



Pla Estratègic Alimentació 2015-2018

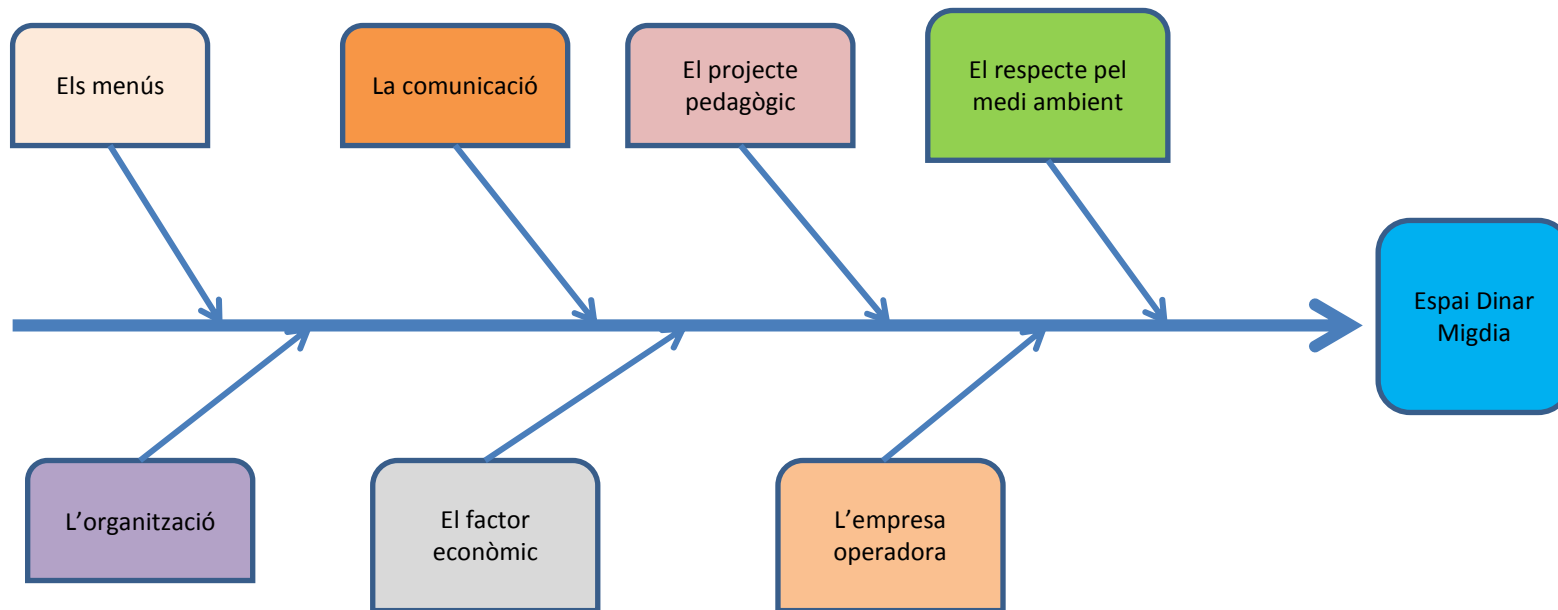
Vocalia alimentació - Costa i Llobera

Per què un Pla Estratègic d'alimentació ?

- Per la importància que té l'espai migdia per a la nostra escola
- Per conèixer millor els processos que incideixen en la qualitat del menjador
- Per enfocar les millores de tots els agents implicats i aconseguir sinergies entre ells
- Per dissenyar i compartir els objectius de millora i fer-ne el seguiment
- Per a seguir avançant en les millores i crear un calendari d'implantació

Factors clau de millora a l'espai menjador:

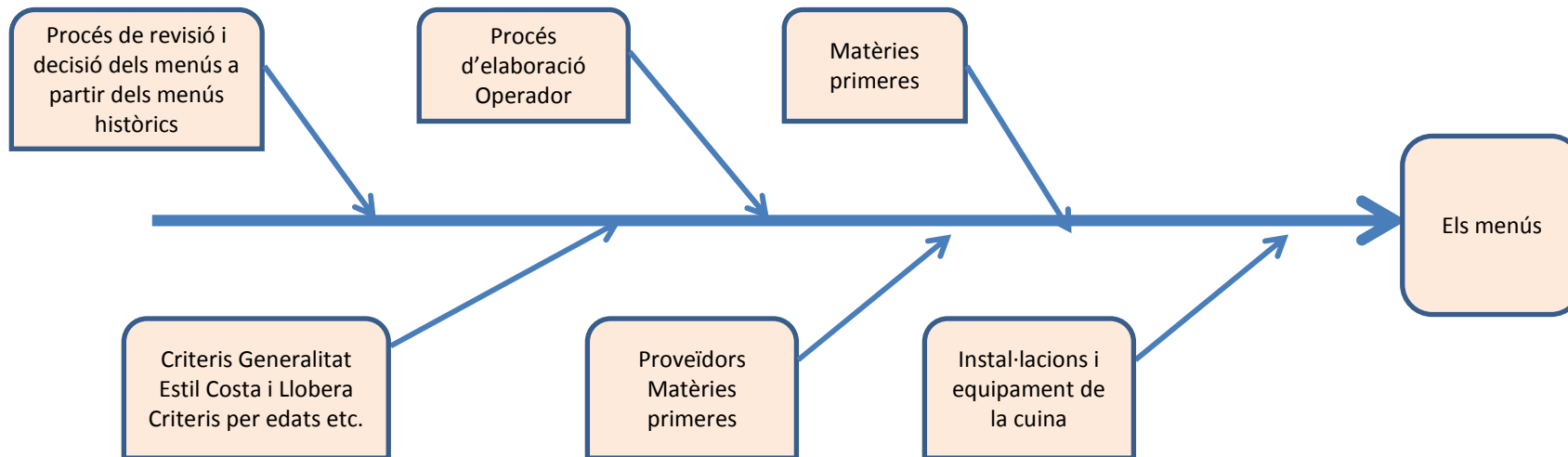
La qualitat de l'espai menjador és el resultat d'un conjunt de factors que incideixen quantitativament i qualitativament amb diferent intensitat. El pla estratègic identifica aquests factors clau, assenyalant els processos principals de cada factor, els seus propietaris i les millores previstes en els propers cursos.



Els menús:

Els menús són l'expressió diària del que mengen els nostres nois i noies. És un dels factors dels quals depèn l'energia diària que es necessita, constitueix un important factor cultural, dietètic, econòmic, de formació del gust i d'estimulació del plaer a través dels sentits. La vocalia d'alimentació, conjuntament amb la direcció de l'escola i amb l'acord i el consens de l'empresa operadora, és el màxim responsable de la seva elaboració.

Els factors clau que hi incideixen són:



Objectius de millora:

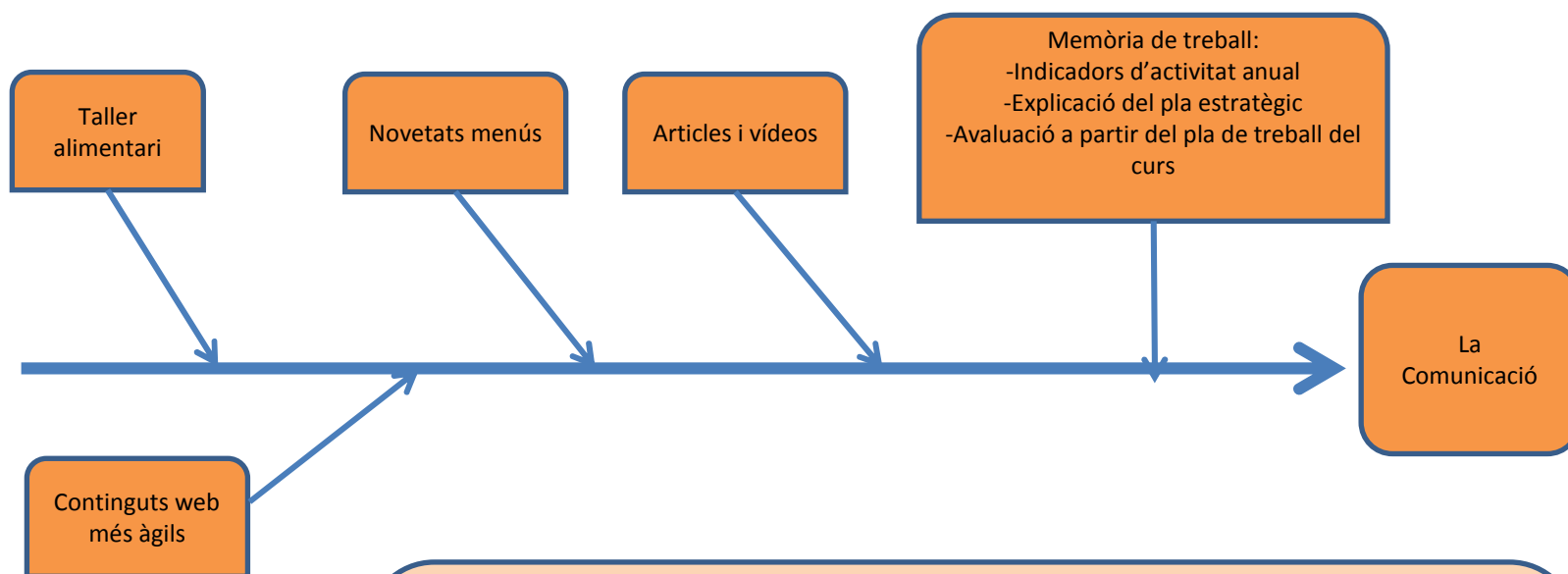
1. Seguir potenciant una alimentació equilibrada i saludable
2. Disminuir la proteïna animal
3. Introduir la proteïna vegetal
4. Continuar complint les recomanacions de la Generalitat i el Llibre d'estil Costa i Llobera
5. Postres vegetals opcionals al migdia per a al·lèrgics i intolerants.
6. Mantenir la quantitat de producte ecològic i intentar introduir més productes. Alhora, augmentar productes estacionals i locals intentant mantenir el mateix preu global.
7. Continuar introduint proveïdors ecològics i els productes estacionals
8. Fer seguiment d'albarans per evitar incidències i reforçar la confiança amb l'empresa proveïdora i el personal de cuina.
9. Assegurar al màxim el número diari de comensals per evitar canvis en el menú.

Objectius assolits:

1. S'han elaborat menús cada vegada més equilibrats i progressivament s'han anat presentant coccions més saludables, tot i que hi ha aspectes encara millorables, per exemple en la quantitat de proteïna animal que s'ofereix.
2. S'han seguit rigorosament les recomanacions de la guia “L'alimentació saludable en l'etapa escolar” de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya, i s'ha respectat el llibre d'estil del Costa i Llobera.
3. S'ha introduït progressivament productes frescos, estacionals i locals. Adeqüem els menús al producte de temporada, prioritzant el fresc sempre que és possible i oferint producte de proximitat (hamburguesa, mandonguilles, pollastres i ous ecològics han estat les grans novetats). El preu dels menús no s'ha modificat.
4. Introduir gradualment proveïdors amb sensibilitat mediambiental, amb productes estacionals i ecològics, al mateix cost s'ha assolit amb alguna limitació. Al no modificar el cost dels menús, hi ha algun producte ecològic que queda fora per preu com algunes hortalisses, verdures i els iogurts. Els ous són pasteuritzats ecològics fins que no tinguem una cuina nova.

La comunicació:

La comunicació de l'espai migdia té como a missió explicar a les famílies i als nois i noies tot el que fa referència a l'espai menjador. La comunicació dels menús és el més important, però hi ha altres factors que la configuren.



Objectius de millora:

