

**ACTA DE LA COMISSIÓ DEL MENJADOR DEL CONSELL ESCOLAR DE
L'ESCOLA SOBIRANS****SESSIÓ NÚM. 1****DATA: 23 de febrer del 2024****HORA: 15:15H****ASSISTENTS:**

Gerard Corbera	Representant famílies	No*	Veronica Rossell	Representant mestres	Sí
Francina Sintas	Representant famílies	Sí	Mònica Alsina	Representant mestres	Sí
Alícia Sánchez	Representant famílies	Sí	Xavier Pardo	Representant PAS	No*
Clara Coll	Representant famílies	Sí	Elisenda Torrent	Directora	Sí
Meritxell Gea	Representant famílies	No*	Gisela Barberà	Cap d'estudis	Sí
			Sílvia González	Secretària	Sí

**S'excusa la seva assistència.*

Assisteix Marc Agramunt per parlar del punt 4 sobre la valoració de la visita dels membres de l'AFA.

ORDRE DEL DIA

1. El centre d'interès.
2. Descripció del servei.
3. Valoració de l'informe PREME departament de salut, i presa de decisió de com procedim amb les recomanacions.
4. Valoració visita dels membres de l'AFA.
5. Vetllador del menjador.
6. Presentació dels projectes H₂O i Malbaratament.
7. Enquesta famílies I3
8. Gestió queixes i incidències amb les famílies.6. Torn obert de paraula.
9. Torn obert de paraula

1. El centre d'interès

L'Anna Grau explica que el centre d'interès d'aquest curs és "un món divers". Comenta que vivim en una societat molt diversa, i a l'escola tenim molta diversitat. És important conscienciar i educar els infants amb valors que afavoreixin el respecte a la diversitat. Els infants han d'aprendre a valorar la diversitat com a riquesa, aprendre a ser



tolerants, comprensius, generosos, solidaris i empàtics per saber-se posar en el lloc dels altres.

Des de petits hem d'ensenyar als infants que tots som únics, tenim característiques físiques diferents, habilitats diferents, interessos diferents, necessitats diferents i procedències diferents, vivim en una societat variada, diversa i multicultural. Com tots som diferents, cal que ens respectem, que aprenguem els uns dels altres, amb el respecte, empatia, paciència i tolerància. Treballar aquestes qualitats ens ajuda a convida en harmonia i ens fa ser millors persones.

Educar potenciant el respecte a la diversitat i la tolerància farà que els infants actuïn de manera més inclusiva, que pensin i que tinguin visions i experiències des d'altres punts de vista.

2. Descripció del servei

L'Anna Grau explica que actualment hi ha uns 160-180 nens i nenes que fan ús del servei de menjador.

Hi ha 11 monitors que fan intervenció directa, una monitora de reforç al menjador, una coordinadora, i una vetlladora.

Ràtio

I3- 20-24 infants/2 monitores

I4- 24-28 infants/2 monitores

I5- 12-14 infants/1 monitora

1r-20-22 infants/1 monitora

2n- 24-28 infants/2 monitors

(el grup de 1r i 2n són tres monitors i sempre van junts)

3r- 15-17 infants / 1 monitor

4t- 17-21 infants/ 1 monitor

5è i 6è- 26-30 infants/1 monitor

A part tenim una monitora que dona suport durant l'estona de l'àpat a tots els grups, i supervisa les tasques d'ajudar a parar i desparar taula. També és la responsable d'acompanyar els nens i nenes a fer les tasques dels projectes de menjador.

La coordinadora reforça els grups que ho necessiten.

3. Valoració de l'informe PREME departament de salut, i presa de decisió de com procedim amb les recomanacions.

El departament fa revisió de menús aleatòriament. Venen a l'escola, fan un qüestionari i s'enduen uns quants menús dels que s'ofereixen. Aquests menús



els retornen amb un informe amb recomanacions (no sancionen si no es compleixen). Actualment insisteixen molt amb els llegums. L'Anna Grau explica que des de Picant de Mans consideren que s'ha de parlar amb les famílies per prendre la decisió de si es segueix aquesta recomanació o no. La recomanació és fer 6 racions de primer plat de llegums i 6 racions de llegums com a segon plat al mes. Des de les famílies, es comenta que la majoria de famílies segurament dirien que no a fer tantes racions de llegums. Tot i així, acordem que s'anirà introduint els llegums com a segon de manera paulatina, dues vegades a la setmana, fins que s'aconsegueixi arribar a les racions que marca l'informe PREME. L'Anna Grau explica altres aspectes valorats a l'informe: caldria tenir presència de carns vermelles i processades dos cops al mes; presència de carns un màxim de 6 cops al mes en el primer plat; presència de pa integral cada dia (cada dia oferim dues barres de pa integral i toca aleatòriament).

4. Valoració visita dels membres de l'AFA.

L'Anna Grau explica que el divendres dia 2 de febrer van venir dos membres de la junta de l'AFA, una d'elles de la comissió de menjador, a fer una visita de seguiment, supervisió i degustació del funcionament i servei de menjador. Durant la visita els vàrem anar explicant el funcionament i ho van poder anar visualitzant. Es va comentar i explicar el funcionament de les assemblees, recollida dels infants, la manera de servir i gestionar l'estona de l'àpat, es va parlar de les activitats, la gestió del soroll al menjador, com actuem davant les incidències i els dos projectes que treballem al menjador ...

En Marc Agramunt proposa que s'ofereixi el peix fresc ja que per experiència considera que se'l mengen millor. També posar més sabor a les llegums afegint algunes espècies com el comí.

Des de menjador comenten que el peix fresc és més complexe, s'hauria de menjar a partir de dimecres i també hi pot haver problemes d'anisakis. El peix congelat ve manipulat amb màquines i hi ha menys possibilitat de trobar-hi espines.

