

SOBRE EL FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

AMPA CEIP Santa Teresa, Valencia

Queridos padres y madres del Col·legi Santa Teresa, som la comissió de menjador de l'AMPA del col·le dels votres fills. Des del curs 2014-2015 treballem per millorar cada dia i implantar el que es denomina "menjador sostenible", un model que aposta per la qualitat i la proximitat, amb aliments ecològics i de temporada, amb un disseny de menús equilibrats i fet per professionals de la nutrició, sense precuinats ni potenciadors de sabors.

Ens adrecem a vosaltres amb la intenció d'informa-vos sobre diversos temes que afecten l'estat actual del menjador i també el treball que hem realitzat fins avui dia. Per últim, ens agradaria saber el vostre punt de vista sobre diversos aspectes, reflectits a l'enquesta que trobareu amb aquest document. Gràcies d'antuvi per la vostra opinió i col·laboració.

1. Sobre el disseny dels menús

-Existeix una guia de la Conselleria de Sanitat que estableix una recomanació a les empreses de les racions que han d'oferir als menús escolars tant de proteïna animal, com de verdura i fruita i altres productes. Aquesta guia està vigent des del 2007 i en aquests moments està en procés de revisió, perquè resulta obsoleta. Per què resulta obsoleta? Recomana mensualment entre 8-10 racions de carn, 8-10 de peix i 4-8 d'ous, és a dir, un total entre 20-28 racions de proteïna animal mensuals, quan institucions com l'escola de salut pública de la Universitat de Harvard i la seua proposta de plat saludable o l'Organització Mundial de la Salut adverteixen que el consum de carn excessiu no es gens saludable i per tant es recomana reduir el seu consum.

-La gran majoria d'empreses ofereixen, als seus menús, esta recomanació de proteïna animal al màxim, però es podria reduir la recomanació als mínims que estableix la guia i amb l'estalvi que es faria en la compra de proteïna animal, s'augmentaria la qualitat en les verdures, fruita, llegums, cereals, etc. Així es pot aconseguir oferir producte ecològic i no de manera testimonial-un dia a la setmana un sol producte, sinó de manera més habitual. I oferir plats complets de verdura com a opció de primer plat i més varietat d'amanides, cereals integrals, etc.

2. Sobre qui decideix l'empresa de menjador

- Al País Valencià, per llei, els sistema de contractació d'empresa als menjadors escolars és un procés de licitació en què es presenten 3 propostes d'empreses i cada proposta hauria d'anar acompanyada d'un plec de condicions .

-Són els membres del Consell Escolar (format paritàriament per pares i mares i representants del personal docent del Centre) els que voten i decideixen i, en el cas que hi haja un empat entre el vot de las dos partes, és el vot de qualitat de direcció el qui decideix i desfà l'empat...Per tant, la veu de pares i mares compta, però ni molt menys està en les nostres mans decidir qui ha de donar de menjar els nostres fills i filles, de decidir quina és l'opció d'empresa que ofereix i garanteix més qualitat i una proposta més saludable.

3. sobre el preu

Entre el preu que paguem les famílies per menú, el cost real del menú i totes les despeses vinculades, sol haver un super hàbit en la gestió dels menjadors. Normalment les escoles l'utilitzen per:

- Pagament de despeses ordinàries del centre
- Milliores en la infraestructura dels col·les,
- Compra de material com pissarres electròniques, per exemple.
- etc..

Totes aquestes millores i compres estan molt bé, però ens hauriem de plantejar si haurien d'eixir del que paguem del menjador o si no seria més raonable que aquest super hàbit s'invertira en augmentar la qualitat dels productes que mengen els nostres fills.

4. Sobre la comissió de menjador, resum del treball realitzat fins avui dia

Des de el curs 2014-2015 s'està treballant desde la Comisió de menjador de l'Ampa del nostre centre, per millorar cada dia i anar implantant el que es denominà "menjador sostenible", que treballa per aconseguir:

- aliments de proximitat, fomentant els canals curs i de proximitat
- aliments ecològics
- menús de temporada
- augment de racions de llegums
- eliminar precuinats en els menús
- eliminar els potenciadors de sabor

Concretamente las acciones en què hem treballat són:

•Concienciació + Informació:

- Tallers amb cuiners (impartit a Catering Ruzafa per La Recovera)
- Tallers adreçats a les famílies sobre els processos de transformació cap un menjador saludable (col·laboració CERAI) i Escola d'Alimentació d'AMPES (colaboració Justícia Alimentària-VSF)

•Amb la empresa de cuina (Catering Ruzafa):

- Recerca de proveedors (oferiment pares i mares del centre, i ajuda de Fundació Navarro)
- Estudi dels menús i adequació a la temporalitat (inici de col·laboració amb la Fundació Navarro, treball no es va concloure)

•En el procés anual de selecció d'empreses:

- una persona de l'equip de la Comissió va visitar totes les empreses per conèixer les seues instal·lacions i la línia de treball de primera mà.

Els resultats:

- Reducció considerable als menús de pre cuinats i aliments preparats, del tipus preparats carnis
- Millorar en la qualitat i la proximitat del peix
- Augment de la quantitat de proteïna vegetal (llegums) reducció de la proteïna animal.
- L'any passat, canviaren el proveedor de pa per la panaderia La Cadena de Mossen Sorell, que és una garantia de pa integral de qualitat. Enguany ja no s'abasteixen d'aquet forn i no tenim informació de la procedència ni la qualitat del pa que portem al menjador.

Acciones que hem intentat realitzar i que per diversos motius **no ha estat possible dur a terme:**

•En l'espai menjador:

- Accions amb monitores
- Vocabulari
- Silenci
- Rols
- No fer us dels premis. Menjar amb temps i sense presa.
- Els alumnes poden participar de la preparació dels plats

•Amb els monitors de pati:

- Accions amb monitores per a conèixer, avaluar i proposar jocs i activitats educatives. Tot entenet les hores de joc lliure del pati com un espai educatiu que s'ha de tenir en compte i treballar-hi.

5. On estem...

Es valora molt positivament aquests canvis per tal de fer possible una reestructuració del menú en clau saludable i ecològic, però:

–A dia d'avui no tenim la certesa de que hi haja un nutricionista que elabore i revise els menús que ofereix l'empresa Catering Ruzafa,

–Encara no hem pogut fer cap acció de les previstes en l'espai menjador

–Hi ha una manca de comunicació que no permet que la comissió de menjador conega com van els seus processos interns de posada en marxa d'aquesta reestructuració

–No coneixem si la formació en l'empresa de cuina ha suposat canvis en la dinàmica de l'empresa, en l'estructura del menú, en la compra de productes, o en els processos de cuina.

–No comptem amb informació dels proveedors actuals de l'empresa de cuina ni de la qualitat dels productes.

–Pensem que hi ha molt per fer i que encara ens trobem en el context de revisar el model que tenim i reflexionar si es el mes convenient. Per tot aixó:

Us demanen que reflexioneu i que vos impliqueu en aquest procés. Un primer pas seria contestar l'enquesta sobre les expectatives de les famílies al menjador i que está a la web de l'AMPA i en el següent enllaç.

<https://goo.gl/forms/ZhbNYqSye5ODfmwr1>

Signa: Comissió de Menjador