PROJECTE DE MENJADOR INTEGRAL, MUNICIPAL, EDUCATIU I ECOLÒGIC PER AL MUNICIPI DE SANTA EUGÈNIA

"Molta gent petita en llocs petits cultivaran petits horts que alimentaran el món"

MESTRE GUILLEMET CEIP

Ajuntament Santa Eugènia

APIMA CEIP MESTRE GUILLEMET
C/ Escoles, 10 07142 Santa Eugènia
971 144 889

QUI ÉS EL TITULAR D'AQUEST SERVEI, AMB QUI ES COORDINA I PER QUI ÉS ASSESSORAT?

- L'**Ajuntament de Santa Eugènia** n'és el promotor i el titular.
- L'Ajuntament de Santa Eugènia es coordina amb el **CEIP Mestre Guillemet, L'Escoleta Municipal de Santa Eugènia i l'Associació de Persones Majors de Santa Eugènia**.
- L'assessora l'**Associació de Menjadors Escolars**, associació sense ànim de lucre, que promou els menjadors des d'una dimensió transversal, saludable, educatiu, sostenible i just.
- Amb tot i per això, l'Ajuntament de Santa Eugènia sol·licita un conveni amb la **Conselleria d'Educació i Universitat** per a l'implementació d'aquest servei.

PER QUÈ UN MENJADOR INTEGRAL, MUNICIPAL, EDUCATIU I ECOLÒGIC?

- Perquè volem un menjador que pugui arribar a totes les persones del municipi, principalment a la població escolar de Santa Eugènia i volem que aquest servei sigui educatiu, de qualitat i ecològic en una proporció significativa.

I PER QUÈ UN MENJADOR DIFERENCIADOR?

- Perquè la salut té una correspondència directa amb l'alimentació.
- Perquè volem un menjador que ha de tenir una vessant educativa i socialitzadora.
- I perquè no sols volem omplir panxes sinó ensenyar una manera diferent de menjar.

QUINES CARACTERÍSTIQUES HA DE REUNIR AQUEST SERVEI?

- Ha de comptar, en els seus menús, una proporció mínima de 50 % de producte ecològic (verdura, hortalissa i fruita)
- Ha de poder arribar a tota la població de Santa Eugènia, principalment a la població escolar.
- Els menús han d'estar supervisats per un nutricionista reconegut oficialment.
- Ha d'estar en consonància amb el projecte educatiu del CEIP Mestre Guillemet i de l'Escoleta Municipal.
- Ha d'assegurar una alimentació sana, variada, equilibrada, atractiva, nutritiva i de qualitat.
- Ha de prioritzar als productors locals i així permetre una oferta de proximitat i de defensa del model camperol d'agricultura familiar i sostenible i que els ajudi a la la seva pervivència i continuïtat.
- Ha d'assegurar una relació qualitat/preu que sigui viable i possible per a les famílies del municipi.
- Ha d'assegurar el consum de proteïna vegetal, com a mínim, un cop per setmana.
- Ha d'assegurar el consum diari de verdures ecològiques de temporada i proximitat.
- Ha de preveure i facilitar els menús especials d'infants que presentin intoleràncies o al·lergies.

QUINS OBJECTIUS TÉ AQUEST PROJECTE?

- Contribuir a l'equilibri nutricional.
- Reforçar els valors educatius, socialitzadors i culturals del temps de menjador.
- Contribuir al treball en equip de la comunitat educativa, de les famílies i dels majors.
- Contribuir al desenvolupament i la pervivència de l'entorn rural.
- Preservar el medi ambient.
- Estendre la idea d'una alimentació ecològica i d'una contribució a la salut dels ciutadans de Santa Eugènia.

ELS ACTORS D'AQUEST SERVEI I LES SEVES FUNCIONS

- L'**Ajuntament** treu a concurs el servei i inclou totes les clàusules que assegurin la filosofia del projecte. Així mateix acondiciona la cuina del local de les persones majors del municipi perquè el menjar pugui elaborar-se total o parcialment.
- L'Ajuntament treu a concurs l'abastiment de verdures, hortalisses i fruita als productors locals d'agricultura ecològica.
- **L'empresa concessionària** proporciona el/ cuiner/a i assegura la supervisió dels menús per part del nutricionista.
- **El/la cuiner/a** elabora el menjar i **el nutricionista** el supervisa.
- L'empresa contracta **el monitoratge** del servei d'acord amb la direcció del CEIP Mestre Guillemet i de l'escoleta i atén a les ratios monitors/infants que marca la Conselleria d'Educació i Universitat.
- **Les direccions del CEIP Mestre Guillemet i de l'Escoleta Municipal**, l'Ajuntament i les **amipes** dels dos centres educatius coordinen, supervisen, fan un seguiment del servei.
- **La comissió del menjador** exerceix un control sobre el funcionament i fa una valoració del servei anualment.
- **Els mestres de guàrdia de menjador del CEIP Mestre Guillemet** i les seves les monitores així com les educadores de l'escoleta asseguren la convivència i el funcionament a l'espai del menjador.
- **Els encarregats de taula** paren la taula als seus companys i assisteixen a les monitores i als mestres de guàrdia.
- Els **usuaris/comensals** del servei (els alumnes de l'escola i escoleta, persones majors, famílies i mestres)

QUÈ HAN DE CONTENIR ELS MENÚS I QUE NO

SÍ	NO
- 50 % d'aliments de procedència ecològica - Proteïna vegetal, com a mínim, present un cop per setmana. - Consum diari de verdures de temporada, cereals i llegums. - Consum moderat de peix, marisc, aus de corral, carns vermelles, productes lactis i ous. - Predomini de fruita a les darreries. - Oli d'oliva verge extra. - Predomini de sistemes de cocció com la planxa, el vapor i el forn que asseguren el valor nutricional dels aliments.	- Aliments precuinats i ultracongelats - Espècies piscícoles com el panga i altres amb alt índex de metalls contaminants. - Presència mínima de fritures i coccions a altes temperatures.

LA PROCEDÈNCIA DELS ALIMENTS

- Atès que el 50 % dels aliments han de tenir una procedència ecològica, es primarà la compra directa als productors locals d'agricultura ecològica o de les proximitats i així assegurar una producció de proximitat, fresca i de temporada. Amb aquest criteri, s'impulsarà el desenvolupament econòmic local i els projectes d'agricultura ecològica del nostre entorn.
- El menjador també es podrà nodrir de verdures i hortalisses de l'hort escolar i cultivades pels propis nins i nines. Així, els infants seran conscients de la procedència dels seus aliments i aprendran a valorar el seu esforç i la utilització de tècniques respectuoses amb l'entorn. D'aquesta manera tancam un cercle de producció i consum propis.
- Perquè els comensals coneguin el que mengen i valorin la seva producció, es planificaran visites als horts de producció ecològica i es coneixerà i valorarà la feina que s'hi realitza.

PLATS ATRACTIUS I GUSTOSOS

El menjar entra per la vista. Per la qual cosa es cuidarà especialment la presentació dels plats: els colors; combinació de sabors, aromes i textures diverses. Una dieta sana també pot ser, perque no?, apetitosa i atractiva.

EL NOSTRE CUINER/A - EL NOSTRE AMIC

- És important que els comensals coneguin qui cuina i com ho fa. I ha de ser així per establir una connexió emocional amb el plat que arriba a taula. S'aconseguirà així transmetre la cura i respecte pel procés d'elaboració del menjar.
- Al principi de cada menjada, el cuiner podrà explicar aquest procés als comensals que siguin a taula.

COM MENJAM A L'ESCOLA?

- Menjam en companyia.
- Fomentam l'autonomia i la responsabilitat de l'infant a l'hora de menjar.
- Parlam amb un to adequat de veu i quan ho feim, no obrim la boca.
- Aprenem a menjar de tot.
- Servim les racions en funció de l'edat i de les possibilitat de cada infant.
- Respectam el ritme d'ingesta de cada un dels infants.
- Mastegam bé els aliments i no feim via.
- Aprenem a utilitzar correctament els coberts.
- Estenem la idea del plaer de menjar bé i tranquil·lament.

COM ORGANITZAM EL TEMPS DE MENJAR A L'ESCOLA?

