

## OBJECTIUS DINS DEL MENJADOR

### Sobre els hàbits:

- > Treballar els hàbits higiènics ( rentar-se les mans amb sabó abans i després de dinar...).
- > Treballar ordenada i sistemàticament tot el que fa referència a l'organització de l'espai de menjador (parar i desparar taula, aixecar-se de taula un cop s'ha acabat, parlar amb un to fluix mentre s'està dinant).
- > Utilitzar correctament els coberts.
- > Menjar a poc a poc i mastegar suficientment els aliments amb la boca tancada...).
- > Evitar parlar amb la boca plena.
  
- > Comprendre que el menjar no s'ha de llençar.
  
- > Saber que ens calen aliments variats i que cal esforçar-se per menjar una mica de tot.
  
- > En cas de tindre algun problema d'ortodòncia, rentar-se les dents.dirigir-se a la coordinadora.

### Sobre les actituds socials :

- \* Ser respectuosos vers els altres companys i companyes i vers els/les monitors/es.
  
- \* Col·laborar amb els/les monitors/es, personal de cuina i companys/es, en tots aquells serveis necessaris per a una millor convivència .

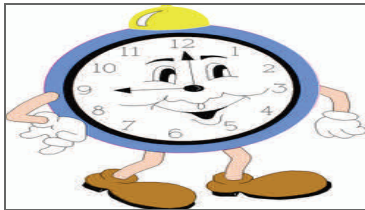
Assumir i respectar les normes establertes mitjançant la comprensió i el diàleg.

**CATERING VOSTRA CUINA** és una empresa amb 30 anys d'experiència i té com a objectiu principal oferir i garantir la màxima qualitat als seus usuaris, a tal efecte, disposem d'un departament de control de qualitat de les matèries primeres i de la supervisió dels nostres menús per part d'una dietista, ja que oferir una dieta sana i equilibrada és un dels altres principals objectius de la nostra empresa.

Entenem el Servei de Menjador com una part més de l'educació integral dels infants dins de l'escola i en aquest sentit hem elaborat uns objectius generals a assolir en el camp dels hàbits i de les actituds socials, conjuntament amb els membres de la Comissió de Menjador delegada del Consell Escolar i seguint els seus criteris.

## ORGANITZACIÓ HORÀRIA

Els nens/es fan ús del servei de 14:30h fins a 15:30h.



## OBJECTIUS A L'ESTONA DE LLEURE

### De Sociabilitat

- Aprendre a compartir.
- Aprendre a expressar-se davant dels/ de les companys/es sense por al ridícul.
- Fer que es mantingui una actitud solidària i de companyerisme envers tothom.
- Potenciar les actituds participatives en les activitats que s'estiguin duent a terme.

## CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

### PREUS:

El preu acordat per el servei d'aquest curs 2013/14 es el següent:

Quota 5 dies: 124,00€/mensual/usuari/a  
Quota 4 dies: 99,20€/mensual/usuari/a  
Quota 3 dies: 74,40€/mensual/usuari/a

Quota esporàdic: 7,60€/menú

### **Absències**

Per indisposicions esporàdiques caldrà notificar-ho a consergeria al matí en horari de 9:00 a 10:00 h. El descompte per absències (sempre que s'avisi en l'horari adequat) es de 2.50€.



## Protocol d'accidents i d'incidents

◇ En cas de petits accidents el monitoratge resoldrà la situació utilitzant els protocols acordats per l'escola.

L'empresa disposarà d'una farmaciola per atendre l'alumnat que ho necessiti.

◇ Si es produeix un accident més greu es donarà avís a la família i es prendrà la decisió conjunta.

En cas de no localitzar a la família, el protocol a seguir és avisar una ambulància i si el facultatiu ho considera oportú, s'acompanyarà a l'alumne/a al centre mèdic més adient. En tot moment es mantindrà informada a l'escola.

◇ Els incidents, vòmits, manca de gana, faltes de comportament es comunicaran a les famílies mitjançant el full de comunicació d'incidents

## Menús

► La confecció i el control dels menús els realitzarà l'empresa concessionària d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació de la Generalitat, les recomanacions dels organismes oficials de Salut Pública Municipal.

► Els menús constaran d'un primer plat, segon plat, postres i pa.

► Dietes: en cas d'intolerància o al·lèrgia a determinats aliments, així com a dietes de llarga durada, caldrà justificar-ho mitjançant certificació mèdica.

..... Entenem l'espai de migdia a l'escola, com un espai de suport a les famílies de prestació complementària, per tal d'ajudar a l'escolarització.

Els objectius principals que ens fixem són els de cobrir les necessitats nutritives dels alumnes i l'adquisició d'hàbits socials, higiènics i alimentaris en un marc de convivència dins del centre educatiu.

El programa d'activitats és elaborat per els/les monitors/es del menjador, que són les persones que estan en contacte directe amb els nens/es.

Les principals activitats que es desenvolupen a l'estona de migdia es centren en proporcionar al nen/a una estona agradable, mes aviat relaxada, perquè torni a l'aula amb bona predisposició per continuar els seus aprenentatges.

Moltes gràcies per la vostra atenció

**Persona de contacte: Thais**  
**Telèfon : 646.34.10.35**

CATERING VOSTRA CUINA, S.L  
C/Nord, 14-20  
08192- Sant Quirze del Vallès  
Telèfon: 93.721.20.00

# NORMATIVA MENJADOR

**INSTITUT JOAQUIMA PLA I FARRERAS**



**Curs 2013-14**

**CATERING VOSTRA CUINA**