

AFARosella
VILADECALLS
Sempre en moviment!



Pla de funcionament

temps educatiu de migdia



Índex

1. Fitxa tècnica	6
1.1 Tipologia de servei	6
1.2 Calendari	6
2. Administració	7
2.1 Gestió administrativa	7
2.2 Preus	8
2.3 Beques de menjador	8
2.4 Nombre d'assistents i capacitat del menjador	8
2.5 Equip de migdia	9
2.6 Equip suport al servei	10
2.7 Formació de l'equip de migdia	11
3. Organització del temps de migdia	11
3.1 Anàlisi de la realitat	11
3.2 Organització dels infants i dels espais	11
3.3 Rutines dels grups i espais	12
3.4 Extraescolars al temps de migdia	12
3.5 Pla de pluja	12
3.6 Calendari reunions	13
4. Protocols d'incidències i accidents i pla d'evacuació i/o contingència	13
4.1 Protocol d'incidències	13
4.2 Protocol d'accidents	14
4.3 Pla d'evacuació i de contingència	15
4.4 Medicaments	15
5. Projecte educatiu en el temps de migdia	15
5.1 Objectius educatius generals	16
5.2 Competències i objectius educatius	16
5.3 Projectes educatius	17
5.3.1 Participa	18
5.3.2 Convivència: un ingredient per a un món millor	18
5.3.3 Projecte d'autonomia	19

5.3.4	Conviure a l'escola	19
5.4	Activitats especials	19
6.	Projecte alimentari, alimentació saludable i sostenible	20
6.1	Configuració dels menús	20
7.	Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies	21
8.	Comunicació	22
8.1	Escola	22
8.2	Famílies	22
9	Avaluació	22
9.1	Avaluació dels Infants	22
9.2	Avaluació del servei	23



El servei de migdia de la nostra escola



NOMBRE D'INFANTS	290	ELABORACIÓ DEL MENJAR	Cuina in situ
PREU FIX	7,54 euros		
PREU EVENTUAL	8,29 euros		
ALTRES ACORDS	Absència 3,20€	Excursions i colonies 100%	
DADES DE L'AFA	Mireia	menjador@afarosella.com	
TELÈFON DEL CENTRE	93 734 00 01		
ALTRES CONSULTES	93 682 10 43	7itria@7itria.cat	

TÈCNIC REFERENT

Meritxell Valls

meritxe.valls@fundesplai.org

El temps educatiu del migdia

L'AFA de la nostra escola, ofereix un servei complementari i d'ajuda a l'escolarització: el servei del temps educatiu del migdia. La gestió integral del servei està delegada a l'Entitat Fundació Catalana de l'Esplai, en endavant Fundesplai.

Som Fundesplai

Fundesplai és una entitat sense afany de lucre amb un equip de persones compromeses i il·lusionades per fer un món millor. Amb aquesta finalitat, eduquem per la **convivència** i la **sostenibilitat** des de fa més de 50 anys, en una gran diversitat d'àmbits socials i territorials.

Així doncs, Fundesplai té per missió: **“educar els infants i els joves, enfortir les entitats de Lleure i el Tercer Sector, millorar el medi ambient i promoure la ciutadania i la inclusió social, amb voluntat transformadora”**.

Constituïda l'any 1996, la Fundació aplega Centres d'Esplai i entitats de serveis que treballen en projectes educatius i de desenvolupament del moviment associatiu des de fa més de quaranta anys.

La missió de Fundesplai es concreta en la prestació de serveis i programes educatius integrals a les escoles, la gestió d'equipaments i programes d'educació ambiental, cursos de formació i serveis de gestió per al món associatiu i projectes per la inclusió digital.

Compromís de qualitat

El nostre compromís amb la missió ens ha portat a assolir un nivell de professionalització i qualitat que es manifesta mitjançant la **norma ISO 9001:2015** pel que fa al disseny i desenvolupament de programes i projectes educatius; programes de formació per a la salut; disseny i prestació de serveis al món escolar des de l'escola bressol fins el batxillerat.

A més, fem suport a la integració, dinamització d'espais públics, activitats extraescolars, colònies i activitats de vacances, escoles bressol, ludoteques, esplais de barri i Plans Educatius d'Entorn.

1. Fitxa tècnica

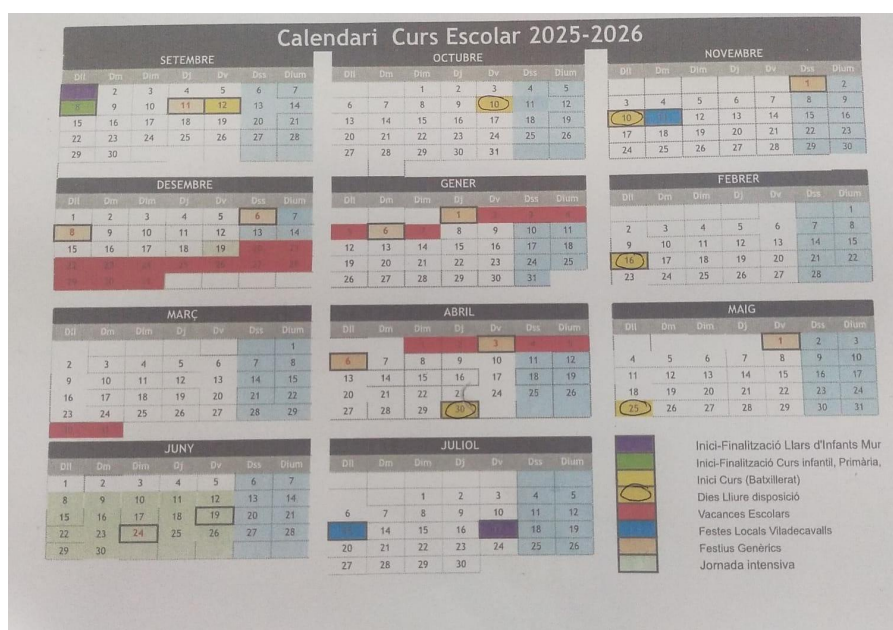
1.1 Tipologia de servei

Modalitat	Servei integral del temps del migdia: Cuina in situ, monitoratge i gestió d'inscripcions
Horari del servei de migdia	12.30h a 15.00h de dilluns a divendres.
Horari jornada intensiva	13.00 a 15.30

1.2 Calendari

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar. A més, adaptant-nos als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

Els dies previstos en el calendari per al curs 2025/26, són 177 dies lectius, però en tot cas la prestació del servei s'adaptarà al calendari establert des del Departament d'Educació de la Generalitat.



2. Administració

2.1 Gestió administrativa

Inscripcions

Les inscripcions al servei es fan online a través de l'aplicació mòbil de 7 i Tria.

Les inscripcions com a esporàdic s'han de realitzar també via l'APP i avisar a la Coordinadora i al tutor/a, el dia que es queda l'infant abans de les 10.00h del dia en qüestió.

Baixes

Si es vol donar de baixa un alumne cal que es comuniqui a través de l'APP abans del dia 25 del mes en curs, per tal de no generar el rebut del mes següent.

Gestió dels rebuts

La gestió administrativa es fa des de l'escola, amb el recolzament del Departament d'administració de 7 i Tria.

Els rebuts es giren a les famílies a mes vençut.

L'alumnat fixe i eventual, per poder fer ús del servei, haurà d'estar al corrent del pagament. Les faltes d'assistència al menjador es poden comunicar via Mail i WhatsApp, en horari de dilluns a divendres de 09:00 a 10:00. Sempre que la comunicació es faci dins dels terminis establerts, no es facturarà el preu àpat/dia a final de cada mes.

Els dies de lliure disposició i festa local seran considerats justificats i per tant no es cobraran.

Retorns de rebuts

En el cas de que un rebut sigui retornat, es donarà avís a la família mitjançant trucada telefònica, WhatsApp etc..

En cas que els alumnes fixes no paguin el servei de menjador en els 10 primers dies lectius, 7 i Tria enviarà un escrit a les famílies recordant que han de fer el pagament i donant-los un termini d'un mes perquè facin el pagament, amb acusament de rebuda.

Si transcorregut aquest termini, l'import del servei no ha estat abonat, 7 i Tria ho comunicarà a l'AFA, entitat que gestiona el servei de menjador. 7 i Tria tornarà a contactar amb la família per informar-la que si en els següents 5 dies lectius no s'abona el deute, l'alumne en qüestió no podrà quedar-se a dinar a l'escola i ho comunicarà a la direcció de l'escola.

Si transcorregut el termini no s'ha abonat el deute pendent, l'alumne no es podrà quedar a dinar i en cas que l'alumne no sigui recollit a l'escola, des de la coordinació del servei es trucarà a la família perquè vinguin a recollir a l'alumne al migdia. És obligatori estar al



corrent de pagament del servei de menjador per fer ús del servei, tan del curs vigent com en relació a deutes de cursos anteriors.

Al·lèrgies i/o intoleràncies i dietes especials.

Mitjançant l'aplicació caldrà notificar les al·lèrgies i/o intoleràncies i aportar el certificat mèdic pertinent per tal de tenir-ho en compte alhora des del Departament de Dietètica i Nutrició puguin elaborar un menú el més semblant possible de la resta d'infants.

Els avisos de dietes especials puntuals es poden comunicar via Mail i WhatsApp, de 09.00h a 10.00h

2.2 Preus

Menjador

El preu del servei del menjador per al curs 2025-26 és:

- **Alumnes fixes:** 7.54 €/dia. Es considera alumne fixe a partir d'1 dia a la setmana, sempre que siguin els mateixos, per tal de vetllar per una correcta organització del servei.
- **Alumnes eventuais:** 8.29 €/dia
- **Professorat i personal administratiu:** 4.70 €/dia.

Excursions: pícnic

Tots els infants fixes tindran pícnic si hi ha alguna excursió que impliqui menjar a fora del centre. A inici de curs totes les famílies dels usuaris/es fixes de menjador rebran un formulari via Dinantia per tal de comunicar si durant el curs voldran pícnic o no. Aquest sistema facilita la organització del servei. Tot i això, les famílies podran fer canvis durant el curs en funció de les seves necessitats. Els infants eventuais també podran fer ús del servei sempre i **quan avisin a la coordinació mínim 3 dies abans de la realització de la sortida en qüestió.**

2.3 Beques de menjador

El Consell Comarcal atorga beques a les famílies que, per diverses raons, requereixen d'un ajut econòmic en l'ús del Servei de Menjador. La gestió de les beques que s'atorguen serà una tasca de col·laboració entre la Direcció del Centre Escolar, l'AFA i l'Equip d'administració de 7 i Tria.

Correspon a les famílies sol·licitar les beques al Consell Comarcal amb la col·laboració de la Direcció del Centre Escolar, si s'escau.

2.4 Nombre d'assistents i capacitat del menjador

La previsió diària del nostre menjador és d'una mitjana de 300 infants diaris. La capacitat del menjador és de 144 comensals de primària per cada torn.

Distribució de torns i infants per cursos:

Es fixen 2 torns de menjador:

I3 - i4 dinen a la classe

I5, 1r i 2n 1r torn

3r, 4t, 5è i 6è segon torn

El nombre d'infants pot anar variant segons el dia i el nombre d'espordàdics.

2.5 Equip de migdia

Nom i cognom	Horari	Curs
Bea	09:00-15:00	Coordinació
Olga	08:00-16:00	Cuina
Sara	08:00-16:00	Ajudant de Cuina
Anna	12:00-16:00	Auxiliar de cuina
Gema	12:00-16:00	Auxiliar de cuina
Sandra	12:30-15:00	Monitora
Ainhoa	12:30-15:00	Monitora
Carla	12:30-15:00	Monitora
Marta	12:30-15:00	Monitora
Rocio	12:30-15:00	Monitora
Jennifer	12:30-15:00	Monitora
Adri	12:30-15:00	Monitora
Isa	12:30-15:00	Monitora
Alba	12:30-15:00	Monitora
Josefina	12:30-15:00	Monitora
Ursula	12:30-15:00	Monitora
Nathalie	12:30-15:00	Monitora
Nieves	12:30-15:00	Monitora

2.6 Equip suport al servei

A part dels equips d'atenció directa que hi ha a l'escola, són moltes les persones que de manera directa o indirecta participen per tal de que el servei de migdia es desenvolupi amb normalitat i qualitat.

Departament	Funció	Referent de l'escola
Tècnic/a de seguiment	És la persona de referència per a l'escola i la responsable del funcionament del servei. Fa visites periòdiques a l'escola i s'encarrega d'implantar els projectes educatius, fer el seguiment i resoldre qualsevol tipus d'incidència relacionada amb el servei. Vetlla per la qualitat del servei i gestiona i lidera els equips d'atenció directa.	Meritxell Valls
Tècnic/a de cuina i alimentació	És la persona que es cuida d'assessorar i supervisar els equips de cuina; elaboració de plats, manteniment de la instal·lació, control dels APPCC, etc. Vetlla per la qualitat i seguretat alimentària del centre.	Gisela Torres
Administració	És el departament que fa el seguiment de les tasques administratives realitzades per la coordinació en relació a la gestió de les inscripcions, els rebuts i retorns, les llistes d'assistència, tramiten altes i baixes als serveis, etc.	Sandra Rivas
Dietètica, nutrició i compres	És el departament encarregat de l'elaboració dels menús basals i les derivacions a partir de les premisses establertes per l'agència de salut pública i la Generalitat de Catalunya. Encarreguen les comandes de matèria primera per a l'elaboració dels àpats, junt amb el/la cuiner/a, abastint les cuines de productes frescos, ecològics, de proximitat i de temporada.	Silvia Gutiérrez
Departament de seguretat alimentària qualitat	És el departament que s'encarrega de realitzar dues auditories externes sense previ avis al personal de cuina per tal de vetllar que es compleixi amb la normativa vigent sobre seguretat alimentària. El resultat d'aquestes auditories serà compartir amb la comissió de menjador i es realitzaran les mesures correctores que es considerin.	Eva Avilès
Recursos humans	És el departament que s'encarrega de la gestió laboral i contractual dels equips d'atenció directa: nòmines, gestió del portal dels treballadors, substitucions, contractacions, etc. i de la selecció de personal. S'encarreguen de les vacants i les substitucions en els serveis, fan entrevistes i fan la recerca de les persones que millor s'adaptin al perfil que es necessita.	
Continguts Educatius	Són les persones que, a través d'espais de reflexió i amb mirada crítica, creen els programes i projectes educatius de 7 i Tria / Fundesplai. Elaboren les activitats i dinàmiques per aterrar els projectes a les escoles, amb la finalitat d'aportar qualitat el temps educatiu del migdia i generar un espai d'aprenentatge i de transformació social.	Susagna Escardivol

