

ACTA de Assemblea Monogràfica sobre l'Espai de Migdia de socis de l'AFA

Dia	08 de Febrer de 2018 de 17h15 a 20h30
Assistents	35 famílies de 255 + 5 a revisar (no constaven com a sòcies)
Ordre del dia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Intro: Què és l'espai del migdia i reptes que tenim? (Bernat) 2. Estat de comptes (Núria) 3. Preguntes i debat sobre les comptes 4. Què fem a l'espai del migdia? (Kampi + Mestres) 5. Com confeccionem els menús i amb quins criteris? (Vatua + Comi) 6. Preguntes i debat <p>Nota: Al·lèrgies i soroll (Comi) (estava programat però no va haver temps de presentar res)</p>

I. Introducció: Què és l'espai de migdia i quins reptes que tenim?

Bernat fa introducció a la situació, intentant fer una mica de pauta de què parlarem ara i d'evitar parlar de casos concrets.

Presentació: 1.Intro+Comptes menjador 2017-2018 v01

II. Estat de comptes del menjador

Presentació: 1.Intro+Comptes menjador 2017-2018 v01

La Nuri que porta els comptes explica l'estat actual.

- Partim de la base que hi ha una mitja de 400 nens que fan servir el servei de menjador tots els dies de la setmana. Tenim 25 monitors i una coordinadora.
- Aquest curs consta de 176 dies de menjador. La Nuri fa repàs de quines són les entrades d'ingressos i quines són les despeses. Per diverses variables (menys dies lectius dels previstos, una monitora que no dina a escola...) el pressupost quadra més del previst, però sinó el dèficit seria de 2.000 euros.
- Beques: ajuntament no paga 6 dies l'any de les beques perquè dóna per suposat que no dinen a escola (malalts, colònies, etc). Això no es va tenir en compte i aquest mal càlcul de les beques ha portat a 2100 euros de pèrdua.
- La quota actual (125)es va calcular quan no es pagava els menús dels monitors, això es va aprovar en una assemblea posterior i no es va pujar la quota. La quota no s'ha tocat i s'han acceptat augments de monitors i altres peticions que no es poden assumir. Actualment no podem assumir cap eventualitat extra perquè no hi ha marge.
- També cal tenir en compte els impagats, cada un són uns 1.250 euros anuals i no es pot assumir des de menjador.
- Caldria cada any fer recàlcul perquè cobrem per nen i paguem per monitor, 5 nens de diferència poden ser molts diners de pèrdua o benefici.
- Solucions:
- Per compensar la meitat de la pèrdua de diners per beques es retallar despeses aquest any a kampi i vatua en concepte de material.

- S'ha recalculat la quota de beques i que, a partir del febrer, es cobrarà la quota correcta.

III. Preguntes i debat sobre les comptes

- preu dels serveis esporàdics potser és massa barat? En altres escoles la diferència entre esporàdics i fixes són més grans. Cal calcular els esporàdics mensuals reals, la diferència és només 1,5
 - despeses són molts grans, famílies demanen reduir costos i no pujar quota. Cal revisar tot. Es posen exemples, la quota a altres escoles són 110-123 euros amb mitja hora més de menjador.
 - S'han pres decisions sense tenir en compte tots els factors, caldria tenir-ho en compte tot. Ara amb números tot .
 - Despeses grans son menús, menjar monitors, monitoratge. La despesa a variar seria aquesta.
 - Per junta s'ha decidit que la decisió de com gestionar els detalls és impossible i ens desborda. Per junta volem canviar la manera de gestionar el menjador. Es crearà un grup de treball per preparar-ho i es votarà en la propera assemblea.
 - Hem de saber el romanent real de cada mes. Cal revisar els números mes a mes.
 - Anna explica el canvi de model: única escola zona on AFA gestiona menjador és a nostra. Es vol externalitzar la gestió i que ho porti una empresa.
 - Cal valorar si ha sortit bé que els monitors mengin a l'escola, però no hi ha ningú disponible per fer valoració. Valoració pedagògica ha de ser l'escola. Però tenir en compte que potser no és sostenible continuar.
 - Quantitat de material que es paga és fixa o va canviant?
 - La idea és que contractem una empresa de menjador i cuina i que ells mateixos es gestionin.
- Ja s'ha revisat que el banc on ens cobra menys comissions i ens dóna línia de crèdit.

