



ASSEMBLEA

AMPA d'alumnes usuaris del menjador
Els ocells
de l'escola Pau Casals

21 de novembre de 2014

ORDRE DEL DIA ASSEMBLEA

1- Lectura i aprovació de l'acta de la sessió anterior.

2- Memòria curs 2013-14. Explicació de l'evolució econòmica de l'entitat. Línies de treball. Aprovació dels comptes anuals .

3- Aprovació modificació Estatuts de l'associació.

4- Elecció i aprovació de nova incorporació d'un membre de l'associació per a la Comissió Mixta del Menjador i vocal vacant junta directiva.

5- Explicació dels objectius de treball curs 2014-15

- **Comunicació famílies**
- **Demandes millores cuina.**
- **Soroll a l'espai del menjador.**
- **Gestions millora proveïdors i incorporació d'ecològics.**
- **Sistema avaluació qualitat servei**
- **Hàbits saludables: implantació neteja de dents.**

6- Aprovació proposta de pressupost 2014-15 i possibles inversions.

7- Qüestions sobrevingudes, proposicions.

2. MEMÒRIA CURS I OBJECTIUS JUNTA DIRECTIVA NOV2013-2015

- PRINCIPIS: CONÈIXER - REFLEXIONAR/ANALITZAR - ACTUAR
- ESTABLIR MECANISMES DE MILLORA CONTÍNUA PER FACILITAR GESTIÓ DE FUTURES JUNTES,
- PROFESSIONALITZAR LES GESTIONS DE L'ASSOCIACIÓ A TOTS ELS NIVELLS LEGALS, ECONÒMICS, PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS..
- MILLORA PROCESSOS INTERNS, GESTIÓ INFORMÀTICA, COMUNICACIÓ FAMÍLIES, SISTEMÀTICA DE PAGAMENTS,...
- MILLORA DE LA GESTIÓ INTERNA:
 - Nous procediments de reunions: Informatització dels llibres d'actes, creació compte juntamenjador, documentació compartida DRIVE.
 - Número de reunions realitzades : juntes (mínim 1 al mes), coordinacions (1-2 mensuals), direcció (5-6), comissió mixta (1 trimestral)
 - Organització en comissions de treball:
 - Comissió dietètica
 - Comissió lleure-monitoratge
 - Comissió Recursos Humans
 - Comissió Econòmica
 - Comissió comunicació
- ACONSEGUIR LA MÀXIMA TRANSPARÈNCIA I COMUNICACIÓ DE LA GESTIÓ
- L'ALIMENTACIÓ UNA EINA D'EDUCACIÓ SOCIAL, AMBIENTAL, HÀBITS, SALUD E HIGIENE
- MILLORA CONTÍNUA DE LA QUALITAT DEL SERVEI

Comissió econòmica

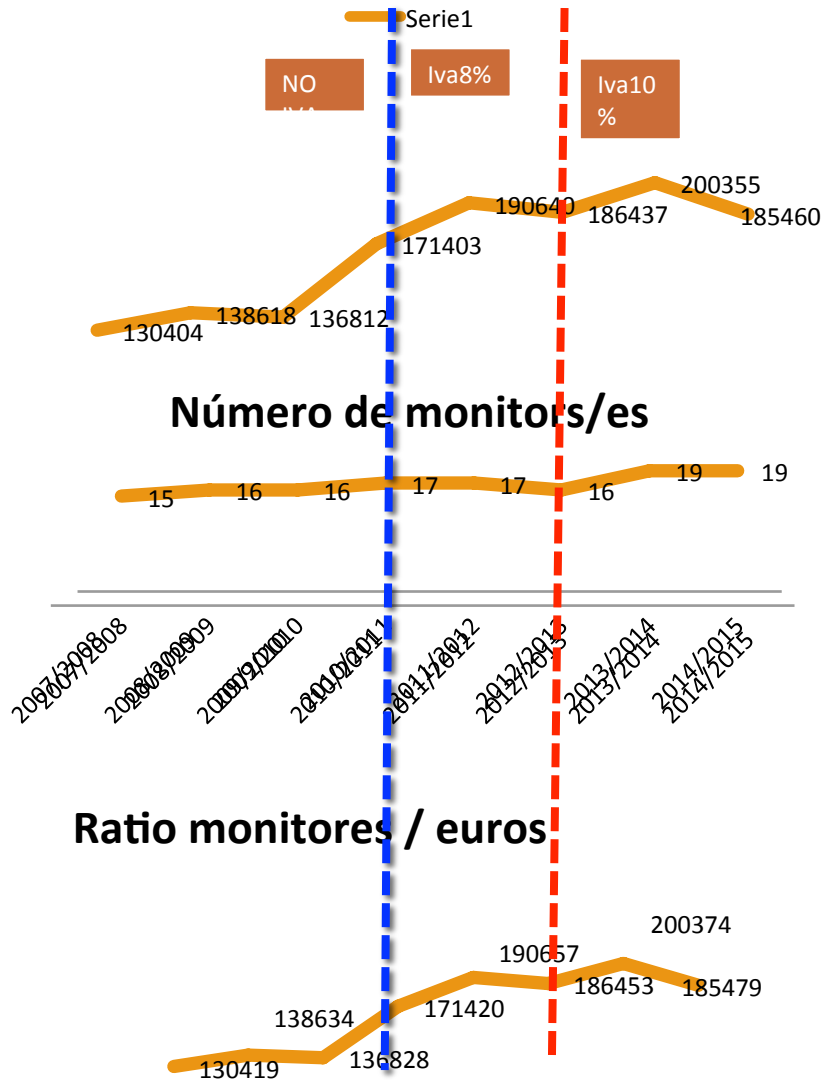
ESTUDI I ANÀLISI DE LA COMPTABILITAT D'EXERCICIS ANTERIORS. EVOLUCIÓ ECONÒMICA 2007-2014.

