

ACTA DE LA REUNIÓ ORDINÀRIA DE JUNTA DE L'AMPA DE L'ESCOLA PÚBLICA EL SOLELL

Identificació de la sessió

Núm.	Data	Horari	Lloc
7	04/04/2020	De 11 a 13 h	Reunió Virtual segons RDL 8/2020

Assistència

President
Vice-presidenta
Tresorera
Secretària
9 Vocals
Total 13 assistents

Ordre del dia

1. Presentació i valoració empreses de menjador pel proper curs.

Desenvolupament de la sessió

1. Presentació i valoració empreses de menjador pel proper curs

- Donats els múltiples problemes que hi ha hagut durant el curs escolar 2019-2020 amb Salia, tant de gestió com de servei, la Comissió de Menjador ha tingut contacte amb diverses empreses disposades a prestar el servei de menjador i acollida a l'Escola El Solell per al curs 2020-2021.
- Les empreses a les que s'ha demanat una oferta per al proper curs són les següents:
 - Menjares
 - Dacor – Plat de Colors
 - EcoAtaula
 - 7 i Tria
 - Arcasa - Pere Tarrés
- La Comissió de Menjador fa la presentació de les empreses citades anteriorment (s'adjunta a aquesta acta l'escrit remès per la Comissió a la Junta el passat dia 03/04/2020, així com el resum de les característiques de les diferents empreses).
- Abans de començar les presentacions, la Comissió posa de manifest que la direcció de l'escola ha estat present en algunes de les entrevistes i que l'opció que prefereix és Dacor.

▪ MENJARES

Es valoren els següents aspectes:

- ∞ És una empresa amb 10 anys d'experiència en cuines de menjadors escolars.
- ∞ Vol gestionar un màxim de 10 menjadors escolars, per tal de poder-les gestionar correctament.

- ∞ Fan activitats de cohesió de l'equip
- ∞ Donen molta importància al projecte educatiu.
- ∞ Tot i que no veuen viable contractar personal que parli en anglès als infants, sí veuen factible realitzar un programa d'auxiliar de conversa amb personal estranger que parli en anglès.
- ∞ Es valora la distància, ja que estan situats a Santa Maria de Palautordera. L'empresa es compromet a fer les substitucions amb personal de la zona.
- ∞ Es proporciona el 100% de fruita, verdura, llegums i pasta de proximitat i ecològic. Pollastre ecològic un cop al mes, peix 4-5 vegades al mes.
- ∞ Les compres les centralitzen a través d'una cooperativa ecològica.
- ∞ Es cobren els rebuts a mes vençut
- ∞ Es poden adaptar a les ràtios que tenim actualment, tot i que són molt baixes.
- ∞ No ofereixen descompte pel segon germà
- ∞ Disposen d'una App des d'on es pot gestionar tot

La Comissió de Menjador ha obtingut una molt bona impressió d'aquesta empresa en tots els aspectes.

▪ **DACOR – PLAT DE COLORS**

Es valoren els següents aspectes:

- ∞ Plat de Colors és una empresa amb 15 anys d'experiència en cuines de menjadors escolars.
- ∞ DACOR és l'empresa que actualment gestiona gran part de les activitats extraescolars de l'escola.
- ∞ Es tracta de dues empreses associades: Dacor, especialistes en lleure (monitoratge, extraescolars, etc.) i Plat de Colors, especialistes en menjadors escolars. El fet de ser dues empreses diferenciades, com ho era Salia en el moment de fer el contracte inicial, pot suposar una manca de coordinació entre elles, menor estabilitat amb el personal a l'haver-hi una cadena de subcontractació, etc.
- ∞ El projecte pedagògic presentat no oferia gaire detall sobre el contingut del mateix.
- ∞ S'ofereixen a contractar personal que parli en anglès als infants quan s'hagi d'incorporar personal de monitoratge a la plantilla.
- ∞ El 85% de l'aliment que ofereixen és català, amb carn ecològica un cop al mes (vedella o porc).
- ∞ Es cobren els rebuts a mes vençut.
- ∞ Ofereixen descompte per famílies nombroses.

La Comissió de Menjador ha obtingut una molt bona impressió en relació a la part de la cuina, però l'empresa no ha presentat un projecte de l'espai de lleure gaire elaborat, ni activitats novedoses amb valor afegit.

