

El menjador que volem

Missió

La missió del menjador és la de donar continuïtat al projecte d'escola durant el temps de menjador, assegurant una alimentació equilibrada, nutritiva i sana, d'acord amb els valors de l'escola, contribuint a la formació dels infants per esdevenir joves competents en tots els àmbits de la vida.

Valors

Sostenibilitat

Un dels pilars fonamentals dins el projecte de l'escola és la pertinença al grup d'escoles verdes: el respecte al medi ambient i el valor de la sostenibilitat en les accions quotidianes

Proximitat

El Pérez Sala és una escola propera i familiar, on tothom es coneix i tothom és molt accessible. Es promouen els projectes on grans i petits participen plegats, creant xarxes i vincles. Al mateix temps, l'escola està connectada amb el seu entorn formant part activa en l'activitat cultural de Vilassar de Mar.

Diversitat

La diversitat forma part del projecte de l'escola. Traient profit de la realitat de l'escola, fem de la diversitat un valor.

Empatia

El treball de les emocions, la identificació i la seva comunicació també formen part essencial del projecte de l'escola.

Esperit crític

L'amor per la ciència en general i treball del mètode científic formen part del tronc central del projecte educatiu de l'escola. Per això fomentem l'experimentació, la formulació d'hipòtesis, l'extracció de conclusions i de nou la pregunta i el dubte constant.

Excel·lència

Sempre es busca l'excel·lència en la professionalitat. Exigint-nos el millor de nosaltres mateixos és com assolim els millors resultats.

Visió

La visió de la Comissió del Menjador és la de vetllar per aconseguir alinear els pilars fonamentals del menjador, com són els menús i el monitoratge, amb la missió i els valors de l'escola.

Cal transmetre una sensació de continuïtat durant el temps de menjador perquè així és com els nens ho viuen.

Pla d'acció

Per aconseguir-ho ens plantejem els objectius generals següents:

1. Aliments de qualitat, ecològics, de temporada, de proximitat, equilibrat i diversos.

Com a objectiu general volem donar la millor alimentació i de la màxima qualitat possible als infants.

Entenem que la millor manera de garantir aquesta qualitat del producte és fomentar que sempre que sigui possible prioritzarem el menjar ecològic, de temporada i de proximitat.

El menú ha de seguir les recomanacions i pautes dels experts en la matèria, per tal d'aconseguir que siguin **equilibrats**. Com a guia, seguirem les recomanacions de la Generalitat (*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*), amb el suport de professionals en la matèria.

La **diversitat** forma part de la realitat i dels valors de la nostra escola. Per això caldrà donar resposta, sempre que sigui possible, a les particularitats, sensibilitats i realitats culturals de tots els infants garantint una dieta **equilibrada**.

2. Tècniques culinàries respectuoses amb l'aliment i saludables per a les persones.

S'empraran tècniques culinàries respectuoses amb l'aliment i saludables. Així es preservaran al màxim els seus nutrients. També volem i fomentar i facilitar la ingesta per part dels infants, fent-los més atractius i agradables al sabor.

Es prioritzaran les tècniques del **saltejat**, **estofat**, **fornejat** i **vapor** substituint el fregit i la planxa. Aquestes últimes s'evitaran com norma general.

Per poder atendre a aquestes necessitats caldrà que en els pròxims anys s'analitzin quines són les modificacions a fer a la nostra cuina per assolir i garantir que aquestes tècniques són possibles.

Tanmateix, en cas d'una eventual reforma de la cuina, també es tindrà en compte la qualitat i seguretat de les instal·lacions per millorar les condicions de treball del personal de la cuina.

3. Malbaratament

Com a escola verda, es vetllarà perquè no hi hagi excedents alimentaris a la cuina, controlant les racions que es cuinen en funció del nombre de nens i nenes que es quedin cada dia a dinar i impulsant propostes per reduir el malbaratament alimentari a la cuina.

Es promouran, amb la col·laboració de l'escola i l'Ajuntament, iniciatives de canalització d'aquests excedents alimentaris (si és que n'hi ha) entre les pròpies famílies de l'escola.

L'acord a formalitzar s'hauria de basar en el fet que els centres educatius es comprometessin a cedir a les famílies que ho sol·licitessin aquells aliments dels quals es volen despendre, evitant així que esdevinguin un residu.

A més a l'hora de triar projectes, i millores a realitzar, es tindran en compte criteris d'eficiència energètica, d'estalvi d'aigua i de reducció de la petjada de carboni en general.

4. Monitoratge

Caldrà que els/les monitors/es del menjador siguin capaços de:

- Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics i alimentaris saludables, tot **respectant el ritme** de cada infant.
- Promoure els aspectes socials i de **convivència** dels àpats entre els infants i amb els/les monitors/es.
- Planificar activitats de **lleure** que equilibrin el **joc** actiu i la relaxació, i que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment dels hàbits socials i culturals sobre alimentació.
- Consolidar el menjador escolar com a un **espai educatiu i de lleure** dins l'horari escolar.
- Introduir mitjançant el joc aspectes pedagògics (conducta, hàbits, ...) que afavoreixin al desenvolupament integral de l'infant.
- Aprofitar el menjar i el projecte de menjador com a centre i excusa per donar **continuitat** al projecte d'escola i dotar-los de la mateixa qualitat i diversitat.

L'equip de monitoratge ha de ser professional i degudament qualificat, tot buscant **l'excel·lència**.

5. Model organitzatiu

L'òrgan de govern del servei de menjador és el Consell Escolar de l'escola. D'ell depèn en última instància el projecte de menjador i el model de gestió del servei.

La Comissió de Menjador és l'òrgan delegat del Consell per a l'execució d'aquesta gestió del servei. És la Comissió encarregada de verificar el correcte funcionament del servei així com de recollir i preparar les decisions que han de ser avaluades en el Consell, com ara un canvi en el model de gestió, d'empresa executora o inversions.

El servei de menjador es contracta a una empresa especialitzada i professionalitzada en l'àmbit dels menjadors escolars. Aquesta empresa haurà d'adaptar la seva proposta de menjador al projecte que aquí es descriu. Per tal fi haurà de presentar un pla d'activitats amb accions concretes que s'encaminin cap la consecució dels objectius d'aquest projecte i amb indicadors d'acompliment.

L'AMPA és la contractant del servei de menjador i per tant el Titular del contracte, per delegació del Consell Escolar.

El seguiment i verificació del compliment del pla d'activitats es farà ordinàriament cada mes i l'empresa concessionària donarà comptes dels indicadors i altres informes [ASP1] a la Comissió.

Tot aquest model organitzatiu requereix que es comparteixin els **valors** i **objectius** entre tots els implicats, fet indispensable per al correcte funcionament del projecte. Caldrà doncs que l'empresa contractada sigui **propera** i **transparent** en la seva gestió i que es doti de molta **empatia** per entendre totes les posicions i poder **construir** un projecte **compartit**.

6. Comunicació, sensibilització i participació

Aquest projecte és complex, de canvi profund i transformador. Per aconseguir els objectius marcats caldrà una bona comunicació en totes les direccions. Tots els implicats han de compartir les seves impressions des de l'esperit constructiu i treballar per aconseguir que tothom **construeixi** seguint una mateixa visió: el menjador que volem.

També és un projecte ambiciós que vol la màxima participació i vol servir d'excusa per trobar espais i projectes compartits entre mares, pares, cuiners/eres, monitors/es, mestres i alumnes, tenint el menjar com a eix vertebrador i vehicle per educar.

En aquest sentit es crearan tantes **comissions** o **equips de treball** com siguin necessaris per trobar els espais de comunicació on poder treballar conjuntament des dels diferents estaments. Així mateix, serà molt important trobar els canals de comunicació oportuns per fer arribar la informació d'activitats a tots els interessats, però també a la resta de **comunitat**, de la que l'Escola no només no n'és aliena si no que en té la voluntat ferma de ser-ne un actor principal.

Finalment, cal remarcar el caràcter **viu** i **obert** d'aquest projecte, que pretén sumar totes les sensibilitats i que entenem com un punt de partida i no com a un final.