Projecte de Menjador

2026-2027

IES Josep Sureda i Blanes

ÍNDEX

PRESENTACIÓ I JUSTIFICACIÓ

1. MARC I FINALITAT DEL SERVEI 4

1.1. Concepció del menjador com a servei educatiu complementari 4

1.2. Funció del temps de migdia dins el projecte global del centre 4

1.3. Relació amb el PEC i la resta de projectes institucionals 5

2. PRINCIPIS EDUCATIUS I VALORS

2.1. Educació en hàbits saludables i alimentaris 5

2.2. Convivència, respecte i inclusió intercultural 5

2.3. Autonomia personal i responsabilitat 6

2.4. Coeducació i igualtat de gènere 6

2.5. Sostenibilitat i ús responsable dels recursos 6

3. EL MENJADOR COM A ESPAI EDUCATIU I DE CONVIVÈNCIA

3.1. Criteris generals de convivència 6

3.2. Enfocament educatiu i preventiu dels conflictes..... 7

3.3. Vinculació amb el Pla de Convivència i el ROF del centre 7

4. MODEL GENERAL D'ATENCIÓ A L'ALUMNAT

4.1. Orientacions educatives bàsiques durant el temps de menjador 7

4.2. Atenció a la diversitat i coordinació amb l'EOSA 8

4.3. Gestió de les dietes especials, intoleràncies i per motius culturals o religiosos 8

4.4. Acompanyament respectuós segons les etapes educatives..... 8

5. RELACIÓ AMB LA COMUNITAT EDUCATIVA

5.1. Principis generals d'informació i comunicació amb les famílies 8

5.2. Participació del Consell Escolar 8

6. CRITERIS GENERALS D'ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE MIGDIA

6.1. Orientacions generals sobre l'organització del temps i dels torns 9

6.2. Adaptabilitat del servei a les característiques del centre i l'entorn 9

7. AVALUACIÓ I SEGUIMENT DEL PROJECTE

7.1. Indicadors de qualitat i millora contínua 9

PRESENTACIÓ I JUSTIFICACIÓ

1. MARC I FINALITAT DEL SERVEI

1.1. Concepció del menjador com a servei educatiu complementari

El servei de menjador de l'IES Josep Sureda i Blanes està destinat principalment a l'alumnat beneficiari de les beques menjador atorgades per la **Conselleria d'Educació i Formació Professional**.

Excepcionalment, i sempre que la capacitat de l'espai ho permeti, el servei de menjador es podrà obrir a alumnat no becat. Per accedir-hi, serà requisit indispensable la justificació de les condicions de vulnerabilitat de la família mitjançant un informe de la PSC del centre i la concessió estarà subjecta a la disponibilitat de recursos propis de l'institut, com el romanent dels ajuts de menjador o el fons d'emergència social.

El servei de menjador escolar s'entén com un espai educatiu no formal de caràcter complementari i d'integració plena en la vida del centre. Més enllà de satisfer les necessitats nutricionals bàsiques de l'alumnat, constitueix un temps d'aprenentatge on es desenvolupen hàbits socials, d'alimentació, d'higiene i de convivència.

Al nostre centre, el servei de menjador no s'entén únicament com una prestació assistencial per cobrir una necessitat biològica, sinó com un **espai educatiu i d'aprenentatge no formal**. Constitueix una oportunitat per treballar l'educació en valors, la millora de la convivència i la cohesió social en un entorn distès.

1.2. Funció del temps de migdia dins el projecte global del centre

El temps de migdia actua com a pont pedagògic i d'esbarjo entre la jornada lectiva del matí i la de la tarda. El seu objectiu central és oferir un entorn segur, acollidor i estimulant on l'alumnat pugui desconnectar de la feina acadèmica, relacionar-se de manera lliure i guiada amb els seus iguals i consolidar aprenentatges vivencials.