▪ ECOATAULA

- ∞ És una empresa amb 30 anys d'experiència en cuines de menjadors escolars.
- ∞ El projecte educatiu està molt centrat en l'ecologia. Fan servir mitjans tecnològics en el temps de lleure.
- ∞ Es proporciona el 100% de fruita, verdura, llegums i pasta de proximitat i ecològic. Vedella ecològica un cop al mes, peix fresc 1-2 cops al mes.
- ∞ Els aliments els compren directament als pagesos, sense intermediaris.
- ∞ Ofereixen descompte per famílies nombroses.
- ∞ Cobrament per avançat, es retorna al mes següent les absències.

La Comissió de Menjador ha obtingut una molt bona impressió d'aquesta empresa en tots els aspectes.

▪ 7 i TRIA

- ∞ Empresa molt gran, amb 140 escoles a tot catalunya
- ∞ Arròs i llegums 100% ecològics, 80% verdura i fruita 50%. Proveïdors de proximitat
- ∞ Rebuts a mes vençut

Tot i no haver obtingut una mala impressió sobre l'empresa, la Comissió de Menjador expressa les seves reserves sobre contractar una empresa de tanta envergadura.

- De l'empresa Arcasa – Pere Tarrés només se'n fa una explicació verbal, no es disposa d'informació per escrit, ja que, donada la situació de confinament actual, la documentació no ha pogut ser lliurada a la Comissió. No obstant, se'n tenen molt bones referències a nivell de lleure i no gaire bones en quant a la qualitat del menjar.

Acords

1. Presentació i valoració empreses de menjador pel proper curs

- Es decideix que cada membre de la junta voti les dues empreses que li semblen millors, per tal de proposar-les a votació en Assemblea Extraordinària de famílies sòcies. A la proposta de secretaria de fer-ho a ma alçada, cap membre de la junta manifesta la seva oposició i es procedeix a fer la votació.
- S'aprova per unanimitat que les dues empreses que es proposaran a les famílies sòcies en assemblea per al proper curs siguin MENJARES i ECOATAULA
- S'acorda convocar una Assemblea Extraordinària de famílies sòcies per al proper dilluns 20 d'abril a les 18.45 h en primera convocatòria i a les 19 h en segona, amb l'objectiu de presentar les dues empreses de menjador seleccionades i triar-ne una.

- L'Assemblea es farà virtualment, segons allò establert al Real Decret Llei 8/2020 de mesures urgents extraordinàries per a fer front a l'impacte econòmic i social de la COVID-19.
- S'enviarà a totes les famílies la informació relativa a ECOATAULA i MENJARES amb anterioritat a l'Assemblea.
- La Comissió de Menjador vetllarà perquè Salia doni una resposta per escrit a les famílies no més tard del dia 9 d'abril sobre com es regularitzarà el rebut cobrat el mes de març però no gaudit per la COVID-19.
- La setmana del 13 d'abril es notificarà a Salia per escrit que no es compta amb el seus serveis per al curs 2020-2021.

El president aixeca la sessió, de la qual, com a secretària, estenc aquesta acta.

La secretària

Vist i plau

El president

Vist i plau

En data 4 d'abril de 2020, una persona membre de la junta de l'AMPA i participant en la reunió celebrada el mateix dia va demanar canviar el sentit del seu vot d'Ecoataula per Dacor. No és possible canviar el sentit del vot posteriorment a la votació, però queda constància en acta de la petició amb aquestes línies

DOCUMENTACIÓ ANNEXA

Bon dia

Us adjuntem el resum de les següents empreses:

- Menjares
- Dacor
- EcoAtaula
- 7 i Tria

Tenim una altra empresa, Arcasa-Pere Tarrés però pels fets viscuts aquesta darrera època, tota la informació s'ha quedat a un domicili i amb el confinament és impossible anar a buscar-la. Us donarem les nostres impressions.

De tot el que veieu exposat de les empreses, hi ha certes coses que, encara que no s'adaptin a les nostres necessitats sempre es podrà arribar a acords.

Això és un resum de les reunions, on de ben segur, ens hem deixat algún ítem a tenir en compte. Un cop seleccionades les dues empreses, entre les quals hauran d'escollir les famílies, ja mirariem d'acabar de pulir els detalls.

