

## **ACTA: ASSEMBLEA EXTRAORDINÀRIA 3 JUNY 2016 AFA ELS OCELLS PAU CASALS**

### **ORDRE DEL DIA:**

- 1- Lectura i aprovació de l'acta de la sessió anterior.
- 2- Presentació de propostes de nous models organitzatius pel curs 2016-17.
- 3- Elecció model organitzatiu pel curs 2016-17.
- 4- Qüestions sobrevingudes, proposicions.

### **Assistents Junta :**

**President:** Juan Carlos Velasco  
**Vice-President:** Oscar Rodríguez  
**Tresorera :** Maite Ruf  
**Secretaria:** Carme Jiménez  
**Vocals:** Montí Domine, Rosa Mayar, Esther Jiménez, Raquel Pérez

**Assistents associats/des:** Veure annex 1. Llista d'assistents.

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

Aprovació per majoria de l'acta de l'anterior assemblea general del 29 de gener del 2016. La qual estarà consultable a la web del AFA. No hi ha cap esmena ha fer.

### **2.- Presentació de propostes de nous models organitzatius pel curs 2016-17.**

Juan Carlos Velasco com a president i l'Oscar Rodríguez com a vicepresident expliquen les diferents propostes de la Junta de cara a ser aplicades pel proper curs 2016-17.

Es comenta que totes aquestes propostes han estat presentades a la direcció de l'escola, que també ha aportat les seves valoracions a favor o no, i que ha estat convidada a l'assemblea, per part de la junta, però excusa no poder assistir per problemes familiars.

Després de l'exposició i debat de cada proposta es procedeix a la seva votació (punt 4 de l'ordre del dia)

#### **Proposta 1-Variar el preu dels menús eventuais de 6,45€ a 6.85€.**

Actualment els eventuais tenen més avantatges respecte els fixes perquè a aquests últims si falten, el primer dia se'ls cobra mig menú. Segons un acord municipal només es podria apujar fins a 6,60€, la Direcció del centre està d'acord que es faci d'aquesta manera i no apujar-ho fins a 6,85€, que és el preu marcat per la Generalitat.

S'exposa que el Consell Escolar ha d'estar d'acord amb la decisió.

S'apunta que l'acord municipal té com objectiu que no hi hagi diferències en el preu dels serveis de menjador dels col·legis de Sant Joan Despí i que aquest no sigui un motiu per escollir un centre o un altre.

Es pregunta quan és eventual i fix i s'explica que eventual és quan es menja menys de tres dies a la setmana i fix quan es menja tres dies o més a la setmana.

S'explica que els fixes són realment els que sustenten les principals despeses per a la viabilitat del menjador i que la poca diferència de preu actual (6,45 €/menú eventual versus 6,20€/menú fix) afavoreix l'ús de l'eventualitat i menys compromís en la subsistència del servei de menjador.

Es proposa que el preu del servei de menjador s'hauria de descomptar per exemple, a partir del tercer dia i no del primer com es fa ara per poder ajudar a sufragar les despeses fixes mensuals (personal, monitoratge, assegurances i menjar principalment)

En resum, es convida a aprovar la proposta d'augmentar el preu dels eventuals fins a 6,60€ i fer arribar al Consell Escolar la iniciativa d'apujar-ho fins a 6.85€.

Votació: s'aprova la proposta per unanimitat.

## **Proposta 2 - Opcions possibles on els familiars podran quedar-se a dinar al menjador**

La proposta consisteix en deixar que els pares i mares que col·laborin en activitats de l'escola (pex. Preparació diada de Sant Jordi) puguin fer ús del servei de menjador. Això es faria amb previsió i coordinant-se AMPA i AFA, avisant amb temps de quantes persones es tractaria i seguint un protocol, així com pagant 4€/persona. Les famílies no dinarien alhora que els nens i nenes de l'escola.

### **El protocol seria:**

Els interessats hauran de comunicar per escrit la sol·licitud (definir un formulari específic) o email al president/ta o vicepresident/a de la Junta AFA Els Ocells

- Aquests hauran de donar la seva conformitat o disconformitat també per escrit, amb les explicacions pertinents a les persones sol·licitants
- Les persones sol·licitants hauran de pagar per menú i hauran de rebre el rebut corresponent per la Secretaria de l'AFA. Tot (despesa i ingrés) haurà de quedar reflectit a la comptabilitat de l'AFA Els Ocells.

(Aclariment: familiars són persones directament responsables del nen/a)

Votació de la proposta que pares que col·laborin en dies senyalats puguin quedar-se a dinar al menjador amb un cost de 4€: S'aprova la proposta per unanimitat, així i com la direcció del centre també ha donat el seu vist-i-plau.

