

Què cal portar

Amb motiu del nou marc COVID19, el pitet, el llençol i el raspall de dents, no s'hauran de portar.



Obligatòria pels infants a partir de 6 anys, excepte el moment de l'àpat.

Obligatòria per al personal Eumaserveis i personal docent

Quotes del servei* **

	Quota Menjador	Serveis Addicionals	Total	
Setembre	75,96 €	5,04 €	81,00 €	A tenir en compte - 10 % d' IVA inclòs - Cobrament els primers 10 dies del mes - Devolució en cas d'absències: 2,94 € / dia - Devolució per colònies: 5,80 € / dia - La devolució bancària implica 6 € de despeses per rebut
Octubre	132,93 €	8,82 €	141,75 €	
Novembre	132,93 €	8,82 €	141,75 €	
Desembre	82,29 €	5,46 €	87,75 €	
Gener	101,28 €	6,72 €	108,00 €	
Febrer	120,27 €	7,98 €	128,25 €	
Març	126,60 €	8,40 €	135,00 €	Descomptes pels usuaris d'us fix: - 3% en cas de pagament avançat en 2 vegades - 5% en cas de pagament avançat al inici de curs
Abril	113,94 €	7,56 €	121,50 €	
Maig	126,60 €	8,40 €	135,00 €	Ús esporàdic del servei: - Totes les famílies podran fer ús del servei - Sol·licitud amb antelació i abonament en efectiu - En el cas de dies concrets, el cobrament serà mensual - En cas d'absència o retard caldrà avisar el més aviat possible
Juny	101,28 €	6,72 €	108,00 €	
Esporàdic 1 dia	6,96 €	0,42 €	7,38 €	En cas d'absències, s'efectuarà la devolució del cost del menjar.
Fix 3 dies	6,33 €	0,57 €	6,90 €	
Fix 4 dies	6,33 €	0,52 €	6,85 €	

* En cas d'escenari de confinament obligat, es recalcularan els imports del servei d'acord amb la direcció de l'escola i seguint les línies del Departament d'Ensenyament.

** Proposta econòmica pendent d'acceptació per part del Consell Escolar.

Contacte



609 448 638



C/Moli de la Torre, 171 - 08915 Badalona

www.eumaserveis.es

eumaserveis@hotmail.com

Servei de menjador

Curs 2020 - 2021



La seguretat i la salut són la nostra prioritat, el menjador ha de ser un entorn confortable i sense risc

Des de la distància però més a prop que mai

Missió

Contribuir a la dieta equilibrada i saludable, posant a disposició **productes ecològics i de proximitat de qualitat**. Gestionar el servei de manera **segura** que, afavoreixi el progrés personal, creant valors com la convivència i la responsabilitat social.

Valors

- Alt nivell de qualitat en l'elecció dels productes ecològics i de proximitat.
- Pràctiques responsables, preventives, segures i sostenibles.
- Estils de vida positius.
- Respecte i obertura cap a la diversitat de cultures i tradicions.

Som el que mengem

Menús recent cuinats, variats i elaborats d'acord amb les directrius d'un especialista en dietètica col·legiat i un professional en l'alimentació escolar ecològica. Tenint com a base la piràmide alimentària i les recomanacions fetes per les institucions oficials en matèria d'alimentació infantil.

Actualment el 98% de productes són ecològics i la resta de Km0, creant una xarxa de proximitat coordinada amb els calendaris agrícoles i els menús de temporada, sabor i qualitat des de l'origen.

Combinació de sabors i varietat de sabors, aconseguint la seva apetència cap una dieta saludable i diversa.

Possibilitat d'oferir «menús especials» per raons mèdiques, al·lèrgiques i/o culturals; **en els primers casos és requereix certificat mèdic**, com ara: intolerància al gluten, a la lactosa, diabetis, al·lèrgies alimentàries, sobrepès, obesitat, vegetarià, halal, etc.

Som el que estimem

Relació amb les famílies

En el servei de menjador donem molta importància a mantenir i establir uns bons canals de comunicació amb les famílies. Només amb l'esforç i el treball conjunt i coherent dels dos entorns, podrem aconseguir els diferents objectius marcats en aquest projecte.

Reunió informativa

El primer contacte entre les famílies i el grup de monitors/es sol ser mitjançant una trobada informativa. Expliquem el nostre projecte, activitats, instal·lacions, objectius, metodologia, funcionament, i la nostra filosofia; així com també, aquells aspectes més generals com els horaris, menús enviats mensualment, què cal portar...

Enguany es realitza virtualment.

Comunicació diària

En prevenció al COVID19, les llibretes informatives es substituiran per un foli diari on s'informarà individualment de l'estada al migdia de l'infant, s'anoten les observacions, aspectes fisiològics, comportament, detalls de com ha dinat i algun fet a destacar.

El menú

Mensualment enviarem els menús definits per correu electrònic.

Som el que gaudim

Cultiu ecològic
De l'hort a taula
Les fruites i verdures
Espai de lectura
Projecte solidari
Reciclatge de residus

Jocs tradicionals
Estudi
Sardanes
Som autònoms
Taller d'elaboració de menús
Assemblea Menjador Infantil

Som el que protegim

L'Eumaserveis segueix de molt de prop l'evolució del COVID-19, per tant les mesures es poden anar actualitzant i/o millorant per tal d'adaptar-nos als futurs esdeveniments. En aquest sentit, ha elaborat un protocol d'actuació, que ofereix els principals elements per a una obertura controlada del servei de menjador, i s'ha elaborat tenint en compte les darreres directrius governamentals, les recomanacions d'Ensenyament i ha comptat amb els coneixements de prevenció i seguretat. Totes les mesures recollides es fan extensives a treballadors/es, professors/es, proveïdors i tot l'alumnat.

En el protocol es recomana evitar el contacte estret entre persones; la separació que hi ha d'haver entre treballadors i treballadores, com també respecte a l'alumnat i professors amb les quals interactuïn, ha de ser d'un metre com a mínim, d'acord a l'organització entorn a grups de convivència estables que hagi definit l'escola.

Tanmateix, és essencial reforçar les mesures d'higiene habituals, rentar-se sovint les mans amb sabó o desinfectar-les amb solucions hidroalcohòliques.

A més a més, intensifiquem els procediments de neteja habituals en les superfícies que poden estar més en contacte amb les mans i dur a terme desinfeccions periòdiques. A més, hem de garantir una ventilació adequada obrint les finestres, d'acord amb la normativa establerta; i l'ús de mascareta, de tipus quirúrgic, la duran tots/es els professionals d'Eumaserveis durant el servei, i aquesta l'haurà facilitada per Eumaserveis.

Per acabar, Eumaserveis ha elaborat tota la cartelleria i senyalètica informativa per a tots els espais de cuina i menjador, mitjançant les infografies, recordatoris de bones pràctiques i requeriments essencials de seguretat; farà formacions específiques en termes de prevenció i seguretat relacionada en el COVID19 adreçada a tot el personal i tallers adreçats a l'alumnat per tal que les noves dinàmiques de prevenció siguin assolides també pels infants.

En aquesta realitat, hem de protegir els nostres infants, per la seva família i per la nostra responsabilitat social que hem d'assumir.

