

ACTES REUNIONS CURS 21-22

ASSISTENTS:	Cristina Simón Serra (4rt EI) Cristina Serra Terrassa (5è EI) M. Victòria Campoy Cruz (6è EI i Vicepresidenta) Irene Lozano Vallejo (1r EP i Tresorera) Marta Llompart Corbera (1r EP) Cati March Frontera (3r EP) Antònia Salvà (4rt EP) Sara Aparicio Martínez (5è EP i representant al Consell Escolar) Mar de la Loma Darder (1r ESO i Presidenta) Dione Butler Margalida Marí (3r ESO i Secretària) Catalina Simó Antich (4rt ESO) Carme Ronda Periago (Directora) Antònia Coll (consell rector) Joan Bover (consell rector) Joan Core (gerència) Maria Colomer (dietista, nutricionista) Alfonso (cap de cuina)	DATA: 11 de gener, 2022
ORDRE DEL DIA:	APROVACIÓ ACTA 14-12	S'aprova
VISITA NUTRICIONISTA: <p>Tal com s'havia acordat, avui ens ha visitat la professional que assessora l'escola per un bon compliment de la normativa, per la bona qualitat del menjar, el bon equilibri nutricional dels menús del menjador, na Maria Colomer. L'han acompanyat membres del consell rector i gerència (Joan Bover, Antònia Coll i Joan Core) i el cap de cuina del menjador, Alfonso. Maria Colomer comença dient que per parlar d'un menjador escolar, s'ha de partir de dues premisses:</p> <ul style="list-style-type: none"> -que només el 10% de les menjades que fa un nin al llarg de l'any es fan al menjador (si hi queda a diari), i -que no és el mateix vetllar pel bon funcionament d'una taula amb 1-2-3 infants, que és el que hi ha normalment a una casa, que a 20-21 que dinen alhora a un menjador escolar (tenir el menjar a punt, tot a temps, tots els nins atesos i menjant verdura i llegum quan toca), per tant es requereixen uns nins amb bons hàbits. És a dir, l'escola no pot fer el que no es fa a casa. A casa s'ha de donar exemple i s'han de fomentar l'alimentació saludable. Així, a l'escola, es pot donar continuïtat del que es fa a casa. <p>Amb tot això, hi ha una Normativa del 2019 (basada en unes instruccions vigents des del 2010) que regeix com ha de funcionar un menjador escolar, oferint uns criteris concrets de confecció i composició dels menús, i especificant quines són les funcions que ha de complir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Promocionar aliments saludables, -elaboració dels menús (incloent el complement de les suggerències per sopars), -informar a les famílies, -controlar la qualitat dels aliments i begudes que es puguin posar a la venda (berenars, menús per endur...) i els de les celebracions, -oferir formació sobre alimentació i hàbits saludables, -controlar la publicitat i la promoció, -vigilància i control: fitxes tècniques, exposar els menús per escrit, supervisar-los i promocionar la creació d'una comissió de menjador que inclogui representants de tota la comunitat educativa que figuri entorn al menjador. Aquest darrer aspecte l'hem valorat i apuntat com a tema a reprendre en una nova junta: crear una comissió de menjador dins l'AFA, ja que és un tema prou important i el menjador sol ser recurrent a les reunions. 		

Aquesta norma estableix la composició alimentària dels menús concretant racions i elaboracions setmanals i mensuals repartides en **1rs i 2ns plats diaris**:

1r PLAT:	arròs (preferentment integral)	1 cop a la setmana
	pasta (preferentment integral)	1 cop a la setmana
	llegums (nutricionalment haurien de ser 2n plat per l'aportació de proteïna)	1- 2 cops a la setmana (6 al mes)
	hortalisses, patates i verdures	1-2 cops a la setmana
2n PLAT:	carns blanques i magres	2-3 cops a la setmana
	peix (alternant blanc i blau)	1-3 cops a la setmana
	ou (per les truites o elaboracions generals ou pasteuritzat)	1 -2 cops a la setmana
GUARNICIONS:	ensalades	2-3 cops a la setmana
	altres (patates, verdura, hortalisses...)	1-2 cops a la setmana
POSTRES:	fruita fresca	4-5 cops a la setmana
	altres (preferentment iogurt amb un màxim de 12,3 gr de sucre adicional)	0-1 cops a la setmana
ANOTACIONS:	processats càrnics (salsitxes, hamburgueses,,)	màxim 4 cops al mes
	precuinats	màxim 3 cops al mes
	fritures (inclou truita de patata)	màxim 2 cops a la setmana
	greixos per cuinar	oli d'oliva o girasol alt oleic
	oli per trempar (cru)	oli verge o extra verge
PRODUCTES A LA VENDA:	suc sense sucres addicionals i límits específics de greixos (per exemple als panets) i sucres.	