Es proposa també que les famílies com a part de la comunitat d'aprenentatge i puguin fer ús del servei de menjador com es fa en altres escoles, amb l'objectiu que puguin veure i provar què mengen els seus fills i filles i participar-hi. Es genera debat si és positiu per a les criatures o no. Altres famílies opinen que és donar transparència, famílies que se senten que no saben com està ni què mengen els seus fills/es. Es comenta que els informes dels monitors no són suficients. Altres famílies consideren que l'equip de monitores/rs ja donen informació i si cal demanen suport de les famílies. Sempre hi ha punts positius i negatius però tot dependrà de com ho visqui la criatura. Altres vies serien que els pares puguin venir a provar el menjar sense estar amb les criatures.

S'explica que és un tema que la Junta ja ha tractat però que Direcció no ho veu clar per ara i ho volen parlar al claustre de mestres. La Junta es compromet a tornar a debatre aquesta iniciativa.

## **Proposta 3- Canvi del sistema de pagament de monitors en cas d'excursions**

S'explica que actualment quan un monitor/a del menjador se l'envia a una excursió de l'escola per donar suport al professorat, les hores que estaria al menjador (2,5 hores) les paga l'AFA, és a dir només les famílies usuàries del menjador i vagin o no a l'excursió.

La proposta a votar és que aquestes hores de monitors (2,5h) quedin incloses dins les despeses totals de l'excursió (preu/dia) i que l'escola ho cobri a totes les famílies que els seus fills/es vagin a l'excursió.

Es comenta que la proposta es va presentar a Direcció i no estan d'acord que ho paguin totes les famílies en comptes de l'AFA, o sigui les famílies que fan ús del menjador. Considera que l'AFA hauria de ser més solidària.

L'AFA des de fa tres anys va aconseguir que quan els nens van d'excursió no es cobri el servei de menjador a les famílies usuàries del servei per tal d'afavorir-les i ser justos, tot i que l'AFA en conjunt assumeix la despesa d'aquell dia en personal de cuina i monitors.

També es proposa analitzar que la cuina prepari menjar tipus pic-nic pels fixes del menjador. També es proposa revisar el preu del menú del professorat per veure si es podria reduir.

Votació de la proposta que 2,5 hores de monitors de les excursions es cobrin dins el rebut de l'excursió i no a l'AFA. Vots a favor: 23; abstencions: 7, en contra: 0.

#### **Proposta 4- Canvis en l'estructura organitzativa per a la gestió de cuina**

Arrel de la imminent jubilació de la Carmen, la cap de cuina actual i des de fa mes de 30 anys, la Junta es troba en la situació de buscar una persona que la substitueixi. A més a vegades es necessiten professionals per a suplències o de professionals del sector gastronòmic per a realitzar consultes. El context de la cuina comporta un nivell de coneixement sobre protocols sanitaris, manipulació d'aliments, legislació i normativa, una supervisió constant de procediments que la Junta no sap (no som professionals del sector) ni pot fer (tota la feina que es fa és des d'un voluntariat pel bé comú renunciant a vida personal i familiar).

Això suposa una gran dedicació d'hores i recursos personals dels integrants de l'AFA i a més una càrrega innecessària sobre els mateixos treballadors. Actualment no tenim cap professional de cuina format com a coordinador.

En poques setmanes han hagut casos d'intoxicació per al·lèrgies, és un volum de feina i responsabilitat molt alt i difícil d'assumir per a les famílies voluntàries.

La Junta ha visitat, s'ha reunit i analitzat com es treballa i com funcionen els serveis de menjador d'altres escoles. Comparant-nos amb aquestes, l'AFA té un control deficitari sobre el servei demenjador de l'escola.

Es comenta si no es va fer la selecció bé quan es va contractar el cuiner actual. Des de la Junta es diu que si però que després hi ha d'haver una supervisió diària que no es fa a nivell professional i no es pot dur a terme amb els voluntaris de la junta.

S'explica que l'estructura actual del servei del menjadorés la següent:

- 1 persona responsable del servei de cuina/secretaria (jornada completa)
- 1 cap de cuina (es jubila) i un cuiner (jornada completa)
- 2 netejadores (20-25 hores)
- Empresa de lleure: 1 coordinador/a ( 32 hores) i 19 monitors/es (segons ratio i curs)

Des de la Junta es presenten **dues propostes de gestió només per a la cuina**, ja que la gestió de monitoratge seguirà contractada a Imalleure SL pel curs 2016-17:

1. Contractar a una empresa professional i amb experiència en el sector de la gastronomia escolar, al màxim alineada en el projecte iniciat per la Junta de l'AFA des del 2014 (màxima qualitat en els aliments- de temporada i proximitat i dins del possible ecològics i poder fer difusió i formació als infants i famílies sobre l'alimentació sana i de temporada) i una persona que desenvolupi tasques administratives per a l'AFA (3h diàries). En aquest cas l'empresa

mantindria tot el personal actual de cuina, s'adaptaria als requeriments de l'AFA. Principalment, la contractació seria per un any amb possibilitat de renovar.

