

-Assistents:

1. Josep M^a (Representant Direcció de l'Escola Forallac)
2. Anna (Representant Monitores del Menjador)
3. Imma (Consell Comarcal)
4. Montserrat Moragas i Eva Espin (Escolarest)
5. Marta, Verònica i Meritxell (Comissió Menjador)

-Punts tractats:

1. Fomentar l'autonomia dels alumnes a l'hora de menjador: s'ha preguntat com està el tema i ens indiquen que des de Educació la intenció és tornar a la normalitat pre pandèmia, i que si es vol tornant de Setmana Santa ja es pot aplicar i que AFA informi a les famílies. Autonomia tant a l'hora de servir-se el menjar, com ajudar a parlar taula. Així les monitores deixen de ser cambreres i poden estar més atentes amb els nens/es i el servei.
2. Queixes de les famílies amb el menú: Ens han explicat la freqüència setmanal i mensual de cada tipologia aliments(foto) indicació estipulada des del departament. Hi ha uns mínims obligatoris; d'aquí la complicació de la creació de menús. Tot i així han pres nota de les observacions que els hem traslladat sobre alguna combinació del menú. També els hem comentat que hem vist una evolució des de l'inici de curs fins ara; i que alguna d'aquestes combinacions ja no es presenten. Tot i així queda millorar-lo un xic més. L'Anna ja està en contacte i ja els fa saber sobretot el què no funciona.
3. Vetlladora de l'alumne de 2on: S'ha explicat la problemàtica que va traslladar la mare de l'alumne, en la que el fet de canviar rutines i trastocar horaris, canvis de vetlladores afecta al comportament de l'alumne. Ens expliquen que aquest any tema vetlladora ho porten des del departament, ja no des del consell comarcal i que s'han retallat hores de vetlladora. El fet que no hi hagi vetlladora cada dia, juntament amb les ràtios establertes pel departament afecta al funcionament del monitoratge de menjador. Ens indiquen que per donar solució a la queixa de la mare, que intentaran que el grup de l'alumne afectat estigui sempre en el mateix torn i en canviaran segurament el de 6è, que els hi comentaran i els demanaran si els poden ajudar amb els més petits. Si 6è no volgués, miraran de canviar de torn a un altre grup. Es comenta de traslladar aquesta situació a l'AFA per tal de veure si es pot fer alguna cosa per intentar recuperar hores de vetlladora. O mirar on podem anar a fer pressió per solucionar la situació.
4. Ens indiquen que des de Generalitat hi ha un seguit de pautes alimentàries que s'estan implementant progressivament, entre elles el iogurt sense sucre. Tot i que no està previst en aquest curs, es proposa si volem fer enquesta per què es comenci a fer, ja sigui començant pels més petits o per tot servei menjador. De moment és voluntari; però en un futur sembla que acabarà sent obligatori. Igual que en un futur les pastes i arrossos seran integrals. D'aquí que el pa sempre sigui integral.
5. Es comenta tema soroll menjador, ens indiquen que tot i que és veritat que hi ha soroll, no és dels menjadors més sorollosos. Expliquen que abans en l'enquesta PREME també es feien visites in situ i es qualificava la qualitat de l'espai de menjador i el seu

confort ara no es fa. Es torna a comentar que en altres escoles s'ha fet algun tipus d'inversió al respecte i que no ha solucionat el problema. Es torna a dir de tenir-ho en compte per la futura escola.

6. S'indica que la qualitat del menjar, no és bona, que per exemple el pa integral no val res, ... ens diuen que ens poden facilitar llista de proveïdors i no sé si també la matèria prima... que hi ha Màxima transparència en aquest assumpte. Ens confirmen que el pa ara és de fleca. Així reduïen plàstics i era més saludable. L'aigua la porta embotellada Escolarest. La falta d'aigua s'ha comentat que ha sigut algun cop (un parell o tres de vegades). En aquest cas s'ha agafat l'aigua de l'aixeta. A l'escola fan servir osmosis; per tant l'aigua és bona. A més hi ha un manteniment i control d'aquest sistema.
7. Es demana que els alumnes que tenen menús especials, que els dies que siguin més especials que s'intenti discriminar-los al mínim, sobretot amb els postres.... Ens comenten que no és gaire fàcil, ja que gairebé tot porta traces i a l'hora d'elaborar alguna cosa se'ls complica. Tot i així tonen a prendre nota.
8. S'ha preguntat sobre el tema de proximitat de producte i distribuïdors, ja que ens afecta degut a tema de les vagues i augment dels combustibles. Amb el llistat de proveïdors que ens poden facilitar es podrà comprovar. Tot i així ens ha comentat que vedella i pollastre de Girona. Pera i poma també de Girona. Les taronges, en canvi, les porten de València per la seva qualitat.
9. Es pregunta sobre el Preu del menú degut a la conjuntura polític - econòmica, ens diuen des de consell que en principi a nosaltres no ens el poden augmentar ja que el contracte es d'ara i dura 4 anys, i que de moment en el sector serveis la Generalitat no té previst aplicar cap decret en aquesta direcció. De moment; per què en altres sectors ja s'ha modificat.
10. S'ha parlat sobre el tema de la cuina central, des de Escolarest han fet èmfasis que el menjar que arriba de cuina de central és el millor. Comentem l'exemple que amb l'antic catèring ens portaven el menjar des de l'Escola Joan de Margarit, i va ser pitjor. Que pel fet de tenir cuina pròpia per què surti a compte hi han d'haver mínim de 100 alumnes, i que el fet que una escola tingui cuina pròpia llavors s'amortitza amb la resta d'escoles, és a dir es repercuteix el cost entre totes les escoles. Escolarest en el moment que estudien la viabilitat d'un contracte es quan analitzen si ho accepten o no.
11. Problemàtica del menjar que es llença, Imma ens explica l'existència del projecte RECUPEREM en el qual algunes escoles estan estudiant com o què fer amb el menjar que sobre. Tenen prevista una reunió al Vallès a conèixer el projecte per veure si aquí podem implantar-lo. Tot i que ens indica que els menjadors de càtering és difícil de solucionar pel tema que es trenca la temperatura dels aliments.
12. Ens explica Escolarest que les inversions que ells fan a les cuines de les escoles duran la duració del contracte es queda a les escoles.
13. Es comenta amb direcció Josep M^a estudiar i analitzar la viabilitat de tenir una cuina pròpia, mirar per quins canals s'ha de sol·licitar i quins són els requeriments tècnics i documentals.
14. S'estableix fer una altra reunió abans de final de curs, per intercanviar opinions i fer seguiment. Mantenir un canal de comunicació obert, amb l'Anna i també amb

Escolarest. També comenten de reunir-nos un parell de cops l'any ens el cursos posteriors.

15. Escolarest ens faciliten el contacte per tal de tenir comunicació i demanar-los els llistat de proveïdors i els requisits que estan obligats a complir.