A l'IES Josep Sureda i Blanes, l'activitat lectiva finalitza entre les 14:00 h i les 15:00 h. El temps de menjador i de migdia actua com a punt de trobada i d'esbarjo, connectant la jornada acadèmica amb les activitats extraescolars i l'estudi. És un espai d'acollida que

ofereix a l'alumnat un entorn segur, acollidor i saludable abans o després d'acabar les classes.

1.3. Relació amb el PEC i la resta de projectes institucionals

Aquest projecte s'alinea de manera coherent amb el **Projecte Educatiu de Centre (PEC)**, compartint-ne la missió, visió i valors. Així mateix, es coordina amb altres projectes institucionals com el Pla de Convivència i els plans d'atenció a la diversitat, garantint la continuïtat educativa al llarg de tota la jornada escolar.

Aquest projecte s'emmarca en la **Visió del PEC de ser un motor de transformació social al barri de Son Gotleu**.

El servei de menjador es coordina directament amb els programes institucionals del centre:

- **Pla de Convivència i Programa de Mediació Escolar:** Per a la resolució pacífica de conflictes entre iguals.
- **PALIC (Programa d'acolliment lingüístic i cultural) i Atenció a la Diversitat:** Acollint l'alumnat nouvingut i fomentant l'ús de la llengua catalana com a eix vertebrador.

2. PRINCIPIS EDUCATIUS I VALORS

2.1. Educació en hàbits saludables i alimentaris

- Foment del consum d'una dieta equilibrada, variada i basada en la dieta mediterrània.
- Promoció del tast de nous aliments i textures des de la positivitat i sense imposicions coercitives.
- Treball continuat de la higiene personal (rentat de mans abans i després de menjar, higiene bucodental).
- Garantir un menú diari, equilibrat, variat i nutricionalment adequat a preus assequibles, adaptat a les diferents edats de l'alumnat d'ESO, Batxillerat i Cicles Formatius.
- Promoure estils de vida saludables, fomentant el consum de fruites i verdures.
- Treballar hàbits d'higiene abans i després de dinar.

2.2. Convivència, respecte i inclusió intercultural

- Foment de la solidaritat, la tolerància, l'empatia i la cooperació entre l'alumnat de diferents edats i grups, evitant qualsevol mena de discriminació per raó d'origen, gènere o condició socioeconòmica.

- Respecte per la diversitat cultural, religiosa i personal manifestada en els diferents hàbits alimentaris.
- **Atenció a la diversitat cultural i d'origen:** Son Gotleu destaca per la seva gran diversitat cultural (Marroc, Àfrica subsahariana, Sud-Amèrica, països de l'Est, Xina). El menjador és un espai d'integració intercultural on es respecten les diferents tradicions i opcions alimentàries (dietes sense porc, vegetarianes, etc.).

2.3. Autonomia personal i responsabilitat

- Impulsar la responsabilitat de l'alumnat en l'autonomia a la taula, el respecte pel material i les instal·lacions comunes.
- Implicar els joves en la neteja, recollida dels bandejers i manteniment de l'espai en bones condicions.
- Estimulació de la capacitat de l'alumnat per servir-se, recollir els seus estris i mantenir net el seu espai.
- Assegurar que els infants assumeixin tasques d'organització i col·laboració en funció del seu nivell evolutiu.

2.4. Coeducació i igualtat de gènere

- Treball actiu per eliminar rols de gènere en la distribució de tasques (parar la taula, recollir, netejar) i en les opcions de joc al pati durant el temps de lleure.
- Promoció d'un llenguatge inclusiu i d'actituds equitatives entre tot l'alumnat i l'equip d'educadores.
- Garantir una participació equitativa en l'organització del menjador i en les activitats de lleure sense distinció de gènere.
- Utilitzar un llenguatge inclusiu i vetllar per un tracte igualitari i respectuós entre tot l'alumnat i el personal monitor.

2.5. Sostenibilitat i ús responsable dels recursos

- Conscienciació sobre el malbaratament alimentari i la gestió responsable dels residus (separació selectiva).
- Ús eficient de l'aigua i l'energia, promovent el respecte pel medi ambient.

