



MENJADOR

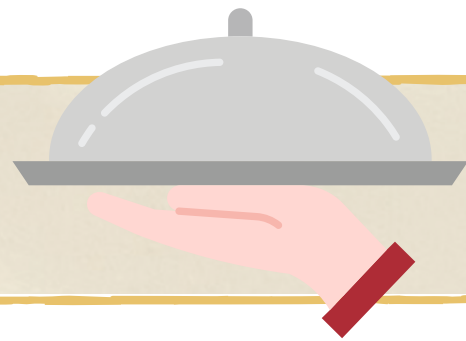
2022 - 2023



GESTIÓ DEL MENJADOR

Subministrament

Els menús són subministrats per l'empresa de càtering **ROCA GONZÁLEZ**, des del curs 2014-2015.



Informació rellevant

El número de registre sanitari (RSIPAC) del fabricant: 26.06772/CAT per Catalunya i 26.12608/GE per l'Estat Espanyol que correspon a **ROCA GONZALEZ SL**.



COORDINADORA
M^a Del Mar

**Càtering calent
amb menú complet.**



Responsabilitat

Càtering ROCA GONZALEZ, SL es responsabilitza de la gestió del subministrament del servei de menjador.

ROCA
GASTRONOMIA COL·LECTIVA
GONZALEZ

EQUIP DE MONITORS



ACORD DE
COL·LABORACIÓ

XIXELL
centre d'esplai



ESPLAI XIXELL

L'Associació Centre d'Esplai Xixell és una associació sense afany de lucre, dirigida en termes generals a potenciar i desenvolupar les activitats de temps lliure per a infants i joves a l'Hospitalet de Llobregat.



COORDINACIÓ I CONTACTE

La coordinadora d'aquest equip de monitors externs és l'Alba Ballesteros, de l'Associació Centre Esplai Xixell, que a la vegada es coordina amb la M^a del Mar Gómez, com a referent de l'escola.





ORGANITZACIÓ	INFANTIL CICLE INICIAL ESO	12:45 - 13:45 DINAR	PATI
	CICLE MITJÀ CICLE SUPERIOR	PATI	13:45 - 14:30 DINAR
Aquesta organització podrà sofrir variacions, atenent a la normativa i/o les necessitats que vagin sorgint en cada moment.			
S'entregaran informes trimestrals a les famílies per informar-les del seguiment i evolució al menjador dels seus fills i filles, sens perjudici de les informacions diàries que es comunicaran sempre als alumnes d'infantil a través de l'agenda, i quan s'escaigui en els casos dels alumnes de primària i l'ESO.			

OBJECTIUS

ACOSTUMAR ALS INFANTS A MENJAR DE TOT, A TOLERAR TOTS ELS SABORS I TOTES LES PREPARACIONS.

ADQUIRIR HÀBITS D'HIGIENE PERSONAL I COL. LECTIVA (RENTAR-SE LES MANS, UTILITZAR EL TOVALLÓ...).

ADQUIRIR HÀBITS DE COMPORTAMENT SOCIAL A TAULA (UTILITZACIÓ CORRECTA DELS COBERTS, MENJAR SENSE FER TONTERIES, MANTENIR L'ORDRE I LA CONVIVÈNCIA DURANT L'ESTONA DE MENJAR, SEURE CORRECTAMENT A TAULA...).

ADQUIRIR HÀBITS D'ORDRE I NETEJA DE L'ENTORN (ENTRADES I SORTIDES DEL MENJADOR, PARAR I DESPARAR TAULA, TENIR CURA DE LES ESCOMBRARIES...).

ÀREA
PSICOMOTORA

ÀREA
AFECTIVA

ÀREA
COGNOSCITIVA

DESENVOLUPAR ACTITUDS DE RESPECTE I AFECTUOSITAT AMB ELS COMPANYS I COMPANYYES, ELS EDUCADORS I EDUCADORES, I EL PERSONAL DE L'ESCOLA.

DESENVOLUPAR ACTITUDS DE RESPECTE PEL MENJAR, EL MENJADOR I ELS MATERIALS.

DESENVOLUPAR L'AUTOCONTROL DEL PROPÍ ESTAT FÍSIC I ANÍMIC I L'AUTONOMIA EN GENERAL.