IV. Què fem a l'espai del migdia?

Presentació de Míriam, responsable dels monitors de Kampikigui a l'Escola (Powerpoint: 4.Presentació_ASSAMBLEAESPAIMIGDIA_8.2.18)

- Treballen els hàbits a l'hora de dinar: menjar amb coberts, recollir, netejar les taules, rentar-se les dents a partir de 1', etc. Es recorda que **és important que els infants tinguin tot el que poden necessitar a l'hora de dinar i de descansar** (sovint falta): tovalló, raspall de dents, ninots pels petits, etc. Tenen una cesta de tovallons perduts al menjador.
- Intenten que sigui un espai tranquil però es difícil amb el nombre de nens i nenes en un espai reduït.
- Espai de descans: intenten que sigui un espai tranquil a la sala de psico (comunitat de petits) amb els seus llençols i ninots. Difícil al principi per alguns ja que es un espai que no coneixen amb monitors que no coneixen. Es fa un seguiment amb les mestres.
- Espai de lliures: fans servir els ambients interiors i el jardí. S'ha intentat adaptar altres espais per descongestionar el jardí ja que poden arribar a ser 400 nens al mateix

moment. A les reunions pedagògiques que fan cada 15 dies han fet propostes pel jardí. Començaren ara a aplicar-les i informaren per butlletí.

- Funcionament del menjador: Els monitors venen a buscar als infants als ambients i es queden una estona a la conversa. Aprofiten aquest moment per menjar la fruita. Després de dinar fan traspàs a la mestre de com ha anat.

Els Petits dinen a les 12h30 i només un monitor està assegut amb ells i la resta de monitors estan de peu per ajudar i controlar que vagi tot bé. Després fan la migdia o surten a jugar al pati.

Els Mitjans dinen a les 13h30 i són 4 adults que dinen amb els infants i 4 de peu. És fa bastant llarg el temps que tenen abans de dinar i arriben molt nerviosos del pati. Costa que es tranquil·litzin per dinar correctament i estar quiets.

Els Grans dinen als ambients i es serveixen ells mateixos. Tots els monitors dinen amb ells.

- Els pares i mares poden venir de manera puntual a dinar avisant prèviament i pagant el menú esporàdic. A l'hora de venir, es demana que els adults respectin la dinàmica i normes del menjador.
- Protocol d'accidents: cop al cap i febre → truquen a casa ; En cas de febre alta o ferida → truquen al 112 si cal i a la família. **Recorda que no poden donar medicació.**
- Qui són? Són 26 adults a l'equip d'acompanyant

Coni: referent petit

Adria: referent mitjans

Eva: referent grans

Miriam: coordinadora general

- Míriam comenta que hi ha una manca de respecte de certs nens de 4^t i 5^e cap els monitors i comentaris sobre el menjar quan no els hi agrada amb molt poc de respecte cap a la feina dels cuiners. **Necessiten més suport de les famílies per a recolzar la feina dels monitors i cuiners.**

Intervencions:

- Ester (mestre) comenta que es valora positivament l'espai que tenen per compartir les converses i fer traspàs entre monitors i mestres.
- Noa agraeix que tinguéssim una plantilla bastant estable.
- Bernat comenta que el tema del respecte i de l'actitud dels infants va preocupar molt a la última reunió de l'espai de migdia i hem de treballar més aquest tema.
- Una mare pregunta com ens podem assabentar des de les famílies: els monitors ho parlen amb la mestre i si hi ha un conflicte més greu, ho comuniquen a la família. Però entre tots ho hem de treballar des de casa. Es demana una millor comunicació d'aquests incidents via correu per exemple ja que sembla ser que la informació no arriba (a Grans per exemple les famílies no pugen als ambients a buscar els infants i per tant la mestre no pot comunicar incidents).