2. Contractar un Cap de cuina i una persona adient i formada que desenvolupi tasques administratives i comptables.

La Junta comenta que aquestes propostes s'han explicat a Direcció que ha donat el seu vist-i-plau a la proposta 1. També s'ha explicat a l'actual responsable de cuina, ja que les seves tasques es veurien afectades segons les dues propostes, així com el seu horari.

També el president comenta que si no s'escull cap de les dues propostes i l'assemblea vol que tot segueixi com està, la Junta actual no seguirà, pel nivell de responsabilitat i volum d'hores que implica.

S'explica que s'han analitzat les dues opcions sense descartar res.

S'ha fet ja una selecció, entrevistes i visites a empreses del sector, que treballin amb el concepte de cuina casolana i feta a l'escola, amb la màxima qualitat del producte, conservant els nostres proveïdors de Km0 (pagesos de Sant Joan Despí) i Ecològic.

Per tant no s'apostarà per cap empresa que no prioritzi els nostres requisits de qualitat.

Es genera debat sobre les grans empreses del sector i de com minven la qualitat dels aliments.

En aquest sentit la Junta confia en que millorarem encara més la qualitat si aconseguim una empresa que ens pugui pujar el % de producte ecològic, com és la carn per exemple.

S'han fet reunions amb diverses empreses molt diferents entre si. El preu que demanen pot anar des de 2,89€ iva inclòs a 3,53€ sense iva.

Actualment amb autogestió el cost del menú oscil·la entre 2,9-3,20€ aproximadament (inclou matèria primera, cost de personal i despeses gestió).

Davant el comentari que potser la Junta ha explorat més l'opció de contractar una empresa, s'aclareix que no és així ja que també per a l'opció de contractar el personal propi s'han fet entrevistes i es tenen tres possibles candidats, tot i que cal tenir en compte que implica seguir tenint els mateixos problemes com buscar suplències, falta de supervisió de la feina, assumir un nivell alt de responsabilitats, excés de feina, etc.

També es comenta que no tots els membres de la junta estan a favor de la proposta empresa però si la majoria.

En qualsevol dels casos les dues propostes quadrarien econòmicament amb el pressupost actual. I les premisses alhora de seleccionar l'empresa seran que el preu sigui viable, tot fet a l'escola i amb un estàndard de qualitat màxim en producte ecològic que és el de més alta qualitat per a les nostres criatures.

Es voten les propostes:

Opció 1, empresa més persona administració 3hores. Vots a favor: 20

Opció 2, cap de cuina més una persona administrativa-comptable. Vots a favor: 8

Abstencions: 2

### 3.- Elecció model organitzatiu pel curs 2016-17

S'aprova per majoria contractar a una empresa en el sector de cuines escolars per dur la gestió de la cuina i una persona que desenvolupi tasques administratives per a l'AFA (3h diàries). D'aquesta manera reduïm complexitat en la gestió de l'AFA i guanyem suport i control professional.

### 4.- Qüestions sobrevingudes, proposicions

Es realitzen les següents notificacions per part de la Junta

- Segons acordat en assemblea del 29 de gener pel proper curs es reduirà a 25hores la coordinació monitoratge.
- Pel proper curs Imalleure SL (empresa de gestió del monitoratge del menjador) farà un canvi de coordinació donat que l'actual coordinador el Juan Carlos, com a gerent d'Imalleure SL, realitzarà tasques de supervisió de les escoles on donen servei. L'Assemblea felicita al Joan Carles.
- S'enviarà properament l'enquesta de satisfacció del servei menjador pel curs 2015-16
- Proper Consell Escolar serà el 27 de juny i per primer cop l'AFA està convocada. Es procedirà a l'aprovació del nou PFAM 2016-17. Prèviament l'haurà d'aprovar la Comissió Mixta de Menjador.

Es tanca la sessió a les 18:30h del 3 de juny del 2016.

Per a detall d'informació de cada apartat s'annexa còpia de la presentació de l'assemblea.

Secretaria: Carme Jiménez

Vist-i-plau president: Juan Carlos Velasco