

## MEMÒRIA SERVEI DE MENJADOR I ESPAI MIGDIA SALLE TARRAGONA

La gestió dels serveis de neteja, cuina i menjador va a càrrec de REVISA, l'empresa de serveis educatius del grup La Salle Catalunya.

A continuació trobareu una guia de com realitzem el nostre servei a l'Espai Migdia a les escoles de la Salle Catalunya, amb una breu explicació per cada àrea de treball i activitat de la Salle Tarragona.

- **GESTIÓ DE LA CUINA:**

L'equip de cuina està format per cuiners i auxiliars de servei que estan liderats per un Xef, Salvatore Bortoletto, el qual porta treballant amb nosaltres i liderant la cuina de Salle Tarragona des del 2017.

Tenim cuina pròpia i el procés de cuinat és amb línia calenta, es cuina a diari i es fa el menjar al moment.

La cuina va ser reformada íntegrament el passat febrer del 2024. Amb la reforma es va aconseguir millorar les instal·lacions creant una cuina independent d'allèrgens, 2 cambres fredes per elaborar les preparacions fredes del dia i es va comprar un abatedor, amb l'objectiu de garantir la Seguretat alimentària dels processos del cuinat.

Pel que fa a la normativa en concepte d'Higiene i Seguretat Alimentària, Revisa disposa d'una tècnica, Marta Bernal, qui com a responsable de la Higiene i seguretat alimentària i Nutrició i dietètica a Catalunya fa les auditories i formacions periòdiques de tot el personal de cuina, garantint que complim amb tots els processos dissenyats per garantir la seguretat alimentària en tot moment, també és la persona que acompanya a les auditories externes i inspeccions i treballa per la millora contínua. Hi ha una programació quant a formacions anuals, l'última formació a nivell d'higiene, seguretat alimentària i atllèrgens es va realitzar a tot el personal de cuina Salle Tarragona **el passat dia 8 d'octubre del 2024**.

Comentar que, anualment, a través de la Generalitat de Catalunya, es realitza una inspecció sanitària, sense previ avís, a les instal·lacions de la cuina. L'objectiu és verificar que tots els processos de l'APPCC i normativa vigent es compleixen. Informar-vos que la darrera inspecció es va realitzar **el passat mes de juny del 2024** i es va assolir **satisfactòriament**. El centre disposa de l'acta de Sanitat.

### **DISSENY DEL LA NOSTRA OFERTA GASTRONÓMICA**

La responsable de Seguretat alimentària i Nutrició és qui elabora els menús mensuals de tot l'alumnat ja que és nutricionista col·legiada, és la màxima responsable de dissenyar els menús, les derivacions i el protocol d'allèrgens que es personalitzen segons la casuística i necessitats de cada centre escolar. La Responsable de dietètica dissenya mensualment

els menús junt amb la Direcció d'operacions, que també disposa de la titulació de Nutricionista col·legiada.

La confecció dels menús es fa seguint les indicacions nutricionals del PREME tant en concepte de freqüència d'ingestió d'aliments, com en concepte de gramatge de la ració en funció de l'edat escolar.

El **PREME** (PROGRAMA DE REVISIÓ DE MENÚS ESCOLARS) pertany a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. ( Adjuntem 2 arxius amb la freqüència i racions establertes segons l'edat), que és la guia que utilitzem tant per dissenyar els menús com per cuinar i servir les racions a l'hora dels àpats.

Aquest programa s'emmarca dins l'Estratègia PAAS (Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i paral·lelament a l'Estratègia NAOS (Estratègia per a la nutrició, l'activitat física i la prevenció de l'obesitat, (Agencia Espanyola de Consum Seguretat Alimentària i Nutrició).

El PREME es va iniciar l'any 2006, mitjançant un conveni entre els departaments de Salut i d'Educació i té com a objectiu oferir a tots els centres educatius de Catalunya un informe d'avaluació de la programació de menús que el centre serveix al menjador, amb la finalitat de millorar la qualitat de l'oferta, donant compliment a l'article 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

La cuina, a part de proporcionar el gramatge de menú en funció de l'edat de cada alumne segons el PREME, contempla a diari un 20% de repetició dels plats més saludables, per tal que qui tingui més gana i s'hagi acabat la ració corresponent, pugui optar a repetir. També comentar que, sempre que es vulgui, es pot repetir de fruita. Cal dir que el nostre propòsit és que el nen aprengui a menjar de tot i que dins la seva dieta, aprengui a menjar llegums, verdures, fruites i peix de forma normalitzada, és per això que dia a dia treballem per anar acostumant els paladars dels nostres infants a textures i colors naturals i ho visquin amb normalitat intentant que aquests aliments siguin part de la seva dieta quotidiana.

## **ELS NOSTRES PROVEÏDORS**

Treballem amb proveïdors homologats que certifiquen les exigències de la Qualitat del producte durant tota la cadena alimentària ( Procedència, logística, format, temperatura, higiene, etc).

Alguns dels nostres proveïdors: Pedial, Stock de carns, Campofrío, Friman, Bifood (Fruites Guzmán), tobella (pollaste), Proquibsa (productes de neteja) entre d'altres...i treballem amb marques com Danone, campofrío, peix i carn fresca, fruita i verdures de proximitat i temporada (40% mínim), productes integrals com arrossos i pastes, pastes seques tipus gallo, iogurts Danone, almívans sense sucre afegit..