V. Com confeccionem els menús i amb quins criteris?

a) des de la Comissió del Migdia:

Natalya (subcomissió de menús) fa la presentació . Explica que a la subcomissió són 4 mares de les quals, 3 son nutricionistes.

Al 2015 es va fer un canvi de servei de cuina. Es va elaborar un plec de condicions entre tota la comunitat (era obert però només hi van participar 10 persones!) per tenir un servei de cuina propi, gestionat per a l'AFA (abans era una empresa externa que feia catering, seleccionada per l'Escola). Els criteris de selecció giraven entorn a 3 eixos: veure *Powerpoint: 3a.Assemblea AFA Espai Migdia 1.pptx*.

Van fer els plecs en base a informes de la Agència de Salut Pública de la Generalitat i de la OMS.

La empresa va presentar menús per guanyar el concurs i si Vateria l'Olla vol fer un canvi, s'ha de presentar a la subcomissió de menús de l'AFA.

Prioritats a les cereals (en lloc de pasta i patata), eviten fregits, etc.

La fruits i verdura es de temporada (al contrari del que oferim a vegades des de casa!).

b) Vateria l'Olla:

Laura presenta l'equip: Laura (responsable), Lluís, Jordi, Marta i Ari (cuina). Tots i totes són pares i mares de l'Escola.

Powerpoint: 3b.Presentació Vateria.pptx

- Projecte: respectar els nens i el menjar. Combinen cuina tradicional i més desconeguda per desenvolupar la curiositat a descobrir altre menjar. Tots els productes són naturals.
- Fan tallers a Mitjans i Grans amb la col·laboració de les mestres (cuines del món per exemple).
- Recolzament del grup de consum .
- Tenen un blog on pengen notícies i els menús.
- Si hi ha neguits, Laura està al despatx de l'AFA per parlar amb les famílies.
- Han mantingut el preu encara que hagin incrementat l'oferta de productes ecològics i de producció integrada (que no tenen el segell ecològic encara).
- Elaboració de menús:
 - 1) Els elaboren segon les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat
 - 2) Criteris mediambientals , de sostenibilitat i de compromís social
 - 3) Criteris d'acceptació dels nens

Per saber si una proposta funciona realment s'ha d'oferir diverses vegades. Avaluen si les receptes es poden millorar. Valoren les franges d'edat de l'escola, la temporada i la temporalitat.

- Ofereixen un menú saludable però fan excepcions segon les necessitats dels nens.
- A Petits són els que millor mengen i no hi ha gaire problemes. A grans molts neguits de part dels nens. Van fer una conversa i van prendre nota dels comentaris per intentar millorar la qualitat del menjar encara que no sigui fàcil perquè hi ha moltes normatives d'higiene que els limita i falta equipament per poder fer altres propostes (com a croquetes per exemple).
- Els nens poden opinar de manera constructiva, fan un recull d'idees però han de tenir clar que els adults som els que decideixen dels menús.

- Cada mes s'elaboren 7 tipus de menús + els menús individuals per a infants amb multi-al·lèrgies. La proposta inicial és de Vatua l'Olla → l'envien a la subcomissió de l'AFA per revisió → la proposta consensuada s'envia a una nutricionista col·legiada, etc... veure powerpoint

VI. Preguntes i debat

- Una mare (Cristina) diu que es va apuntar a la Comissió de Migdia però no en va ser exclòs i per tant no pot opinar sobre els menús i està preocupada perquè el seu fill no dina. A casa fa un menjar molt diferents. Pregunta si hi ha possibilitat de portar «tápers».

