

REUNIÓ DE COMISSIÓ DE MENJADOR ESCOLAR AFA CAN MANENT-DIRECCIÓ-F. ROCA

1 d'octubre de 2021

ACOLLIDA I BENVINGUDA A FAMÍLIES NOVES-INFORMACIÓ INICI DE CURS

Des de la comissió de menjador expliquem que hi ha hagut una manca d'informació i acollida a inicis de curs. S'explica que s'ha fet el més àgil possible però els tempos han estat difícils degut al traspàs amb la nova empresa i hi ha hagut molta feina per organitzar el menjador i fer l'acollida i formació del nou personal.

El contracte es va signar amb l'escola el 31 d'agost, per tant, abans d'aquesta data no es podia informar a les famílies de cap aspecte relacionat amb el menjador perquè oficialment l'empresa no oferia el servei a l'escola. Això a entorpit una mica l'organització del menjador.

S'informa que a la reunió del mes de juliol les famílies de P3 van conèixer l'Emma al juliol en aquesta trobada es va explicar com seria el funcionament del menjador d'enguany. Les famílies que tenien dubtes o neguits sobre l'espai de migdia els van poder compartir en aquesta trobada.

Des de la comissió proposem que es faci una reunió de principis de curs per la resta de cursos i que es faci una presentació de les persones acompanyants del migdia. De la mateixa manera que aquest curs l'escola ha enviat una foto amb l'equip de mestres, el menjador també ho podria fer.

Des de F. Roca s'acull bé la proposta i de cara al curs vinent es proposa fer una reunió durant la setmana en què els petits estan fent l'adaptació per tal que les famílies estiguin més ben informades.

A les reunions d'aula d'enguany vindrà l'Arantxa com a coordinadora a explicar el funcionament del menjador i les acompanyants que puguin venir (moltes tenen altres feines de tarda i els és complicat assistir a les trobades de família).

També es farà una trobada de caire més informal amb les famílies de petits i les acompanyants per tal que es puguin conèixer entre elles.

BARREGES DE GRUPS, ZONES DE PATI, MASCARETES I DINAMITZACIÓ DE PATIS

Es respecten les mateixes zones de pati que a l'estona lectiva. Es poden barrejar per nivells, les zones de pati són més àmplies que el curs passat. Proposem que hi hagi una alternativa pels infants que no se senten a gust a l'espai que els ha tocat aquella setmana. S'està treballant amb l'escola perquè pugui haver un espai tranquil pels infants de primària que ho necessitin.

A infantil s'ofereix un espai dins l'aula on poden descansar a P4 i P5 (els infants de P3 tenen un espai propi per dormir), a l'eixida poden tenir un joc més tranquil i al pati un joc més mogut. Els infants que vulguin dormir ho poden fer dins l'aula a l'espai tranquil.

Quantitats de menjar a infantil: a P3 s'informa de les quantitats de menjar a través de la graella perquè tenen l'estona de descans per fer-ho. A P4 i P5 no es pot fer perquè es prioritza l'atenció als infants però si que s'informa a les famílies en cas que hi hagi algun aspecte destacat poca gana, malestar, etc). Aleshores es truca a la família per informar. Es demana confiança en l'equip,

l'atenció als infants es fa de la millor manera possible i si no s'informa a les famílies directament és perquè tot va bé.

La comunicació entre les famílies i el servei de menjador s'ha de fer a través de la coordinadora perquè les acompanyants no poden tenir un horari específic d'atenció a les famílies. L'Arantxa, la coordinadora del menjador, disposa de temps per atendre les famílies que ho necessitin. Si es veu necessària una trobada amb l'acompanyant i la família també es podria fer en aquells casos que ho necessitin.

PROTOCOL DE CONFLICTES

En cas de conflicte es truca a les famílies i s'envia un correu electrònic a les famílies. També s'informa a les tutores o a direcció si és necessari. La direcció i la coordinadora es troben quinzenalment per parlar dels infants a l'estona de menjador per tal de coordinar les accions necessàries.

A infantil es truca si hi ha algun l'infant s'ha fet mal o si hi ha algun tema a comentar.

COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES I ENTRE MESTRES I ACOMPANYANTS

Es recull la necessitat de conèixer i estar en contacte amb el personal del menjador. Per això, es buscarà la manera de poder trobar-nos amb les famílies a mig curs i atendre els neguits que vagin sorgint sobre l'espai de migdia.

Entre mestres i acompanyants sempre es fa un intercanvi d'informació a les 15h quan es fa el canvi de referent entre mestres i acompanyants i viceversa.

ACOMPANYAMENT EN EL MENJAR

No s'obliga a menjar a ningú però se suggereix que ho provi tot. Hi ha una quantitat i es pot repetir.

RÀTIOS INFANT-ADULT

Totes les dades estan al pla de d'actuació de l'empresa que s'ha d'aprovar per CE. Quan s'hagi aprovat es penjarà al web.

Hi ha una ràtio 1/16-17 incloent la coordinadora.

A infantil ara mateix estan a 1/17. Hi ha 5 acompanyants per 7 grups. Dinen dos grups a la biblioteca, i la resta al menjador.

A primària hi ha 5 adults a mitjans i 5 a grans. La ràtio és 1/18.

MÒBILS

Està totalment prohibit que les acompanyants facin servir el mòbil durant l'estona de menjador i així s'ha fet saber a totes les treballadores de l'espai de migdia.

NETEJA

Està tot el protocol inclòs al pla de funcionament. És possible que el segon torn s'ho trobi una mica més brut perquè són els últims a menjar. La taula sempre està neta i l'espai ventilat però l'escombrada gran es fa al finalitzar el servei perquè no es generi una gran polseguera.

ÀMBIT DELS MENÚS I PROVEÏDORS

Hi ha una dietista interna a l'empresa i es parla amb una dietista externa (Anna Burgès) que ha participat en la darrera guia aprovada pel departament de salut.

La nova empresa s'ha adaptat al que es feia a l'escola fins ara. S'han respectat els proveïdors que hi havia fins ara menys els productes més a l'engròs com ara les conserves o els productes de neteja.

L'oli d'oliva ara és tot verge extra.

La pasta és integral.

Les fruites i verdures són de la Fanecada. Es prioritza el productor directe com ara fruites i verdures.

El distribuïdor del pollastre també és el mateix tot i que es podria canviar.

El peix continua sent el mateix: Comercial Ros de Blanes. Un producte nou és el bacallà a punt del sal.

Els iogurts es donen individuals perquè l'envàs és compostable. En canvi, l'envàs gran és de plàstic i genera molt més residus que no es poden reciclar que no pas l'envàs individual compostable. Té una mica de sucre per minimitzar el nivell d'acidesa però és molt poc percentatge.

Tots els plats tenen una fitxa tècnica molt complerta i se segueixen fil per randa per no tenir problemes d'al·lèrgies.

Receptes: s'han respectat al màxim les receptes de casolem però s'han incorporat aliments o menús per millorar el menjador.

Els menús es regeixen per la [guia de salut de la generalitat](#).