EJERCICIO	2007/2008	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015
INGRESOS	286839		330049	343199	359993	373024	370300	
DESPESES	285847		306097	331348	352088	372712	371403	
empresaMONITORS	MESED SCCL	MESED SCCL	MESED SCCL	IMALLEURE SL	IMALLEURE SL	IMALLEURE SL	IMALLEURE SL	IMALLEURE SL
MONITORES	130404	138618	136812	171403	190640	186437	200355	185460
iva monitoratge 8%	NO	NO	NO	-12696,52	-14121,48			
iva monitoratge 10%						-16948,82	-18214,09	-16860,00
ratio monitors/euro	130419	138634	136828	171420	190657	186453	200374	185479
Nº MONITORES	15	16	16	17	17	16	19	19
INMOVILIZADO	10588		3817	5286	3516	17776	5425	
			11540					
FONS PROPISfinals	37352,12		45947,12	52512,12	56901,12	39437,12	37415,17	
fons propis INICIALS	46948,12		37352,12	45947,12	52512,12	56901,12	39437,12	37415,17
NIÑOS FIJOS								
ALIMENTACION	56769		60071	60437,66	63966,34	67441,87	74592	
NOMINAS	71323		77002	82908	80879,67	82466	84745	
BENEFICIO	992		23952	11851	7905	312	-1103	

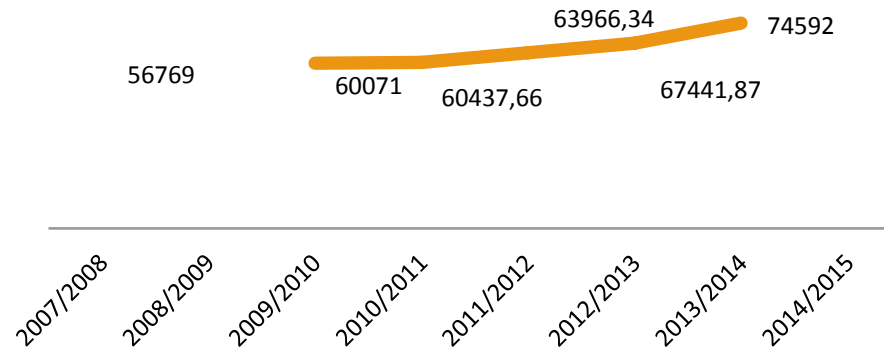
Comissió econòmica

GRÀFIQUES EVOLUCIÓ 2007-2014

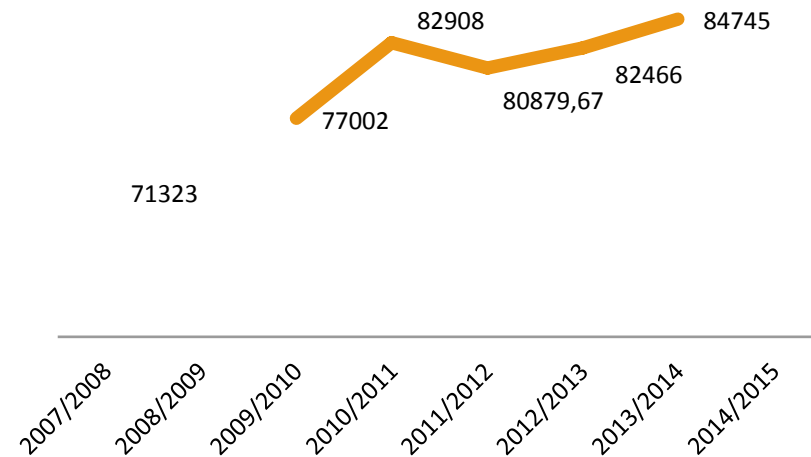
Cost servei monitoratge



Despesa en Alimentació

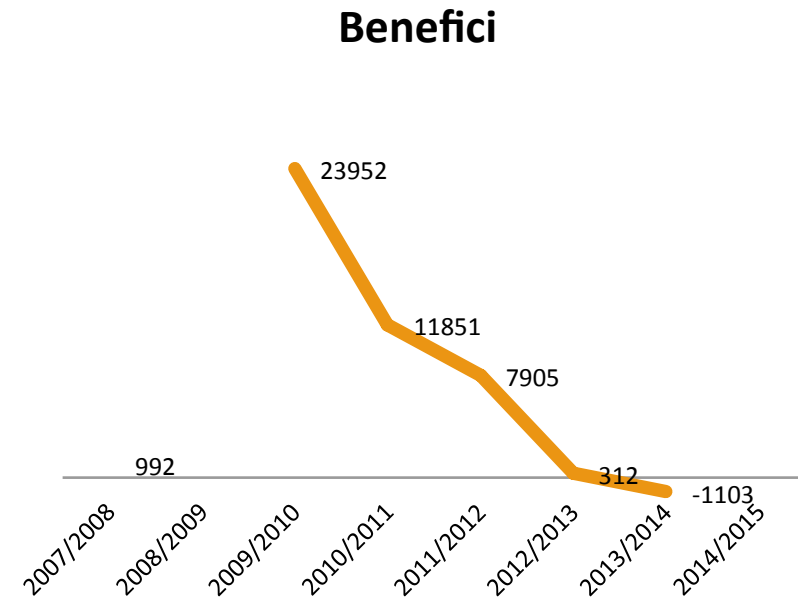
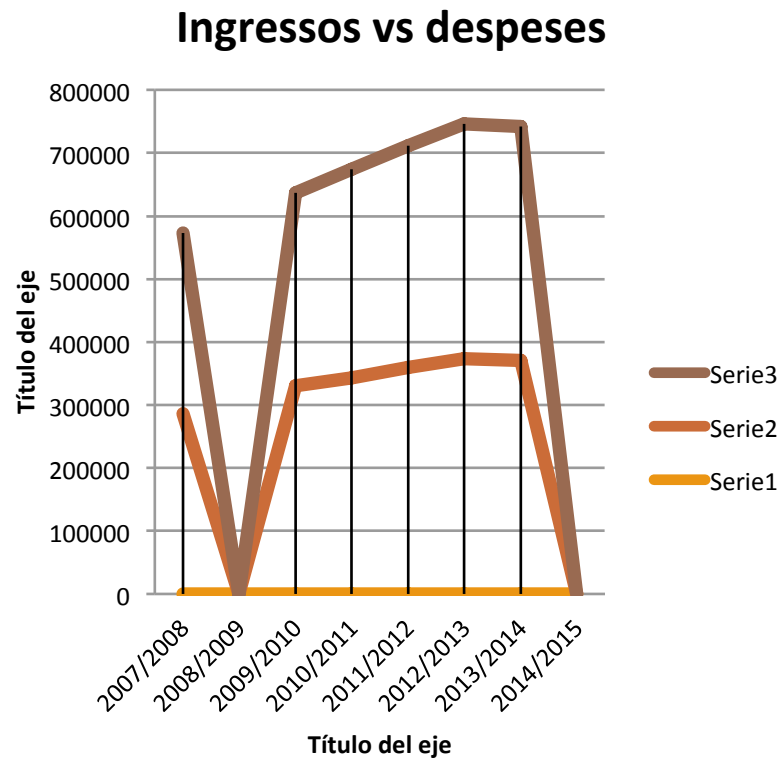