- Bernat explica que la Laura i la Cristina no van ser convidades a la reunió perquè no van ser incloses en el email per error ni elles ni altres de la comissió i que s'ha de fer una diferència entre un nen que no menja i un nen que menja poc.

- Tema «tápers»: s'està mirant al nivell jurídic i s'ha d'aprovar pel Consell Escolar. Noa diu que no pot ser de moment perquè les normes de funcionament no ho permeten. Anna diu que com a AFA i representant de les famílies hem de donar veu a les famílies i si son moltes famílies que ho volen, que s'organitzin entre elles i que facin una proposta per fer un debat i portar-ho al Consell Escolar.

- Míriam diu que si un nen no dina res de res, truca a casa perquè portin més berenar.

- Lourdes comenta que ha vingut més d'un cop a dinar a l'Escola i ha vist que hi ha nens que no dinen però donen les aparences de menjar. Encara que mengin molt poc, no és suficient amb l'activitat que tenen.

- Bernat pregunta a cuina si és cert que hi ha nens que mengen molt poc. Sembla ser que si però necessitem números per saber si és un problema general o no (quants mengen, quants no mengen, quants mengen pocs?)

- Miriam explica que hi ha moltes casuístiques. I que els tenen identificats (saben per exemple que hi ha nens que no mengen gaire al primer plat i altres que se'n mengen 3!). No poden obligar a dinar i amb 150 nens està clar que si hi ha nens que donen les aparences de menjar però no mengen realment, és difícil controlar amb el nombre d'adults que són. No poden estar al tant de tot.

- Una altra mare agraeix la qualitat del menjar i la diversitat perquè és una sort. També pensa que si mengen poc, no és tan greu perquè ho equilibrarà durant el dia amb el berenar i el sopar. Un nen no pot sofrir desnutrició per culpa d'un àpat de no menja durant el dia.

- Una altra mare diu que es queda tranquil·la perquè a casa no cuina gaire i sap que aquí a l'Escola sí que menja coses diverses. També diu que són menús per a 400 nens i no es poden adaptar els gustosos de totes les famílies.

- Una altra mare diu que si els nens tinguessin menús més atractius podrien estar menjant realment i els moments de menjar serien mes llargs i evitaríem pot ser la mala actitud dels nens.

- Rebeca explica que va arribar a la Comissió del migdia perquè el seu fill és multi-al·lèrgic. Agraeix la feina que fan des de cuina i la feina que s'ha fet per preparar el plecs. Tots podem participar i curar-se-les, doncs endavant!

- Norma diu que el monitor a la taula pot veure si els infants mengen o no i es pot corroborar amb el que sobra o no al final del dinar. Està molt bé introduir coses noves però pensa que és millor que siguin introduïdes com a acompanyaments i no de primer.

- Un monitor de mitjans explica que han decidit ser 4 a taules per poder ajudar a baixar el nivell de nervis amb el que arriben del jardí perquè dinen a les 13:30 i arriben super excitats!

S'aixequen, es barallen, hi ha molt de moviment i no arriben a tot perquè son 150 nens per a 8 monitors. Ho intenten però no ho poden del tot. Si hi ha qualsevol cosa, ho parlen amb la mestre i ho treballen amb el grup.

- Sergio comenta que es difícil regular els ritmes de cadascú (hi ha nens que necessiten molt de temps a casa per menjar) degut al problema de massificació i de l'espai reduït.

- Dolors (mestre) recorda que la Generalitat marca un tope pel preu dels menús i no podem sobrepassar d'aquest tope. També diu que el problema de la quantitat del que mengen els infants és compartit amb totes les escoles, no només aquí. Poden parlar-ne per fer petits canvis.

S'acaba la assemblea a les 20h25.

Signat, Soazig Noirault i Míriam Romeu Les Secretàries,	Signat, Anna Oriol Sánchez La Presidenta,
---	---