

ALTES AL SERVEI DE MENJADOR

Per fer ús del servei de menjador, caldrà fer la corresponent inscripció formal (les baixes i els canvis de dies fixes també es comunicaran per escrit via email).

El servei es podrà sol·licitar de forma fixe o esporàdic; es considera usuari fixe l'alumne que fa ús del servei de menjador almenys 1 dia en setmana, sempre i quan sigui el mateix dia de la setmana i durant tot el mes.

Es considera usuari esporàdic l'alumne que fa ús del servei puntualment, només quan s'avisava al Coordinador.

Inscripcions: per fer ús del Servei de Menjador cal emplenar la inscripció, tant els usuaris fixes com els esporàdics, i entregar-la al Coordinador del Centre.

Fixes: el cobrament del servei del menjador per part de l'empresa, es farà mitjançant domiciliació bancària a mes vençut del dia 01 al 07 de cada mes.

Esporàdics: caldrà avisar per email abans de les 10h00 al Coordinador del Servei de Menjador.

La vigència de la plaça de menjador de l'usuari, les condicions de l'ús del servei i les dades facilitades es renovaran automàticament amb el canvi del curs escolar, per tant caldrà sol·licitar la baixa formal del servei o en el seu cas els canvis que es desitgin també per email.

ADMINISTRACIÓ DE MEDICAMENTS

Aconsellem a les famílies que l'administració de medicaments es faci a casa.

Si això no és possible, és imprescindible lliurar **la recepta mèdica i l'autorització signada** pel pare/mare/tutor/a (trobareu el formulari a la web de l'escola) informant de:

- Nom i cognoms del alumne
- Curs i grup
- Dosificació
- Hora en que s'ha de prendre
- Durada del tractament



Avda.Egara, 50 - Sant Quirze del Vallès

EL PROJECTE EDUCATIU DE MENJADOR

El Nostre Projecte Educatiu de Menjador reforça la idea que l'estona del menjador no tant sols es dina i es cobreix una necessitat biològica, sinó que és un espai on es conviu amb la resta de companys/es, un temps on les emocions floreixen, on és necessari el relaxament per poder compartir i interrelacionar-se, un espai on descobrir menjars i gustos nous.

Es per això que els objectius principals del servei són el de cobrir les necessitats nutritives, transmetre l'adquisició d'hàbits socials i alimentaris, d'higiene i salut, d'autonomia personal i relacions humanes, en un marc de convivència en el centre, de forma continuada, per tal de poder assolir-los al llarg de la vida escolar.

TEMPS DE LLEURE

El Projecte Educatiu sempre anirà de la ma del Projecte Educatiu del Centre, encaminat a educar i fomentar valors, a dinamitzar i programar les activitats lúdiques, alternatives i relaxades, motivant la diversió i l'aprenentatge mitjançant vivències, treballem:

l'Autonomia, el Diàleg
la Responsabilitat, la Creativitat
i la Solidaritat.



Formació continuada de tot el personal.

Coordinador del menjador: Fran Morata

Mail: lolaanglada@vostracuina.com

Telèfon: 661 482 030



Telèfon oficina: 93 721 20 00

INFORMACIÓ MENJADOR

ESCOLA LOLA ANGLADA



Curs 2023-2024



info@vostracuina.com www.vostracuina.com

Benvolgudes famílies,

Som LA VOSTRA CUINA, empresa catalana de caire familiar, oferint el nostre servei des de fa més de 30 anys en el sector de l'Hosteleria, dedicada a l'alimentació col·lectiva i molt especialment als Menjadors Escolars, Instituts i Llars d'Infants, però també en Residències de gent gran, esdeveniments culturals, d'esport i oci.

Estem situats a Sant Quirze del Vallès, lloc on es troben les nostres instal·lacions, cuina central i oficines.

Apostem per una cuina de "línia calenta" de qualitat, de la cuina a la taula, una atenció propera i de confiança, un servei eficaç, amb personal responsable i qualificat, adaptant-nos a les necessitats de cada centre i cada client. Com a ideari Corporatiu ens identifiquem amb els següents valors bàsics:

-Cohesió, Compromís, Respecte, Igualtat-

ORGANITZACIÓ HORÀRIA de 12h30 a 15h00

Educació Infantil:

- o **I3:** de 12:30 a 13:30 hora de dinar (aula).
de 13:45 a 14:45 migdiada
de 14:45 a 15:00 tornada a l'aula
- o **I4 i I5:** de 12:30 a 13:40 hora de dinar (menjador).
de 13:40 a 15:00 pati/activitat i tornada a l'aula.

Educació Primària:

- o **1er i 2on:** de 12:30 a 13:40 menjador.
De 13:40 a 15:00 pati/activitat.
- o **De 3er a 6è:** de 12:30 a 13:45 pati/activitat
De 13:45 a 14:45 menjador.
De 14:45 a 15:00 tornada a l'aula.



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 la família i escola.
- *Els incidents, vòmits, manca de gana, faltes de comportament es comunicaran a les famílies mitjançant un comunicat d'incidents per escrit a l'agenda.

MENÚS:

- *Realitzem la confecció i el control dels menús d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació de la Generalitat, les recomanacions d'alimentació saludable en l'etapa Escolar i els consells d'acompanyar els àpats als infants en els menjadors escolars, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- *Es planifiquen els menús, per tal d'acostumar als nens/es a diferents textures i sabors, utilitzant diversos tipus de cocccions (forn, vapor, guisats i planxa), promovent el consum de verdura cuita o crua de proximitat, fomentant el consum de peix (dos cops per setmana), presència de llegums, cereals, pasta i arrossos de producció ecològica i/o de proximitat, Proteïna animal de Girona, pollastre groc i de proximitat, oli d'oliva per cuinar i amanir, oli de girasol per salses, làctic i gelat (els mesos de més calor) un cop a la setmana.
- *Cada mes, es penja a la web de l'AFA el menú corresponent, revisats per la nostra nutricionista, Marina Perugini, i la cuinera de l'escola, Marta Romà.
- *En cas d'intolerància o al·lèrgia a determinats aliments, així com dietes de llarga durada, caldrà justificar-ho mitjançant Certificat Mèdic i Protocol d'actuació en cas d'ingesta accidental de l'aliment.
- *Tractament molt acurat de les possibles dietes, al·lèrgies i intoleràncies.
- *Per sol·licitar una adaptació puntual de menú, caldrà avisar al Coordinador per email abans de les 10h00:

⇒ Dieta Astringent: recomanem 3 dies com a màxim.

⇒ Dieta Laxant: quan es necessitin aliments que facilitin el trànsit intestinal.

⇒ Dieta textura tova: quan per alguna raó no puguin mastegar bé.



Auditories internes i sistema d'autocontrol APPCC periòdiques.



EQUIP DE MONITORS:

El Coordinador serà la persona interlocutora entre l'empresa, la Comissió de Menjador, Direcció, les famílies i el monitoratge.

Coordinador de Serveis: Fran Morata.

Equip de monitors curs **2022-2023:**

Toñi Guerrero, Gemma Sanmartí, Maria Sisó, Olga Rull, Maria Bajona, Encarni Hernández, Núria Hidalgo, Rosa Sáez, Mar Expósito, Susana Couto, Marga Puigpey, Soraya Calvo, Carme Porras, Carla Piña, Montse Pineda, Berta Prats, Pilar Muñoz i Marina Lao.

PREUS:

Usuari fixe: 6,91€/ dia Iva inclòs
Usuari esporàdic: 7,60€/ dia Iva inclòs
Segon germà fixe: 6,56€/dia Iva inclòs

***Abonament** per absències 3€ per dia (2,85 al 2on germà) sempre i quan s'avisí a Coordinador del Servei (via email) abans de les 10h00, i a partir del 5è dia consecutiu avisat dins del mateix mes s'abonarà el 100% de la quota.

***Abonament** del 100% per colònies i per sortida escolar programada per el tot el dia sense pícnic.

***Descompte** del 5% sobre el preu del menú a partir del segon germà.

Cobrament dels rebuts:

A mes vençut del dia 01 al 07 del mes següent, mitjançant domiciliació bancària.

Impagats:

Es reclamarà el seu import més les despeses derivades de la seva devolució.

Si un usuari no abona l'import, no podrà fer ús del servei de menjador fins que no cancel·li el deute pendent.