ASSUMIR LES RESPONSABILITATS PERSONALS I GRUPALS EN RELACIÓ AMB LES OBLIGACIONS DEL MENJADOR (TURNS PER PARAR LA TAULA, PER SERVIR).

DESENVOLUPAR UNA ACTITUD POSITIVA, D'INTERÈS PEL MENJAR DESCONEGUT I SUPERAR ELS PREJUDICIS EN RELACIÓ AMB L'ALIMENTACIÓ (CAPRICIS, FÒBIES, "AIXÒ NO M'AGRADA", "QUIN FÀSTIC", LLENÇAR MENJAR SOTA TAULA...).

CONÈIXER ELEMENTS BÀSICS D'ALIMENTACIÓ EQUILIBRADA I SALUDABLE (ALIMENTS BÀSICS, ALIMENTS IMPRESCINDIBLES, CRITERIS ENTORN DE LA QUANTITAT I LA QUALITAT, LA DIGESTIÓ).

ADQUIRIR CULTURA GASTRONÒMICA: IDENTIFICAR ELS DIFERENTS MENJARS (PORC, POLLASTRE, TONYINA), COM ESTAN CUINATS (BULLIT, GUISAT, ROSTIT, ESTOFAT, ARREBOSSAT), EL LLOC D'ORIGEN (CATALÀ, ANDALÚS...).

CONÈIXER ELS ASPECTES CULTURALS I SOCIALS DE L'ACTE DE MENJAR: COSTUMS, RITUALS (COM ES PARA LA TAULA, COM ES SERVEIX, ON VAN ELS COBERTS...).



ASPECTES SANITÀRIS

1

Càtering ROCA GONZALEZ SL haurà de garantir que en el moment del servei, la temperatura dels plats sigui superior a 65°C en el cas de plats calents i inferior a 8°C en el cas de preparacions fredes.

2

El servei s'efectuarà per part de Càtering ROCA GONZALEZ en safates d'acer inoxidable i aniran degudament precintades amb la corresponent etiqueta i dins de recipients aïllats de la contaminació exterior i/o isotèrmics.

3

Pastes, llegums i arròs d'origen ecològic certificats pel CCPAE (Consell Català de la producció agrària ecològica).

4

Servei de derivació de qualsevol dieta tant per indicacions patològiques com per indicacions ideològiques i de religió.

5

Assessorament dietètic per part del departament de dietètica i nutrició de Roca Gonzalez S.L.

6

Planificació de menús especials amb antelació i servei de menús personalitzats.

7

Recollida i neteja diària de coberts i safates. Gots de cartró degudament envasats i tovallons de paper.

8

Oli, vinagre i sal per a les amanides, sempre a disposició. Els menús s'elaboren amb oli d'oliva.



ÚS DEL SERVEI

PREUS DEL CURS 2022-23

- MENÚ NORMAL: 7,5 €
- MENÚ DEMANAT EL MATEIX DIA: 9,15 €
- MENÚ DIETA DEMANAT EL MATEIX DIA: 9,15 €

MODE DE PAGAMENT

- ELS MENÚS DEMANATS EL MATEIX DIA, S'HAN D'ABONAR AL MOMENT A SECRETARIA.
- LA RESTA DE MENÚS S'ABONEN A MES VENÇUT, MITJANÇANT DOMICILIACIÓ BANCÀRIA.

DE FORMA EXCEPCIONAL, EL MES DE JUNY ES COBRARÀ PER AVANÇAT.

- ELS MENÚS S'HAN DE DEMANAR EL DIA ANTERIOR AL QUE L'ALUMNE ES QUEDI AL MENJADOR (ELS FIXOS JA ESTAN COMPTABILITZATS), I S'HA DE FER NO MÉS TARD DE LES 13H, JA QUE DESPRÈS D'AQUESTA HORA, ES TRUCA AL CÀTERING PER DEMANAR ELS MENÚS DE L'ENDEMÀ.
- EL MENÚ QUE ES DEMANA S'HA D'ABONAR.
- EN CAS D'URGÈNCIA, DEMANEM EL MENÚ EL MATEIX DIA I ES CONSIDERA UN MENÚ EXTRA AMB UN COST SUPERIOR, DONAT QUE EL PORTEN A BANDA.
- ES CONSIDERA TANMATEIX, MENÚ EXTRA, UNA DIETA ESPECIAL DEMANADA EL MATEIX DIA. (P.E., ARRÒS I PLANXA).