Continguts digitals i informàtics	En aquest departament tenen cura de l'actualització i els continguts de les pàgines webs de les escoles, programari necessari per l'administració i els recursos humans, així com crear noves eines de comunicació per a les famílies, com la APP. També ofereixen assessorament i resolen incidències informàtiques als equips tècnics i d'atenció directa.	TIC
--	--	-----

2.7 Formació de l'equip de migdia

Durant aquest curs es duen a terme les següents accions formatives per als equips d'atenció directa:

- Formació en relació a la proposta educativa
- Curs de monitors/es
- Curs de directors/es
- Formació específica **EN VEU I EN PAU cap al octubre / Novembre**
- Monogràfics al Febrer

A més a més, es disposa d'un Pla de Formació anual que incideix amb criteris pedagògics i tècnics. Les formacions seran personalitzades per cada equip segons les necessitats de cada servei.

Tots els nostres equips de monitors/es i de cuina tenen el certificat negatiu de delictes sexuals. Així mateix, a l'inici de la seva vinculació laboral se'ls fa coneixedors del *Protocol de detecció i de prevenció d'abusos* que va elaborar Fundesplai / 7 i Tria i el signen conforme l'han llegit i accepten el procediment.

3. Organització del temps de migdia

3.1 Anàlisi de la realitat

Per realitzar una bona planificació i programació cal conèixer la realitat que ens envolta.

L'escola Rosella és una escola pública de doble línia, catalana, laica, inclusiva i plural.

Actualment hi ha gairebé 403 alumnes de 3 a 12 anys, que cursen des de 13 a 6è de Primària.

Tota la comunitat educativa (alumnes, mestres, personal no docent, famílies i poble) son protagonistes d'un projecte d'escola que potencia les capacitats de cada un dels seus alumnes, mira cap al futur i fomenta la solidaritat, la convivència i la cohesió social.

Participen en la vida cultural de Viladecavalls i des del curs 2012-2013 són escola verda.

3.2 Organització dels infants i dels espais

Durant els mesos de setembre i octubre s'ha adequat el funcionament al nombre d'infants actuals i s'anirà adaptant en funció del nombre d'inscrits en cada moment.

Primer torn

Tots els infants es recullen a la classe, l'entrada al menjador és de 12:30 a 12:45 i acaben cap a les 13:30. Un cop acabat el dinar marxen al pati a fer diferents activitats de cada dia.

Segon torn

Tots els infants es recullen a la classe i van al pati a fer diferents activitats, l'entrada al menjador és de 13:40 a 14:00 i, normalment, cap a les 14:45 ja han acabat tots i totes. Després tornen al pati.

3.3 Rutines dels grups i espais

Espais utilitzats

- Menjador
- Patis d'esbarjo.
- Classes d'i3 i d'i4

Acords en relació als espais:

3.4 Extraescolars al temps de migdia

Anglès, música i logopeda.

3.5 Pla de pluja

Els dies de pluja disposem dels espais següents:

Grup	Espai	Activitats programades
<i>Tots els grups</i>	Classe	Pelis, jocs de taula, jocs dirigits tranquils.

3.6 Calendari reunions

Una cada mes amb tot l'equip de monitores.

4. Protocols d'incidències i accidents i pla d'evacuació i/o contingència

4.1 Protocol d'incidències

Les actuacions incorrectes es valoraran de manera individual tenint present: infants, situació, context, moment, etc. i d'altres circumstàncies que puguin afectar a la decisió de la sanció o mesura correctiva.

Faltes

Seguim la línia de protocol de resolució de conflictes del centre escolar.

Mesures davant de les incidències

Es considera que les mesures restauratives a l'alumnat hauran de ser proporcionals:

- A la seva conducta.
- A la seva edat.
- A les circumstàncies personals, familiars i socials per les que estigui passant.

Les mesures restauratives han de ser, sempre, **educatives i reflexives**, i amb l'únic objectiu de treballar les bones conductes i respectes en l'espai migdia i en el context social. En cap cas seran mesures de càstig ni que siguin vexants cap a l'infant.

Pas a pas

Quan es produeix una falta/incidència...

- Sempre es farà la **reflexió oral a l'alumne** i se 'arribarà a un acord de la conseqüència i s'acompanyarà en **el procediment** que es durà a terme en funció de la falta comesa. Qualsevol mesura adoptada respondrà al criteri d'ajudar positivament a l'alumne en el seu desenvolupament personal i social.
- El conflicte i els acords es registrarà al **"Full de línies vermelles"**. Aquest document (omplert per l'infant acompanyat de l'adult) servirà per a que quedi contemplada la incidència i el seguiment que se li ha fet.
- Se li comunicarà a la família el mateix dia o durant les següents 24h posteriors, amb el **"Full de comunicats"** que és bicolor i amb dues còpies, per a que una se la pugui quedar la família i l'altre la coordinadora/tècnica.

