 150 + 50	**Jornada gastrònomica de XINA** Fideus xinesos amb pollastre i verdures Rotllet primavera	
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.			
Brou casolà amb galets Hamburguesa de vedella amb carbassó arebossat Fruita	250 + 150 + 50	Marmitako amb tonyina fresca Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50	Puré de carbassó Gall dindi a la planxa amb ceba, porros i pastanaga Làctic	250 + 150 + 50				
Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 521 HC: 63 g. Lip: 19 g. Prot: 24 g.					

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

Menú sense lactosa

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Verdura tricolor Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Paella amb sípia i pèsols Fruita	250 + 150 + 50
						Kcal: 385 HC: 43 g. Lip: 21 g. Prot: 18 g.		Kcal: 597 HC: 42g. Lip: 24 g. Prot: 61 g.	
Puré de pastanaga i carbassa Lluç a la planxa amb verdures de temprada bullides Fruita	250 + 150 + 50	Llenties estofades amb verduretes Pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Espirals amb tomàquet Bunyols de peix amb enciam i blat de moro Fruita	250 + 150 + 50	**Dia de la truita:** Arròs amb tomàquet Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Mongeta verda i patata Bistec de vedella a la planxa amb pastanaga Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 622 HC: 81 g . Lip: 25 g. Prot: 16 g.	
FESTIU		Arròs integral a la cassola amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Macarrons sense gluten amb verdures Maira fresca al forn amb llit de ceba i patata Fruita	250 + 150 + 50	Crema de verdures Pollastre al forn amb verduretes Fruita	250 + 150 + 50	Mongetes amb magra de porc Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50
		Kcal: 671 HC: 38 g. Lip: 48 g. Prot: 29 g.		Kcal: 586 HC: 73 g . Lip: 19 g. Prot: 15 g.		Kcal: 405 HC: 47 g. Lip: 17 g. Prot: 20 g.		Kcal: 533 HC: 58 g. Lip: 17 g. Prot: 26 g.	
Llaços sense gluten amb tomàquet i ceba Pollastre rostit amb amanida Fruita	250 + 150 + 50	Sopa de peix Solla a la planxa amb enciam i olives Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Cigrons amb mill Fruita	250 + 150 + 50	Mongeta verda, pastanaga i patata Pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	250 + 150 + 50	**Jornada gastronòmica de XINA** Fideus xinesos amb pollastre i verdures Rotllet primavera	
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.			
Brou casolà amb galets Pollastre a la planxa amb carbassó planxa Fruita	250 + 150 + 50	Marmitako amb tonyina fresca Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50	Puré de carbassó Magra al forn amb ceba, porros i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50				
Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 521 HC: 63 g. Lip: 19 g. Prot: 24 g.					

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

Menú baix en fructosa

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Sopa pasta fina Lluç a la planxa amb enciam Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Amanida variada Paella amb sípia Làctic	250 + 150 + 50
						Kcal: 385 HC: 43 g. Lip: 21 g. Prot: 18 g.		Kcal: 597 HC: 42g. Lip: 24 g. Prot: 61 g.	
Puré de patata Canya de llom rustida amb verdures de temprada bullides Làctic	250 + 150 + 50	Llenties estofades amb verduretes Pollastre a la planxa amb enciam Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Espirals amb oli d'oliva Bunyols de peix amb enciam i blat de moro Làctic	250 + 150 + 50	**Dia de la truita:** Arròs amb verduretes Truita francesa amb enciam Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Patata bullida amb tonyina Bistec de vedella a la planxa amb enciam Làctic	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 622 HC: 81 g . Lip: 25 g. Prot: 16 g.	
FESTIU		Arròs integral a la cassola amb verdures Truita francesa amb enciam Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Macarrons amb verdures Maira fresca al forn amb llit de ceba i patata Làctic	250 + 150 + 50	Crema de verdures Pollastre al forn amb verduretes Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Mongetes amb magra de porc Amanida variada Làctic	250 + 150 + 50
		Kcal: 671 HC: 38 g. Lip: 48 g. Prot: 29 g.		Kcal: 586 HC: 73 g . Lip: 19 g. Prot: 15 g.		Kcal: 405 HC: 47 g. Lip: 17 g. Prot: 20 g.		Kcal: 533 HC: 58 g. Lip: 17 g. Prot: 26 g.	
Llaços amb olli d'oliva i oregan Pollastre rostit amb amanida Làctic	250 + 150 + 50	Sopa de peix Solla a la planxa amb enciam i olives Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Amanida variada Cigrons amb mill Làctic	250 + 150 + 50	Arròs amb formatge Pollastre a la planxa amb encima Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	**Jornada gastrònomica de XINA** Fideus xinesos amb pollastre i verdures sense làctic Làctic	
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.			
Brou casolà amb galets Pollastre a la planxa amb carbassó planxa Làctic	250 + 150 + 50	Marmitako amb tonyina fresca Amanida variada Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Puré de carbassó Magra al forn Làctic	250 + 150 + 50				
Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 521 HC: 63 g. Lip: 19 g. Prot: 24 g.					

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

Menú professors

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Verdura tricolor Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Paella amb sípia i pèsols Fruita	250 + 150 + 50
						Kcal: 385 HC: 43 g. Lip: 21 g. Prot: 18 g.		Kcal: 597 HC: 42g. Lip: 24 g. Prot: 61 g.	
Amanida de tomàquet Canya de llom rustida amb verdures de temprada bullides Fruita	250 + 150 + 50	Amanida verda Llenties estofades amb verduretes Fruita	250 + 150 + 50	Verdures a la planxa Bunyols de peix amb enciam i blat de moro Làctic	250 + 150 + 50	**Dia de la truita:** Arròs amb tomàquet Truita de botifarra d´ou amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Mongeta verda i patata Mandonguilles de vedella amb quinoa Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 622 HC: 81 g . Lip: 25 g. Prot: 16 g.	
FESTIU		Amanida de tomàquet Arròs integral a la cassola amb verdures Fruita	250 + 150 + 50	Amanida verda Maira fresca al forn amb llit de ceba i patata Làctic	250 + 150 + 50	Crema de verdures amb daus de pa torrat Pollastre al forn amb verduretes Fruita	250 + 150 + 50	Mongetes amb butifarra Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50
		Kcal: 671 HC: 38 g. Lip: 48 g. Prot: 29 g.		Kcal: 586 HC: 73 g . Lip: 19 g. Prot: 15 g.		Kcal: 405 HC: 47 g. Lip: 17 g. Prot: 20 g.		Kcal: 533 HC: 58 g. Lip: 17 g. Prot: 26 g.	
Verdures a la planxa Pollastre rostit amb amanida Fruita	250 + 150 + 50	Sopa de peix Solla a la planxa amb enciam i olives Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Cigrons amb mill Làctic	250 + 150 + 50	Mongeta verda, pastanaga i patata Pollastre a la planxa Fruita	250 + 150 + 50	**Jornada gastrònomica de XINA** Fideus xinesos amb pollastre i verdures Rotllet primavera	
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.			
Brou casolà amb galets Hamburguesa de vedella amb carbassó arebossat Fruita	250 + 150 + 50	Marmitako amb tonyina fresca Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50	Puré de carbassó Magra al forn amb ceba, porros i pastanaga Làctic	250 + 150 + 50				
Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 521 HC: 63 g. Lip: 19 g. Prot: 24 g.					