Despeses de Personal



Comissió econòmica

EVOLUCIÓ INGRESSOS-DESPESES



Comissió econòmica

MEMÒRIA DEL CURS 2013-2014

- Nou gestor comptable i laboral: Suport associatiu
- Estalvi (550€) respecte gestor anterior i nova despesa en la professionalització comptabilitat (3.086€/any x 2 anys).
- Canvi en el sistema de comptabilitat segons el Pla General Comptable.
- Estalvi aconseguit de 16.000€ en el cost del monitoratge contracte curs 2014-15. Posada en valor aportació AMPA menus monitoratge (10.000€/any).
- Registre i anàlisi de dades: número de menús servits: infants, monitoratge i professorat
- Anàlisi de preus unitaris diferents proveïdors i quanties .
- Estudi i valoració de les inversions necessàries
- Inversions realitzades x reposició: congelador, ordinador i pantalla, peladora-talladora, escalfador...
- Incorporació de les amortitzacions de totes les inversions des del curs 2007 a la comptabilitat.

PROPOSTES 2014-15

- ◆ Domiciliació de totes les factures (excepte el pa, petites despeses de material i casos puntuals)
- ◆ A partir recull de dades, elaboració del càlcul més precís i detallat cost real menú
- ◆ Registre i comparatives preus de proveïdors
- ◆ Registre quanties anuals de productes.
- ◆ Es modifiquen estatuts any natural per any escolar. Cal aprovació. Impost de Societats.
- ◆ Estalvi aconseguit de 16.000€ en el cost del monitoratge contracte curs 2014-15
- ◆ Proposta d'inversions

Comissió econòmica

REGISTRES DADES MENÚS ELABORATS

MENÚS FETS AL MENJADOR DEL PAU CASALS

CURS 2013/14	DIES	FIXOS	EVENTUALS	MONITORS	CUINERES	MESTRES	MENÚS MENSUALS
SETEMBRE	12	3.587	142	168	60	84	4.041
OCTUBRE	23	7.257	392	345	115	162	8.271
NOVEMBRE	19	5.890	278	285	95	168	6.716
DESEMBRE	14	4.290	322	210	70	113	5.005
GENER	18	5.447	332	270	90	152	6.291
FEBRER	20	6.245	415	300	100	171	7.231
MARÇ	19	5.949	318	285	95	168	6.815
ABRIL	16	5.015	339	240	80	12	5.686
MAIG	20	6.215	313	300	100	162	7.090
JUNY	14	2.915	171	210	70	76	3.442
TOTALS		52.810	3022	2613	875	1268	60.588

fixos	dies/mes	faltes	totals
320	12	253	3.587
324	23	195	7.257
322	19	228	5.890
322	14	218	4.290
320	18	313	5.447
327	20	295	6.245
326	19	245	5.949
325	16	185	5.015
323	20	245	6.215
220	14	165	2.915

CURS 2014/15	DIES	FIXOS	EVENTUALS	MONITORS	CUINERES	MESTRES	MENÚS MENSUALS
SETEMBRE	11	3.307	133	154	55	80	3.729
OCTUBRE	23	7.278	291	345	115	160	8.189
NOVEMBRE							0
DESEMBRE							0