Justament el dia 1 d'aquest mes, la Generalitat de Catalunya ha pujat el preu màxim del menú de 6.20 euros a 6.33 euros per tant haurem de veure com ens afecta als següents contractes i a quins acord podem arribar.

Com a valoració nostra personal i tenint en compte la nostra situació actual hem intentat valorar de les empreses, a part d'un menjar de qualitat, una empresa que li doni molt de valor al projecte educatiu per tal de què, l'hora del pati sigui profitosa i els infants estiguin motivats.

Evidentment no podem posar la mà al foc per cap empresa, això només es veurà quan ho demostrin però sí que hem deixat molt clara la nostra postura amb la situació actual que tenim i les nostres necessitats.

Volem fer constar que a les nostres reunions vam convidar al director, el Joaquim. Finalment va assistir a la reunió de Dacor, a la de Ecoataula i Arcasa-Pere Tarrés va haver de marxar durant la reunió i a la de Menjares i 7 i Tria no va assistir.

Així mateix ens va demanar que us volem comunicuessim la seva posició vers l'elecció de l'empresa. Ell és partidari de l'empresa Dacor ja que creu que són els únics que ens farien una proposta personalitzada, arrelada al projecte de l'escola, amb responsabilitat i efectivitat. Ens va demanar simplement que us comunicuessim la seva opinió.

Fins demà!!

MENJARES

EMPRESA	PROJECTE EDUCATIU	DINAR	GESTIÓ ADMINISTRATIVA
-Ubicació: Santa Maria de Palautordera -Persona de contacte: Jonathan -Àrea d'influència: Vallès Oriental, Occidental, Maresme, Àrea d'esports Hospitalet de Llobregat. -Petita empresa amb servei de Catering propi en cuina central que podria cobrir incidències. -Empresa formada per professors d'institut, pedagogs i psicòlegs. - 10 anys d'experiència sector menjador - 20 anys en sector lleure (Empresa d'esdeveniments "Game Explorers") - Escoles: . 20 escoles de lleure . 8 de menjador (agafen màxim 10 escoles): . Escola Marinada, El Masnou . Escola El Farell, Caldes de Montbui . Escola Polinyà, Polinyà . Escola Les Planes, La Llagosta	-Visites periòdiques setmanals gerent i parla amb monitores, alumnes, famílies. -Participa en projectes pedagògics (exemple: Auxiliars de conversa) -Mitjançant jocs es treballa la Integració, la diversitat i els aspectes socials. -Recursos educatius i material lúdic per les següents activitats: circ, escalada, copa Menjares, anglès, maletes viatgeres, racó del periodista, tir amb arc, inflables,... -Fan venir especialistes en malabars,...fotografia (ho fa ell mateix),... -Programa serveix-te -Els alumnes confeccionen receptes -Menús temàtics, decoren el menjador, bandera del país, busquen informació, jocs típics,... -Cada escola té el seu blog dins la web de l'escola i es penja tot allà	-Producte ecològic i proximitat: 100% fruita, verdura, llegums, pasta. -Carn es valorarà si pollastre un cop al mes i si després es pot introduir vedella -Oli d'oliva verge extra, no ecològic. -Proveïdor ecològic Cooperativa ANNA ECOLOGICA, treballa amb Veritas. Ens passaran a inici de curs el nom dels proveïdors a qui comprarà la cooperativa. -Peix entre 4-5 vegades al mes (lluç, tonyina, salmó, bacallà, verat). Fresc llotja (platija, maira, seitó,...) -1 o 2 cops a la setmana llegums-proteïna vegetal -Producte integral gairebé tot. -4 fruites i 1 làctic a la setmana -logurt 3 litres ecològic	Ens ensenyen els comptes dels diners que entren a l'empresa, en què s'inverteix i quant guanyen. -Cobrament a mes vençut dia 1 i altres 10 (depèn del cobrament de nòmina de les famílies) -El mes de juny es paga en els mesos d'octubre, novembre, desembre o a pactar (al mes de juny es trobaven que famílies tornaven rebut). Si al juny es donen de baixa es retornaria l'import. -Preus es mantenen 6,20 alumne fix i 6,80 alumne esporàdic. - Es pot parlar el descompte al tercer germà però per la família no representa gairebé res i aquest pressupost que es pot invertir en els altres coses. No es nega, per això. -Gestionen l'acollida matinal i de tarda, les activitats extraescolars i els acompanyaments a les sortides i colònies. -Preu d'acollides es manté i es proporcional als mesos de

