

Reunió Comissió Menjador 5/9/19

La comissió de menjador ha estat treballant al llarg de l'estiu. Conjuntament amb la Susanna i el Jose, s'ha fet una memòria on s'explica l'organització del servei, totes les dades, proveïdors, pressupost, etc.

S'han desglossat els diners de l'AMPA en tres grups: els que fan referència al servei de menjador, acollida i suport escola. Mirant els últims pressupostos per partides, el servei de menjador ha tingut dèficit els últims tres anys. Una altra dada interessant és que el 70% del preu del servei és cost de personal, que té condicions laborals millorades respecte del conveni de lleure.

D'altra banda, s'han constatat dinàmiques millorables en l'entorn de la cuina, tant pel que fa a processos com als productes i menús.

S'ha fet una reunió amb el personal de monitoratge i cuina per exposar aquestes dades, els objectius que es pretenen aconseguir amb el nou equip de la comissió i les actuacions que es duran a terme.

ACORDS

Pel que fa a l'organització de la comissió:

- Es constituirà una comissió mixta AMPA-escola que es reunirà periòdicament.
- Es designa una integrant de la comissió de menjador com a supervisora de l'assoliment dels objectius als cuina que farà una supervisió setmanal in situ.

Pel que fa al monitoratge:

- Els monitors nomenaran un portaveu de personal (que assistirà a la comissió Mixta de menjador AMPA-escola i a reunions de seguiment trimestrals.)
- Implicació activa en propostes i accions de millora del servei
- Preparació d'activitats (2 x curs) on puguin participar els pares per conèixe'ns. Es debat si pot ser la primera coneixença en la reunió d'inici de curs.
- No se supliran absències puntuals
- Es farà un seguiment exhaustiu de les hores totals de l'any.
- Canvis en el personal que treballa a l'escola per primera vegada (NO en les condicions salarials ni contractes dels monitors existents).

Pel que fa a la cuina:

- S'actualitzen els objectius a assolir pel que fa a la cuina.
- Es contracta un cuiner amb perfil de lideratge per reorganitzar dinàmiques i actituds.
- Es vol millorar la qualitat del menjar que se serveix.
- Es reduirà el malbaratament, que pot comportar alhora estalvi econòmic.
- De moment, és deixarà de servir iogurt fins poder consensuar l'opció més sostenible (cost, contaminació, menjar sobrant...)
- Només es consideraran al·lèrgics (i es servirà menú especial) als alumnes amb certificat mèdic que ho acrediti.

Pel que fa a l'administració/coordinació del servei.

- S'habilita un correu electrònic per contactar amb la coordinadora del servei. Es marca com objectiu anual aconseguir que estigui operatiu.