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

Menú sense ou

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Sopa pasta fina Lluç a la planxa amb enciam Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Amanida variada Paella amb sípia Làctic	250 + 150 + 50
						Kcal: 385 HC: 43 g. Lip: 21 g. Prot: 18 g.		Kcal: 597 HC: 42g. Lip: 24 g. Prot: 61 g.	
Puré de pastanaga i carbassa Canya de llom rustida amb verdures de temprada bullides Fruita	250 + 150 + 50	Llenties estofades amb verduretes Pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Espirals sense ou amb salsa de tomàquet Bunyols de peix sense ou amb enciam i blat de moro Làctic	250 + 150 + 50	**Dia de la truita:** Arròs amb tomàquet Pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Mongeta verda i patata Bistec de vedella a la planxa amb pastanaga Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 622 HC: 81 g . Lip: 25 g. Prot: 16 g.	
FESTIU		Arròs integral a la cassola amb verdures Gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Macarrons sense ou amb verdures Maira fresca al forn amb llit de ceba i patata Làctic	250 + 150 + 50	Crema de verdures Pollastre al forn amb verduretes Plàtan o taronja	250 + 150 + 50	Mongetes amb magra de porc Amanida variada Làctic	250 + 150 + 50
		Kcal: 671 HC: 38 g. Lip: 48 g. Prot: 29 g.		Kcal: 586 HC: 73 g . Lip: 19 g. Prot: 15 g.		Kcal: 405 HC: 47 g. Lip: 17 g. Prot: 20 g.		Kcal: 533 HC: 58 g. Lip: 17 g. Prot: 26 g.	
Llaços sense ou amb tomàquet i ceba Pollastre rostit amb amanida Fruita	250 + 150 + 50	Sopa de peix amb pasta sense ou Solla a la planxa amb enciam i olives Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Cigrons amb mill Làctic	250 + 150 + 50	Mongeta verda, pastanaga i patata Pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	250 + 150 + 50	**Jornada gastro-nòmica de XINA** Fideus xinesos amb pollastre i verdures sense ou Rollito primavera sense ou	
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.			
Brou casolà amb galets sense ou Pollastre a la planxa amb carbassó planxa Fruita	250 + 150 + 50	Marmitako amb tonyina fresca Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50	Puré de carbassó Magra al forn amb ceba, porros i pastanaga Làctic	250 + 150 + 50				
Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 521 HC: 63 g. Lip: 19 g. Prot: 24 g.					

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

Menú sense gluten

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Verdura tricolor Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Paella amb sípia i pèsols Fruita	250 + 150 + 50
						Kcal: 385 HC: 43 g. Lip: 21 g. Prot: 18 g.		Kcal: 597 HC: 42g. Lip: 24 g. Prot: 61 g.	
Puré de pastanaga i carbassa Canya de llom rustida amb verdures de temporada bullides Fruita	250 + 150 + 50	Llenties estofades amb verduretes Pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Espirals sense gluten amb salsa de tomàquet Bunyols de peix amb farina d'arròs Làctic	250 + 150 + 50	Dia de la truita: Arròs amb tomàquet Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Mongeta verda i patata Bistec de vedella a la planxa amb pastanaga Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 622 HC: 81 g . Lip: 25 g. Prot: 16 g.	
Trinxat de la Cerdanya Hmburgueses de conill Fruita	250 + 150 + 50	Arròs integral a la cassola amb verdures Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	250 + 150 + 50	Macarrons sense gluten amb verdures Maira fresca al forn amb llit de ceba i patata Làctic	250 + 150 + 50	Crema de verdures Pollastre al forn amb verduretes Fruita	250 + 150 + 50	Mongetes amb magra de porc Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 671 HC: 38 g. Lip: 48 g. Prot: 29 g.		Kcal: 586 HC: 73 g . Lip: 19 g. Prot: 15 g.		Kcal: 405 HC: 47 g. Lip: 17 g. Prot: 20 g.		Kcal: 533 HC: 58 g. Lip: 17 g. Prot: 26 g.	
Llaços sense gluten amb tomàquet i ceba Pollastre rostit amb amanida Fruita	250 + 150 + 50	Sopa de peix amb pasta sense gluten Solla a la planxa amb enciam i olives Fruita	250 + 150 + 50	Amanida variada Cigrons amb mill Làctic	250 + 150 + 50	Mongeta verda, pastanaga i patata Pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	250 + 150 + 50	Jornada gastrònomica de XINA Fideus xinesos a/ pollastre i verdures s/gluten Rollito primavera s/ gluten	
Kcal: 510 HC: 32 g. Lip: 24 g. Prot: 49 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 608 HC: 30 g. Lip: 46 g. Prot: 26 g.		Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.			
Brou casolà amb galets sense gluten Pollastre a la planxa amb carbassó planxa Fruita	250 + 150 + 50	Marmitako amb tonyina fresca Amanida variada Fruita	250 + 150 + 50	Puré de carbassó Magra al forn amb ceba, porros i pastanaga Làctic	250 + 150 + 50				
Kcal: 551 HC: 64 g. Lip: 10 g. Prot: 21 g.		Kcal: 499 HC: 44 g. Lip: 16 g. Prot: 45 g.		Kcal: 521 HC: 63 g. Lip: 19 g. Prot: 24 g.					

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

Sopars recomanats

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Sopa de pollastre amb pasta fina Truita de patates amb tomàquets amanits Fruita	Guacamole Pizza casolana de gall dindi Macèdonia de fruita
Lluç al forn amb verduretes i patata Amanida central Fruita	Crema de carbassó Llom de porc d'un color a la planxa amb xampinyons saltats Fruita	Pollastre arrebossat amb arròs salvatge Fruita	sopa de lletres llenguado a la planxa amb escarola Fruita	Amanida variada Pa amb tomàquet i pernil Gelat de xocolata
Amanida de pasta lluçets al forn amb verduretes Fruita	Coliflor amb patata al vapor Butifarra a la planxa Fruita	Amanida variada Truita francesa amb llesques de pa amb tomàquet Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Verat al forn amb all i julivert i patata al microones Fruita	Amanida variada Pizza casolana de gall d'indi, formatge i pinya Macèdonia de fruita
Col amb patata al vapor Ou ferrat amb pa Fruita	Amanida d'arròs Musclos al vapor amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita	Sopa de lletres Sonsos fregits Fruita	Puré de xampinyons Pollastre arrebossat amb amanida verda Fruita	Dorada al forn amb patates Pizza casolana de gall d'indi, formatge i pinya Gelat de llimona
Cols de brusel les amb patata al vapor Truita de patates amb tomàquets amanits Fruita	Tonyina a la planxa amb guacamolè Fruita	Sopa de pollastre amb pasta fina Bistec de vedella Fruita		

Fruita: La fruita es de temporada, aquest mes es plàtan, pera, poma, taronja i mandarines

Làctics: Habitualment es serveix iogurt natural de la Granja les Comes

Àmbit Escola disposa de les fitxes tècniques de tots els plats elaborats, a on estan indicats tots els al·lèrgenes presents de cada plat

Els menús estan elaborats pel Dietista-Nutricionista Robert Amat Col . Núm . CAT000832

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

- Menús mensuals de 5 setmanes.
- 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.
- Definició de Menús per a les 4 estacions de l'any, adaptant els plats a aquestes.
- Diferents dietes, segons intoleràncies, al·lèrgies, malalties, …

Menús especials per a festivitats

A Àmbit Escola ens agrada celebrar amb els centres tots els moments especials del curs escolar, introduint la gastronomia com a element constitutiu essencial de la nostra cultura i tradició.

D'aquesta manera, Àmbit Escola sol·licita als seus clients que ens indiquin totes **les festes** o moments especials del calendari escolar per si hi ha la possibilitat d'elaborar un menú especial per a aquelles jornades . D'aquesta manera, fem que durant el temps de menjador, els nens segueixin vivint la particularitat del dia, i gaudint de la gastronomia dins els actes a celebrar com un referent més de la nostra cultura.

