**Procés participatiu de l’espai de menjador escolar**

**AMPA Escola Joc de la Bola – Lleida 23/10/2019**

**Construïm junts l’espai de migdia**

**DADES DE L’ENTITAT/ORGANITZACIÓ**

**Nom de l’entitat/organització: AMPA ESCOLA JOC DE LA BOLA - LLEIDA**

**Persona de contacte: Antoni Vila Figueroa**

**Data: 23/10/2019**

**PROPOSTES DEL DEBAT**

|  |
| --- |
| **Eix/os del debat:****EIX 1 - L’espai de migdia en el projecte educatiu de centre** |
| **Reptes/preguntes del debat treballades** | * L’espai de migdia no ha de ser un lloc on es menja sinó que ha de tenir una dimensió major, de socialització, d’hàbits posturals, d’higiene, etc.
* Es coneix el cas d’una escola on una part dels infants protagonitzen i exemplifiquen una taula domèstica i totes les tasques: parar taula, menjar correctament, recollir etc.
* Té molta importància la dinamització dels patis i del moment del dinar per prendre consciència de l’acte.
* Cal que eduqui en la conscienciació de l’acte, el valor dels aliments, l’origen dels mateixos i la responsabilitat per evitar el malbaratament.
* És important la vinculació de l’hort escolar amb l’espai de migdia.
* Es veu necessària la col·laboració de l’Escola integrant en les seves activitats els vincles amb el menjador. També crear els canals de comunicació entre l’escola i l’espai de migdia que permeti aquest vincle.
* És important el respecte entre iguals dins els espais de migdia i gestionar el conflicte com una oportunitat per l’aprenentatge.
 |
| **Propostes generades** | * Incorporar activitats relacionades amb el temps de migdia dins de les activitats de l’escola: analitzar el menú, orígen dels aliments, l’hort, la cuina, els hàbits per ajudar a consolidar aprenentatges durant el temps de migdia.
* Dinamització dels patis escolars en el respecte i la convivència.
* Crear espais de responsabilitat pels infants i serveixin de model per altres infants.
* Establir pautes per conscienciar del malbaratament dels aliments.
 |
| **Altres consideracions** |  |

|  |
| --- |
| **Eix/os del debat:****EIX 2 - L’alimentació a l’espai de migdia** |
| **Reptes/preguntes del debat treballades** | * Es valora per sobre de tot la utilització d’aliments de proximitat i de temporada.
* Els aliments ecològics són importants però no prioritaris. De vegades no es té suficient garantia de l’origen i són molt més cars i tenen problemes per produir volums grans i constants.
* Es rebutja completament la línia freda, és la darrera opció desitjable.
* Cal un sistema d’avaluació que permeti obtenir indicadors des de la valoració de les famílies, l’alumnat, equip docent i professionals
* Cal posar en valor els aliments, aplicar la piràmide dels aliments i incorporar a l’acte de menjar moltes rutines que els capacitin, atenent els diferents ritmes de cada edat i cada infant.
 |
| **Propostes generades** | * El menjar ha de ser de proximitat i de temporada.
* Cal una auditoria o sistema d’avaluació que depengui dels usuaris i interessats directes del servei.
* Vincular l’espai del migdia amb activitats de l’escola i l’adquisició de rutines i hàbits.
 |
| **Altres consideracions** |  |

|  |
| --- |
| **Eix/os del debat:****EIX 3 - Sobre la qualitat del servei de l’espai de migdia** |
| **Reptes/preguntes del debat treballades** | * L’AMPA és qui pot gestionar millor el servei de menjador, ja sigui per que ho fa directament, com si contracta i supervisa la prestació del servei. La gestió de les AMPA garanteix el seguiment diari del servei, la qualitat del servei, la implicació i col·laboració de les famílies i la sobirania alimentària per la via d’alimentació de qualitat, de proximitat i de temporada.
* Si l’AMPA no vol gestionar el servei de cuina, ha de poder optar a gestionar el monitoratge directament.
* Cal procurar que periòdicament les Escoles puguin decidir el seu model de gestió de forma reversible d’un model a un altre, d’acord al que la Comunitat Educativa decideixi.
* Cal suport per les AMPA que vulguin iniciar la gestió i per la complexitat creixent a causa de les nombroses normatives a complir.
* Que el servei sigui gratuït i universal és el model desitjable, sempre que no afecti a la qualitat del servei.
* Es molt important que totes les escoles, fins i tot si no s’hi cuina el dinar tinguin cuina i hort escolar.
* Cal fer del menjador un espai acollidor
* La comissió de menjador ha de ser un espai per a rebre informació, seguiment, fer reflexions i de participació de les famílies en l’espai de migdia.
 |
| **Propostes generades** | * Que les AMPA que ho desitgin, amb el suport de la Direcció i la Comunitat Educativa puguin gestionar de forma directa el temps de migdia per encàrrec de l’administració. La naturalesa de les AMPA garanteix el millor servei, amb major qualitat.
* Cal un suport a les AMPA per iniciar la gestió dels menjadors i per facilitar la millora contínua de la seva activitat.
* En aquells centres on no sigui possible la gestió de les AMPA i s’opti per la gestió per concurs públic, els mecanismes de control, per tal que siguin efectius, estiguin en mans de la Comunitat Educativa les decisions de continuïtat en el servei.
* Que el servei sigui gratuït i universal i si no és possible tingui un volum de beques adequat a la situació de les famílies.
* Que totes les escoles tinguin cuina i es cuini el dinar “in situ” al màxim d’escoles possible.
* Articular el funcionament de les comissions de menjador per facilitar la participació de les famílies, els infants, educadors i personal en el seguiment i millora del servei.
 |
| **Altres consideracions** |  |