fixos	dies/mes	faltes	totals
323	11	246	3307
326	23	220	7278

Comissió econòmica



AMPA Els Ocells
CEIP Pau Casals-St. Joan Despí

CONCEPTE	U.	QUANTITAT	FRUTAS QUILES		COLO FRUIT		CANO	
			PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT
Patates "Monalisa"	Kg.	3150	0,50	1.575,00	0,51	1.606,50 €	0,74	2.331,00 €
Cebes	Kg.	450	0,55	247,50	0,42	189,00 €	0,56	252,00 €
Pastanaga	Kg.	540	0,60	324,00	0,51	275,40 €	0,60	324,00 €
Alls	Kg.	45	2,50	112,50	3,04	136,80 €	2,08	93,60 €
Xampinyons	Kg.	90	1,80	162,00	2,91	261,90 €	2,05	184,50 €
Pebrots vermells	Kg.	54	1,40	75,60	1,20	64,80 €	1,43	77,22 €
Pebrots verds	Kg.	54	1,20	64,80	1,01	54,54 €	0,91	49,14 €
Tomàquet madur	Kg.	324	0,90	291,60	1,71	554,04 €	1,63	528,12 €
Tomàquet amanida	Kg.	900	1,00	900,00	1,71	1.539,00 €	1,50	1.350,00 €
Carbassó	Kg.	540	1,25	675,00	1,96	1.058,40 €	1,82	982,80 €
Porro (manats)	U	108	1,20	129,60	1,01	109,08 €	1,07	115,56 €
Alberginies	Kg.	54	1,80	97,20	1,52	82,08 €	1,63	88,02 €
Broquil / Colliflor	U	180	1,30	234,00	1,58	284,40 €	1,45	261,00 €
Mongeta tendra	Kg.	558	1,90	1.060,20	3,67	2.047,86 €	5,20	2.901,60 €
Bledes	Kg.	315	0,75	236,25	1,14	359,10 €	1,24	390,60 €
Ensiam	u.	1200	0,85	1.020,00	1,08	1.296,00 €		
Espinacs	kg.	200	1,10	220,00	1,20		1,50	300,00 €
Boniato			1,65		2,47		0,91	
Carbasa								
Mandarines	Kg.	720	1,20	864,00	1,64	1.180,80 €		
Peres "Conferencia"	Kg.	840	0,90	756,00	1,27	1.066,80 €	1,56	1.310,40 €
Platans Canaris	Kg.	1400	1,50	2.100,00	2,02	2.828,00 €	2,02	2.828,00 €
Maduixes	Kg.	432	2,20	950,40	4,68	2.021,76 €	7,80	3.369,60 €
Raïm	Kg.	200	1,60	320,00	2,28	456,00 €	1,95	390,00 €
Meló	Kg.	400	0,90	360,00	0,95	380,00 €	1,30	520,00 €
Prunes	Kg.	720	1,20	864,00	1,64	1.180,80 €	1,40	1.008,00 €
Sindria	Kg.	400	0,60	240,00	0,83	252,00 €	0,78	312,00 €
Préssecs	Kg.	320	1,00	320,00	1,52	486,40 €	1,95	624,00 €
Taronja	Kg.	600	1,00	600,00	1,27	762,00 €	1,30	780,00 €
Albercoccs	Kg.	320	1,70	544,00				
Poma Golden	Kg.	1200	0,70	840,00	0,95	1.140,00 €	1,07	1.284,00 €
Mangranes	Kg.	300					11,50	3.450,00 €
				16.183,65 €		21.673,46 €		26.105,16 €

REGISTRES DADES ANÀlisi PREUS PROVEÏDORS



AMPA ELS OCELLS
CEIP PAU CASALS - ST. JOAN DESPÍ

LLEGUMS ECOLÒGICS														
CONCEPTE	U.	QUANTITAT	MOLI DE RAFELET		QUÈVIURE		JOSEP MESTRE		CAN MALLORQUÍ		L'HORT DE LA CARMETA		BIONSAN	
			PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT
Arròs blanc	Kg.	550	2,50	1.375,00 €	3,90	2.145,00 €			2,90	1.595,00 €	3,50	1.925,00 €		
Llenties pardines	Kg	400	3,25	1.300,00 €	2,98	1.192,00 €	3,00	1.200,00 €	3,50	1.400,00 €	4,80	1.920,00 €	2,31	924,00 €
Cigròns secs	Kg	200	3,25	650,00 €	2,98	596,00 €	3,00	600,00 €	3,25	650,00 €	4,80	960,00 €	2,25	450,00 €
Mongeta blanca	Kg	200							9,00	1.800,00 €				
Mongeta del ganxet	Kg.	200							11,50	2.300,00 €				
Procedència				Delta d'Ebre		Albacete Albacete		La Conca de Barberà						les llenties son de Canadà
Transport								0,15 € per kg.			de 18 € a 30 €	8,00		Els cigrons son de Turquia
Condicions de pagament		TOTAL		3.325,00 €		3.933,00 €		1.800,00 €		7.745,00 €		4.805,00 €		1.374,00 €



AMPA Els Ocells
Pau Casals-St. Joan Despí

CARN DE PORC														
CODI	CONCEPTE	U.	QUANTITAT	Tocineria Juan		Enric Roca		Puigbó		Montellos				
				PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT			
	Librets de llom farcit	U	4.050,00	6,26	25.353,00 €	8,15	33.011,55 €	7,60	30.780,00 €	7,00	28.350,00 €			
	Llom planxa	Kg.	225,00	4,95	1.113,75 €	6,00	1.350,00 €	6,25	1.406,25 €	4,99	1.122,75 €			
	Salsitxes de porc sense Gluten	Kg.	360,00	5,41	1.947,60 €	4,78	1.720,80 €	5,15	1.854,00 €	5,00	1.800,00 €			
	Costella de porc	Kg.	180,00	4,45	801,00 €	5,70	1.026,00 €	4,95	891,00 €	4,30	774,00 €			
	Butifarres sense Gluten	U	135,00	5,41	730,35 €	4,65	627,75 €	4,50	607,50 €	5,00	675,00 €			
	Xoriços sense Gluten	Kg.	63,00	5,95	374,85 €	4,86	306,18 €	7,90	497,70 €	4,60	289,80 €			
	Bacó Fumat sense Gluten	Kg.	54,00	6,32	341,28 €	6,35	342,90 €	4,75	256,50 €	4,00	216,00 €			
	Pernil dolç sense Gluten	Kg.	63,00	6,26	394,38 €	6,25	393,75 €	5,50	346,50 €	6,50	409,50 €			
			TOTAL ESTIMAT A L'ANY		31.056,21 €		38.778,93 €		36.639,45 €		33.637,05 €			
			Nom proveïdor		Tocineria Juan		Enric Roca		Puigbó		Montellos			