- Tot i així, també es **notificaran les incidències telefònicament** a les famílies. En el cas de les **greus o molt greus**, es **citaran a l'Escola**. Es consensuarà junt amb l'Escola la mesura restaurativa i s'informarà a la família.
- Es disposa també del "**Quadern d'incidències**" que és un registre pel coordinador/a del centre per anotar tota la informació dels fets més destacats que es produeixin referents a l'acte de menjar, l'acte social (relacions personals, comportament, actitud, participació...) com per exemple: accidents, conflictes indisciplinaris, malalties, al·lèrgies i intoleràncies, i totes aquelles incidències notificades a les famílies.
- Finalment, **s'informa** i es **consensua** sempre al **centre escolar** i a **7 i Tria** de la resolució de conflicte i de les mesures pactades.

En definitiva aquest protocol ens permetrà intervenir directament sobre els incidents observats per intentar reconduir-los de la millor manera possible. Per valorar el seguiment i l'evolució del servei. Aquest seguiment el durà a terme el coordinador/a del servei, juntament amb la tècnica referent.

Cal tenir en compte que les mesures restauratives...

- Només poden privar a l'alumnat el seu dret al servei, en casos excepcionals.
- No poden anar contra la integritat física i la dignitat personal de l'infant o jove

4.2 Protocol d'accidents

El protocol s'executa segons la urgència amb relació l'accident o a l'estat de salut de l'infant.

Se segueixen els següents passos, independentment de la gravetat:

1. **Valoració.** Valoració de l'estat de salut de l'infant o jove.
2. **Actuació.** Depenent de la valoració s'actuarà acord a la gravetat o estat de salut de l'infant.
3. **Informació.** En tots els casos, s'informa al centre, a la família i a la tècnica referent en aquest ordre.

Actuacions segons la gravetat...

S'atén a l'infant segons la valoració de **la gravetat** del seu estat de salut. Davant de qualsevol dubte, el coordinador/a consulta amb altres professionals del centre.

Es trucarà a la família per **comunicar-li el seu estat de salut** i/o perquè el passin a buscar el més ràpidament possible.

En el cas de gravetat, s'avisarà al 112, a la família i a la tècnica de 7 i Tria.

En cas d'extrema urgència, la fitxa d'inscripció autoritza a prendre les decisions medicoquirúrgiques que calgués, sota la pertinent direcció facultativa.

En el cas que l'infant acudeix a un centre mèdic

Si és la família que l'acompanya al centre mèdic, són elles qui decideixen on portar-lo (CAP, mútua...) nosaltres els hi facilitaríem el número de pòlissa que hauran de donar allà on vagin. Farem el mateix procés si la família no arriba a temps, trucarem per consultar, i després hauríem de donar el número de pòlissa de la nostra assegurança allà on sigui atès.



Protocol accidents
infants programes es

4.3 Pla d'evacuació i de contingència

Se seguirà el Pla establert pel centre, que haurà d'estar en coneixement de la coordinadora i de la tècnica referent.

4.4 Medicaments

L'equip del servei de menjador no és responsable ni pot donar cap medicament als infants sense tenir recepta mèdica del metge i l'autorització dels pares, mares o tutors legals.

A la **recepta mèdica i autorització** ha de constar:

- El nom de l'alumne
- Data de la recepta i data de l'autorització
- Durada del tractament
- Dosi de la medicació
- Temperatura i lloc on s'ha de guardar.

Important! Els medicaments **SEMPRE** han de venir en el seu envàs original i amb el prospecte a dins.

5. Projecte educatiu en el temps de migdia

Entenem el menjador escolar, com un espai complementari de l'entorn familiar, per aquest motiu dissenyem els projectes entenent **l'infant des de la seva globalitat, posant-lo al centre de l'acció educativa**. Treballem a través de l'autogestió, per tal d'afavorir aprenentatges positius de convivència i d'autonomia. Creem espais de participació real, activa i directa!

5.1 Objectius educatius generals

El temps del migdia ha de servir a l'infant sobretot per:

- Alimentar-se amb criteri i autonomia.
- Espai de relació a taula.
- Foment de l'autonomia per remarcar el protagonisme de l'infant en l'àpat del migdia.
- Adquirir hàbits de comportament social.
- Adquirir hàbits alimentaris i d'higiene saludables.

Viure i adquirir valors com ara la importància d'una alimentació saludable, la cooperació, el treball en equip, la coresponsabilitat, el valor de les pautes de comportament, etc.

5.2 Competències i objectius educatius

Treballem per competències

- **Aprenentatge al llarg de la vida:** Aprendre a adaptar-se i reinventar-se. Té a veure amb la curiositat, la resolució de conflictes, la innovació o la creativitat.
- **Us interactiu d'eines i recursos:** aprendre a utilitzar els recursos no és només saber fer-los servir. Sinó també fer un ús responsable.
- Eduquem per un consum responsable i un estil de vida sostenible realitzant activitats en espais naturals, així com activitats de sensibilització i consciència ambiental.
- **Interacció amb el món:** Implicar-se amb la comunitat per generar una millora comuna des de l'educació en valors com la solidaritat, la cooperació i la igualtat d'oportunitats, la inclusió i la igualtat de gènere.
A través de la vinculació al teixit associatiu local, les campanyes solidàries, els projectes ApS...
- **Autogestió:** A través de l'autonomia i la participació, fent a l'infant el protagonista.