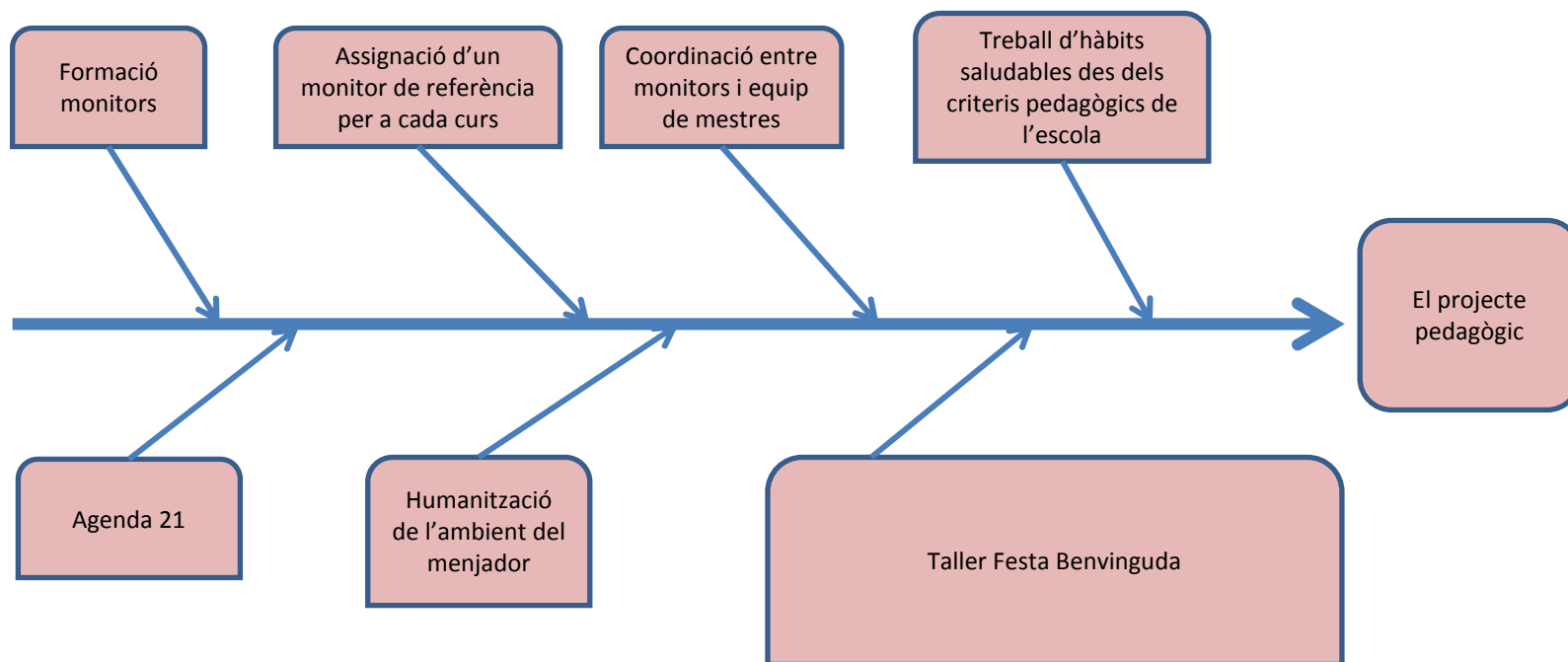
1. Canviar la pàgina de la vocalia per introduir-hi continguts de manera àgil.
2. Crear un espai virtual e-doc intern per tenir tota la documentació de la vocalia.
3. Penjar vídeos a la web.
4. Penjar notícies o avenços respecte els menús.
5. Fer un taller alimentari a la festa de l'arbre.

Objectius assolits:

1. Amb la creació de la nova web hem ampliat la informació amb la creació d'un document de preguntes freqüents adreçat a les famílies de l'escola, i els menús han quedat de forma molt visible a la pàgina d'inici de la web, i també dins la secció de la vocalia.
2. No s'ha creat un blog perquè considerem que amb la nova web no té sentit fer un blog a part. Els avenços del pla estratègic es varen anar comunicant a les reunions d'AMPA.

El projecte pedagògic:

El projecte pedagògic de l'espai de menjador és l'impuls formador que orienta l'activitat en aquesta franja del migdia. El coneixement d'aspectes culturals, els hàbits, els aspectes de salut, entre altres, en són els factors clau.