Comissió econòmica

COMPTES ANUALS I PRESSUPOST 2014-15

COMPTE D'EXPLOTACIÓ 2013-2014 PREVISIÓ COMPTE D'EXPLOTACIÓ 2014-2015

COMPTE EXPLOTACIÓ 2013/14	PREVISIÓ EXERCICI 2014/2015	PREVISIÓ EXERCICI 2014/2015 sense iva gener-juny 2015
INGRESSOS	370.300,08	370.300
ALTRES INGRESSOS	60,37	
APROVISIONAMENTS	275.904	258304
602-COMPRAS	75.548,30	75548
607- MONITORATGE	200.355,70	185460
DESPESES DE PERSONAL	84.745,60	84746
DESPESES D' EXPLOTACIÓ	10.814,27	15.249,92
SERVEIS EXTERIORS	10.074,63	
622 REPAR I CONSERV	4.473,19	
623 SERV.PROF.INDEP	1.561,50	5997,1472
625 PRIMES D'ASSEGURANCES	256,93	
625 SERV.BCO	1.068,92	
628 SUBMINISTRAMENTS	573,93	
629 ALTRES SERVEIS	2.140,16	
TRIBUTS	739,64	
631 ALTRES TRIBUTS	739,64	
AMORTIZACIÓ IMMOBILITZAT	8.035,15	5.481
RESULTAT EXPLOTACIÓ	-9138,58	6.519
RESULTAT COMPTABLE	-9138,58	6.519
PÈRDUA O GUANY	-1103,43	12.000

Comissió econòmica

NECESSITATS D'INVERSIONS A REALITZAR



AMPA "ELS OCELLS"

CEIP PAU CASALS - ST. JOAN DESPI

❖ Monitor extra gener-juny (807,84X6=4.847)

❖ Forn (14.000-17.000€)

❖ Terra antilliscant cuina (7.000€)

❖ Acústica sala menjador

❖ Augment 1,5hores /dia personal de cuina

COMPRA DEL FORN ELÈCTRIC VERTICAL																		
CODI	CONCEPTE	U.	QUANTITAT	InfrIGRUP		COOKING Systems		COOKING Systems		Hostel Grup		fdeslgnstudio		FRINASA		FRINASA		
				PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	PREU	IMPORT	
	Forn mix analògic Mod. INOXTREND 11xGN	U.	1,00	8046,50	8.046,50 €													
	Forn d'injecció directa "SALVA"	U.	1,00			7414,50	7.414,50 €											
	Forn Mixt amb Boiler prog. a gas Mod.4168D	U.	1,00					10920,00	10.920,00 €									
	Forn Mixt a gas HG Mod.XDP-210G	U.	1,00							9617,14	9.617,14 €							
	Homo FAGOR Gas 10xGN 2/1	U.	1,00									7650,00	7.650,00 €					
	Forn mix analògic Mod. ROM 11xGN	U.	1,00											8669,50	8.669,50 €			
	Forn mix analògic Mod. INOXTREND 11xGN	U.	1,00													5252,40	5.252,40 €	
	Kit desaigna	U.	1,00	51,00	51,00 €										60,00	60,00 €	60,00	60,00 €
	Dutxa rentat càmera	U.	1,00	221,00	221,00 €					INCLÓS		363,00	363,00 €	260,00	260,00 €	230,00	230,00 €	
	Descalcificador	U.	1,00	90,10	90,10 €							300,00	300,00 €	106,00	106,00 €	106,00	106,00 €	
	Mesa suport forn amb guies	U.	1,00	497,70	497,70 €	472,50	472,50 €	643,50	643,50 €	651,14	651,14 €	741,00	741,00 €	375,00	375,00 €	375,00	375,00 €	
	Carro safates GN	U.	1,00	419,30	419,30 €	429,00	429,00 €	429,00	429,00 €	399,93	399,93 €	449,00	449,00 €	449,25	449,25 €	449,25	449,25 €	
	Taula central amb prestatge inferior	U.	1,00	357,70	357,70 €	422,50	422,50 €	422,50	422,50 €	449,29	449,29 €	540,00	540,00 €	400,00	400,00 €	400,00	400,00 €	
	Taula mural amb prestatge inferior	U.	1,00	364,70	364,70 €	429,00	429,00 €	429,00	429,00 €	372,14	372,14 €	379,00	379,00 €	390,75	390,75 €	390,75	390,75 €	
	Safates GN	U.	15,00	17,25	258,75 €	11,59	173,84 €	11,59	173,84 €	15,93	238,95 €	23,00	345,00 €	23,00	345,00 €	23,00	345,00 €	
	Safates perforades GN	U.	15,00	25,13	376,88 €	35,61	534,20 €	35,61	534,20 €	26,79	401,85 €	33,50	602,50 €	33,50	502,50 €	33,50	502,50 €	
	Campana extracció	U.	1,00	766,78	766,78 €	637,00	637,00 €	637,00	637,00 €	925,57	925,57 €	1320,00	1.320,00 €	787,79	787,79 €	787,79	787,79 €	
	Material per instal·lació de la extracció	U.	1,00	120,15	120,15 €	170,00	170,00 €	170,00	170,00 €	1093,32	1.093,32 €	inclos		133,50	133,50 €	133,50	133,50 €	
	Transport i montatge	U.	1,00	380,00	380,00 €	370,00	370,00 €	370,00	370,00 €	380,00	380,00 €	inclos		400,00	400,00 €	400,00	400,00 €	
	IVA 21%	U.	0,21	11.950,56	2.509,82 €	11.052,54	2.321,03 €	14.729,04	3.093,10 €	14.529,33	3.051,16 €	12.689,50	2.643,80 €	12.879,29	2.704,65 €	9.432,19	1.980,76 €	
TOTAL PLANIFICAT					14.460,16 €		13.373,57 €		17.822,14 €		17.580,49 €		15.233,30 €		15.583,94 €		11.412,95 €	
				InfrIGRUP		COOKING Systems		COOKING Systems		Hostel Grup		fdeslgnstudio		FRINASA		FRINASA		
FORMA DE PAGAMENT				...a concretar.		...a concretar.		...a concretar.		50% + 50%		40% + 60%		...a concretar.		...a concretar.		
DESCOMPTES				aplicats als preus		aplicats als preus		aplicats als preus		no		no		aplicats als preus		aplicats als preus		
Observacions:				300 menjars		no indica		300 menjars		150/300 menjars		150/300 menjars		300 menjars		100 menjars		
				Veure oferta Manca informació sobre Forma de Pagament i els treballs inclosos i exclosos.		Veure oferta, NO ESPECIFICA RENTAT		Veure oferta, NO ESPECIFICA RENTAT		Veure oferta		Inclou Curs de formació Forns FAGOR.		Veure oferta		Veure oferta		