També informar que estem adscrits **al projecte Bo, sa i d'aquí.**

Aquest projecte inclou:

- Estar compromès amb la sostenibilitat i medi ambient.

- Incorporar en el menú de l'escola els productes de proximitat procedents de productors de l'entorn d'un mínim del 30% en fruites i verdures.
- Introduir aliments de temporada en les planificacions dels dinars escolars.
- Incloure peix fresc en la mesura del possible i sempre que el mercat i les edats dels comensals ho permeti.
- Acreditar la compra de productes de proximitat, oli d'oliva i proveïdors catalans.

És per aquest motiu que, les escoles utilitzen safates d'acer inoxidable amb compartiments diferenciats, ja que són més sostenibles i compleixen amb la normativa en concepte de Seguretat alimentària.

La quantitat d'aigua i producte químic que es necessita per netejar-les i desinfectar-les és menor que si s'utilitzés porcellànic. A més, l'alumnat les pot manipular fàcilment i no es trenquen.

També permet una gestió més àgil i eficaç a l'espai menjador, és per això que totes les escoles de la Salle han apostat per aquest tipus de safates, que passen per un procés d'anàlisi en les inspeccions que es fan regularment en els centres des del departament de la Generalitat de Catalunya, garantint el seu bon estat.

- **ESPAI MENJADOR:**

Revisa té una responsable de monitoratge a nivell de tot Catalunya, Marina Torras, que forma part de l'equip des de l'any 2015, assumint la responsabilitat de dissenyar una proposta de valor on a poc a poc anem introduint a l'espai de lleure diferents activitats dirigides per tal de promoure el treball en equip, la gestió de les emocions i la psicomotricitat segons etapes escolars. També és la responsable de coordinar els diferents equips de monitors de les escoles i el material que Revisa disposa per tal que viatgi trimestralment per totes les escoles. A més, la Salle Tarragona té un coordinador de monitors, Daniel Besós, que col·labora amb nosaltres des de l'any 2018 i que vetlla, a diari, pel bon funcionament de l'espai menjador. En dependència seva, hi ha un total de 17 monitors que estan distribuïts amb els diferents cursos escolars, agafant com a referència, la ràtio establerta pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

Aquest any, s'està treballant sobre 3 eixos per aprendre sobre nous aliments i promoure hàbits saludables. A més, treballarem les tradicions anuals i jornades gastronòmiques trimestrals, amb la finalitat d'oferir d'una manera divertida i pràctica, consolidar els coneixements.

Al 1r trimestre s'ha treballat el peix fresc a través de manualitats i s'ha fet una jornada Mediterrània. També hem treballat, de la mateixa manera, la Castanyada/Halloween i Nadal.

Aquest 2n trimestre, estem treballant la verdura a l'espai menjador i ho celebrarem amb una jornada gastronòmica xinesa, on tastaran diferents verdures i maneres de cuinar-les. També celebrarem Dijous gras i Carnaval.

Al 3r trimestre, treballarem la fruita a l'espai menjador i realitzarem una jornada hawaiana, a part de celebrar Sant Jordi i fi de curs.

CELEBRACIONS D'ANIVERSARIS: Un dia al mes, celebrem l'aniversari dels alumnes de l'espai menjador que fan anys aquell mes. Revisa, obsequia amb un pastís per tal que el comparteixin entre tots.

#### JOC DIRIGIT I CAIXES VIATGERES:

Per tal de potenciar l'espai Menjador, aquest any, Revisa ha apostat per les:

**CAIXES VIATGERES:** Un nou material que permetrà a l'alumne gaudir d'activitats per fomentar la diversió i l'aprenentatge psicomotor, emocional i els ajudarà a assolir nous objectius.

1. Aprendre a acceptar i seguir les normes, saber guanyar i perdre.
2. Identificar i gestionar les emocions.
3. Saber treballar en equip i conviure.

Al llarg dels 3 trimestres, gaudiran de jocs cooperatius, sensorials, emocionals, psicomotrius, malabars, construcció, esports alternatius i jocs gegants.

#### HIGIENE DE MANS I DENTS:

El propi circuit del menjador, està pensat perquè els alumnes es puguin rentar les mans a l'entrada. Un cop han acabat de dinar, el circuit es torna a repetir, per tal que es puguin rentar les mans i les dents.

No obstant, ens trobem amb la problemàtica que alguns alumnes no porten el raspall de dents i d'altres, no volen fer-ne ús.

#### ALTRES

Convidem a qui ho desitgi, a conèixer les nostres instal·lacions, a fer una visita guiada on el nostre cap de cuina podrà ensenyar el disseny i la forma de treballar diari de la nostra cuina.

A dinar amb nosaltres acompanyats del nostre coordinador de l'espai migdia i poder degustar els plats que aquell dia menjaran tots els nostres infants.

A fer una comissió per poder explicar de forma més extensa el nostre programa i resoldre qualsevol dubte pel que fa a processos i qualitat tant de l'oferta gastronòmica com de l'espai migdia. Així com exposar tots els nostres objectius anuals, on el propòsit és acompanyar als infants en un espai on la part educativa en l'entorn de la nutrició i espai de lleure ens permet millorar dia a dia.