- Cream dos espais: un per infantil i l'altre per primària i assignam a les monitores a cada espai.
- Distribuïm als infants en diferents taules segons criteris educatius on a cada taula hi ha un encarregat, degudament identificat i un mestre responsable.
- A l'entrada del menjador, ens rentam les mans, prèviament i saludam al cuiner i al menjar. El/la cuiner/a, en aquest espai de temps, podrà explicar l'elaboració del menjar.
- Es redactarà un document d'organització i funcionament del menjador escolar que reguli els aspectes organitzatius i aclareixi les funcions de cada un.

I PER DESPRÉS DE MENJAR?

A l'escola:

- Ens rentam les mans i les dents. Al menjador hi haurà uns prestatges on els infants podran deixar els seus tubs de pasta de dents i raspalls individuals en un tassó degudament identificat.
- Donam la possibilitat als infants més petits que puguin fer la migdiada en lliteres acondicionades.
- Fins que les famílies venguin a recollir els seus fills i filles, facilitarem a aquests diferents possibilitats d'esbarjo amb materials educatius, organitzades pels monitors i la supervisió de mestres de guàrdia.
- Es facilitaran espais per a l'estudi i la realització dels deures.

REDUIM REUTILITZAM I RECICLAM

- Atès que el menjador té el tret de la sostenibilitat, assegurarem que els residus vegetals tenguin com a destinació final la compostera de l'hort escolar.
- Excepte, els tovallons de paper, els altres estris d'úscom ara la vaixella i els coberts seran reutilitzables.
- Les famílies, els majors i els mestres que vulguin fer ús del servei s'hauran de proveir d'un portaviandes per dur-se'n el menjar, evitant els embolcalls d'un sol ús i el consiguient abús dels plàstics i producció de residus.
- La compra directa als productors locals, permetrà reduir envasos.

FORMACIÓ CONTINUA

- Aquest projecte necessita d'una formació continua per part del personal de cuina i del monitoratge i així aprofundir en aspectes de la feina diària, estant atents a les novetats i millores que apareguin.

EL MENJADOR PER A LES PERSONES MAJORS

- És un servei que el municipi ofereix als seus majors.
- Serà necessari explicar-los el projecte adequadament.
- Atès que físicament estan situats al costat de l'escola, podran venir a cercar el menjar a una hora determinada a la cuina del seu propi local.
- S'hauran de tenir en compte els menús especials i les restriccions pròpies de l'edat.
- El serveis socials del municipi podrien gestionar també el menjar a domicili a les persones majors ateses que puguin precisar d'aquest servei

COMUNICACIÓ A LES FAMÍLIES I SENSIBILITZACIÓ CONSTANT

- Perquè aquest projecte culmini amb èxit i assolim la complicitat de tots i totes, cal que difonguem, comuniquem i expliquem adequadament les seves bondats i avantatges.
- Com tot canvi, al principi tot és difícil i per tant: s'aplicarà el principi de progressivitat i es tendrà una especial cura en la confecció dels menús perquè siguin atractius i comptin amb l'acceptació progressiva de tots i totes.
- Es comunicarà a les famílies, els objectius i fonaments del projecte, sensibilitzant-los de la necessitat d'impulsar aquest tipus d'alimentació.

LA COMISSIÓ DEL MENJADOR

És l'òrgan encarregat de controlar el funcionament del menjador, vetllarà pel compliment de les clàusules de l'empresa concessionària i estarà compost per:

- Regidora d'educació de l'Ajuntament de Santa Eugènia
- Direccions de l'escola i escoleta
- 2 representants de les amipes de l'escola i escoleta
- 1 membre de la directiva de l'Associació de Persones Majors
- 1 mestre del consell escolar del CEIP Mestre Guillemet

Aquesta comissió rendirà comptes al consell escolar del CEIP Mestre Guillemet i hi elevarà propostes de millora i mesures correctores. El seu coordinador serà la direcció del CEIP Mestre Guillemet.

LA GESTIÓ ADMINISTRATIVA I LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI

Correspon a l'Ajuntament de Santa Eugènia i a través del secretari de la corporació i la Llei de Base de les Corporacions Locals i de Contractació, assegurar la lliure competència i que en el contracte d'explotació, estiguiniguin presents les clàusules que hauran de complir les empreses perquè assegurin la filosofia del projecte.

PER UN MENJADOR SA; PER UN MENJAR DE LA TERRA; PER A LES PERSONES!