Comissió dietètica

ESCENA GLOBAL SITUACIÓ EN L'ALIMENTACIÓ

La nostra societat ha perdut el sentit comú respecte a l'alimentació



2011 Estudi Aladino:

El 45,2% de 6 a 9 anys: 26,1% de sobrepes
19,1% d'obesitat

Obesitat infantil: Espanya 19% // EUA 16%

Conseqüències:

- Problemas hipermetabòlics
- Diabetes tipus 2
- Colesterol



VOLEM SEGUIR PER AQUEST CAMÍ

?

Comissió dietètica

OBJECTIU EN ESSÈNCIA:

Recuperem el sentit comú i la intenció de la que gaudien els nostres avantpassats

ACONSEGUIR REALMENT



“QUE L’ALIMENT SIGUI LA MEVA MEDECINA”

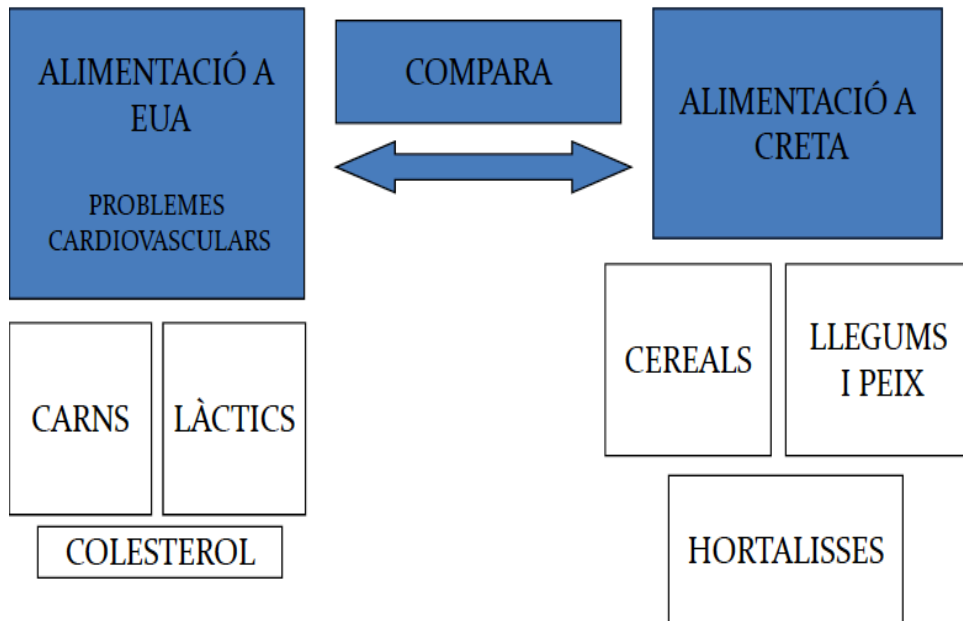
Hipòcrates.



Comissió dietètica

L'origen de la dieta mediterrània

El concepte científic i nutricional de la dieta mediterrània neix 1953
L. ALBORG



Cereals i llegums

Menú ecològic

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
8 · Sopa de fideus i sèmola de blat de moro · Pilota al forn amb salsa de pomes · Iogurt	9 · Hummus amb bastonets · Croquetes de mill, panses i verdures · Fruita del temps	10 · Macarrons amb salsa de remolatxa, pastanaga i una mica de tomàquet · Luç al forn amb ceba i patata · Iogurt	11 · Arròs de verdures · Truita de calçots i amanida d'enciam i pastanaga ratllada · Fruita del temps	12 · Bròquil, col-i-flor i patata amb oli d'allís · Llom a la planxa amb salsa de ceba · Fruita del temps

Menú convencional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
4 Arròs ecològic amb salsa de tomàquet. Filet de tilapia a la planxa. Amanida d'enciam amb pastanaga i tomàquet verd. Piñan.	5 Crema de ceba, mongeta tendra i pastanaga amb rostes de pa. Escalopa de vedella. Patates rosses. Poma.	6 Espirals de blat salats amb pollastre i xampinyons. Truita de formatge. Amanida d'enciam amb remolatxa i blat de moro. Maduixes amb sucre.	7 Sopa d'au amb meravel·la. Pollastre rosit amb patates xips. Mandarines.	8 Pèsols esfolats amb patata. Calamars a l'andalusa. Amanida d'enciam amb tomàquet verd i olives negres. Iogurt natural.

