



AFA Escola Mallorca
Londres, 64, Baixos
08036 Barcelona
www.afamallorca.cat

MEMÒRIA VOCALIA MENJADOR CURS 2018-2019

El curs 2018-2019 la Vocalia de Menjador es renova en la totalitat dels seus membres, formant un equip nou per treballar en la situació actual del servei del menjador: pèrdua de la gestió per part de l'AFA.

El dia 8 de febrer de 2019 té lloc la primera reunió amb la directora de l'escola: considerem que la reunió va ser positiva i amb la voluntat de col·laboració per ambdues parts.

Destaquem:

- La direcció de l'Escola confirma la voluntat que la gestió del servei del menjador sigui competència de l'escola, per recomanació del Consorci d'Educació.
- Hi ha voluntat de fer un concurs públic per a la gestió del servei del menjador i de l'espai migdia, tot i que en aquest moment els processos estan aturats per qüestions legals.
- Ens manifesta la voluntat que la vocalia de menjador participi de manera activa en el concurs públic (plec de condicions, mesa de contractació, etc.).
- La direcció informarà a la coordinadora de l'empresa ALCOES (Carol) d'aquesta reunió i ens posarà en contacte per poder convocar una trobada entre la Vocalia i l'empresa.
- La vocalia expressa la seva voluntat de participar activament en el servei del menjador i sumar el nostre esforç per tal de fer accions de millora.

El dia 12 de març de 2019 celebrem la primera reunió amb Carol de ALCOES, s'aborden aquests temes:

- Que el pla anual de funcionament anual estigui disponible al web del bloc del menjador, per a que estigui disponible per a totes les famílies.
- Celebrar una reunió en el primer trimestre del curs entre ALCOES i les famílies per a poder explicar el funcionament i es recullin les inquietuds i suggeriments.
- Treballar en accions de millora.
- Revisar el pla d'esbarjo a les hores del migdia.
- Introduir al full del menú mensual la procedència dels aliments.



AFA Escola Mallorca
Londres, 64, Baixos
08036 Barcelona
www.afamallorca.cat

Fruit d'aquesta reunió es van realitzar les següents accions i millores:

- En el mes d'abril, al full de menú mensual es va introduir un quadre anomenat "Sabies què" on es fa constar la procedència d'alguns dels aliments, els llegums ecològics o les pastes integrals entre d'altres.
- Carol ens va enviar la documentació del Pla anual de funcionament i el projecte "silenci": un cop revisada la documentació es va plantejar fer un grup de treball conjunt per fer aportacions al document el curs vinent.
- Es va proposar a ALCOES jornada de portes obertes als membres de la vocalia per a poder compartir l'espai del migdia amb els nens: tant el menjador com les hores d'esbarjo. Aquesta proposta va ser acceptada per ALCOES i diverses mares van participar.

En el mes de juny, una de les mares de la vocalia, Mar Eserverri va participar en el procés participatiu del Departament d'Educació "Construïm l'espai de migdia", per tal de compartir amb altres escoles i/o professionals de l'àmbit les experiències i inquietuds.

El dia 9 de juliol de 2019 es va celebrar la segona reunió amb Carol per tal de compartir les experiències de les mares que havien participat en les jornades de portes obertes, les qüestions plantejades en la darrera reunió de vocalies i assemblea de l'AFA, i fer propostes de millora :

- Es va compartir l'experiència i es va acordar seguir treballant per millorar les hores d'esbarjo del espai del migdia. Les mares van valorar molt positivament de manera global el servei del menjador amb alguns punts a comentar:
 - o El protocol amb els nens del primer torn que trigaven més a menjar
 - o Les hores d'esbarjo: es va proposar que el joc fos més dirigit pels monitors/monitores i tornar a posar material com cordes, gomes elàstiques, etc...
- Es va consultar si era possible comunicar els canvis en el menú: ens van comunicar que són excepcionals i normalment es canvia per un aliment del mateix grup.
- Es va consultar si els intolerants a la lactosa tenien dintre del menú iogurt sense lactosa: la resposta va ser afirmativa.
- Es va proposar:



AFA Escola Mallorca
Londres, 64, Baixos
08036 Barcelona
www.afamallorca.cat

- Tornar a introduir aliments com la pizza casolana, fruites amb almívar i gelats, que es trobaven al menú excepcionalment (2-3 cops l'any) i que s'havien eliminat.
- Eliminar les hamburgueses vegetals (processats).
- Introduir el iogurt natural sense sucre.