. Escola Safa, La Llagosta, . Escola Pere Calders, Polinyà . Escola Bressol Ginesta, Polinyà . Escola Bressol Badabadoc, Polinyà. -Col·laboren amb la Fundació per l'Esclerosi Múltiple i amb diferents programes d'inserció de joves en el sector del lleure alhora que estan finalitzant els seus estudis. -Festa de la primavera o Sant Jordi, Carnestoltes, Xocolatada Solidària Participen en Festes Solidàries,.. -Cohesió amb monitoratge: bolera, casa de colònies,...despeses pagades. - Programació de les activitats amb les monitores i al setembre fan formació de 3 dies, per cuina, per coordinació i per monitoratge i durant el curs en donen altra formació: tècniques culinàries, salut alimentària, creativitat, intel·ligència emocional, gestió eficaç del temps, resolució de conflictes, (són formadors que donen recursos no teoria). -Dinar gratuït per l'equip de monitors -La nutricionista fa xerrades gratuïtes	-4t ,5è i 6è fan de periodistes amb càmeres fotogràfiques.. .hi ha bloguers i redacten pel blog. -Aplicació Tic-Toc, es fan competicions, exemple: de nades,.. -Formació en fer el dinar: que són els farinacis, escollir 3 verdures, expliquen perquè no han de fer servir certs aliments,,.. -MasterChef amb la cuinera en família, 10 euros adult i 5 infant i t'emportes el sopar i dinar per 4 pax. (Paguen a la cuinera 100 euros per venir). -Aplicació App "Menjares": rebuts, assistència, estadística, menú,.. -Google - enquesta de satisfacció a les famílies -Programació trimestral dels menús i les activitats. -Es reuneixen amb monitores al maig o juny i al setembre ja tenen el marc normatiu. -Informes trimestrals i auto-avaluacions (agenda diari a P3) -Si hi ha espai es faria hort i els aliments se'ls emporten a casa.	-Mill, quinoa,...macarrons amb salsa de remolatxa (agrada molt als infants) -Esmorzars a l'acollida saludables (a pactar amb AMPA) -Pa del forn que considerem, també possibilitat de precuinar de qualitat. -Es necessita tastar al menys 8 vegades un aliment perquè agradi. -Comissions del menjador: 1 alumne de cada curs i s'han de posar d'acord i han de buscar informació del perquè han de menjar: Exemple:"Pera". -Escullen el dinar de comiat els de 6è. -Panera 6è. -Osmosis si es vol, s'hauria de mirar com ficar-ho al pressupost.	setembre i juny. Possibilitat de preu escalat segons els dies o descompte al desembre,gener i abril (a pactar amb AMPA) -Menú professorat 3,50 € -Faltes comunicades es retornen 2 euros i a partir del cinquè per enfermetat de llarga duració es retorna tot. -Cànon a l'AMPA per gestió el què estan donant aquest curs va dels 4 cèntims als 10 cèntims. -Es fan càrrec beques: .Ajuntament . Comarcal . Beques Menjares : qui no pugui accedir a les altres, la empresa dona 2-3 gratuïtes al mes a distribuir com convingui. -Es farà càrrec dels 2744 euros pendants d'amortització si calgués -Reparació i reposició del material de cuina (setembre fan la revisió i manteniment) Maquinària a partir de 1000-1500 euros aleshores s'ha de pactar amortitzacions. -Ràtio general: 1/18 Infantil i 1/21 primària. P3 sempre tindria 2 monitores. (Ens comenten que les nostres ràtios són molt altes actualment i això suposa retallar d'altres llocs. Prefereixen posar un monitor de reforç en cas que sigui
---	---	--	--