A Mata de Jonc s'elaboren **11 menús diferents** responent a les necessitats nutricionals d'alguns nins o nines. De moment no hi ha menú vegà, sí que n'hi ha vegetarià, però sovint és una demanda dels pares vegetarians, els nins normalment no ho volen ser, volen el que mengen els companys, a més el menú vegetarià és complicat de mantenir en les condicions marcades per la norma. Són menús més limitats, s'arriben a fer repetitius i s'han de completar amb aliments processats, que no deixen de tenir els inconvenients propis dels aliments processats convencionals.

La normativa també cobreix les escoles: si una escola no pot assegurar la qualitat d'un menú específic, l'escola pot negar-se a oferir-lo. S'ha de pensar que tot implica unes grans responsabilitats, i que els diferents torns, les diferents edats i característiques dels usuaris (de 3 a 16 anys), la combinació dels diversos menús, les preferències dels nins, el propi funcionament d'una cuina, l'organització i vetlla de les taules, i ara, afegit tot el tema de la neteja i desinfecció pel tema sanitari i que els propis nins no poden ni parar taula ni servir-se, tot ho han de fer el personal del menjador, ens fa veure el complicat que és conduir un menjador escolar amb cuina pròpia.

El menjador és considerat un **espai educatiu, pedagògic més** i el personal de cuina fa el possible per fer del menjador un espai agradable i satisfer els gustos dels usuaris, encara que són conscients que no sempre s'aconsegueix tot el que es proposen. La quantitat de les racions, no sempre s'encerta, sovint els nins tenen clares preferències i repeteixen d'allò que més els agrada descuidant la resta. Tot i així, cada torn menja elaboracions recents fetes (no escalfades o pre elaborades) i adaptades al gust de petits i més grans dins de la mateixa proposta del dia (per exemple la quantitat de condiments i sal no

ACTES REUNIONS CURS 21-22

és la mateixa per infantil que per ESO). La temperatura no sempre és l'adequada, a pesar de tenir una taula calenta, però com que s'obre i tanca molt, no acaba de fer la funció com cal.

Si detecten que un plat no agrada, el cuiner intenta canviar la fórmula. Per exemple, a la sessió d'avui s'ha parlat de la truita, idò s'intentarà canviar per un altre tipus d'elaboració el dia que toqui ou al menú.

Algunes pautes marcades per la normativa són difícils de complir: el **peix** és complicat de trobar, sense espines, de qualitat blanc, blau,,, Reduir el consum de **pasta** a un cop a la setmana sabent que és el que més agrada als nins, les ensalades, els llegums al cursos més grans, etc.

També hi ha demandes de les famílies que no es poden acabar de satisfer: **beure aigua embotellada**, per exemple, ja que dóna més seguretat, sanitàriament parlant, beure aigua corrent, ja que està sotmesa a controls exhaustius i periòdics, que aigua envasada amb uns terminis i condicions d'emmagatzematge, i gual que el control dels filtres de l'aigua osmòtica. Tot això requereix de responsabilitats addicionals a l'escola, d'una gran acumulació de residus plàstics i complica la logística considerablement. Per això, a pesar d'haver-se valorat varies vegades, es continua bevent aigua corrent. S'ha aclarit que els mestres mengen i beuen exactament el mateix que els nins, encara que a la sala de mestres tenen una màquina d'aigua pel seu consum durant la resta de la jornada.

