

ESPAI MIGDIA ESCOLA ANGLESOLA

Qui el gestiona i qui en són els proveïdors?

L'AFA Anglesola gestiona el servei de Espai Migdia.

L'escola Anglesola va fer la cessió del servei al AFA Anglesola al 2019.

L'empresa de monitoratge de l'espai del migdia és, Cooperativa L'Esguard, des del juny del 2019 i l'empresa de cuina es Cuina Justa des del juny 2019.

COOPERATIVA L'ESGUARD – Breu filosofia

El nostre projecte educatiu sempre estarà amb consonància i seguirà els principis educatius de l'escola, que creiem que ha de ser el màxim referent a l'hora de fer el nostre plantejament educatiu. No obstant això, hi ha uns principis els quals no volem renunciar i creiem que cal que vertebrin el nostre projecte i la nostra tasca educativa del dia a dia. El nostre paraigua és l'Educació per la Pau que té com a objectiu fomentar una cultura de pau i no-violència, juntament amb els valors que fan possible preservar i millorar la vida de totes les persones. L'educació per la pau està conformada per tots els valors, comportaments, pràctiques, actituds, sentiments i creences que acaben construint-la. Dins d'educació per a la pau treballem la gestió positiva del conflicte, vetllem perquè els infants puguin desenvolupar-se lliurement en un entorn just, solidari i cooperatiu, potenciem l'equitat de gènere, la diversitat i la inclusió.

Els infants han de ser acompanyats en un ambient d'igualtat i de convivència plena que permeti educar la individualitat i el col·lectiu, fent-los partícips d'aquest, responsables del bon funcionament i de teixir unes relacions sanes, constructives i compromeses amb l'entorn.

Des de L'Esguard entenem que l'adult ha de vetllar per educar en els valors d'una societat diversa i solidària, on el respecte, l'actitud de diàleg, l'esperit crític i la responsabilitat són els pilars claus per a la bona convivència. A més, d'acord amb els principis d'acceptar i respectar la diversitat, educarem en la coeducació, entenent que no hi pot haver cap mena de discriminació per raó del sexe, i fomentarem la superació de tabús i diferenciació de rols entre homes i dones. També entenem la diversitat i la diferència com un element enriquidor en l'educació dels infants i joves. Per parlar d'aquests conceptes, és imprescindible entendre la diversitat com una oportunitat d'aprenentatge.

En una societat on el concepte de globalització està a l'ordre del dia, necessitem, més que mai, parlar de la diversitat, d'equitat, d'igualtat d'oportunitats i de participació, així com d'inclusió.

Què fan els infants durant les dues hores i mitja de l'espai migdia?

Aquest any per la normativa de la Covid-19, el servei s'ha vist afectat en una part de la filosofia de L'Esguard, deixant una mica al marge el projecte "servir-se sols", els serveis, els padrins, els racons de lliure circulació d'espais, projecte d'aprenentatges i serveis...entre altres. Així i tot no s'ha perdut les ganes de continuar acompanyant als infants durant l'estona de migdia, per tal que sigui un espai d'aprenentatge i creixement personal, se sentin a gust i gaudeixin, es respectin, i rebin el suport que necessitin.

Breu explicació de l'organització de l'espai migdia:

SERVEI D'ÀPAT:

L'espai de migdia compte amb 15 grups bombolla, mantenint els que hi han durant l'estona lectiva. Cada grup classe, té un educador/a de migdia com a referent i a més a més s'han afegit dues persones de suport (un per infantil i un altre per primària) gràcies a una ajuda per part del consorci.

Com ja s'ha comentat anteriorment, a diferència d'altres anys, aquest curs els infants no tenen l'autonomia de servir-se de manera autònoma, si no l'educador referent del grup és qui serveix els àpats, tenint present sempre la individualitat de sacietat dels propis infants.

Continuem treballant els moments d'higiene personal, són molt importants per fomentar les bones pràctiques per tenir cura del nostre cos. El rentat de mans abans d'anar a dinar i quan tornem de l'estona de lleure. A més a més la neteja dels espais que es fan servir i dels mateixos estris de cuina, quan acabem de dinar.

Aquest curs, per tal de garantir les mesures de seguretat, s'han habilitat diferents espais i torns al menjador:

El primer torn de 12.15h a 13h aproximadament i respectant el ritme dels infants, comencen a dinar els infants de p3,p4 a les seves pròpies aules.

El segon torn de 12.30h a 13.15h baixen al menjador els infants de p5, 1r i 2n. De 13.15h a 13.30h hi ha un espai de 15 minuts per garantir la neteja, desinfecció i ventilació del menjador.

De 13.30h a 14.45h entren a dinar al menjador els infants de 3r, 4rt, 5è i 6è.

ESTONA DE LLEURE:

Considerem que el joc ha de ser, juntament amb els infants, el protagonista de l'estona de lleure. Jugant poden relacionar-se, aprendre, expressar allò que senten, les inquietuds, les pors, etc. Jugant també poden reproduir situacions quotidianes que els permetin aprendre i gestionar conflictes, poden desenvolupar la creativitat i posar en joc la imaginació.

És per això, que aquest curs s'ha organitzat i treballat el següent:

Durant l'estona de lleure està repartida en funció dels torns de dinar, cada grup tindrà aproximadament uns 45 minuts de lleure. Tots els grups de manera rotativa tenen diferents espais de l'escola per gaudir de l'estona de lleure.

Els grups de p3 i p4, fan servir la part del sorral de davant de les seves aules, i de p5 a 6è els diferents espais de patis més una terrassa.

En aquesta estona, cada grup d'infants tenen les seves caixes pertinents, amb els seus propis materials que han estat pensats a partir de les seves motivacions i inquietuds. Aquest material ha estat rotant cada trimestre, i les educadores l'han anat canviant segons com veien que els grups interactuaven i participaven amb el material. A més a més, a mitjans del segon trimestre, quan ja estàvem acomodades a la nova escola, s'han començat a dinamitzar activitats dirigides de caràcter opcional amb els grups de p5 a 6è. S'han valorat molt positivament, i tret del principi que no hi havia gaire participació, poc a poc el nombre d'infants ha anat augmentant.

A mesura que ha anat passant el temps hem anat incorporant les assemblees amb tots els grups. Creiem que l'assemblea és l'espai on es permet treballar la participació i el

compromís amb la vida col·lectiva del grup i de l'escola. És un lloc d'aprenentatge individual i col·lectiu a diferents nivells, des de l'autogestió diària de l'estona de lleure i del menjador (és a dir les normes de convivència i els serveis de neteja), com gestió emocional del grup a través de dinàmiques assembleàries.

Amb els infants de p3, se'ls ofereix un espai a l'aula específic de descans, s'apaguen els llums i les referents els acompanyen en el moment de descans en els matalassos, mitjançant música relaxada. A més a més, hi ha un espai de Contacontes o propostes relaxants per aquells infants que no vulguin descansar més.

Qui són els acompanyants de l'espai migdia?

L'educador/a és l'acompanyant durant el procés d'aprenentatge dels infants en el temps de lleure i de menjador. També és referent de cara als infants/joves i per tant, ha de ser responsable i conscient del rol que exerceix en tot moment, així com del projecte educatiu per poder-lo dur a terme. A més, cal que tingui iniciativa i mostri una actitud activa, resolutiva i propera als infants, tot sabent posar límits i vetllar perquè aquests es respectin.

Aquest any ha sigut un any atípic, ja que per la pandèmia hi ha hagut una rotació elevada d'algunes persones de l'equip, hi ha gent que ha marxat a altres feines amb una jornada laboral més àmplia, altres han estat confinats algunes vegades, altres els han trucat de llistes del departament d'educació...etc.

Ara mateix a l'equip tenim:

Aida (p3A), Olivia (P3B), Isabel (P3C)

Pep (P4 A), Mercedes (P4B), Marta (P4C)

Marta M (P5A), Júlia (P5B)

Jennifer (1r A), Pau (1rB)

Irene (2n)

Aina (3r)

Cristina (4rt)

Enri (5è)

Silvana (6è)

Magalena (suport infantil)

Clara (suport primària).

Quines ràtios infants/acompanyants hi ha?

Les ràtios durant l'estona de migdia és un/a educador/a per cada grup de convivència, a més a més una persona de suport per infantil i una altra per primària, a més a més la figura de coordinació que està fora de la ràtio i alliberada de grups.

Com s'acompanya els infants durant aquesta estona?

Volem destacar la importància d'integrar el temps de menjador dins de la línia pedagògica del centre. Creiem que l'espai del migdia s'ha de valorar com un temps de descans, lliure, alternatiu, participatiu, autònom i educatiu, respectant sempre la necessitat dels infants d'esbarjo i de trencament amb les activitats lectives.

Estem en contacte directe amb tota la comunitat educativa (equip directiu, equip de mestres, comissió espai migdia, educadores de migdia, infants i famílies) per tal de crear un projecte de migdia de manera conjunta i en consonància amb la línia pedagògica del centre.

Els acompanyants han rebut formació específica per treballar a l'escola Anglesola? Quina?

Els monitors i monitores de l'escola Anglesola, des del 2n trimestre tenen hores directes per estar a l'aula i poder compartir espais d'aprenentatge de l'escola.

A més a més cada mes es duu a terme una reunió de dues hores, on es treballa el projecte de L'esguard i de l'escola.

A més a més hem fet diferents formacions:

- Gestió de conflictes
- Conviure en el col·lectiu.
- Educació inclusiva, atenció a les necessitats educatives específiques.
- Innovació d'eines didàctiques.

Com sabem si és els nostres fills s'acaben el menjar?

Seguint en la línia del treball de l'autonomia que s'ha pogut realitzar aquest curs, durant l'estona de l'àpat, proposem que l'infant aprengui a mesurar la sacietat de menjar. Així doncs la proposta per altres anys, és que progressivament els infants puguin autoservir-se el menjar al plat, sabent les quantitats mínimes i màximes que pertocuen per a cadascú. Aquest treball haurà d'anar acompanyat de la importància de menjar variat i equilibrat per tal de tenir una alimentació sana. Sempre hi ha la persona educadora que acompanyarà aquest procés d'aprenentatge i observarà que les quantitats que es posin els infants estiguin entre les mínimes i les màximes.

CUINA JUSTA

Menús i nutrició

Què s'ofereix als infants durant els àpats del migdia mentre són a taula?

Durant l'àpat, s'ofereix aigua (cada dia hi ha un alumne encarregat de taula, que serveix l'aigua al grup, a més a més de la persona referent de grup); una llesca de pa integral que se servirà durant el segon plat, i si n'hi ha per repetir, en poden menjar més.

Els alumnes podran repetir en funció de les existències sobrants tant de primer com de segon plat, en el moment que s'acabin el segon plat. Els gramatges que se serveixen són els que recomana l'Agència de Salut Pública de Catalunya per cada un dels grups d'edat.

Què comporta tenir cuina pròpia?

Tenir una cuina pròpia a la nostra escola permet que els infants mengin aliments acabats de fer, que conserven tots els seus nutrients, i que afavoreixen a una alimentació sana i equilibrada.

A més, permet que es puguin realitzar adaptacions dels menús a la demanada de les famílies segons cada escola.

Com és la cuina que ofereix Cuina Justa?

El tipus de cuina que ofereix Cuina Justa, és una cuina mediterrània d'integració laboral, solidària, que proporciona un menú sostenible, de temporada i proximitat i que recerca noves tendències saludables que es poden adaptar a la necessitat de client.

Quines característiques i garanties té el menú?

El nostre menú té com a característica, que es basa en la dieta mediterrània sent un menú dinàmic, saludable i sostenible, que s'adapta a la necessitat del client seguint les recomanacions proposades per l'Agència de Salut Pública de Catalunya en la publicació "L'alimentació saludable en l'etapa escolar edició 2020", amb la finalitat de lliurar un menú higiènicament correcte i sensorialment apetible.

En el moment de confeccionar els menús, sempre es tindrà en compte l'acceptabilitat dels plats d'acord amb el feed-back lliurada pel centre, a més de l'aspecte sensorial (textura, temperatura, sabor, presentació, color, inclusió de diverses tècniques culinàries pròpies a l'edat dels comensals).

Una vegada construïda la roda de cinc setmanes, aquesta és revisada i validada pel nutricionista col·legiat Oliver Poveda CAT001224, col·laborant en confecció de totes les variants existents.

Així mateix el menú preveu una roda de cinc setmanes per la temporada primavera-estiu amb preparacions fredes i apetitoses elaborades amb fruites i hortalisses de temporada i proximitat, i una roda de cinc setmanes per la temporada tardor-hivern, amb una tendència a preparacions calentes com a estofats i guisats propis de la temporada.

També Cuina Justa aposta per la diversitat cultural, proposant preparacions pròpies de la regió com d'altres zones fomentant la integració dels alumnes.

Respecte als menús elaborats per l'alumnat que presenta per a les al·lèrgies o intoleràncies, són confeccionats des del menú basal intentant que sigui el més similar possible per tal de fomentar la inclusió dels alumnes.

Els menús són avaluats mensualment, i es proposa el canvi dels plats menys apetibles, contemplant les propostes efectuades pel cap de cuina i pel personal del centre al qual se li presta el servei.

Com es cuinen els aliments?

Dins de la roda de cinc setmanes podem trobar diferents mètodes de cocció, sempre donant preferència a les coccions més saludables, tals com estofats, planxa, forn, guisats, restringint els fregits a dues vegades al mes.

Com tria els proveïdors Cuina Justa? Quins barems té cuina justa per escollir els aliments?

Cuina Justa considera que és fonamental que la totalitat dels nostres proveïdors siguin responsables de garantir la innocuïtat i qualitat dels productes demandats d'acord amb els requeriments específics. És per això que cada proveïdor ha de ser homologat d'acord amb el que estableix el pla de proveïdors del nostre sistema APPCC.

Per escollir els productes, Cuina Justa ha prioritzat que l'aliment sigui fresc si és de temporada, de proximitat i ecològic dins de la nostra oferta, complint amb els gramatges recomanats per la publicació "L'alimentació saludable a l'etapa escolar edició 2020" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, i altres característiques de qualitat estipulades per a cada preparació.

Quin percentatge d'aliments ecològics s'ofereix?

El menú compta amb un 35% d'aliments ecològics. Aquest percentatge es pot veure incrementat segons l'oferta presentada pels proveïdors de fruites i verdures.

Són Ecològics:

- Les següents Verdures i Hortalisses: bròquil, carabassó, carabassa, mongetes verdes
- Llegums: llenties
- Pasta

No són Ecològics:

- Fruita (de proximitat) i ecològica segons oferta
- Formatges
- El pa és integral
- Pollastre Halal
- Els iogurts són artesanals.

Quina freqüència de tipus d'aliments es fa servir per elaborar el menú?

Les recomanacions del PreME indiquen els següents rangs en la freqüència d'aliments:

Primer plat	Freqüència Setmanal
Hortalisses	1
Llegum	1
Arròs	1
Pasta	1
Altres cereals (patata)	1
Ous	0 – 1

Segons plats	Freqüència Setmanal
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)	1
Carns blanques	1 – 2
Carns vermelles i processades	0 – 1

Peixos	1
Ous	1

Guarnicions	Freqüència Setmanal
Amanida variades	3 – 4
Altres (patates, hortalisses, llegums, bolets, etc.)	2 – 3
Postres	Freqüència Setmanal
Fruita fresca	4 – 5
logurt sense sucre	1
Oli de oliva Verge Extra	Amanides, cremes, verdures.
Oli de gira-sol altooleic	Fregits i cuinar.

Com gestiona Cuina Justa els menús pels infants amb al·lèrgies?

Les variants dels menús confeccionats pels infants que presenten al·lèrgies o intoleràncies es planifiquen des del menú basal per tal de facilitar la producció i l'acceptació de l'alumne.

Les variants més comunes com són les que no presenten ou, peix, gluten entre d'altres, són presentades en un mateix requadre en que s'indica el plat que menjarà l'infant segons la restricció de l'aliment.

En els casos en que l'infant requereix un menú més complex o presenta múltiples restriccions, es confecciona un menú individualitzat.

Així mateix el cap de cuina compta amb un registre de variants que ha d'omplir diàriament i publicar al menjador per facilitar la distribució dels menús i evitar que es produeixin errors.

Pel que fa a l'elaboració del menú diari, aquest es regeix d'acord amb els requisits establerts en el protocol de gestió d'al·lèrgens intoleràncies del nostre sistema d'APPCC.

Quantes persones estan a la cuina actualment i quins càrrecs tenen?

1 cap de cuina

1 auxiliar de cuina

2 auxiliars de neteja (Persones treballadores de la Fundació amb diversitat funcional i amb dificultats d'inserció sociolaboral)

Com es fa la supervisió de la cuina?

La supervisió de la cuina la realitza el responsable de cuina (cap de cuina) que segueix els protocols establerts per l'empresa sota supervisió del Responsable de cuines externes. El responsable de cuina intenta venir a l'escola una vegada a la setmana. Així mateix també es realitza un seguiment continu via telefònica.

On es poden consultar els menús?

Els menús es poden consultar a la web de L'escola.

www.escolaanglesola.cat

Per les sortides, per què cuina justa no serveix el dinar/pícnic?

Els dinars de pícnic són entrepans i una fruita (normalment una poma) que van en bosses. Considerem més sa i pedagògic portar el dinar de casa i en embolcalls sostenibles.

Les famílies es poden quedar a dinar?

No, és un servei per als infants i el personal docent i de suport.

Les persones de la comissió sí que poden venir a fer proves del menjar amb la periodicitat que determini la comissió.

Els infants poden portar el dinar de casa en una carmanyola?

No, per qüestions sanitàries no podem barrejar el dinar que es prepara seguint tots els protocols sanitaris amb els de casa, que no ens poden assegurar aquestes garanties. L'única manera seria que aquests infants que porten dinar de casa mengessin a part, i això no és assumible, tant per la manca de monitoratge com pel fet que no ho considerem adient a nivell social.

QÜESTIONS ECONÒMIQUES

Quin es el cost del servei?

Preu diari: 6,33€

Preu mensual (octubre a maig): 123,79€

Preu mensual (setembre i juny): 61,89€

Es tornen els diners si un infant apuntat a menjador un dia no es queda a dinar?

Les famílies no becades es retorna 3,10€ a partir del segon dia, amb falta justificada. Si la falta es per confinament, es retorna 3,10 des del primer dia, i per últim les famílies que tenen beca parcial es fa el mateix amb la part proporcional.

WEB I CONTACTES

Comissió Espai Migdia: espaimigdia.afanglesola@gmail.com

L'Esguard: 623 100 529 // esguard.menjadoranglesola@gmail.com // [L'Esguard](#)

Cuina Justa: [Cuina Justa](#)