D'altra banda, també es dóna l'opció d'elaborar, un cop al mes, un dinar típic d'un **país diferent,** per poder donar l'oportunitat als nens de conèixer la gastronomia d'altres cultures.

L'últim dia de classes abans de les vacances de **Nadal**, Àmbit Escola té un detall amb tots els usuaris del menjador, en forma de petit regal d'utilitat educativa . A més, ens endinsem dins l'ambient festiu del centre en aquella data servint refrescos, elaborant un dinar especial de Nadal, i donant als nens com a postres porcions de torrons variats . Als adults se'ls ofereix també un dinar especial de Nadal amb vi, porcions de torrons variats i Cava brut Nature . També es lliuren altres detalls als adults usuaris del menjador.

Per al dia de la **Castanyada**, Àmbit Escola ofereix a tots els usuaris de menjador castanyes, moniatos i també panellets per als adults .

Per a l'últim dia de curs en el mes de juny oferim als usuaris del servei de menjador sucs de taronja i de llimona, coles i gelats variats com a complement d'un dinar també especial.

Comiat Vacances de Nadal	→	Dinar especial + Tortell
Comiat Vacances Setmana Santa	→	Dinar especial
Tornada Vacances Setmana Santa	→	Dinar especial + Ou de pasqua
Sant Jordi	→	Dinar especial + regal
Revetlla de Sant Joan	→	Dinar especial + Coca St . Joan
Aniversari de l'Escola	→	Dinar especial + Regal
Festa Major de localitat	→	Dinar Especial
La Castanyada	→	Dinar especial + Castanyes
Dijous Gras	→	Dinar especial amb truita
Dimecres de Cendra	→	Dinar especial amb sardines
Tots Sants	→	Dinar especial

Variació Estacional

Com ja s'ha comentat en punts anteriors, la programació dels menús també respondrà a les 4 estacions de l'any, tenint en compte:

Primavera	Transició dels plats típics d'hivern als plats típics d'estiu . Incorporació de: • Fruites de temporada: maduixes, cireres… • Aliments de temporada: tonyina, pèsols, sardines…
Estiu	Substitució parcial dels caldos calents i guisats per amanides, sopes/cremes fredes, . . . Introducció de: • Fruites de temporada: síndria, meló, préssec… • Aliments de temporada: truita…
Tardor	Transició dels plats típics d'estiu als plats típics d'hivern . Incorporació de: • Fruites de temporada: pera • Altres aliments de temporada: cols de Brussel·les, peix espasa…
Hivern	Introducció de plats calents: caldos, guisats, cremes, etc . Introducció de: • Fruites de temporada: taronja, mandarines, plàtans,… • Altres aliments de temporada: bacallà, bròquil, espinacs…

DINANT

Adaptacions del menú base

A partir del menú base, tenint en compte les necessitats que ens comuniquen els nostres clients, realitzem les següents adaptacions, intentant respectar al màxim la semblança tant d'aspecte com nutricional d'aquestes adaptacions al menú inicial . D'aquesta manera intentem que els nens que han de menjar diferent, no se sentin desplaçats respecte els seus companys .

Menú de règim

Per a la majoria de trastorns de l'aparell digestiu i per a situacions de sobrepès, és adequat oferir una pauta alimentària de fàcil digestió . Els aliments aconsellats per a aquestes situacions són:

- Arròs blanc i pasta, preferentment caldosos amb brous suaus
- Cremes o purés de verdures
- Verdures bullides amb patata
- Pollastre, gall d'indi, llom de porc, vedella i peix a la planxa
- Pernil cuit

Menú sense gluten

La intolerància al gluten és un trastorn intestinal que es dóna quan el cos no pot tolerar el gluten (una proteïna que es troba al blat, l'ordi, el sègol i la civada). Cal tenir en compte que no és suficient suprimir dels menús els cereals i els seus derivats (pastes, pa, galetes, farines,..) que tenen gluten. També és necessari excloure tots aquells productes que porten incorporats com a ingredients farines de cereals amb gluten, que amb freqüència són utilitzades en la indústria alimentària, per exemple, per espessir algunes conserves, congelats i com a additius.

Menú vegetarià (menú sense carn)

Al menú vegetarià que realitzem hi afegim el peix i els ous . Potenciem les combinacions de llegums amb cereals ja que permeten obtenir una proteïna de molt bona qualitat .

Especialment en aquest tipus de pautes alimentàries cal procurar oferir plats variats amb solucions imaginatives per evitar caure en una monotonia.

Menú sense porc

Facilitarem un menú alternatiu per l'escola que tingui comensals que per motius culturals no mengi carn de porc, excloent de les elaboracions tant la carn de porc com els seus derivats .

Menú per intolerància a la lactosa

La lactosa és un sucre present a la llet i també present en alguns derivats com iogurts i formatges . Cal tenir en compte que el nivell de tolerància és diferent per a cada individu . Així doncs, en referència a la planificació de menús escolars, cal conèixer el nivell de tolerància del nen, per saber si és suficient excloure la llet i tots els preparats en els quals s'hi afegeix com a ingredient (salses, cremes..) o si, a més, s'han de suprimir també alguns derivats com el iogurt i el formatge, per exemple.

En aquests casos sol·licitem un informe del pediatre .

Menú sense colesterol

Es seguirà una pauta alimentària càrdio-saludable: evitant els greixos animals (carns vermelles, embotits,...), potenciant el consum de peix, carn blanca (pollastre, gall d'indi,...), cereals i vegetals, utilitzant coccions lleugeres i evitant aliments que continguin colesterol (ous,...).

Menú en les diferents al·lèrgies

L'al·lèrgia alimentària es manifesta amb una sèrie de reaccions immunològiques que es produeixen en un individu sensibilitzat a un determinat aliment quan l'ingereix i cada vegada són més freqüents a la nostra societat.

La seva pauta alimentaria consistirà en excloure aquell aliment i els seus derivats als quals el nen es al·lèrgic. En aquests casos és absolutament necessari un informe mèdic.

Menú baix en fructosa

Serà un menú controlat en fructosa. S'evitarà la fruita, excepte la taronja i el plàtan, així com també el tomàquet, la pastanaga, la ceba, el porro, els pèsols i la mongeta tendra. La resta de verdures hi seran presents però en poca quantitat.

Menú sense proteïna de la llet

En aquest cas s'eliminaran els aliments que tinguin llet i derivats, així com la carn de vedella.

Menú especial per a professors

Entenem que els adults que treballen al centre poden trobar l'alimentació que correspon als infants com a més senzilla del què estan acostumats a menjar o del què preferirien ingerir a diari . Per aquest motiu, i com a demostració de la nostra implicació en la satisfacció total del client, fem menús especials per a professors i altre personal laboral del centre . Aquest menú l'anomenem"Menú de Professors", i les seves característiques especials són: amanides completes, verdures fresques, planxes, peix,…

EL MENJADOR

L'aspecte alimentari és fonamental, però a més, vinculem el menjar de cada dia amb les activitats pedagògiques que duem a terme durant l'estona del menjador . Els menús estan dissenyats per cobrir les necessitats nutricionals dels infants, però també per ensenyar-los a menjar de tot, a conèixer els diferents aliments, a familiaritzar-s'hi i a gaudir del dinar com a l'activitat social i cultural que és .

Menjador escolar, una necessitat social

Els horaris laborals de les famílies sovint impossibiliten que els nostres fills i filles puguin dinar a casa . Aquesta realitat ha convertit el servei de menjador escolar en una necessitat social i en un element que atorga un valor afegit al centre docent quan una família ha de decidir on escolaritzarà els seus fills .