En quant a l'**alimentació ecològica**, a pesar d'haver programes com el de "Mallorca al plat" ara mateix no hi ha presència d'aliments ecològics al menú per varies raons: el preu, la manca de costum entre la majoria dels usuaris que esdevé en un possible rebuig i la manca de seguretat i rigor en el servei per part dels productors (no sempre poden assegurar o preveure el producte en les condicions i quantitats requerides. Sí que s'estudiarà la inclusió d'aliments puntuals i es revisaran els programes oferts per la Conselleria. En Jeroni Vera, pare de l'escola, s'ofereix per ajudar l'escola en aquest tema i l'escola rep l'ofertament.

Altres demandes com el **pa integral als panets o els iogurts sense sucre** ja s'han intentat en altres moments i, si l'escola dóna la possibilitat com alternativa, normalment no funciona, els nins acaben triant el pa blanc o el iogurt ensucrat. S'hauria de fer com una petició general i imposar de manera radical el canvi, el que requereix consens, i normalment aquestes peticions són molt concretes, no majoritàries. S'ha de dir que al iogurt ensucrat (que compleixen el requisit de no excedir el màxim de sucre recomanat per les autoritats alimentàries) sempre hi ha l'alternativa de la fruita fresca.

Se'ns recorda que per qualsevol suggeriment, o queixa, no cal esperar a la junta d'AFA, es pot fer servir el canal del correu electrònic directament consellrector@matadejonc.cat Com més aviat arribin més aviat se'ls intenta donar resposta.

Només afegir que els cooperativistes s'han hagut d'implicar encara més aquests darrers dos cursos per tot el que els protocols COVID han implicat i que és complicat que cada dia surti tot beníssim, qualsevol incident per mínim que sigui, pot implicar desajustaments i que, per exemple, el darrer torn es vegi perjudicat en el compliment de l'horari o la quantitat de les racions, però són situacions excepcionals i que sempre intenten compensar.

La intenció de l'escola és mantenir tota la informació actualitzada que ha aportat Maria Colomer a les xarxes i a la pàgina web a l'abast de tots, ja s'hi està treballant i aviat ho trobarem, de moment, aquesta és la relació de tot el que s'ha parlat avui. Esperam vos hagi satisfet tant com ens ha agradat a nosaltres la trobada.

	<p>NOU PROTOCOL COVID. ESPECIAL REFERÈNCIA SORTIDES ESCOLARS I COMUNICACIONS AMB LES FAMÍLIES</p>	<p>De moment totes les que impliquen pernoctació estan anul·lades, i no es podran reprendre o replantejar mentre continuem a NIVELL 3. Els camps d'aprenentatge 5è, 6è i 2n, 3r i 4rt d'ESO: han anul·lat i és impossible reprogramar-los en un altre moment.</p> <p>Pels alumnes de 4rt s'intentarà fins al darrer moment que puguin gaudir d'alguna activitat per acomiadar-se, des de l'escola hi haurà bona predisposició des del primer moment que sigui possible programar alguna cosa.</p>
	<p>PRECS I PREGUNTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Preses de la temperatura a l'alumnat: és responsabilitat de les famílies. L'escola només fa preses a les persones no habituals que entren al centre. -Classes simultànies per nins confinats: logísticament impossible. Al pla de contingència publicat, als canals habituals de l'escola, al juny del 21, s'exposa detalladament quina serà l'atenció que rebran els nins en cas de confinament. -Protocols confinaments i contagis: l'escola informa puntualment a cada canvi que es dona als protocols, és bàsica la revisió constant de les informacions per actuar amb correcció. -L'AFA creu, que donada la situació actual que ha col·lapsat els canals de control que teníem fins ara i que s'ha de confiar en l'autorastreig i autodiagnòstic, la comunicació entre les famílies de cada grup és bàsica pel benestar de tota la comunitat. Sabem que no és obligatori, però sí que agrairíem que, de manera voluntària, les famílies afectades pel virus, informassin al grup, i si és possible l'escola. Com sabeu l'escola no pot informar, sobretot del casos no oficials (i aquests ara mateix s'endarrereixen molt), les famílies sí. -Tallers de coeducació afectiva i sexual del programa CONVIVEXIT de la Conselleria per 4rt d'ESO: el Departament d'Orientació té un programa formatiu en temes d'Educació Sexual per tot ESO, però la directiva passarà el suggeriment.