-Es fan altres xerrades gratuïtes: fisioterapeuta, nutrició i esport, entrenament, emoció i esport. -Dinars en família: Un cop a la setmana dues famílies dinen al menjador i valoren amb una enquesta de suggeriments. 45 persones anualment mitjançant sorteig. -Xerrades CAFÉ O BERENAR: Mensualment conviden a les famílies al menjador, mengen i la nutricionista els hi explica un tema d'interès i emplen enquesta de satisfacció. Poden dinar a les 15 hores el mateix menú que els alumnes o es pot fer més tard amb un berenar. -Cistella ecològica de la Cooperativa: 15 euros, qui la desitji			necessari i poder oferir un altre tipus de servei). -Substitucions 25 euros hora primers dies. Disposaran d'una agenda d'uns 15-20 monitors d'un radi 10-15 km per substitucions. A més disposen d'una cuinera a la empresa fixa per substitucions. -Si la coordinadora falta algún día puntual, Jonathan la substitueix, si són més dies ho faria una substituta. També formen a altre personal d'ajudant de coordinació per aquests casos, sigui de l'escola que sigui. (es paga extra)
---	--	--	--

DACOR-PLATS COLORS

EMPRESA	PROJECTE EDUCATIU	DINAR	GESTIÓ ADMINISTRATIVA
-Ubicació: . Plats i Colors a St. Cugat (cuina)15 anys d'experiència . Dacor a Cervelló (part pedagògica) -Dacor gestiona rebuts -Persona de contacte: Oriol -Petites empresa amb servei de Catering propi en cuina central que podria cobrir incidències. - 11 Col.legis: 2 en Cervelló i 5 de Vallirana. St Miquel, Prat de la Manta, Escola Nova, Escola Paco Candel,.. -20 escoles extraescolars -Els coordinadors tenen contacte per whatsapp amb l'empresa. -Col.labora amb Fundació St. Joan de Déu donen 0.01€/menú diari i 1€/mensual x treballador. Participen en festes solidàries. -2 hores mensuals de formació i dinar per l'equip de monitors	-Projecte pedagògic i treball de curs (dos trobades al curs amb l'equip a l'inici i al final per valoració) -visites periòdiques coordinador setmanalment -Recursos educatius i material lúdic, inflables (2-3 cops l'any), circ, torneigs, maquillatge, dibuix, fang, màscares, bàsquet, fútbol,anglès,.. -treballen amb els nens esmorzars saludables i piràmide alimentària i xerrades amb pares -Web del menjador: dinars i proposta sopars, fotos, activitats, vídeos -Informes trimestrals i auto-avaluacions (agenda diari a P3) -Projectes: "Servir-nos" als grups de 5è i 6è "Dinars en família ": un cop a la setmana dos famílies dinen al menjador i valoren amb enquesta de suggeriments.	-85% productes territori Català -dietista menús escolars -Projecte cuina ecològica: arròs del Delta, Pasta del Moià, llegums de la Garriga, - Carn de Campdevàrol, oli d'oliva no ecològic. Un cop al mes carn ecològica vedella o porc Resta d'aliments de temporada -Protocol d' al.lèrgies - no-proteïna en preparats càrnics -Peix blanc i blau; bacallà, lluç, rosada, seitó, salmó, tonyina,.. -fregit 1,2, 3 cops al mes -iogurt a granel La Fageda sense sucre -pa artesà -tastets de productes nous: ✓ Hummus, guacamole, chips vegetals, codony,boniato,..	-Preus es mantenen 6,20 i 6,80. Descompte a famílies nombroses d'un 5%. -Picnic 4.95 euros -Alumne fixe a partir d'1 dia fixe -Gestió dels rebuts. Els mesos de setembre i juny es paga la part proporcional -Preu d'acollides es manté i es fa esglaonat segons els dies. Setembre i juny part proporcional -Rebuts a mes vençut. El primers cinc dies del mes següent -Faltes comunicades fins al cinquè dia es retorna la meitat i a partir del sisè tot. -Ens retornen un 0,05€/menú com cànon per projectes nostres (l' amortització pendent seria d'aquí en cas que calgués). -Els diners si no es fan servir s'acumulen però no ens els donen.