El menjador escolar és, però, quelcom més que un espai on els alumnes satisfan les seves necessitats alimentàries. Els usuaris i usuàries d'aquest servei es troben en una etapa vital en la qual s'ha de garantir una dieta equilibrada i adequada que n'afavoreixi el creixement, en la que és fonamental l'assoliment d'hàbits i actituds per al seu desenvolupament personal i en la que s'han d'assumir els valors de companyonia, respecte i tolerància.

Així doncs, entenem el servei de menjador escolar com un espai de lleure educatiu que fomenta la salut, els hàbits i els valors socials . En aquests tres elements es basa la proposta d'Àmbit escola.

Espai de l'àpat

Considerem que l'espai del àpat és aquella estona des de que els infants es preparen per entrar a dinar fins el moment que es dona per acabat el menjar i realitzat les mesures d'higiene necessàries per tornar a fer activitats lúdiques o escolars.

Aquest espai, a més de ser un moment d'alimentació, també es un espai de relacions socials, d'aprenentatge i de salut, i és per això que li donem una gran importància en la vida diària de l'infant.

Distribució del menjador

Dins del menjador els infants estaran agrupats per diferents cursos, i es col·locaran a les mateixes taules cada dia per tenir sempre la mateixa pauta a l'hora de servir, però no al mateix seient, ja que podran escollir el company/a per compartir l'àpat i així afavorir les relacions entre companys i la convivència.

Lestaulesilescadirestindranduesmesures, unaperalsalumnesdel'etapad'infantil i unes altres per als més grans, adaptant així millor les necessitats posturals dels nens i nenes a l'hora de menjar.

Els estris també aniran d'acord amb la filosofia d'Àmbit escola i no seran de plàstic per tal de contribuir a un ús més sostenible dels materials . Incorporem el tovalló de roba i els gots, plats, coberts i altres estris seran, doncs, de vidre, metall o altres materials que permetin ser reutilitzats.

Les entrades al menjador seran sempre ordenades, els infants entraran en fila per cursos, i amb silenci i tranquil·litat, mostrant així que l'estona de dinar ha de ser una estona de relaxació i comoditat . Es pretén que hi hagi un trencament amb l'estona d'esbarjo per entrar a l'espai de l'àpat.

Les sortides seran ordenades per cursos i en fila, i anirem d'aquesta forma fins els espais d'esbarjo.

Aquestes pautes i tota la metodologia emprada pels nostres monitors van encaminades a aconseguir que **l'estada dins del menjador sigui tranquil·la**, on els infants puguin menjar amb el menys soroll possible, al seu ritme, que aprenguin que l'estona de dinar és un plaer i no una obligació, i tot això ho aconseguirem fent un clima harmoniós dins del menjador.

Temps per menjar

Els hàbits són unes pautes de comportament que ajuden els nens i les nenes a estructurar-se, orientar-se i formar-se millor . Els permeten ser més autònoms i tenir una convivència positiva amb els altres. Els hàbits s'han de treballar a casa, a l'escola i, evidentment, també al menjador escolar .

Refermem els bons hàbits pel que fa a la utilització dels estris per menjar, seure de forma correcta, tenir cura de la higiene personal, participar de forma activa a l'hora de parar i recollir taula, respectar l'espai del company i les normes de convivència generals de l'escola i específiques de l'espai del menjador.

Transmetem valors de comportament a l'entorn de la taula: parlar amb un to de veu adequat, aprendre a demanar les coses de forma correcta, fer un bon ús de la infraestructura del material de cuina (gerres, gots, coberts, etc.), tenir un comportament positiu envers els companys de taula, etc . Sempre acompanyat d'un model positiu en la figura dels monitors d'Àmbit Escola.

HIGIENE

Higiene personal dels alumnes

Donem molta importància a l'adquisició d'hàbits saludables en els alumnes i, en aquest cas, tenir cura de la higiene personal és un dels objectius dels nostres menjadors escolars.

Per això, els infants hauran de seguir sempre una pauta per tal d'adquirir consciència de la importància de la higiene i la salut:

- Rentar mans amb aigua i sabó abans de dinar.
- Mantenir una postura corporal adient mentre dinem.
- Utilització correcte dels estris de menjar (coberts, tovallons, got, estovalles).
- Rentar les dents després de dinar.
- Rentar les mans abans d'entrar a les aules.
- Rentar les mans abans i després d'anar als lavabos.

Donem especial importància a l'adquisició de **bons hàbits pel que fa a la higiene bucodental** . Com qualsevol hàbit requereix d'un aprenentatge per aconseguir que es converteixi en una cosa rutinària . Per això, el nostre repte consisteix en motivar els nens i nenes perquè, com més aviat possible, adquireixin els bons hàbits d'higiene bucal. Des de Àmbit Escola s'oferirà un raspall de dents i un dentífric adient a l'edat dels infants, sense fluor, i cada dia, després de dinar i seguint un ordre per cursos, tots els infants es rentaran les dents seguint els consells que donaran els monitors perquè es faci correctament.

Un cop utilitzat, cada infant rentarà el seu raspall i el col·locarà al seu got que anirà marcat . Un cop a la setmana, els gots es rentaran al rentavaixelles i els raspalls es canviaran un cop al mes.

Higiene alimentària

La higiene alimentària també és primordial per a Àmbit Escola i per això:

- Escollim aliments tractats amb finalitats higièniques (per exemple, llet pasteuritzada enlloc de llet crua).
- Cuidem la cocció correcta dels aliments i els preparem per consumir-los immediatament després de cuinar-los.
- Rentem bé els aliments que es consumeixen crus (verdures, fruites...) i no els manipulem innecessàriament, a la vegada que evitem el contacte entre aliments crus i cuinats.
- Cuidem la higiene de les superfícies de la cuina, els locals i els materials en contacte amb els aliments.

Qualitat sanitària en les operacions

La nostra empresa compta amb un Departament propi de Qualitat i Higiene, la feina del qual és recolzar la tasca diària de cuiners, ajudants, auxiliars, etc . per poder garantir els màxims nivells de seguretat sanitària dels aliments servits.

Aquest recolzament, que es porta a terme a través d'inspeccions continuades i a través de la formació especialitzada i reciclatge del personal, es fonamenta en tres pilars:

- **Estructura i instal·lacions.**
  Revisió de les condicions dels locals i de la seva utilització . Es controla que la maquinària, equipaments, utensilis i recipients són els adequats en nombre i característiques per al seu ús . És molt important el manteniment preventiu dels equips, dels estris i de les instal·lacions .
  Les instal·lacions i equipaments de la cuina de l'escola han de ser totalment correctes . Es passarà informe higiènic-sanitari a la direcció de l'escola respecte d'aquestes condicions perquè en tingui constància abans de començar a fer-ne ús .
- **Manipulacions i higiene.**
  Inspecció de les diferents manipulacions del personal a cuina (recepció de gènere, emmagatzematges, preparacions, elaboracions, servei, tasques

diverses i de manteniment) i desenvolupament de plans de Neteja i Desinfecció (disseny del pla, implantació i posada en funcionament i verificació dels resultats) de les zones de l'escola sota la nostra gestió.

- **Autocontrols.**
  La cuina es regeix pel sistema de control de la qualitat higiènic-sanitària d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Aquest sistema inclou:

Prerequisits sanitaris:

1 . Pla de control del clor de l'aigua: control diari rotatiu de la potabilitat de l'aigua .

2 . Plans de neteja i desinfecció d'instal·lacions, equips i utensilis: programació de les tasques de neteja, descripció de les diferents tasques a realitzar, informació dels diferents productes, realitzacions de les feines, verificació de la idoneïtat de la neteja realitzada, etc .