Comissió dietètica

MEMÒRIA DEL CURS 2013-2014

- ✓ Anàlisi de la situació i funcionament.
- ✓ Reunions periòdiques : cuina, coordinadora
- ✓ Potenciar menús estacionals i equilibrats.
- ✓ Prioritzar la compra de productes ecològics certificats i de km 0.Reduir al màxim llaunes i congelats.
- ✓ Introduir aliments i receptes noves.
- ✓ Disminució dels fregits. No més de 2 cops per set.
- ✓ Importància de la combinació cereals més llegums.
- ✓ Seqüència del menú setmanal no repetitiva.
- ✓ Infraestructura i gestió de la cuina. Consultoria externa(COQUUS).
- ✓ Revisió de proveïdors actuals i comparativa preu/qualitat.
- ✓ Millora en la gestió residus: ingrès per reciclatge oli usat 15€x bidó.

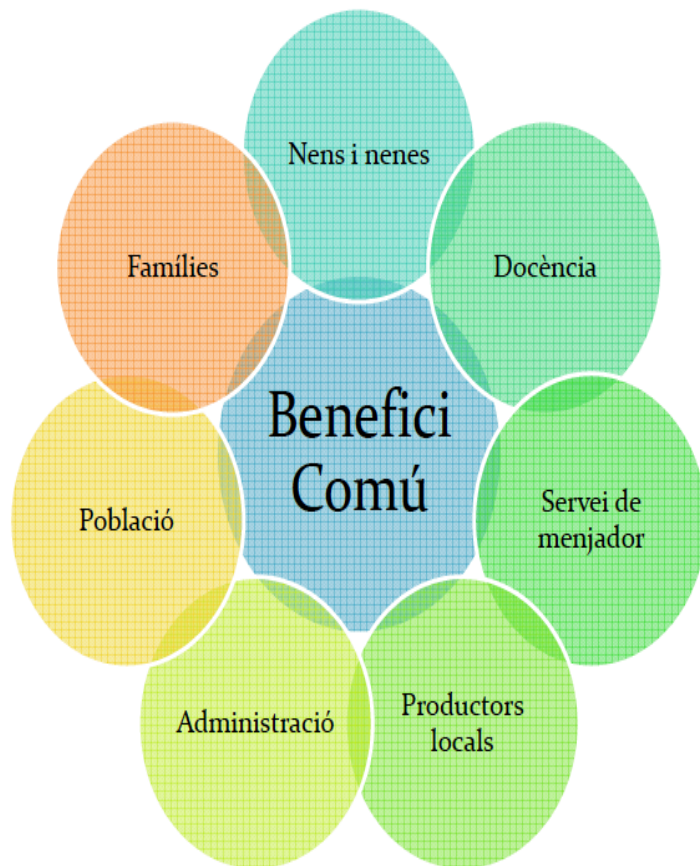
PROPOSTES 2014-15

- ◆ Sistematitzar reunions mensuals amb coordinació de menjador i si s'escau amb responsable de cuina
- ◆ Enviament mensual del menú a les famílies per adaptar-los millor als aliments i estils de cocció de la temporada i facilitar la seva lectura.
- ◆ Elaborar els menús d'al·lèrgics per escrit.
- ◆ Conèixer en detall i documentar procediments
- ◆ Millora contínua de la qualitat dels aliments i revisió de proveïdors.
- ◆ Seguir en la confecció de les fitxes de tots els plats (ens ajudarà en baixes de personal, càlcul costos i optimitzar comandes)
- ◆ Previsió Riscos Laborals
- ◆ Pla d'acollida nous socis, millores en infraestructura de cuina i en el personal ...
- ◆ Anar introduint d'aliments integrals (pak pasta, arròs..), varietas d'enciams, macedònia natural de postre..

Comissió monitoratge i lleure

Alimentació és educació

L'educació ha de potenciar la visió holística de l'individu en relació a ell mateix, en relació a la comunitat i societat i en relació a la Naturalesa.



Posem-ho en pràctica

Prova-ho!
Triar i comprar els aliments pot ser divertit.



Tots junts participem en l'adquisició de **bons hàbits**

gratificants, atractius i saludables

Esmorzar a casa

Esmorzar a l'escola

Esbarjo

Dinar

Sopar

Activitats de lleure

Berenar

Generalitat de Catalunya

Gaudeix del menjar mou-te i fes salut!

Comissió monitoratge i lleure

MEMÒRIA DEL CURS 2013-2014

- ✓ Reunions periòdiques amb el coordinador per a fer traspàs d'informacions.
- ✓ Seguiment del projecte de monitoratge.
- ✓ Crear noves propostes comunicacions: blog (famílies) i plafons aliments (menjador/usuaris).
- ✓ Conèixer el plànning d'activitats proposades al llarg del curs especificades.
- ✓ Intentar conscienciar en el lema "som el que mengem".

PROPOSTES CURS 2014-15

- ◆ Reunions periòdiques amb el coordinador per a fer traspàs d'informacions (últim dijous de cada mes)
- ◆ Reunió trimestral amb els socis de l'Imalleure per contrastar informacions
- ◆ Planificació i organització de ràtios dels infants segons el PFA
- ◆ Conèixer el planning d'activitats que es realitzarà al llarg del curs
- ◆ Introducció de la neteja de les dents després de dinar a tot Primària
- ◆ Reubicació de les taules del menjador de diferents cursos per tal de reduir el soroll al menjador
- ◆ Estudi introducció de tovalles i parament de la taula.
- ◆ Realització concurs logo Ampa els Ocells
- ◆ Aconseguir donar informació més detallada i visual a les famílies sobre les activitats del migdia.
- ◆ Treballar amb taller manualitats per al conjunt de l'escola (taulell escacs gegant, decoracions diverses...)
- ◆ Millorar ubicació espai migdiada P4