-personal conveni lleure educatiu: Coordinadora i monitors -Formació al personal, s'ofereixen 3 entre les següents: . al·lèrgies i intoleràncies . resolució de conflictes . seguretat alimentària . primers auxilis . pedagògica sistemàtica -Reunió amb monitors a l'acabar l'escola on expliquen mancances i angoixes i al setembre donen resposta.	-Xerrades sobre alimentació a les famílies -Personal que entra nou pot ser en anglès. -Consell dels infants: 2 representants de cada curs, un cop cada mes i mig, aporten propostes	-els nens podem proposar canvis de menús als mesos següents	-Gestionen les beques a 3.10 euros -Ràtio global de monitor 1/15 nens -Substitucions des de el primer dia - A càrrec seu ✓ la reposició i manteniment dels estris i maquinària. ✓ Estris de neteja i productes químics ✓ Analítiques a laboratoris ✓ amortització -Acol·lides puntuals per l'AMPA gratuïtes - Possibilitat de monitoratge per colònies i excursions a preu de cost - Possibilitat d'aigua aixeta, embotellada o osmosis (a pactar la inversió) -Un mes abans passen el menú a la comissió i el poden canviar
---	--	--	---

ECOATAULA

EMPRESA	PROJECTE EDUCATIU	DINAR	GESTIÓ ADMINISTRATIVA
-Ubicació: Barcelona -Persona de contacte: Oriol -Empresa amb més de 30 anys d'experiència -Seu a l' Hospitalet de Llobregat a on porten els aliments collits dels pagesos i es distribueixen a les escoles. Pacten els preus amb els pagesos directament. -13 escoles: Auró, Cor de Roure, Francesc Plató, Joan Maragall, Provençals, Saavedra, Sant Bonaventura, Castell Ciuró, Els Cossetans, Germans Amat i Targa, Josep Tarradellas, Riveo Rubeo, Santa Anna, Aspasim. -Màxim 1 o 2 proveïdors d'un mateix aliment. -Disposen d'acords amb altres empreses de càtering per cobrir incidències. -Li donen molt de valor al producte ecològic i al treball de l'ecologia en el temps de lleure.	-Visites periòdiques quinzenals a cuina i menjador. -Recursos educatius i material, jocs esportius, tennis,.. -Racó de la muntanya, racó del menú, racó de conversa,. -Cursos superior realitzen assemblees. -Els de 6è poden preparar el pati dels de 1r i 2n. -Hi ha una supervisora de lleure. -1 cop al mes dinen al pati. -Especialistes en resolució de conflictes poden venir a l'escola si calgués. -Curtmetratges de reflexió, periodistes, fotògrafs, entrevistes,.. -Gimcanes pels infants més petits i les monten els de 6è. (Exemple). -Els alumnes escullen el menú l'últim divendres del mes i el revisa la dietista.	-Producte ecològic i proximitat: 100% fruita, verdura, llegums. Vedella ecològica 1 cop al mes. Es valorarà al any següent si es pot fer un de carn més al mes. -Proveïdors directament pagesos: consten al web. -Si per inclemències climatològiques o d'altres no es pogués servir un tipus de verdura, es posarà una altra, per això no fan constar el tipus de verdura al menú. -Peix fresc de la llotja de Vilanova i la Geltrú 1 o 2 cops al mes (peix petit). Els congelats són: lluç, bacallà, calamar,.. -Porc i vedella de Castellbisbal, pollastre pio groc català. -4 fruites i 1 làctic a la setmana -Menú bimensual i recomanacions de sopars -Esmorzars a l' acollida saludables -Pa del forn que considerem	-Preus es mantenen 6,20 i 6,80. Descompte a famílies nombroses d'un 5%. -Descompte per absència: 2 euros a partir del tercer dia (aquest primer any es poden adaptar a fer-ho desde el primer dia) 100% a partir de 8 dies -Cobrament entre el dia 1-10 del mateix mes i l'absència es descompta all mes següent. -Aportació a l' AMPA de 2000 euros per contracte 2 anys o 1000 euros per contracte anual. No cànon per menú. -Preu d'acollides es manté. -Preu acollides reunions AMPA 18e/hora -Menú professorat 3.65 euros -Es fan càrrec beques -Es fan càrrec dels 2744 pendent d'amortització

