

RECULL DE PROPOSTES AL DOCUMENT “CONSTRUIM JUNTS L’ESPAI DE MENJADOR” PER PART DE LA COMUNITAT EDUCATIVA DE SABADELL – GRUP DE TREBALL DEL CONSELL ESCOLAR MUNICIPAL

En el marc del Consell Escolar Municipal de Sabadell s’ha convocat una reunió de treball oberta a tota la comunitat educativa per analitzar les propostes recollides al document “Construïm junt l’espai de menjador” elaborat en el procés participatiu liderat per la Generalitat de Catalunya, amb la intenció d’aportar el punt de vista des de la realitat del nostre territori i la diversitat en la gestió dels menjadors escolars que es porten a terme als centres educatius de la nostra ciutat.

Entre els assistents hi consten membres de les escoles i AMPA següents: Joaquim Blume, Virolet, Bressol Belluguets, Samuntada, Escola Pia, Andreu Castells, Ribatallada, Miquel Martí i Pol, Salesians Sabadell, Joan Maragall, Mas Boadella, Sant Julià, Floresta i Torreguitart.

També participen els representants dels grups municipals d’ERC i la Crida, una tècnica del servei d’Educació i la secretaria del CEM.

Al document base, en el que es defineix l’espai de menjador (EM) com a temps educatiu i d’aprenentatge, interacció social, i d’hàbits alimentaris i higiènics, **hi afegim que també és un temps de lleure i descans.**

Sobre l’eix 1. EM en el projecte educatiu, les propostes que han sortit són:

- Sobre l’Autonomia, els assistents consideren que també s’ha de fer referència a l’autonomia en la higiene (mans, dents...), i que aquesta està directament relacionada amb les possibilitats de l’espai físic. En molts casos es constata que no és viable dur a terme aquestes tasques per manca d’espais adequats.
- Sobre la inclusió d’alumnat amb necessitats educatives especials (NEE), es comenta que el decret d’inclusió s’està aplicant sense recursos afegits, i això comporta moltes dificultats, que s’agreugen en l’espai de menjador perquè no es contempla com un espai que formi part de l’horari de centre o lectiu. Es tracta d’un tema que preocupa especialment i que caldria resoldre.
- Es valora com a molt important que l’EM sigui una continuïtat del projecte de centre. Es comenta l’experiència de tenir un mestre que, distribuint les seves hores laborals, pot dedicar-se a estar a l’EM.

Sobre l’eix 2. Alimentació en EM, no han sortit propostes, ja que s’ha posat el pes en altres temes. Si que s’ha comentat de la importància de la qualitat dels aliments, que ja recull el document de propostes del procés participatiu (producte de proximitat, fresc i de temporada, etc.)

- Es comenta que la proposta de deixar portar carmanyola per dinar, és poc segura i viable (les escoles no tenen les condicions per al manteniment ni regeneració dels aliments de desenes de carmanyoles)

Sobre l'eix 3. Qualitat i model de gestió d'EM. És l'eix que ha recollit més propostes i on hi ha els temes que s'han considerat prioritaris o de major importància.

- Sobre les beques, el sistema de compactacions no és fàcil. Caldria organitzar-ho de manera que fos més equilibrat el número de comensals que es queden cada setmana, ja que es produeixen desajustos.
- Sobre les beques, també es demana que arribin les llistes a les escoles uns dies abans de començar el curs, no pas el dia abans, per poder gestionar els menús, els torns, etc.
- Els alumnes becats a 6è, deixen de tenir ajuts a 1r d'ESO i això provoca greus problemes per alguns infants amb pocs recursos. Caldria valorar el menjador a secundària i la continuïtat de les beques.
- Sobre el preu del menú, es demana que s'actualitzi per tal de poder exigir millors condicions en l'EM (Fa 10 anys que es manté a 6,20€). Es comenta també que cal tenir en compte que hi ha moltes famílies a la ciutat que potser no podrien assumir un preu de menú més elevat.
- Sobre l'espai físic, es dona molta importància a la millora dels espais. Es tracta d'una qüestió que té diverses perspectives: des del manteniment dels espais, les mides que provoquen més d'un torn de menjars, l'adequació del mobiliari, els problemes d'acústica, etc.. Cal solucionar els problemes d'espai que comporta que en alguns casos els alumnes dinin a les aules, als passadissos, amb espai entre taules, amb taules de diferents alçades, etc..
- Sobre el personal de menjador, es proposa que es regulin els requisits d'accés, de manera que siguin monitors/es de lleure (cal tenir en compte el conveni de lleure i les categories professionals dels monitors, personal de cuina, etc). També s'ha de tenir en compte que el personal tingui la formació adequada, tant pel que fa a resoldre qüestions de convivència com a l'atenció específica a l'alumnat amb NEE.
- Es considera imprescindible per a un bon servei de menjador i, sobretot si tothom comparteix que ha d'estar vinculat al projecte educatiu, que els monitors/es tinguin contemplat dins el seu temps laboral un temps previ al servei i un de posterior per tal de poder-se coordinar amb els mestres, director, etc.
- Sobre les ràtios, es considera que en cap cas no haurien de ser més altes que les d'aula, i que, com a referència, es poden tenir en compte les que es fan servir en d'altres activitats com les colònies escolars, etc... També es considera imprescindible que a l'hora de calcular la ràtio, es tinguin en compte l'alumnat de NEE.
- Sobre els models de gestió, la gestió pot ser del mateix centre educatiu, de l'AFA, o portada per una empresa. Hi ha una gran diversitat i tots poden ser compatibles sempre que hi hagi uns estàndards de qualitat que tots han de complir.

Altres

- Es demana un protocol d'actuació i responsabilitats davant de malalties que afecten l'alimentació de l'alumnat usuari del menjador, per exemple la diabetis.
- Es comenta l'interès que pot tenir poder fer una auditoria a les empreses que porten l'EM, per tal de garantir que compleixen els estàndards ja comentats.
- Es considera que quan es negocia el servei de menjador, un dels elements que es podrien negociar amb les empreses és incloure la millora de l'equipament del menjador o dels espais.

- És imprescindible que es tinguin en compte clàusules en les ofertes/places de condicions que garanteixin la millora qualitativa del servei i que es limiti el benefici empresarial per tal de maximitzar la qualitat del servei, ja sigui en els àpats, en les condicions de treball del personal i/o en el ràtios d'atenció dels infants, entre d'altres elements.
- També s'ha comentat el tema de l'horari lectiu relacionat amb l'horari d'EM. En moltes comunitats autònomes, els alumnes fan jornada compactada i es considera que aquest tipus d'horari pot solucionar el problema dels horaris de menjador. Cal tendir a incorporar la reforma horària i el temps de conciliació familiar també a l'espai del migdia i globalment en l'horari lectiu, sobretot per evitar el canvi tant dràstic que hi ha entre els horaris de primària i de secundària.

Aquestes són les aportacions fetes a la reunió de treball del Consell Escolar Municipal de Sabadell, on també s'ha comentat la possibilitat d'organitzar alguna trobada d'intercanvi d'experiències on es puguin posar sobre la taula les diferents maneres de gestionar l'espai de menjador, a partir d'experiències exitoses tant de gestió directa com indirecta.

Sabadell, 15 de novembre de 2019