Comissió comunicació

MEMÒRIA DEL CURS 2013-2014

- Millora en la descripció dels rebuts amb detall dels dies cobrats i els descomptes aplicats.
- Publicació del butlletí "Els fogons del Pau i la Paula" sobre el dinar de Nadal
- Nou grafisme menús amb detalls productes i coccions
- Informe final de curs a famílies
- Mail Contactes del menjador i junta:
 - Marga (coordinadora): menjadorocells@ceippaucasals.net
 - Junta de l'Ampa del menjador: junta.menjadorocells@ceippaucasals.net



els fogons
del Pau i la Paula

el menjador escolar del Pau Casals

PROPOSTES CURS 2014-15

- Elaboració i posada en marxa del Blog del menjador amb la intenció de visualitzar a mares i pares les activitats de migdia, explicació de receptes, alimentació saludable, ... etc. (actualmente en procés): <http://menjadorpaucasals.blogspot.com.es/>
- Reunificació informació menjador en el fulletó inici curs.
- Recopilació de dades per poder fer les comunicacions del menjador des de l'Ampa ocells.
- Menus detallats mensuals i amb calendari
- Publicació en la web de l'ampa ocells els estatuts, PFAM, el llistat de proveïdors i certificats de qualitat, acta assemblea, ..
- Reunió mensual amb les delegades.
- Millorar la presentació menjador a famílies de P3
- Realització de tallers de cuina i sortides productors KMO per a les famílies.

Comissió RRHH

MEMÒRIA DEL CURS 2013-2014

- ✓ Estudi de la situació del personal contractat:
 - tipus de contractacions del personal: fixes discontinus
 - Gestor nómines
 - Antiguitats,
 - Horaris, etc..
- ✓ Introducció de formació per cuineres
- ✓ Assistència a la jornada presentació Associació de menjadors escolars ecològics
- ✓ Prevenció riscos laborals: Compra manta incendis cuina
- ✓ Estudi cost personal monitoratge en un hipotètic cas de contractació directa per l'Ampa.

PROPOSTES CURS 2014-15

- ◆ Pla de formació contínua del personal
- ◆ Redistribució de feines de la coordinadora
- ◆ Externalització provisional d'elaboració comptabilitat.
- ◆ Millorar l'empresa actual de gestió prevenció riscos laborals
- ◆ Estudi anticipació situacions de possibles jubilacions.
- ◆ Estudi cost ampliació horaris de suport cuina.
- ◆ Gestió de la qualitat : enquesta satisfacció famílies
- ◆ Canvi gestor nómines del personal a Suport Associatiu: estalvi aprox 550€/any .

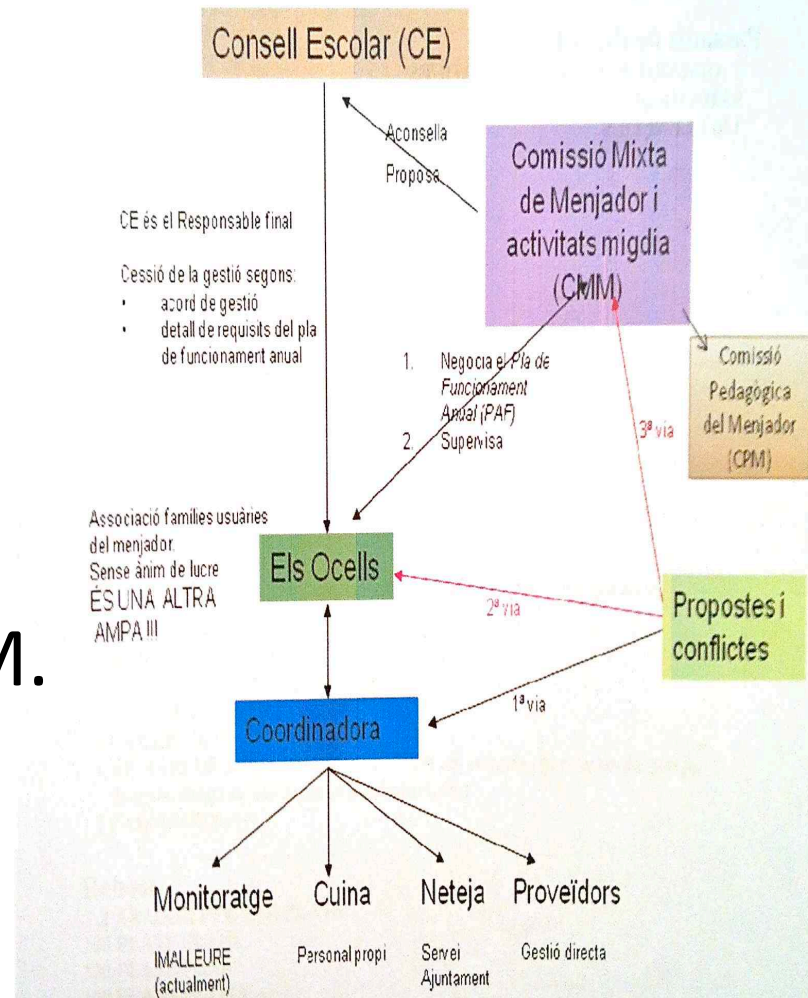
3. Modificació Estatuts de l'associació

- ❖ Els estatuts vigents eren del 1999.
- ❖ Modificació de l'any comptable: any natural per curs escolar (setembre –agost)
- ❖ Descripció de la gestió del menjador com a eix essencial de l'associació
- ❖ Incorporació de la descripció dels òrgans estructurals que regeixen el menjador : PFAM, CMM, ...

4. Elecció i aprovació d'un nou membre de l'associació per a la CMM.

4.bis. Vacant de vocal a la junta directiva.

Esquema d'Organització



7- Qüestions sobrevingudes, proposicions.

MOLTES GRÀNCIES PER
LA VOSTRA PARTICIPACIÓ