Les famílies, juntament amb la representació de l'AFA, feliciten la gestió del menjador.

5. Vetllador del menjador

L'Eli explica que el vetllador forma part de l'escola i es destinen 12 hores a la setmana per l'horari de menjador (de 12.30 a 15:00) per poder atendre els alumnes de SIEI.



L'Anna Grau explica que hi ha hagut una noia de pràctiques que cada dia es quedava fins a les 13 h i ajudava a l'estona de dinar. Fins ara, hi havia 5 alumnes fixes, i es podia atendre molt bé aquests alumnes, però ara en són 7-8 i es comença a tenir més dificultat.

Durant l'estona de dinar, per tal de poder-los oferir un ambient tranquil i calmat aquests alumnes dinen a la biblioteca, i en acabat van una estona a la ludoteca i una estona al pati amb els seus grups.

La persona que fa de vetlladora sovint es troba amb dificultats per atendre alhora a tot l'alumnat i caldrien més recursos.

Per aquest motiu, s'acorda que de moment ampliaran l'horari de la monitora que fa suport als grups, i que estigui amb la vetlladora durant l'estona de l'àpat dels grans. Després que els tregui al pati i els vagi supervisant o ella, o la resta de monitors segons el grup que els toqui.

6. Presentació dels projectes H₂O i malbaratament.

L'Anna Grau explica que de 3^r a 6^è el menjar que no es menja el pesen i busquen opcions d'on llençar aquestes restes. A final de mes exposen els kg de malbaratament. En assemblea expliquen el procés que cal fer per obtenir els aliments que es mengen per conscienciar. També expliquen que no es tracta d'acabar-se tot el plat ni de forçar als companys a que s'acabin el plat.

També explica que des del mes d'octubre (projecte H2O), al menjador, estan reciclant l'aigua dels gots i les gerres que els nens i nenes no s'acaben i l'aprofiten per regar els arbres. A part, ara al segon trimestre, han començat a portar un registre de l'aigua que poden recollir, el rec, la freqüència dels arbres que reguem, i els nens i nenes que hi participen

7. Enquesta famílies I3

L'Anna Grau explica que aquest curs s'han proposat millorar l'atenció de les famílies d'I3, ja que els darrers anys, deien que els faltava comunicació i anaven una mica perduts. Fins avui, s'han reunit tres vegades amb les famílies: una a la reunió d'estiu, una a la reunió que es va fer al setembre específica per I3 per explicar el funcionament, i una a l'octubre, pel neguit per part d'algunes famílies de comentaris que els havia arribat i incidències que havien passat els primers dies. Després de l'última reunió on es van poder aclarir dubtes i comentaris per part d'algunes famílies, ja van tenir la sensació que tot quedava resolt i aclarit.

A finals del primer trimestre, es va enviar una un formulari a les famílies d'I3 per valorar el servei de menjador. L'Anna Grau explica que totes les valoracions



han estat molt positives i que, pel que fa a alguns comentaris, totes les famílies que en van escriure algun, van tenir resposta o aclariment.

8. Gestió queixes i incidències amb les famílies.

L'Anna Grau comenta que en general, sempre que reben una queixa, la gestionen el mateix dia i s'informa a Direcció de les queixes rebudes.

Malauradament, de vegades hi ha famílies que també envien les queixes de menjador a l'AFA i a la Direcció de l'escola. Això sap greu, perquè sovint les queixes queden gestionades i aclarides, però no sempre, un cop resolt, la família que s'ha queixat, recorda fer el retorn a l'AFA o a Direcció per informar de com ha sigut la resposta per part de Picant de mans.

La sensació és que la gran majoria de famílies queden satisfetes amb la facilitat de contactar amb el menjador i la rapidesa en la resposta, la resolució o explicació pel que fa a la incidència o queixa.

Per tant, s'acorda que des de l'AFA i delegats/des de les classes, davant d'alguna queixa per part de les famílies referent a menjador, es recomanés parlar-ho primer directament amb Picant de mans, i, si no queden satisfets amb la gestió, ho facin saber a la Direcció o a l'AFA. D'aquesta manera s'acorda que no es faci ús dels grups de Whatsapp per gestionar aquestes queixes de menjador.

L'Àlícia, corrobora que el 99% de les famílies estan contentes amb la gestió del menjador. No hi ha un descontent per part de les famílies i tothom valora molt bé la feina que fa l'empresa.

9. Torn obert de paraula.

Àlícia: alguns alumnes SIEI se'ls ha convidat a dinar a casa. Des de menjador s'explica en concret els casos, ja que no és ben bé així, i queda entesa la situació satisfactòriament.

Àlícia: L'Àlícia comenta que s'hauria de fer força a nivell de famílies, menjador i escola i inclús des de l'Ajuntament per demanar més recursos. El que es reclama és la falta de recursos del menjador. L'Eli respon que s'entén perfectament aquesta demanda, que des de l'escola ja es fa la petició seguint els procediments oficials però que els recursos que arriben són limitats.

Francina: els productes de proteïna animal donen més sacietat que els vegetals. Tot i que s'entén el motiu pel qual es vol rebaixar el consum de carn, proposa complementar amb ous quan hi hagi un plat de llegums per tal que els infants tinguin més sensació de sacietat.



Anna Grau: Proposa que l'any que ve es facin unes portes obertes del menjador per a les famílies.

Alícia: comenta que la Noelia (mare d'I5) s'ofereix per fer un curs als monitors del menjador relacionat amb l'atenció a la diversitat. L'Anna Grau respon que es posaran en contacte amb ella.

Vistiplau Directora

Elisenda Torrent

Vistiplau Secretària

Sílvia González