3. EL MENJADOR COM A ESPAI EDUCATIU I DE CONVIVÈNCIA

3.1. Criteris generals de convivència

- Clima de tranquil·litat, diàleg i respecte mutu a l'espai del menjador i als espais de lleure.
- Respecte per les normes bàsiques a taula (postura, ús adequat dels coberts, to de veu moderat).

- Cura del material comú i de les instal·lacions del centre.
- Compliment de les normes de convivència.
- Promoció del diàleg en català com a llengua vehicular de comunicació interna.

3.2. Enfocament educatiu i preventiu dels conflictes

- Aplicació del model educatiu del centre: entendre el conflicte com una oportunitat d'aprenentatge social i emocional.
- Integració de les eines del **Programa de Mediació Escolar** de l'institut, afavorint el diàleg i la cerca de solucions pactades davant les discrepàncies, promoguent el diàleg reflexiu i la cerca de solucions pactades entre les parts.
- Aplicació de mesures educatives correctores, evitant un enfocament purament punitiu o sancionador.

3.3. Vinculació amb el Pla de Convivència i el ROF del centre

Les normes de convivència del menjador s'emmarquen directament en el **Reglament d'Organització i Funcionament (ROF)** i el **Pla de Convivència del centre**. Qualsevol falta greu o situació d'assetjament o discriminació es gestionarà seguint els mateixos protocols establerts per la direcció i la comunitat escolar.

El Reglament d'Organització i Funcionament (ROF) i el Pla de Convivència de l'IES Josep Sureda i Blanes són d'aplicació directa al menjador. Qualsevol conducta contrària a la convivència es gestionarà de manera coordinada amb la Direcció i el Departament d'Orientació.

4. MODEL GENERAL D'ATENCIÓ A L'ALUMNAT

4.1. Orientacions educatives bàsiques durant el temps de menjador

- Presència activa, acompanyament i supervisió per part de l'equip educador.
- Creació d'un entorn físic i social segur i acollidor que afavoreix la socialització positiva entre l'alumnat dels diferents nivells.
- Presència activa i propera del personal educador, actuant com a models de referència.
- Organització d'activitats de lleure dinamitzat alternades amb moments de joc lliure no dirigit (quan l'alumnat no està autoritzat a sortir del centre abans de les 15h.).

4.2. Atenció a la diversitat i coordinació amb l'EOSA

- Atenció adaptada a l'alumnat amb Necessitats Educatives Específiques (NEE) o necessitats de suport educatiu, garantint els recursos i acompanyaments adequats.

- Coordinació amb el **Departament d'Orientació** per a l'atenció a l'alumnat amb Necessitats Educatives Específiques (NEE) o situacions de vulnerabilitat social.
- Suport als programes d'acollida (com el PALIC) facilitant la integració social dels alumnes nouvinguts durant el temps de menjador.

4.3. Gestió de dietes especials, intoleràncies i motius culturals/religiosos

- **Protocol de seguretat alimentària:** Totes les necessitats mèdiques (al·lèrgies, intoleràncies al gluten, a la lactosa, o qualsevol altra dieta específica prescrita per personal mèdic) són ateses de manera rigorosa mitjançant adaptacions personalitzades del menú, garantint la seguretat de l'alumnat en coordinació amb l'empresa del servei.
- D'acord amb la Visió (*"creiem en la creació d'un ambient acollidor i inclusiu, on tothom se senti valorat i estimat, independentment del seu origen o condició personal"*), el servei de menjador ofereix **menús alternatius adaptats (com opcions sense porc o menús vegetals)** per garantir el respecte a la llibertat de consciència i a les tradicions culturals o religioses de l'alumnat i les seves famílies.
- Gestió rigorosa d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o dietes especials (per motius mèdics o de convicció moral/religiosa), en coordinació amb l'equip directiu i les famílies.
- Finalment, es manté un registre actualitzat i rigorós de l'alumnat usuaris de dietes especials per evitar qualsevol error de servit i satisfer les expectatives i necessitats de les famílies.

