

Acta de la reunió de Menjador Escola Pere IV d'inici de curs 2025-2026

Data: 12 de Novembre de 2025

Hora: 15h – 16,55h

Format: telemàtic

ORDRE DEL DIA

1. Proposta d'afegir un apartat de l'Espai de Migdia a la web de l'AFA.
2. Tríptic informatiu benvinguda: afegir horaris i grans trets de funcionament.
3. Comentar alguns punts de millora sorgits de l'enquesta sobre espai migdia juny 2025.
4. Taller de cuina.
5. Reunió de monitoratge.
6. Actualització proveïdor d'arròs.
7. Opcions de proteïna vegetal i proveïdors de pasta de llegum.
8. Intentar evitar plats experimentals (tipus el chop suey).
9. Recordar l'alternança de plats per a millor combinació amb els sopars.
10. Recordar fixar a l'app tots els documents d'interès per les famílies i no retirar-los al finalitzar el curs. (Punt tractat al punt 2)
11. Impressió de la nova estructuració del pati durant l'espai de migdia.
12. Reflexió sobre el rentat dental des de I3.

1. Proposta d'afegir un apartat de l'Espai de Migdia a la web de l'AFA.

La Comissió proposa poder obrir un apartat sobre el menjador a la web de l'AFA com a mitjà d'informació per les famílies actuals de l'escola i per les futures. El contingut d'aquest apartat hauria de tenir:

- Explicació bàsica sobre el funcionament del menjador (2 torns, migdiada per I3, raspallat de dents, etc...)
- Exemple de menú mensual
- Informació de contacte (mòbil i mail de la coordinadora)
- Preu del menú esporàdic i el d'habitual en €/dia

Des d'escola es recorda que aquest apartat ja està creat i s'hi pot consultar informació d'interès general sobre l'espai de migdia. Tota la informació més detallada està a l'APP. Actualment la web està pendent d'actualització, que es durà a terme en breu.

2. Tríptic informatiu de benvinguda: afegir horaris i grans trets de funcionament.

AFA proposa algunes modificacions a la infografia creada per Cuina Justa sobre el funcionament de l'espai de migdia:

- Afegir el funcionament bàsic del menjador: horaris dels 2 torns de dinar, la migdiada d'I3, les activitats de la resta de grups (esportives, manualitats, jocs tradicionals, etc.) i

- el raspallat de dents.
- A l'apartat per fer la inscripció, afegir només les dades de contacte de la coordinadora eliminant com fer la inscripció a aquest servei ja que està inclòs en la carpeta de matriculació del centre.
- Extreure la informació bancària perquè ja està inclosa al full d'inscripció.
- Mantenir l'apartat del preu del menú fixe i eventual i les normes de funcionament.

Aquesta infografia s'ha lliurat en mà a totes les famílies d'I3, a més està penjada a l'APP (Menjador informacions – Informacions bàsiques espai de migdia)

Des de CJ també es proposa incloure les dades bancàries amb format QR i des d'escola considera de poder incloure aquest codi a la carpeta de matriculació. CJ es compromet a realitzar una nova infografia recollint les propostes tractades.

3. Comentar alguns punts de millora sorgits de l'enquesta sobre espai migdia juny 2025.

Relatiu a Normativa: A l'App s'han creat dues carpetes independents de menjador: 1. MENJADOR INFORMACIONS i 2. MENJADOR MENÚ MENSUAL per tal que l'accés a la informació de l'espai de migdia sigui més fàcil.

Relatiu a Monitoratge: Per part de l'AFA es fan una sèrie de propostes en relació a les dinàmiques que es duen a terme amb l'alumnat:

- Disseny conjunt d'activitats entre l'alumnat de sisè i monitoratge per tal que aquestes els resultin més atractives.
- Donar-li una volta a l'activitat del Mim i que els infants vegin aquest moment com un joc. Des de CJ se'ns informa que s'està treballant amb els monitors la motivació cap als alumnes per tal que entenguin aquesta activitat com una oportunitat de dinar sense contaminació acústica i de forma relaxada, no com un càstig. CJ es compromet a continuar treballant-hi.
- Proposta d'una nova iniciativa de funcionament del menú en la qual els alumnes, determinats dies, poden escollir algun dels plats del menú mensual (la fruita, els ingredients de l'amanida, el menú d'un dia del mes...). CJ recull la idea amb molt bona acceptació i estudiarà la proposta per veure com es podria incorporar.

4. Taller de cuina.

Per aquest curs, s'acorda fer el taller de cuina per a famílies per Pasqua. Aquest es durà a terme durant el mes de març, abans de setmana Santa.

5. Reunió de monitoratge.

Arrel d'alguns incidents sorgits des d'inici de curs, s'exposa que escola i CJ s'han reunit per a buscar punts de millora sobre com actuar davant de la gestió d'un incident i la transparència en l'explicació dels fets.