3. Plans de lluita contra plagues: prevenció i control de possibles plagues. Treballem el sistema integrat de lluita contra plagues, donant especial èmfasi als sistemes físics de prevenció (teles mosquiteres a obertures, baixos de portes protegits, eliminació d'esquerdes o forats, neteja de racons, facilitació de les tasques de neteja...) enfront els sistemes químics d'eradicació.

4. Plans de formació i capacitació del personal en higiene alimentària: indagació de les necessitats formatives dels treballadors en tots els àmbits relacionats amb la higiene alimentària i la seguretat . La formació es fa en mòduls específics segons les diferents àrees a impartir.

5 . Plans de control dels proveïdors: es fa una preselecció de proveïdors en funció de la seva qualitat i condicions d'entrega dels aliments . En cada recepció de comandaes faunainspeccióde les característiques organolèptiques, de l'envasat, l'etiquetatge i les condicions físiques del producte (bàsicament temperatura) .

6 . Plans de traçabilitat: queden identificats tots els aliments intermedis i elaborats per poder determinar en cada moment quin és el seu origen (o l'origen dels seus ingredients) i el seu destí. A cuina han d'estar tots els aliments identificats, ja sigui per l'etiquetatge d'origen del proveïdor, o per un etiquetatge propi que indiqui l'aliment que és i la data d'entrada del producte al nostre establiment.

7. Plans de gestió de residus: seguint les normatives municipals i autonòmiques en quant a abocament d'aigües residuals i recollida selectiva de residus per al seu reciclatge.

8 . Plans de manteniment d'instal·lacions, equips i utensilis: amb inspeccions periòdiques segons el protocol per prevenir accidents o incidències derivats d'una falta de manteniment efectiu .

Autocontrols sanitaris:

1. Control de recepció degènere
2 . Controls d'emmagatzematge (a tª ambient o tª regulada)
3 . Controls de preparacions (tª i condicions de treball)
4 . Controls de temperatures de preparació
5 . Controls de temperatures d'elaboració icocció
6 . Controls de temperatures de servei
7 . Controls de la desinfecció de les hortalisses de consum cru
8 . Controls de l'elaboració dels plats especials i al·lèrgics
9. Controls analítics microbiològics de la matèria primera, dels menjars preparats, dels manipuladors, de l'ambient, de superfícies, de l'aigua de xarxa i de les aigües residuals.

Consciència mediambiental i sostenibilitat

En el nostre projecte integrem també l'educació ambiental, convertint-se en un eix fonamental en totes les nostres activitats . A més, realitzem activitats concretes dirigides a aquest objectiu:

- Utilització de diferents recipients per separar les deixalles
- Realització de jocs i activitats dirigides a la conscienciació de la protecció del medi ambient.

EL LLEURE

El temps de lleure és un espai molt important en la vida dels nens i nenes, ja que en aquest temps és on es formen molts dels valors i actituds que els definiran com a individu . Àmbit Escola forma part d'aquest temps en aquells infants que participen de les nostres activitats en l'educació no reglada.

El nostre mètode educatiu es basa en la transmissió de valors (la cooperació, el respecte, l'esperit crític, la no violència, el compromís...), a través de jocs i activitats lúdiques adaptades a les diferents edats dels infants i a les seves capacitats motrius i sensorials.

Proposem activitats de moviment i esportives, ja que creiem que la salut física és molt important i, a més, aquestes activitats reforcen els vincles entre els infants .

En el temps de lleure, també es molt important crear bons hàbits, com per exemple a l'hora de preparar i recollir els diferents espais utilitzats, aquests tipus d'hàbits també seran de molta utilitat a la seva vida quotidiana.

Els ambients

Definim el temps d'esbarjo com aquella estona que va des que els infants acaben l'horari lectiu de matí fins que el tonen a iniciar a la tarda i no estan dinant .

En aquest espai es podran treballar la majoria d'objectius esmenats anteriorment a través de diferents activitats, però en especial treballem amb els **ambients d'aprenentatge.**

Els ambients són diferents espais on els infants podran aprendre, relacionar-se, comunicar-se, i on a partir de diferents propostes, els infants podran actuar, observar, experimentar, construir, inventar, imaginar, compartir i emocionar-se . Amb els espais d'aprenentatge es promou per que els infants siguin protagonistes del seu procés d'aprenentatge, educant també així la seva capacitat de decisió d'acord amb els seus interessos i les seves motivacions . Tota aquesta **implicació personal i emocional** fa que **l'aprenentatge** sigui **significatiu** . La funció del monitor/a és fer de guia, d'organitzadors i de mediadors que facilitin aquest propi procés d'aprenentatge.

Amb els ambients que proposem podem treballar diferents continguts d'aprenentatge:

- Coneixement del propi cos, moviment i coordinació.
- Assolir progressivament seguretat afectiva i emocional.
- Pensar, crear i elaborar explicacions.
- Explorar o observar amb actitud curiosa i crítica.
- Comportar-se d'acord amb pautes de convivència que el portin cap a una autonomia personal.
- Potenciar la col·laboració en grup i la integració social.
- L'organització de grups naturals.
- Respectar els espais i el seu entorn.
- Permet a l'infant millorar la seva capacitat de decisió i provar i adquirir diferents estratègies d'aprenentatge.

AMBIENT	DESCRIPCIÓ	DURACIÓ
Ambient d'exterior	Podran Gaudir de l'aire lliure, compartir vivències , jocs i complicitats . En aquest ambient es trobaran amb propostes per jugar com galledes, pales, rasclets, caixes, i petites motos, patinets i tricicles .	Diària
Ambient de cuineta restaurant	Pretén ser un ambient de joc simbòlic, on els infants es podran relacionar i trobar-se amb els companys, i xerrar mentre uns preparen un menjar i d'altres seuen a les taules i fan de comensals . Aquest ambient possibilita adquirir pautes de comportament i respecte per viure en societat . El material del qual podran gaudir són una cuineta, estris per cuinar, aliments i estris de joguina, taules, cadires i estovalles .	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient de construcció	Pretenem que els infants adquireixin confiança en les seves possibilitats i experimentin les seves capacitats de manipulació, desenvolupin la seva imaginació i estimulin les seves idees . Disposaran de diferents propostes de jocs de construcció en diferents mesures i materials . A més d'oferir propostes que puguin introduir a les seves construccions com animals de granja o salvatges, cotxes o petits ninots .	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient sensorial	Sentir, barrejar, ordenar, separar, agrupar, tocar… seran algunes de les accions que podran realitzar en aquest ambient . Es podran fer hipòtesis, amb diferents materials, composicions artístiques i crear formes estètiques ben curioses i boniques. El material que proposem serà divers: pedres, pals, pinyes, macarrons, botons, sal, sucre, sorra, cafè…	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient d'expressió teatral i musical	Serà l'espai idoni per desenvolupar la imaginació i la creativitat. Es crea un ambient perfecte per afavorir l'expressió oral i el llenguatge verbal, tot fomentant l'expressió d'emocions, sentiments i desitjos. L'ambient també vol fomentar l'expressió corporal, utilitzant tot el cos per transmetre aspectes molt importants per al ple desenvolupament de les capacitats dels infants, vol ser un espai per gaudir dels sons i la música de diferents tipus, des de la més clàssica fins la mes moderna. Els infants trobaran diferents disfresses, teles i mocadors, titelles, maquillatge de fantasia i miralls, un petit micròfon, un aparell de reproducció de música, petita mediateca musical, instruments adients per la seva edat i resistents.	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient del petit lector	Es pretén fomentar el gust per la lectura, la imaginació i les ganes d'endinsar-se en aventures gràcies als contes i revistes . En aquest ambient podran comptar amb contes i llibres adients a la seva edat, estores i coixins per poder crear espais tranquils i relaxants per a la lectura individual o col·lectiva .	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient d'expressió plàstica	Amb l'ambient expressió plàstica, els infants tindran l'oportunitat d'experimentar, manipular, sentir, crear i expressar gràcies a les diferents tècniques i materials que els proposarem . A través de l'art podran expressar el que senten, deixant-se anar sense ser jutjats ni ells ni els seus resultats finals . Alguns dels materials dels quals podran gaudir són tisores, cola, folis, fang, pintura, aquarel·la, pinzells, rodets, plastilina, papers de diferents textures i colors, material per reutilitzar . . .	Dos cops a la setmana durant un trimestre