-La nutricionista està en contacte amb els pagesos. -Estan valorant contractar auditories externes per a final de curs informin sobre el producte ecològic anual. -Curs de menjar ecològic per cuineres -Col.labora amb l' ONG "nutrició sense fronteres", amb diferents empreses d'inserció social, gestió econòmica mitjançant la banca ètica,.. -Compromís mediambiental com seria reciclatge d'oli. Productes de comerç just i tot el material fungibles de les seves oficines i escoles és de procedència ecològica. -Cuina disposa d'una tablet per realitzar les comandes, surten les fitxes tècniques dels aliments, receptari, plans de neteja,control d'estocs mensuals/merma, menús i derivacions i servei de registres pel controls de sanitat. -Disposen d'un dossier específic a cuina i menjador amb el Pla de Funcionament. -Fan reunions generals de coordinadores amb esmorzar.	-Programa serveix-te: es posa la ració per a X persones per taula. Gramatge mínim estipulat. - Hi ha un treball previ dels aliments i es realitzen comissions de monitores per fer-ho. -Cada curs té el seu espai i es dissenya amb els alumnes. -Setmanes temàtiques: .malbaratament de residus .dinar de comarca (Osona) .diferents països .menú sorpresa .dinars preparats al pati amb els alumnes -Projectes: Hort i Hort al Plat: es crea el mapa geogràfic dels aliments. -		
--	--	--	--

-Reunió amb AMPA trimestralment i es convida a cuinera i coordinadora a l' inici de la reunió. -Col.laboren en Festes Solidàries, tipus Xocolatada. -Col.laboren en les festes de l' escola: Carnestoltes, Fi de curs, Sant Jordi, etc.. -Fan arribar a l'AMPA les activitats realitzades mensualment -Curs del personal: manipulació d'aliments, riscos laborals, dinamització de patis, danses, cançons,.. -Aprofiten les habilitats del monitoratge, anglès, instruments,.. -Dinar gratuït per l'equip de monitors -Reparació i reposició del material de cuina (gran maquinària a pactar amortitzacions). -Botifarrada o sopar per oferir unes portes obertes a les famílies. -La nutricionista fa xerrades gratuïtes -Es fan altres xerrades gratuïtes -“Dinars en família “: un cop a la setmana dos famílies dinen al			
---	--	--	--

menjador i valoren amb enquesta
de suggeriments.

--	--	--	--

7 i TRIA

EMPRESA	PROJECTE EDUCATIU	DINAR	GESTIÓ ADMINISTRATIVA
-Ubicació St. Andreu de la Barca -Gran empresa amb servei de Càtering propi que podria cobrir incidències. -Col.legis: 4 a Corbera, Virolai i Barcelona -Empresa amb gestió i certificació Aprovada -col.labora amb associació SURT per l'inserció socio-laboral de la dona.	-Projecte pedagògic i treball de curs -visites periòdiques coordinadora -Recursos educatius i material lúdic -Revista digital trimestral (inclou dinars i proposta sopars) -personal conveni lleure educatiu: Coordinadora 30h i 11 monitors entre 12,5 -16,75h setmanals -Substitucions des de el primer dia -2 hores mensuals de formació i dinar per l'equip de monitors -Informes trimestrals i auto-avaluacions (quadern diari a P3) Projectes: "Servir-nos" "el menjador que jo somnio "	-Personal Col.lectivitats: Cuinera 40h i ajudant 37,5h -Proveïdors de proximitat; Carns Romeu, Enric Roca, Ferrer, La Fageda, Fruita Sagarra, Eco Central -Protocol d'al.lèrgies -Projecte cuina ecològica: arròs i llegums 100%, 80% verdura i fruita 50%. -Peix fresc- Llotja de Tarragona. -logurt a granel la fageda sense sucre -pa artesà -introducció de proteïna vegetal: mandonguilles de verdura, croquetes de mil, lasanya i bolonyesa -Font d' osmosi inversa al menjador pels nens -dinars de FESTA: ✓ Benvinguda- 1 dia ✓ Tardor-octubre ✓ Nadal-desembre ✓ Somiatruïtes -dijous llarder ✓ Amagat-Carnestoltes ✓ Medieval- Sant Jordi ✓ De Festa Major	-Preus es mantenen 6,20 i 6,80 -Gestió dels rebuts -Preu d'acollides es manté + pujades del IPC -Rebuts a mes vençut. Es tanca dia 25 i rebuts del 5 al 10 del mes següent. -Faltes comunicades fins al cinquè dia es retorna la meitat i a partir del sisè tot. - A càrrec seu ✓ la reposició i manteniment dels estris i maquinària. ✓ Estris de neteja i productes químics ✓ Analítica laboratoris ✓ amortització

		✓ Revetlla- últim dia curs	
--	--	----------------------------	--