Des d'AFA es demana seguir treballant amb l'equip sobre com s'ha d'actuar davant de qualsevol incidència per tal de que quedi unificat.

6. Actualització proveïdor d'arròs.

Arrel de l'incident amb l'arròs, AFA pregunta si s'està utilitzant el mateix proveïdor d'arròs o n'han buscat un altre. CJ confirma que s'ha canviat de proveïdor i que s'han establert uns protocols a cuina per fer un control visual més exhaustiu tant a l'arròs com a les llegums abans de cuinar-los.

7. Opcions de proteïna vegetal i proveïdors de pasta de llegum.

Davant les orientacions de l'ASPB d'augmentar la proteïna vegetal ens els menús escolars, es pregunta a CJ quines opcions i alternatives hi ha al mercat i si s'ha trobat algun proveïdor de pasta de llegum, tal com es va proposar a l'anterior reunió.

A dia d'avui no han trobat un proveïdor de pasta de llegum preparat per treballar amb escoles, però que sota la seva pròpia experiència troba que la pasta de llegum no és una bona solució ja que en una cuina escolar on es preparen gairebé 400 racions, és complicat trobar el punt de cocció òptim.

Des d'AFA proposen alguns plats per augmentar el contingut de proteïna vegetal al menú a banda de les tradicionals llegums, per tal d'oferir més varietat i que els menús no siguin tan repetitius. S'acorda que CJ estudiarà la proposta. També s'obre un debat sobre la incorporació de salses amb soja texturitzada per tal d'augmentar la proteïna vegetal i la introducció de plats de proteïna vegetal processats per mirar de donar més alternatives. Després d'escoltar diverses opinions i intervencions i tenint en compte la premissa d'un màxim de dos plats processats al mes, es prefereix que aquests tinguin bona acceptació i siguin tradicionals com per exemple hamburguesa o mandonguilles de carn.

Per altra banda, per tal d'alternar aquests plats durant la setmana i no quedin seguits, s'acorda alternar-los dins d'una setmana tot i que coincideixi el mateix plat amb el mateix dia en setmanes diferents.

8. Intentar evitar plats experimentals (tipus el chop suey).

Des d'AFA es demana que es retirin del menú plats com el chop suey, el gaspatxo o els falafell, per ser molt especiats i forts de gust, doncs s'han provat i no han tingut gens d'èxit entre els alumnes. Es demanen propostes de plats menys especiats i avinagrats, més agradables pels nens. CJ hi està totalment d'acord.

Davant de la introducció d'un plat nou també es demana més implicació per part dels monitors perquè informin de les característiques d'aquell plat, la seva procedència, els ingredients saludables que aporta, etc. de manera que els alumnes estiguin més motivats a la seva acceptació.

9. Recordar l'alternança de plats per a millor combinació amb els sopars.

Des d'AFA els agradaria que hi hagués un registre d'aquelles peticions que es fan a CJ per aquest espai de migdia per tal que, davant de qualsevol canvi entre els professionals de l'empresa es continués tenint en compte els acords presos amb anterioritat

CJ indica que aquest traspàs d'informació davant dels canvis de personal es duu a terme però que ho tindran més en compte.

11. Impressió de la nova estructuració del pati durant l'espai de migdia.

AFA pregunta si la nova estructuració del pati ajuda a distribuir millor les activitats, crear-ne de noves, etc. i quina ha sigut l'acceptació dels alumnes. La coordinadora de l'espai de migdia explica que la nova distribució del pati està molt ben aprofitada, utilitzen la zona del laberint i de les taules per ubicar els carretons amb els jocs de taula, llibres, etc. La part central es destina a jocs de pilota de bàsquet, *pichi*,... i la part de l'entrada del sorral per altres activitats. Com els grups van rotant durant la setmana per les diferents zones, tots les aprofiten d'igual forma. Creu que, en general, els alumnes estan molt contents amb el pati nou.

12. Reflexió sobre el rentat dental des de 13.

AFA insisteix en la possibilitat de que s'iniciï el raspallat dental des d'13 a partir del 2n o 3r trimestre de curs, moment en que els alumnes ja estan adaptats a l'escola, a les seves dinàmiques, són més grans i no tenen tanta necessitat de fer una hora de migdiada.

Tant la direcció com CJ accedeixen a realitzar una prova durant el tercer trimestre d'aquest curs. Consideren que al final del 2on trimestre el grup ja pot estar molt més adaptat. A més, el fet de que dinin a l'aula fa que el raspallat de dents no resti pràcticament temps de la seva migdiada.

A final de curs es farà una valoració d'aquesta iniciativa i es decidirà si queda instaurada per als propers cursos.

Un cop tractats els punts anteriors i sense cap altre tema a comentar, es dona per finalitzada la reunió.