AMBIENT	DESCRIPCIÓ	DURACIÓ
Ambient exterior	És l'espai idoni per compartir vivències, millorar les seves relacions socials, aprendre a resoldre els seus propis conflictes, ajudar els altres a demanar ajuda, un espai per crear jocs nous de grup, cooperar, i forjar la seva personalitat. En aquest ambient es trobaran amb propostes per jugar com cordes de saltar, pilotes, jocs dibuixats a terra, gomes de saltar, etc .	Diari
Ambient biblioteca / ludoteca	Es crearan dos espais diferenciats, un de biblioteca i un altre amb una ludoteca . Es pretén fomentar el gust per la lectura, la imaginació i les ganes de endinsar-se en aventures gràcies als contes, revistes i llibres que trobaran, adients a la seva edat i espais que afavoreixin la relaxació i la tranquil·litat que requereix aquesta activitat.	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient joc i moviment	Aquest ambient convida els infants a dur a terme activitats en les quals el seu propi cos és el vehicle d'aprenentatge . Es proposaran activitats i trobaran materials que els ajudin a expressar-se mitjançant el joc, el gest, la música, la dansa . . .	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient creatiu	Es pretén fomentar l'expressió artística sense filtres . Els alumnes podran imaginar i crear allò que vulguin a partir de materials i tècniques que els proposarem . Alguns dels materials dels quals podran gaudir són tisores, cola, folis, fang, pintura, aquarel·la, pinzells, rodets, plastilina, papers de diferents textures i colors, material per reutilitzar, . . .	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient teatre	Creiem que el teatre ofereix la possibilitat de tractar les emocions i els desitjos, al mateix temps que es treballa l'expressió oral, el llenguatge verbal, i l'expressió corporal . Es proposarà la realització d'algun espectacle a realitzar . Podran trobar diferents materials per afavorir la seva creativitat com maquillatge, miralls, disfresses, . . .	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient circ	El circ ens permet un ampli ventall de possibilitats: treballar l'equilibri, l'espai, la coordinació individual i en grup, la interacció amb els altres, la descoberta de les pròpies limitacions, el valor de l'esforç i la continuïtat per aconseguir un objectiu. Farem una pinzellada del circ que trobem més a peu de carrer, i que els infants podrien posteriorment practicar i millorar al carrer amb amics o al pati d'una casa. El material que disposaran seran boles, masses, pals xinesos, diàbolos, carioques, anelles, slaik-line.	Dos cops a la setmana durant un trimestre
Ambient construcció	Pretenem que els infants adquireixin confiança en les seves possibilitats i experimentin les seves capacitats de manipulació, desenvolupin la seva imaginació i estimulin les seves idees . El material que disposaran seran diferents propostes de jocs de construcció com el Lego .	Dos cops a la setmana durant un trimestre

Tallers i contes

Un cop a la setmana, normalment el divendres, es proposarà un taller per treballar diferents aspectes però en especial la conscienciació de l'alimentació saludable, però o també es realitzaran tallers adreçats a les celebracions de festes tradicionals .

També un cop al mes, una persona explicarà un conte a tots els infants d'educació infantil i de primer i segon curs d'educació primària.

Activitats en cas de pluja

Els dies de pluja els infants es quedaran a les aules i faran activitats que es puguin dur a terme en aquest espai tancat, com el visionat d'alguna pel·lícula, pintar i dibuixar, o jugar amb jocs de taula adients per a la seva edat.

Horari d'un trimestre a educació infantil

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
12:30 a 12:40h	Passem llista, rentem mans, posem bata i seiem				
12:40 a 13:30h	Dinem				
13:30 a 13:40h	Rentem mans i dents				
13:40 a 14:45h	P3 dorm, P4 i P5 poden fer espai exterior o espai petit lector	P3 dorm P4 i P5 poden fer espai exterior o espai d'expressió teatral i musical	P3 dorm, P4 i P5 poden fer espai exterior o espai petit lector	P3 dorm P4 i P5 poden fer espai exterior o espai d'expressió teatral i musical	P3 dorm, tallers i conte
14:45 a15h	P3 es desperta i va a l'aula . P4 i P5 recullen, es renten mans i van a l'aula a relaxar-se .				

Horari d'un trimestre a educació primària

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
12:30 a 12:40h	Passem llista, anem a fer activitats endreçadament				
*12:40 a 13:30h	Es pot fer ambient exterior o ambient de circ	Es pot fer ambient exterior o ambient creatiu	Es pot fer ambient exterior o ambient de circ	Es pot fer ambient exterior o ambient creatiu	Taller de compostatge
13:30 a 13:40h	Recollim, rentem mans i entrem al menjador				
13:40 a 14:20h	Dinem				
14:45 a 15h	Rentem mans i dents . Lliure				
14:45 a 15h	Recollim, anem a les aules				

*De 12:40h fins les 13h: espai a realitzar per infants de 1r a 3r

COMUNICACIÓ

Amb l'escol

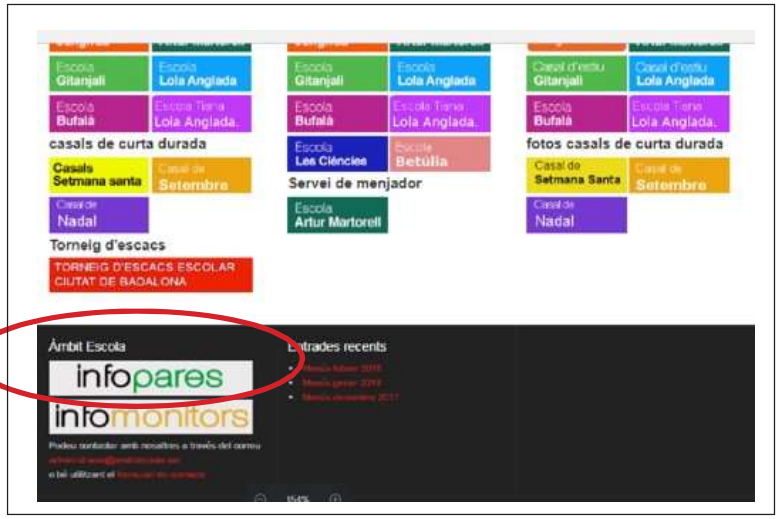
Quan presentem els nostres projectes educatius, convoquem una reunió amb l'escola on marquem conjuntament les línies a seguir per tal que la nostra proposta sigui un element més dins del projecte global del centre, seguint les mateixes normatives i potenciant els valors que l'escola vol transmetre . Per exemple, si la proposta és dins d'una escola verda, seguiríem les mateixes pautes que fa servir el centre mantenint així un mateix sistema educatiu envers aquest valor a treballar.