4.4. Acompanyament respectuós segons les etapes educatives

1r i 2n d'ESO: Acompanyament més directe en l'adquisició d'hàbits de convivència, autonomia i gestió del temps de lleure.

3r/4t d'ESO, Batxillerat i Cicles Formatius: Foment de l'autogestió, l'esperit crític, la responsabilitat i la participació activa com a models per als més joves.

5. RELACIÓ AMB LA COMUNITAT EDUCATIVA

5.1. Principis generals d'informació i comunicació amb les famílies

- Comunicació fluida, transparent i periòdica sobre el desenvolupament del servei, els menús i l'evolució de l'alumnat.
- Canon de comunicació establert (canals digitals del centre, reunions informatives, notes diàries o entrevistes puntuals si la situació ho requereix).

5.2. Participació del Consell Escolar

- Canals de revisió, seguiment i valoració del servei a través de la Comissió de Menjador.

6. CRITERIS GENERALS D'ORGANITZACIÓ DEL TEMPS DE MIGDIA

6.1. Orientacions generals sobre l'organització del temps i dels torns

- Estructuració del temps de migdia en dos blocs principals: el temps dedicat al dinar/higiene i el temps dedicat al lleure/activitats (quan l'alumnat queda fins a les 15h.)
- Previsió d'alternatives organitzatives per als dies de pluja o de condicions meteorològiques adverses.
- Adaptació de l'horari de sortida de l'alumnat (14:00h).

6.2. Adaptabilitat del servei a les característiques del centre i l'entorn

- Flexibilitat per adaptar l'ús dels espais comuns (bar-menjador) segons la demanda i les necessitats específiques del barri i de l'alumnat.

7. AVALUACIÓ I SEGUIMENT DEL PROJECTE

Un bon pla de **seguiment i avaluació** per al Projecte Educatiu del Servei de Menjador (contextualitzat en el marc de qualitat i la dinàmica de l'**IES Josep Sureda i Blanes**) ha de ser **continu, participatiu i basat en evidències**, assegurant que el servei no només compleix la seva funció alimentària sinó també els seus objectius pedagògics i de convivència com el foment d'un clima de tranquil·litat, diàleg i respecte mutu a l'espai del menjador i la resolució de conflictes a través de pràctiques restauratives.

7.1. Indicadors de Qualitat i millora contínua

Avaluació Inicial (Setembre):

- Elaboració del Pla anual de funcionament del menjador.
- Presentació per part de la Comissió de Menjador al Consell Escolar.
- Aprovació del Pla anual de funcionament del menjador, per part del Consell Escolar.
- Revisió de les inscripcions, adaptació dels menús a les fitxes d'al·lèrgies/dietes especials registrades i posada a punt dels espais.

Avaluació Contínua: Reunions trimestrals de la Comissió de Menjador per analitzar el funcionament del servei.

Avaluació Final (Juny): Es realitzarà un anàlisi del compliment dels objectius proposats al present projecte i, els resultats s'han d'incloure a la Memòria de final de curs del centre.

Per mesurar el compliment dels objectius, s'estableixen indicadors quantificables que s'avaluen periòdicament:

Àmbit	Indicador de Qualitat	Objectiu / Meta
Nutrició i Salut	Grau de compliment i varietat del menú planificat (auditories nutricionals).	100% d'adequació a les pautes de salut.
Atenció a la Diversitat	Correcta gestió i lliurament de dietes especials (mèdiques i culturals).	0 errors en el servei de dietes especials.
Convivència	Nombre d'incidències o conflictes greus registrats al temps de migdia.	Reducció progressiva; resolució via mediació.
Participació	Evolució en el nombre d'usuaris diaris del servei de menjador.	Manteniment o increment de la cobertura.