Responsabilitzar-se de tasques a través de comissions, delegats...treballant de manera quotidiana hàbits d'higiene personal, dels espais comuns, així com també treballar per projectes.

- **Interacció amb els altres:** Té relació amb el treball en grup i amb la capacitat dels infants d'interactuar de manera efectiva amb la resta, gràcies a la col·laboració per resoldre problemes i trobar solucions entre tots i totes.
- **Trans disciplinarietat:** Integrar diferents especialitats del coneixement en les activitats que es realitzen.

A partir de les motivacions i interessos dels propis infants s'impulsa el treball per projectes, de manera que s'impliquin en el disseny i preparació de la proposta de lleure.

5.3 Projectes educatius

En Veu i en Pau. La nova proposta educativa pels cursos 25-26 i 26-27

Durant els cursos 2025-2026 i 2026-2027, 7 i Tria implementarà la proposta educativa "Amb Veu i en Pau" als espais del temps del migdia, amb l'objectiu de fomentar una convivència pacífica i una participació democràtica entre els infants.

Aquest programa vol acompanyar els nens i nenes en el seu creixement com a persones crítiques, compromeses i actives, promovent valors com la pau, la justícia social i la democràcia.

Àmbits de treball

El programa es desplega a través de cinc grans àmbits:

1. Desenvolupament personal: autoconeixement, autoestima i gestió emocional.
2. Comunicació i relacions interpersonals: diàleg, empatia i escolta activa.
3. Resolució de conflictes: eines per gestionar-los de manera no violenta.
4. Convivència i diversitat: respecte per les diferències i inclusió.
5. Compromís social i creativitat: participació activa i transformació de la realitat.

Projectes destacats

1. Comissions i Consells d'infants: espais de participació on els infants decideixen sobre la convivència i les activitats del menjador.
2. "Paulem-ne": projecte de mediació entre iguals per resoldre conflictes lleus de manera pacífica.
3. Petits projectes d'aprenentatge servei: fomenten la col·laboració entre infants de diferents edats.
4. Reptes col·lectius: accions conjuntes en dates clau per reforçar el sentiment de comunitat.

Calendari d'accions

- Dia dels Drets de la Infància (novembre 2025 i 2026): activitats creatives per visibilitzar els drets dels infants.
- Marxes per la Pau (30 de gener 2026): trobades simbòliques per promoure la no-violència.

5.3.1 Participa

Potenciem la participació activa dels infants per tal de fer del temps del migdia un espai co-dissenyat amb els nens i les nenes.

La participació al temps del migdia posa a disposició dels nens/es mitjans i recursos que desperten el seu interès a treballar junts i intercanviar punts de vista. El paper dels equips educatius és el de servir d'orientadors i dinamitzadors per crear actituds de participació i cooperació fomentant l'educació en valors.

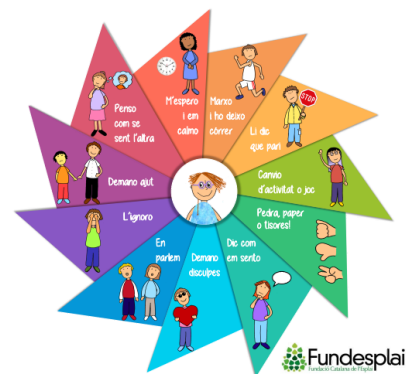
Treballarem per implantar el projecte **Participa!** Mitjançant les sessions setmanals de assemblees on els infants poden expressar tot allò que senten, necessiten,...



5.3.2 Convivència: un ingredient per a un món millor

Els conflictes són grans oportunitats que ens ofereix la vida escolar per aprendre a relacionar-nos.

Com a individus amb necessitats, interessos, preferències, punts de vista i valors diferents, és inevitable que entrem en conflicte. Per tant, el que serà molt més important és el com aprenem a resoldre-ho. La reflexió i el diàleg, ens ajudaran a arribar a acords vàlids per a totes les persones.



Gestió positiva de resolució de conflictes:

- Voluntarietat per solucionar el conflicte, rol neutral respecte entre les parts.
- **Facilitar que les persones exposin allò que els preocupa.**
- **No dedicar més temps o atenció a una part que a l'altra.**
- **Gestionar la comunicació entre les parts.**

- **Explorar:** Que necessita cadascuna de les parts per sentir-se millor. A que esta disposada cadascuna de les parts per que l'altre es senti millor? Abordar primer els conflictes més fàcils.
- **Seguiment:** Un cop arribats a un acord, cal fer seguiment de la solució (acceptació de cadascuna de les parts, canvi d'actitud, estat emocional...)

5.3.3 Projecte d'autonomia

La proposta d'intervenció educativa dins l'espai del migdia basada en el treball i l'educació alimentària (en totes les seves vessants) a través de la pròpia autonomia, tot confiant en les aptituds i capacitats dels infants.

Hem d'entendre que l'autonomia és "la capacitat per a un individu d'assumir la plena responsabilitat dels seus actes". El nostre plantejament, escoltant també les demandes de les famílies, pretén facilitar als infants tot allò que sigui necessari dins el menjador escolar per tal que aquests esdevinguin autònoms.

El projecte pretén en diferents etapes fer que l'infant sigui una persona activa i es senti co-responsable de la seva pròpia salut, tant física com emocional i social, tot plantejant els següents reptes:

- Aconseguir que cada infant pugui ser protagonista actiu durant tot l'àpat i per tant ser capaç de participar activament del moment del dinar.
- Percebre el dinar com un moment de relació i convivència amb els companys/es.
- Parar i desparar el material de taula i fer-ho d'una manera responsable, segura i amb respecte.
- Conèixer i utilitzar correctament els estris de cuina necessaris durant l'àpat: pinces per servir, plats, coberts, tovallons de paper, gerres d'aigua, got...
- Reconèixer els diferents aliments i saber perquè utilitzem uns coberts o altres.
- Aprendre i conèixer què mengem i perquè ho mengem i ser responsables davant els aliments.
- Utilitzar el vocabulari adient segons les accions desenvolupades.

5.3.4 Conviure a l'escola (7itria)

Conviure a l'escola és un projecte de convivència fonamentat en l'autonomia com a eina per a reduir i resoldre conflictes i fomentar un clima agradable al menjador escolar.

Es pretén recollir les pautes bàsiques per una bona prevenció i per afrontar els problemes i conflictes que genera la convivència.

Crearem un clima positiu de relacions i aprenentatges, que permetrà als infants desenvolupar les seves habilitats personals múltiples, reduir els conflictes i resoldre aquells que tinguem.

En destaquem **dos conceptes rellevants** que es treballen amb aquest projecte:

- Entenem el menjador escolar com un espai on conviuen infants i joves de diferents edats amb necessitats, experiències i realitats socials diverses
- La necessitat d'organitzar aquest espai, tenen en compte l'estructura social de la comunitat.

5.4 Activitats especials

Dies especials al temps de Migdia:

- **9 de setembre:** Inici de curs
- **31 d'octubre la castanyada**
- **20 de novembre:** Dia Internacions dels Drets dels Infants
- **26 de febrer – 1 de març:** Repte col·lectiu del Silenci (Proposta pedagògica Estima)
- **8 de març:** Dia de la Dona
- **23 d'abril:** Sant Jordi
- **19 de juny:** Fi de curs

Altres activitats de la nostra escola

- 16 de desembre concert de les nades
- 28 de febrer carnaval
- 23 de maig jornada solidària

6. Projecte alimentari, alimentació saludable i sostenible

6.1 Configuració dels menús

En l'elaboració dels menús, aquest curs, s'apliquen els nous criteris de la guia sobre **L'alimentació saludable en l'etapa escolar elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya al 2020.**

Donada la importància d'aquesta eina central, comptem amb un equip de dietistes-nutricionistes que dissenya una proposta de menú escolar, en la qual no només tenen en compte premisses nutricionals, si no que posen l'infant i les seves famílies com a punt central.

- Planifiquem els nostres menús adaptant-los a la temporalitat amb 2 rotacions de 8 setmanes: 1 rotació amb plats més propers a la tardor i a l'hivern i una segona rotació amb plats més adequats per a la temporada de més calor primavera-estiu.
- Tenim com a objectiu adaptar-nos a la realitat actual en matèria de salut i sostenibilitat. De igual forma, la tipologia del menú es consensua a través de la comissió de menjador, en les quals intervenen els representants de l'AFA, equip

directiu i representants de mestres responsables de menjador, caps de cuina, tècnic/a de seguiment i Dietista.

- Proporcionem una planificació de menús integrativa, complementada amb una proposta de sopars basada en l'estructura de combinacions dietètiques saludables per aplicar a casa, en funció del que s'ha dinat.

Tipologia d'aliments

El menú és la materialització de les premisses exposades al nostre projecte, l'eina central que acompanyarà en el dia a dia als nostres usuaris/es. Per això, no perdem de vista els següents punts:

1. Presència diària de carbohidrats complexos.
2. Potenciem la introducció de productes integrals (essent exemples el pa, l'arròs o la pasta).
3. Prioritzem guarnicions d'amanida i verdures en coccions lleugeres.
4. Utilitzem l'oli d'oliva com a greix principal per a l'amaniment i la cocció.
5. Potenciem el consum d'aliments frescos front aliments precuinats.
6. Limitem els productes especialment greixosos, substituint-los per carns magres.
7. Incloem dos dies al mes de peix fresc de llotja.
8. Proposem tècniques culinàries lleugeres, però atractives.
9. L'aigua es presenta com la principal beguda dels àpats.
10. Tenim en compte la temporalitat de les fruites i les hortalisses.
11. Busquem cada cop més productors alimentaris locals per abastir-nos.
12. Potenciem la presència de llegums en detriment d'altres farinacis i en substitució d'altres aliments rics en proteïna animal.
13. Reduïm la freqüència de carns, especialment de carn vermella i/o processada.
14. Productes ecològics de proximitat.

7 Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies

Hi ha infants i joves que, per les seves característiques, necessiten una alimentació personalitzada, ja sigui per motius d'al·lèrgia, intolerància o d'altres situacions que requereixen d'un menú adaptat, com per motius religiosos o culturals.

Tenint com a principal objectiu el rigor i assolir els majors estàndards de qualitat, l'equip de dietistes-nutricionistes revisa els certificats mèdics amb els diagnòstics pertinents per tal de proporcionar un abordatge nutricional adient i fer un seguiment de l'alimentació d'aquests nens i nenes. En cas de requerir més informació, es posa en contacte amb la família amb l'ajuda conjunta de la coordinació a l'escola.

Per tal que l'impacte en l'infant amb una necessitat de dieta especial sigui mínim, es treballa de forma curosa per oferir un menú adaptat a cada necessitat personal, però sempre partint del menú basal, i fent el més universal possible aquestes derivacions.

D'altra banda, per tal de garantir la seguretat dels infants amb al·lèrgies i intoleràncies, tenim establert un protocol pel seu tractament.

8 Comunicació

8.1 Escola

A més, hi haurà relació amb la direcció de l'escola: des de l'estructura de 7 i Tria hi haurà una sèrie de reunions periòdiques i, a més, el/la coordinador/a mantindrà contacte permanent amb la direcció i cada vegada que s'estimi oportú per ambdues parts.

8.2 Famílies

Quant a les famílies, hi haurà diferents informes de seguiment dels infants que es rebran per mitjà de l'APP.

Estarem a disponibilitat de les famílies sempre que calgui, a una hora convinguda fora de l'horari del Servei de Menjador. Es mantindrà les famílies informades dels incidents que facin referència als seus fills/es mitjançant un full d'incidències o una trucada telefònica o WhatsApp, en funció de la gravetat de l'incident.

Les famílies dels infants de I3, rebran informació diària per mitjà de l'APP.

Les famílies poden consultar des de l'APP els menús, les propostes de sopars, d'activitats, fotos de les activitats i altres notícies del seu interès, així com accedir de manera immediata als seus rebuts, dades, etc.

Mesures i comunicació amb les famílies en el cas d'incidències

Davant de qualsevol incidència es seguiran les següents passes:

- Els monitors/es parlaran amb els infants i els faran fer les reflexions necessàries per tal que es replantegin la seva conducta i la rectifiquin.
- En cas de conflicte s'informa a la direcció de l'escola i a 7 i Tria.
- Si és necessari, la família serà informada de la incidència per tal de buscar solucions o realitzar un entrevista personal, si cal.

9 Avaluació

9.1 Avaluació dels Infants

- **I3:** Cada dia les monitores de I3, informen de com han menjat els infants mitjançant l'aplicació per tal que les famílies segueixin l'evolució dels seus fills/es en el moment de l'àpat. S'avalua l'evolució de cada infant durant el temps del migdia en un informe a final de cada trimestre.

- **I4 i I5:** L'Equip Educatiu del migdia elabora un informe d'avaluació al final de cada trimestre on queda palès el seguiment individual de cada infant durant el temps del migdia. Els infants també participen d'aquesta avaluació avaluant el servei del migdia amb un dibuix adjunt.
- **PRIMÀRIA:** Els infants de 1r a 6è, també disposen trimestralment d'un informe d'avaluació que elaboren conjuntament amb el/la monitor/a. Aquest informe té una part auto avaluació i una altre on l'infant avalua la seva estada al menjador. Els nens i nenes també avaluen el temps del migdia, les activitats, el menjar, i tot allò relacionat amb el temps del migdia amb petites dinàmiques setmanals (jocs, posar gomets, etc..) i assemblees de grup.

9.2 **Avaluació del servei**

Equip Educatiu

L'equip Educatiu del migdia fa reunions periòdiques per tal de programar les activitats i per tal d'avaluar aspectes del servei com ara l'organització del servei, donar-se informacions, etc...

Coordinació

La coordinació de servei de migdia, junt amb el/la responsable de cuina, avaluen periòdicament amb el/la tècnic/a de seguiment del servei tots els aspectes relacionats amb el mateix; equip humà, menús, materials, espais, activitats, temes laborals, etc...

Famílies

Les famílies avaluen tot el servei a final de curs mitjançant les enquestes de satisfacció online que es fan arribar mitjançant un e-mail.

Per altra banda, tant la coordinació com l'Escola i/o l'AFA, recullen tots els dubtes i inquietuds que les famílies els hagin fet i es tracten a les reunions de Comissió de menjador on es solucionen per donar resposta.

Comissió de menjador

Existeix una Comissió de Menjador formada per un representant de la direcció de l'escola, representants de L'AFA, 7 i Tria (coordinadora del menjador, cuinera i tècnica i dietista si es cau), on es tractaran els temes pertinents relacionats amb el servei, menús, activitats, etc.

La comissió de menjador es troba en els moments en els que requereix fer seguiment del menús o quelcom que es cregui convenient.