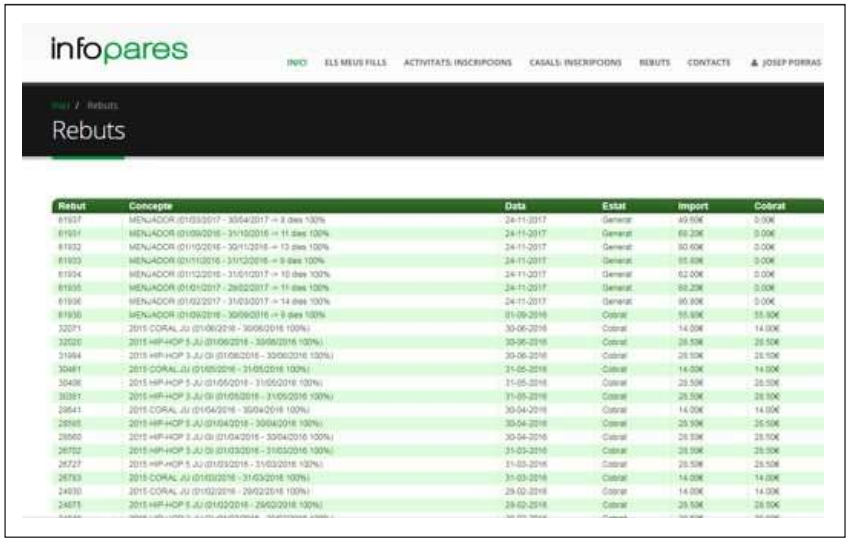
Amb les famílies. Infopares

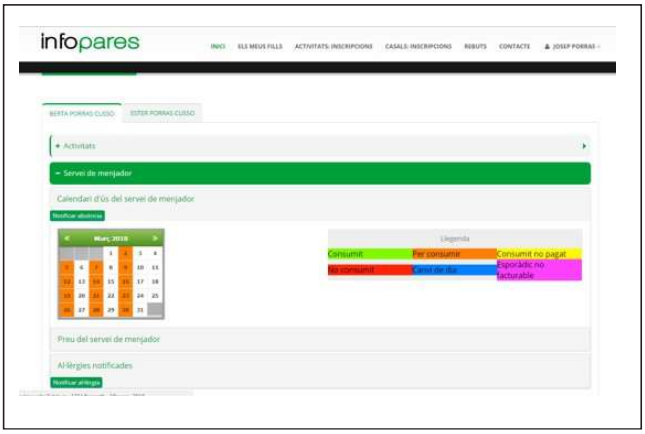
Realitzarem una primera reunió inicial de presentació del nostre servei i oferirem les dades de contacte a les famílies per a qualsevol consulta .

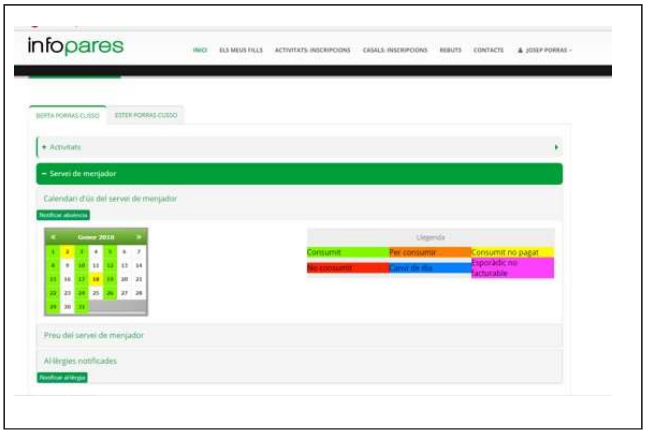
Les famílies trobaran en nosaltres transparència, seguretat i professionalitat .
Per això:

- Podran posar-se en contacte amb nosaltres per diferents vies
  - Al menjador de l'escola cada dia a les 9 del matí per notificar incidències
  - Al nostre local
  - Per telèfon
  - A través de l'aplicació"Infopares", on es podran fer consultes de facturació, descàrrega de menús, anul·lacions i planificació de les activitats dels fills.
- Rebran comunicacions d'àmbit escola trimestralment informant dels hàbits alimentaris dels seus fills/es.
- Els infants de P3, P4 i P5 tindran una llibreta que permetrà la comunicació en les dues direccions (Menjador- pares, pares- menjador).
- A més, oferim la possibilitat d'una visita oberta al nostre menjador en grups de 8 pares, per poder veure en primera persona el nostre funcionament.


Escola Gitanjali
Escola Lola Anglada
Escola Bufalà
Escola Tiana Lola Anglada.
casals de curta durada
Casals Setmana santa
Casal de Setembre
Casal de Nadal
Torneig d'escacs
TORNEIG D'ESCACS ESCOLAR CIUTAT DE BADALONA
Escola Les Ciències
Escola Betúlia
Servei de menjador
Escola Artur Martorell
Casal d'estiu Gitanjali
Casal d'estiu Lola Anglada
Escola Bufalà
Escola Tiana Lola Anglada.
fotos casals de curta durada
Casal de Setmana Santa
Casal de Setembre
Casal de Nadal
Àmbit Escola
infopares
infomonitors
Entrades recents


infopares
INICI
ELS MEUS FILLS
ACTIVITATS INSCRIPCIONS
CASALS INSCRIPCIONS
REBUTS
CONTACTE
JOSEP PORRAS
Inici / Rebuts
Rebuts
Rebut
Concepte
Data
Estat
Import
Cobrat


infopares
INICI
ELS MEUS FILLS
ACTIVITATS INSCRIPCIONS
CASALS INSCRIPCIONS
REBUTS
CONTACTE
JOSEP PORRAS
Activitats
Servei de menjador
Calendari d'ús del servei de menjador
Preu del servei de menjador
Al·lèrgies notificades


infopares
INICI
ELS MEUS FILLS
ACTIVITATS INSCRIPCIONS
CASALS INSCRIPCIONS
REBUTS
CONTACTE
JOSEP PORRAS
Activitats
Servei de menjador
Calendari d'ús del servei de menjador
Preu del servei de menjador
Al·lèrgies notificades

Comunicació interna

L'equip del servei de menjador d'Àmbit Escola es reuneix un cop al mes per tal de fer un seguiment de la tasca realitzada, comentar incidències, fer propostes o adaptar alguna mesura a noves necessitats detectades.

A més, l'equip de monitors i coordinadors es reuneix diàriament durant 15 minuts previs a l'inici de l'horari del menjador, per tal de comunicar informacions importants del dia i mantenir una comunicació fluïda entre tots els components.

També comptem amb el servei"Infomonitors", que ens permet gestionar les llistes d'assistència dels alumnes i comunicar qualsevol incidència o informació rellevant.

PRESSUPOST

El preu del nostre servei anirà en funció del nombre de dies que s'utilitzi:

- **1 dia setmanal: 6,35€ per menú.**
- **2 dies setmanals: 6,30€ per menú.**
- **3 dies setmanals: 6,20€ per menú.**
- **4 dies setmanals: 6,20€ per menú.**
- **5 dies setmanals: 6,20€ per menú.**

De cada menú àmbi escola entregarà 0,10€ a l'AMPA, per al manteniment i conservació de les instal·lacions.

En el cas d'un dia aïllat, el preu del menú esporàdic són 6,80€ per menú, que es pagarà en efectiu el mateix dia de 9 a 930h al menjador de l'escola.

L'import del rebut del menjador es cobrarà per endavant i Àmbit Escola girarà un cobrament a la vostra entitat bancària .

El primer mes es cobrarà la totalitat del rebut del servei de setembre i, a partir d'aquí, cada mes s'aniran fent les devolucions corresponents a les anul·lacions del mes anterior .

