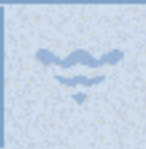


# EL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR



SERVEI EDUCATIU  
I SOCIAL DE MENJADORS  
ESCOLARS





## ÍNDEX

<u>Menjador escolar, una necessitat social</u>	
<u>Un servei a mida de les necessitats de cada centre docent</u>	
<u>Menús per a comensals molt especials</u>	
<u>Entrem a la cuina!</u>	
<u>Seiem a taula!</u>	
<u>Anem a jugar!</u>	
<u>Marca de qualitat</u>	
<u>I per les mares i els pares...</u>	



# MENJADOR ESCOLAR, UNA NECESSITAT SOCIAL

## **MENJADOR ESCOLAR, UNA NECESSITAT SOCIAL**

Els horaris laborals de les famílies, o la distància física del centre docent al domicili de l'alumne, sovint impossibiliten que els nostres fills i filles puguin fer els dinars a casa. Aquesta realitat ha convertit el servei de menjador escolar en una necessitat social i en un element que atorga un valor afegit al centre docent quan una família ha de decidir on escolaritzarà els seus fills.

El menjador escolar és, però, quelcom més que un espai on els alumnes satisfan les seves necessitats alimentàries. Els usuaris i usuàries d'aquest servei es troben en una etapa vital on s'ha de garantir una dieta equilibrada i adequada que n'afavoreixi el creixement; on l'assoliment d'hàbits i actituds és fonamental per al seu desenvolupament personal i on s'han d'assumir els valors de companyerisme, respecte i tolerància.

Així doncs, el servei de menjador escolar s'ha d'entendre com un espai de lleure educatiu que fomenti la salut, els hàbits i els valors socials. Sota aquests tres principis gira l'oferta que realitza el Consell Comarcal del Maresme a tots els centres docents de la comarca.



## UN SERVEI A MIDA DE LES NECESSITATS DE CADA CENTRE DOCENT

### UN SERVEI A MIDA DE LES NECESSITATS DE CADA CENTRE DOCENT

El Consell Comarcal del Maresme ofereix als centres docents i a les associacions de mares i pares la gestió integral del servei de menjador escolar. És a dir, prestem un servei a mida de les necessitats dels centres docents.

3

Ens encarreguem de:

- Subministrar el dinar als centres de la comarca que ho desitgin, ja sigui utilitzant la **cuina de l'escola** o amb un servei de **càtering**.
- Dur a terme les **activitats de lleure** durant els migdies, després d'adaptar-les al projecte educatiu de cada centre.
- Gestionar l'**adequació de les instal·lacions** per tal que compleixin els requisits d'un menjador escolar: manteniment, neteja, etc.
- **Gestionar la part econòmica i financera** (cobrament als usuaris, gestió de beques i ajuts...).
- **Informar els pares i les mares**, trimestralment, dels hàbits alimentaris dels seus fills/es. En el cas dels infants de P-3, s'informa els pares cada dia.
- **Assessorar** la direcció del centre docent i les associacions de mares i pares en tots aquells temes relacionats amb els menjadors escolars: normativa, etc.



# MENÚS PER A COMENSALS MOLT ESPECIALS

## MENÚS PER A COMENSALS MOLT ESPECIALS

*“El que els nens mengen influeix en el seu creixement i desenvolupament, afecta la seva salut, tant en la infància com en l'adolescència, i pot contribuir a la prevenció de malalties”*

*(Dra. Marta Castells, vocal d'Alimentació del Col·legi de Farmacèutics de Catalunya).*

Per això:

- Els nostres menús, confeccionats per professionals experts en dietètica, responen a les **necessitats nutritives i energètiques** de l'edat escolar i estan supervisats pel Departament d'Educació de la Generalitat.
- Adaptem els menús per als alumnes amb algun tipus d'intolerància alimentària que necessiten una **dieta específica**.
- **Respectem la diversitat** i modifiquem els menús en funció dels hàbits i costums culturals dels alumnes.
- Potenciem l'adquisició d'**hàbits saludables** motivant i estimulant els nostres nens i nenes a seguir una dieta variada que incorpori tot tipus d'aliments, així com els valors de la nostra dieta mediterrània.



## ENTREM A LA CUINA!

### ENTREM A LA CUINA!

*Els menjadors col·lectius són uns establiments que, a causa de les seves connotacions, han de seguir uns protocols estrictes en higiene alimentària basats en la normativa sanitària vigent per tal de prevenir possibles toxoinfèncions.*

Per això:

- Apliquem un sistema de **traçabilitat dels aliments** que permet, en tot moment, conèixer i seguir el rastre dels productes alimentaris que componen els nostres menús. Aquest sistema ens facilita les dades de totes les etapes de producció, transformació i distribució de cada aliment.
- Incorporem un **sistema d'autocontrol dels processos de manipulació** basat en l'APPCC (Anàlisi de perills i punts crítics de control), que garanteix la innocuïtat, salubritat i la qualitat alimentària dels nostres productes. A més a més, tècnics especialistes en seguretat i higiene alimentària realitzen un control exhaustiu dels processos de manipulació, refrigeració i envasat al buit dels aliments, així com dels processos de cuinat i transport calent dels plats elaborats (en els casos de càtering).
- L'empresa concessionària del Consell Comarcal del Maresme per elaborar i servir els menús, Cuina SERHS, disposa de la certificació ISO 9001 en gestió de qualitat i certificació DS 3027:2002 del sistema de gestió APPCC. Es tracta d'una empresa maresmenca capdavantera en el sector, tant pel que fa a "cuina in situ" com pel servei de càtering i compta amb una **extensa experiència en el sector de la restauració col·lectiva**.



# SEIEM A TAULA!

## SEIEM A TAULA!

*“Els hàbits són unes pautes de comportament que ajuden els nens i les nenes a estructurar-se, a orientar-se i a formar-se millor. Els permeten ser més autònoms i tenir una convivència positiva amb els altres. Els hàbits s'han de treballar a casa, a l'escola i, per suposat, al menjador escolar”*

*(Xarxa Telemàtica Educativa de Catalunya)*

Per això:

- Els nostres monitors i monitores han rebut una **formació especialitzada en menjador escolar**: higiene i seguretat alimentària, hàbits i salut dels infants i adolescents, i formació psicopedagògica i social.
- Refermem **els bons hàbits** pel que fa a la utilització dels estris per menjar, seure de forma correcta, tenir cura de la higiene personal, participar de forma activa a l'hora de parar i recollir taula, etc.
- Transmetem **valors de comportament** a l'entorn de la taula: parlar amb un to de veu adequat, aprendre a demanar les coses de forma correcta, fer un bon ús de la infraestructura del material de cuina (gerres, gots, coberts, etc), tenir un comportament positiu envers els companys de taula, etc.



## ANEM A JUGAR!

### ANEM A JUGAR!

*“Les hores compreses entre el dinar i el retorn a l'activitat lectiva són un espai fonamental per potenciar que els nens i nenes tornin a les aules relaxats i preparats per assumir els continguts docents”*

Per això:

- Plantegem **activitats de lleure educatives**, però sempre emmarcades en aspectes lúdics i adaptades a les edats dels nens, nenes i joves. És a dir, activitats que afavoreixen el seu creixement personal, tot jugant mentre es diverteixen.
- **Adaptem la nostra oferta al projecte educatiu del centre** per tal d'evitar contradiccions o solapaments entre unes i altres activitats.
- Els nostres monitors i monitores eduquen en el lleure per tal que s'adquireixin uns **valors de convivència, educació i respecte**.
- La nostra prioritat sempre és assegurar la integritat física i psíquica dels nens, nenes i joves, per això els jocs i activitats que oferim tenen com a element indispensable **la seguretat** dels participants.
- Volem que durant el temps de lleure del migdia els nostres nens, nenes i joves gaudeixin d'un **lleure propi, educatiu, segur, creatiu i divertit**.





## MARCA DE QUALITAT

### MARCA DE QUALITAT

*“El Consell Comarcal del Maresme és una administració pública, i com a tal, no cerca fer negoci sinó prestar un servei de qualitat objectivable”*

Per això:

- El nostre servei de menjador escolar ha passat els controls necessaris i ha assolit la **certificació ISO 9001 en gestió de qualitat**, certificació que també disposa el nostre concessionari, Cuina SERHS, que, a més, compta amb la **certificació DS 3027:2002** del Sistema de Gestió **APPCC** (Anàlisi de perills i Punts Crítics de Control)
- El Consell Comarcal disposa d'un servei tècnic de qualitat que realitza **inspeccions periòdiques i controls de seguiment** constants per tal de vetllar que el servei de menjador i lleure es presti correctament, i fa arribar a cada un dels ens implicats les possibles millores a realitzar.
- Cada quadrimestre es realitzen **enquestes de satisfacció** per tal que els responsables dels centres docents i les associacions de mares i pares avaluin el servei prestat.
- Oferim als pares/mares i a l'equip docent la possibilitat de comprovar “in situ” com es porta a terme el control dels aliments, com es cuina, com es transporta el menjar (en el cas del càtering) i **us convidem a ser comensals del menjador escolar** per tastar els plats que se serveixen.



## I PER LES MARES I ELS PARES...

### I PER LES MARES I ELS PARES...

*“ Pares i fills reben el títol el mateix dia,  
però cap d'ells ha assistit a un curs per  
rebre formació”*

(Mafalda)

Des del Consell Comarcal del Maresme posem a disposició de les associacions de pares i mares tot un seguit de recursos que us ajudin en el difícil repte d'organitzar activitats de lleure de qualitat i d'educar els fills en matèries tan importants com la nutrició i la prevenció de les malalties que se'n deriven.

Us oferim:

- Assessorament en **normativa i en requisits que han de complir els menjadors escolars.**
- Assessorament en la **recerca de serveis i recursos educatius, sanitaris i de lleure.**
- **Xerrades amb especialistes** sobre temes relacionats amb l'alimentació a les diferents etapes de creixement, sobre la salut i els joves, etc.
- **Tallers de cuina i alimentació**
- **Tallers de lleure**
- .....

Si voleu més informació, no dubteu de posar-vos en contacte amb nosaltres. Us atendrem en el **93 741 11 65** o bé per correu electrònic: [ensenyament@ccmaresme.es](mailto:ensenyament@ccmaresme.es)



Plaça Miquel Biada, 1  
08301 Mataró  
T 93 741 11 65  
F 93 757 21 12  
[www.ccmaresme.es](http://www.ccmaresme.es)  
[ensenyament@ccmaresme.es](mailto:ensenyament@ccmaresme.es)

CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME