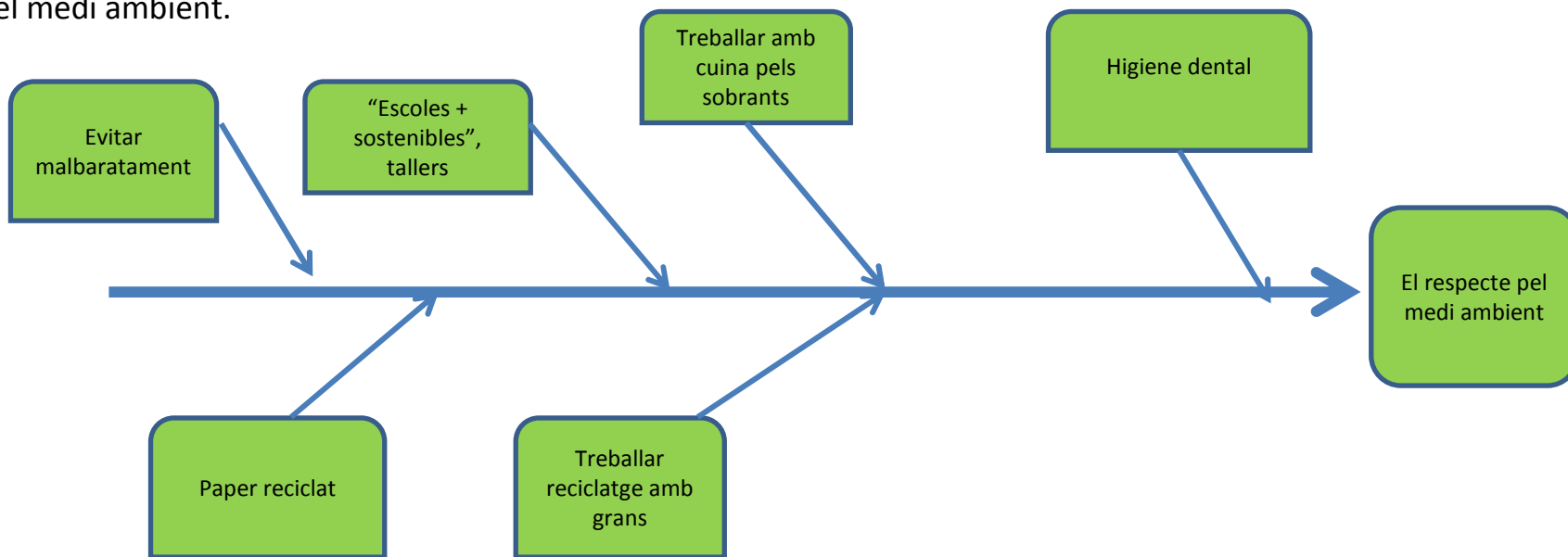


Objectius de millora:

1. Oferir a l'equip de monitors xerrades sobre al·lèrgies.
2. Formació als monitors amb "Escoles + sostenibles".
3. Avaluació des de l'escola de les necessitats de monitoratge (ratio monitor/alumne) ja que cada vegada hi ha més necessitats especials.
4. Estudiar des de l'AMPA possibilitats econòmiques d'augmentar el número de monitors.

El respecte pel medi ambient:

La sostenibilitat i el medi ambient estan presents en tota l'activitat de l'escola. De forma especial, a l'espai migdia, perquè és una oportunitat per posar en pràctica bones maneres de ser respectuoses amb el medi ambient.



Objectius de millora:

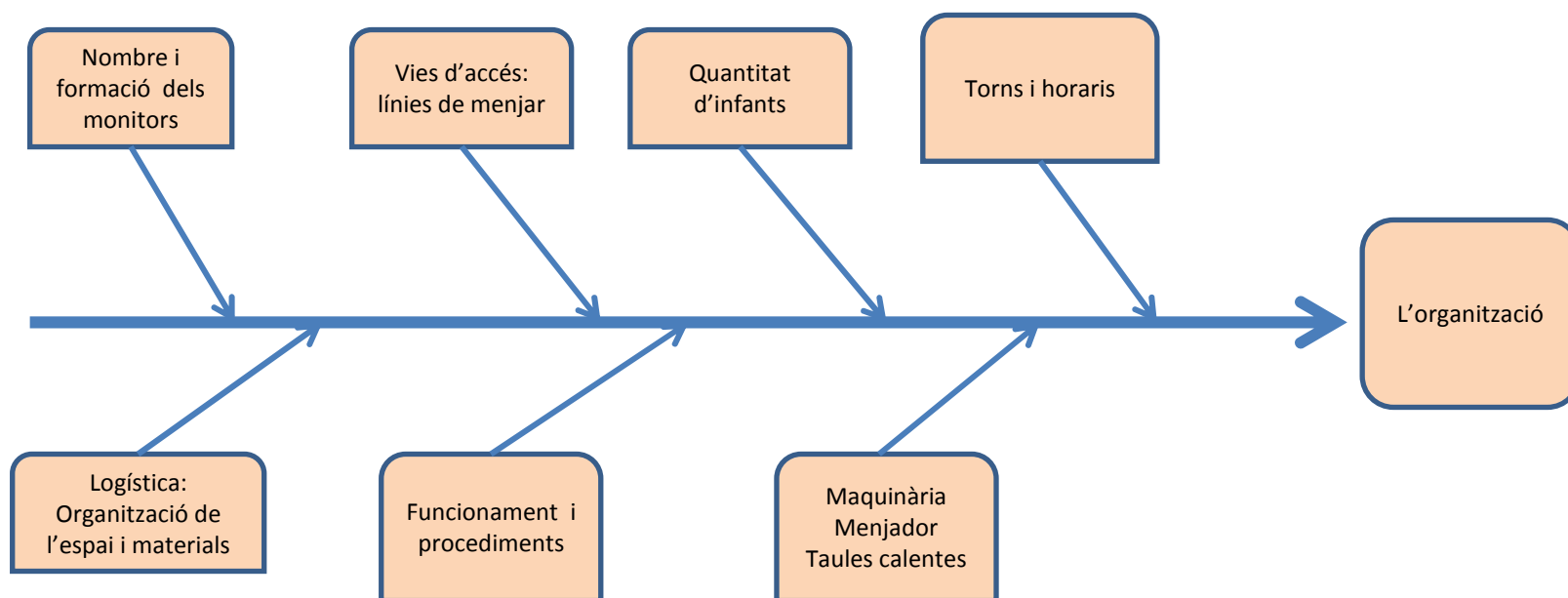
1. Evitar el malbaratament.
2. Taller a "Escoles + sostenibles" (s'està fent formació a alumnes)
3. Valorar la possibilitat d'introduir el tema higiene dental a cicle superior
4. Prospeccionar l'ús de tovallons de paper reciclat.
5. El plàstic i l'orgànic van a les fraccions correctes. Amb els alumnes grans i els adults és amb qui costa aconseguir un reciclatge correcte. Pensar noves estratègies.

Objectius assolits:

1. Actualment ja es reciclen tots els residus (plàstic, vidre, cartró i oli). L'Ajuntament també ho va exigir i finalment es va aconseguir. De la matèria orgànica només una petita part va al compostatge de l'hort de l'escola perquè no n'hi cap més. On més costa és amb els alumnes grans i els adults. Infantil i primària molt bé.
2. Pel que fa a la disminució de la generació de residus es va fer una campanya per no emprar paper de plata, per portar els entrepans en tapers o Boc'n'Roll .
3. Pel que fa al consum de productes ecològics i sostenibles, l'objectiu es dona per molt aconseguit.

L'organització:

L'organització és un factor clau de qualitat a l'espai migdia. Aquest és un factor que està liderat per la direcció de l'escola atesa la seva implicació en el funcionament general. Els monitors són cabdals, però també els torns, l'estructura per servir el menjar, les diferents vies per accedir-hi, etc.



Objectius de millora:

1. Pel tema del rentat de dents es parla de la possibilitat d'ampliar les piques.

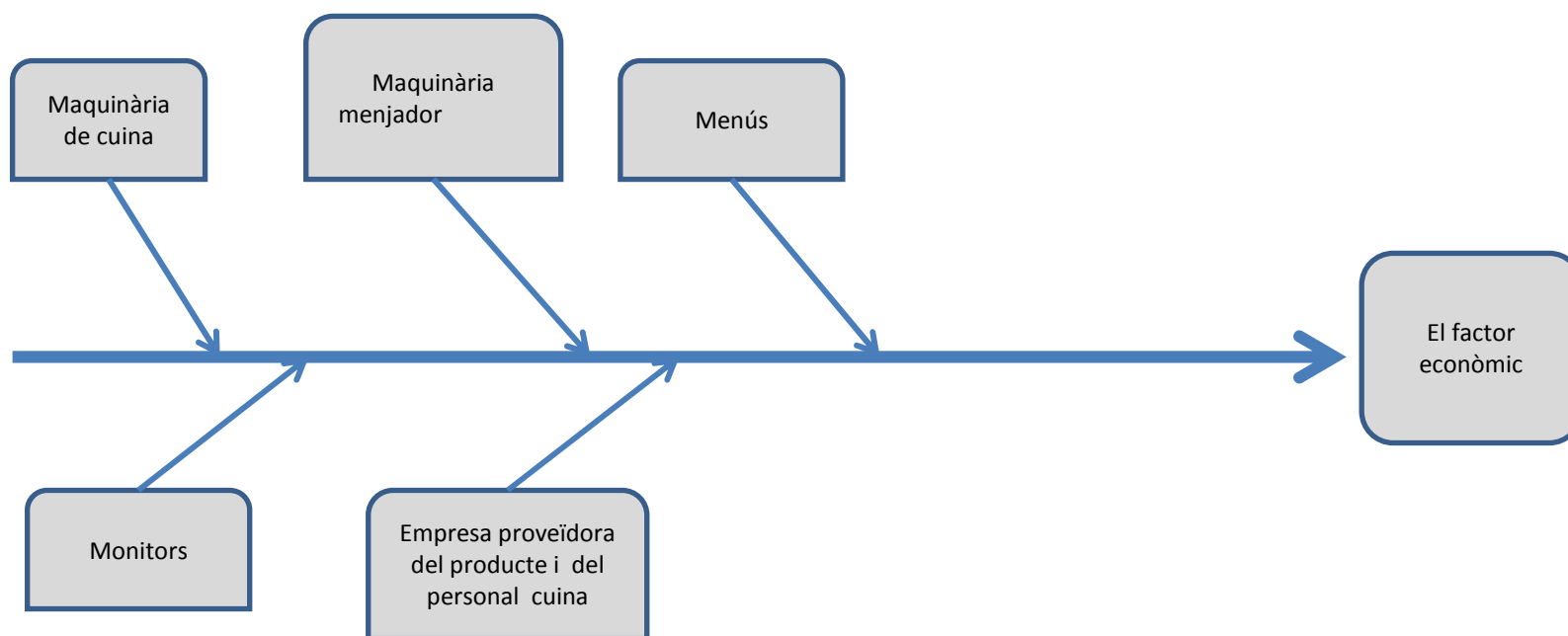
Objectius assolits:

1. Avaluació de l'espai del menjador per millorar-ne el funcionament i humanitzar-lo: aconseguir un ambient tranquil, crear un ordre que eviti la sensació d'estrès.

- Aquí es van fer una sèrie d'actuacions que van millorar aquest aspecte, donat que es feien dos torns de menjador a primària amb uns 150 alumnes per torn: Es va obrir una nova línia de servir, es va evitar fer aixecar els alumnes a mig dinar per canviar de taula, i es va agrupar els petits en taules marcades amb gomets.
- Posteriorment amb la reducció de la sisena hora va disminuir una mica l'estrès al menjador, ja que es va crear un torn més a primària i van quedar menys alumnes per torn (uns 100) i amb més temps per dinar. En aquest moment es va eliminar una línia de servir que es va passar als mestres, de forma que ja no han d'anar a servir-se a la línia dels alumnes.
- Per tant aquest aspecte es pot dir que està força assolit.

El factor econòmic:

La sensibilitat econòmica que té l'espai menjador és molt important. Les famílies paguen el conjunt d'aquest costos i, alhora que estan íntimament lligats amb la qualitat, són un exponent de l'eficiència i l'estalvi. Els factors clau que hi incideixen són:



Objectius de millora:

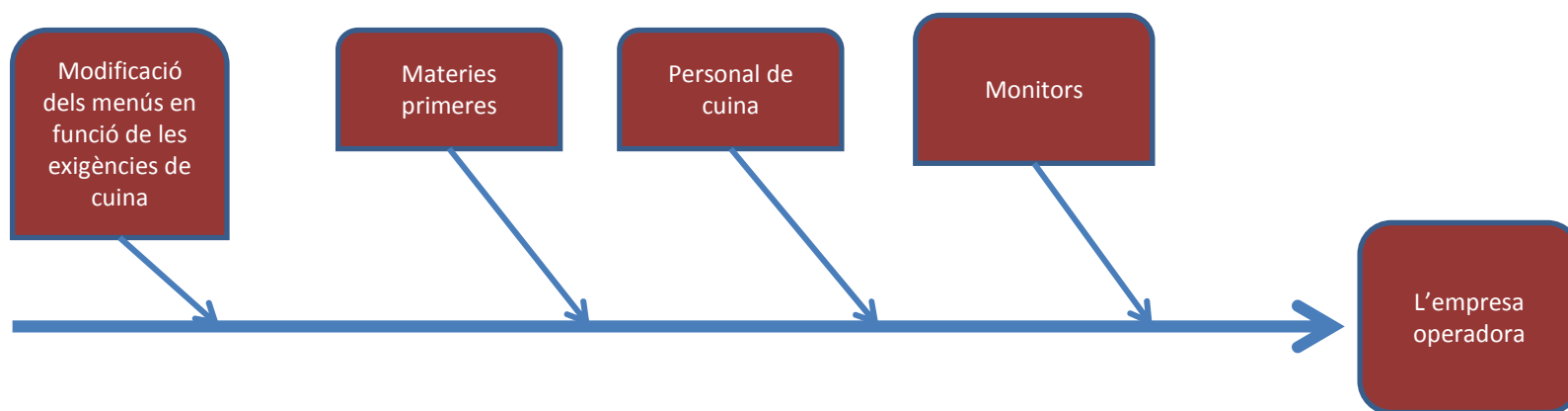
1. Si no hi ha cap novetat, aquest juny començaran les obres per una nova cuina que assumirà plenament el Consorci. Això inclou tant la maquinària, fogons, utensilis i campana.
2. No incrementar el preu del menú.

Objectius assolits:

1. Es va adquirir maquinària a fi de fer elaboracions més saludables donant prioritat al forn. Aquest ha permès millorar molt els ritmes de treball així com en la qualitat del menjar
2. Es va substituir la picadora de carn amb la que es fan les hamburgueses i mandonguilles.
3. Es va comprar un congelador nou, en substitució del que teníem cedit feia anys per una empresa de congelats, donat que no els fèiem suficient comanda.
4. No s'ha incrementat el preu del menú.

L'empresa operadora:

L'empresa operadora té la responsabilitat de la compra, el subministrament i l'elaboració dels menús. En l'empresa rau la qualitat del menjar. L'empresa operadora té molta importància, l'equip humà, la formació, etc.



Objectius de millora:

1. Acomodació a les peticions de la vocalia d'alimentació i de l'escola
2. Valorar si cal augmentar el número de monitors.

Objectius assolits:

1. L'empresa operadora s'ha anat adaptant al pla estratègic anterior on AMPA i Escola marcaven com a objectiu: els menús de l'escola havien de tendir a introduir el producte ecològic, de proximitat i sostenible.
2. Hem pogut complir l'objectiu de no incrementar el preu del menú buscant productors d'aliments ecològics amb preus molt ajustats. L'empresa operadora ha acceptat les nostres propostes i les ha anat incorporant.
3. Un dels objectius era que el peix fos de proximitat i aquest objectiu ha estat assolit gràcies a haver trobat un pescador que porta a l'escola el producte que ell mateix pesca i filateja.
4. Es van treure del menú aliments vinguts de molt lluny per incidir en la sostenibilitat i es van substituir els peixos com la perca o panga vinguts de lluny per espècies mediterrànies.
4. Ara mateix els aliments ecològics i lliures de pesticides i productes químics són:
arròs blanc rodó, llegum (llenties, monge-tes seques, cigrons), pasta (macarrons, espaguetis, pasta petita de sopa, cuscús, espirals), sucre morè, sal marina, oli d'oliva verge, farina de blat, pa ratllat per arrebossar, pomes, taronges, peres, plàtans, llimones, cebes, pastanagues, bledes, bròquil, porros, herbes pel brou i alls, i carbassó i tomàquets quan és temporada. Hamburguesa ecològica 100%. Mandonguilles de vedella i porc 100% ecològiques. Ou pasteuritzat ecològic. Pollastre ecològic. Proteïna vegetal.

Annex: 1.

El procés d'elaboració de menús

Responsable: Vocalia d'alimentació