L' anul·lació del menú s'haurà de fer abans de les 11h del matí del dia que es vol anul·lar o bé trucant al telèfon del menjador, per whatsapp, per correu electrònic per l'apartat **«info-pares»** a través de la pàgina web **www.ambitescola.cat**, i es retornarà el 75% de l'import del menú. En el cas dels pícnics s'haurà d'anular el dia d'abans de l'excursió.

En cas de vaga o tancament de l'escola per causes alienes a la nostra voluntat i que anul·leu el menú us farem la devolució del 50%.

Els dies de colònies no es cobraran i no caldrà anul·lar-los .

Per a qualsevol dubte respecte al sistema de pagament, les famílies poden adreçar-se a: **administracio@ambitescola.cat** i els respondrem el més aviat possible.

- Preu menú mestres: **3,80€**

ACTUACIONS EN CAS D'EMERGÈNCIA

En cas d'alarma per evacuació i confinament d'emergència o en cas d'accidents

En cas d'evacuació, és a dir, quan s'ha de abandonar l'edifici per una emergència, les raons poden ser diverses com el cas d'incendi. En cas de confinament, el motiu és extern i ens hem d'aïllar dins de l'escola, com per exemple en cas de contaminació atmosfèrica.

En qualsevol dels casos, seguirem el protocol establert per l'escola. El coordinador/ coordinadora realitza una reunió amb el responsable d'emergència de l'escola per rebre tota la informació i per si s'ha de modificar alguna cosa per l'estona del menjador . Posteriorment, el coordinador/a trasllada la informació al grup de monitors fent un recorregut per l'escola perquè quedi tot el protocol clar.
A més, es fan simulacres anuals per tal de comprovar l'efectivitat del protocol establert en aquests casos .

En cas d'emergència mèdica

Com a mesura de seguretat, comptarem amb una persona amb formació en primers auxilis dins l'equip .

A més, en cas d'actuació per emergència mèdica, tots els monitors i professionals que estan amb els infants són coneixedors del protocol que han de realitzar, algunes de les actuacions a destacar són:

- En cas de caiguda, rascada o petit cop aplicarem aigua freda, sabó, sèrum o gel.

- En cas de cop al cap es posa gel, es manté vigilat per si hi ha mareig i s'informa a les famílies. Si l'infant es trobés marejat també és trucaria al 112.
- En cas de reacció al·lèrgica lleu (una mica de vermellor o algun granet a l'esquena) es trucaria a les famílies . Si no és trobés a cap familiar directe, es trucaria al 112. En cas de reacció al·lèrgica més complicada (inflamació de cara, coll, llengua, etc.) es trucaria al 112 i a la família.
- En cas de febre o malestar, es trucaria a la família perquè vinguessin a recollir a l'infant per millorar el seu confort.
- En cap cas donarem medicació sense consentiment d'un metge per escrit i un full d'autorització signat per part dels tutors legals de l'infant.

SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL PROJECTE

El seguiment i valoració del projecte és una de les parts més importants i imprescindibles per millorar la nostra tasca . Té la funció de controlar que allò que s'està produint (activitats, resultats, duració, etc .) correspon a allò planificat i facilitar, mitjançant les dades obtingudes, la presa de decisions per millorar els resultats del projecte en termes d'eficàcia i eficiència .

Per poder realitzar un bon seguiment, es realitzaran:

- Diàriament petites valoracions de les activitats realitzades
- Reunions d'equip per cicle mensualment
- Reunions d'equip general pertrimestre
- Es fan valoracions amb els participants de propostes de millora i propostes d'activitats d'interès.

A més, fem una reunió trimestral de la comissió de menjador amb el responsable o la direcció del centre escolar .

I, finalment, una reunió a l'any amb el consell escolar on es fa la presentació de la memòria anual .

NORMATIVA I FORMACIÓ

Assegurances

Àmbit Escola té contractades les assegurances necessàries per poder realitzar les activitats que organitzem, amb ATLANTIS, S.A.:

- Responsabilitat civil general: Núm. de pòlissa 24.010834
- Responsabilitat d'accident: Núm. de pòlissa 02.038211
- Responsabilitat accident conveni: Núm. de pòlissa 02.038210

Certificació de menjador ecològic

Obtindrem la certificació de menjador ecològic que expedeix INTERECO, que és l'entitat encarregada de regular i supervisar les empreses del sector de l'hostaleria que volem tenir l'etiqueta d'ECOLÒGIC .

Protecció dedades

Àmbit Escola té contractat a **Grupo Qualia** , una consultoria jurídica especialitzada en serveis empresarials en matèria de protecció de dades (LOPD) .

Anualment realitzen una auditoria en la qual tenim un resultat molt satisfactori, i on es garanteix que tenim en ordre el **registre de tractament de dades i el document de seguretat.**

Seguretat i riscos laborals

La gestió de seguretat i riscos laborals va a càrrec de Prevint, que realitza formació per als nostres treballadors i treballadores sobre prevenció de riscos laborals, i realitza auditories per garantir el compliment de les normatives vigents.

Formació obligatòria i continuada

El decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament . (DOGC núm . 2208, de 20/05/1996) regula que el Departament d'Ensenyament establirà el grau d'experiència, la formació necessària i la proporció mínima en relació al nombre d'alumnes que haurà de tenir el menjador, però fins al dia d'avui no ha sortit cap disposició que ho estableixi . Per això en aquests moments no existeix una titulació homologada de monitor de menjadors escolars, degut a que no hi ha una normativa que ho reguli.

A Àmbit Escola proporcionem un mínim de dues xerrades anuals a tots els nostres treballadors, per tal de reciclar o actualitzar els coneixements i/o adquirir noves habilitats en el món social, el que els permetrà millorar la seva qualificació professional. Aquestes xerrades aniran dirigides a:

- Promoció de la salut: alimentació i nutrició. Higiene alimentària
- Aspectes psicopedagògics i d'organització d'activitats del lleure específiques pel temps de menjador.
- Resolució de conflictes
- La higiene bucal.
- Valor educatiu del joc.
- Primers auxilis.

Formació del nostre personal

Tot i no existir una titulació homologada de monitors de menjador, Àmbit Escola exigeix uns mínims al personal d'atenció directa o indirecta a l'alumnat en els menjadors:

- Títol de monitor/a expedit per la Generalitat de Catalunya a totes les noves incorporacions, o titulacions homologades per fer tasques de monitor en temps de lleure (Certificació professional de dinamització d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil , Tècnic/a superior en Educació Infantil o Monitor/a o titulació equivalent NO expedit per la Generalitat Catalunya) .
- Títol de director/a de lleure expedit per la Generalitat de Catalunya per tots els nostres coordinadors, o titulacions homologades (Tècnic superior en Animació Sociocultural i Turística, Director o titulació equivalent NO expedit per la Generalitat Catalunya, Certificació professional de direcció i coordinació d'activitat d'educació en el lleure infantil i juvenil).
- Títol de manipulació d'aliments, proporcionat per Àmbit Escola.
- Curs de Riscos Laborals proporcionat per Àmbit Escola.
- Certificat de penals on consti no haver estat condemnat anteriorment per delictes sexuals.

I fins aquí aquesta extensa i a vegades feixuga exposició de la nostra proposta pel vostre servei de menjador, esperem que us hagi agradat i que ens feu confiança per a poder-lo gestionar conjuntament.

Moltes gràcies i fins aviat .

eco àmbit
menjador escolar ecològic i educatiu

és una marca de

àmbit escola
projectes socio-educatius

Via Augusta, 43, Local 1
08911 Badalona
Telèfon

info@ambitescola.cat
www.ambitescola.cat

Horari:
de dilluns a divendres
de 9 del matí fins les 19h

Imprès sobre paper ecològic amb gantantia FSC

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES