

ASSEMBLEA EXTRAORDINÀRIA 3-Juny-2016



ORDRE DEL DIA ASSEMBLEA

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

2- Presentació i Elecció de noves propostes pel curs 2016-17 en quant a:

a) Variació del preu menú dels comensals eventuais

b) Opcions possibles on els familiars podran quedar-se a dinar al menjador

c) Proposta canvi de qui assumeix la despesa de monitores/s en les sortides de tot el dia.

d) Canvis en l'estructura organitzativa per a la gestió de cuina

3- Notificacions

4- Qüestions sobrevingudes, proposicions

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

ANTECEDENTS

RECORDEM: EL NOSTRE MODEL DE MENJADOR ESCOLAR AUTOGESTIONAT

- ✓ L'Associació la formem totes les famílies de l'alumnat usuari del menjador.
- ✓ La Junta són **FAMILIARS VOLUNTARIS** i ha de **vetllar per l'execució del PFAM** (Pla de funcionament Menjador) aprovat pel Consell Escolar.
- ✓ L'Associació té **Responsabilitats Sanitàries, Civils, Econòmiques, Laborals i Fiscals.**
- **OBLIGACIONS FISCALS: Impost Societats, Model 347** de proveïdors amb factures superiors a 3.005,06€, **Retencions IRPF trimestrals Model 111, Resum anual IRPF Model 190, Nòmines oficials** amb retenció IRPF.

Per fer-ho és **IMPREScindible** portar la **COMPTABILITAT** segons el **PLA GENERAL COMPTABLE**

Qualsevol **ERROR implica responsabilitats als membres de la Junta** en primera instància i als **Associats(les Famílies)** en segona instància. Per això es necessita **PROFESSIONALITAT, RIGOR i PORTAR TOTA LA GESTIÓ AL DIA.**

- **OBLIGACIONS CONTRACTUALS i ACOMPLIR LA LLEI DE PREVENCIÓ i RISCOS LABORALS.**
- ✓ **L'equip del menjador** (cuina, administració, junta afa ocells, equip monitors/es) ha de vetllar des del seu àmbit de responsabilitat pel bon funcionament del menjador.

RECORDEM: OBJECTIUS JUNTA DIRECTIVA nov2013- 2016

- **PRINCIPIIS:** CONÈIXER - REFLEXIONAR/ANALITZAR – ACTUAR EN BENEFICI DE TOTS ELS ASSOCIATS I USUARIS (ELS INFANTS)
- **VALORS:** COOPERACIÓ, COHERÈNCIA, HONESTEDAT, ESPERIT CRÍTIC CONSTRUCTIU, RESPECTE ALS ALTRES I A UN MATEIX
- VETLLAR PER L'**ACOMPLIMENT** DE TOTES LES RESPONSABILITATS i **PROTOCOLS OFICIALS**
- **VETLLAR per la MÀXIMA QUALITAT de l'aliment dels nostres infants**
- 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 **RECORDEU Esteu tots convidats a PARTICIPAR!!**
 - Comissió dietètica
 - Comissió lleure-monitoratge
 - Comissió Recursos Humans
 - Comissió Econòmica
 - Comissió comunicació (**VACANT APUNTEU-vos!!!**)
- **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

2- Presentació i votació de noves propostes pel curs 2016-17

A) Proposta de variació del preu menú dels comensals eventuais de 6,45 euros a 6,85 raons: - Afavorir l'alumnat fixe que és qui sosté la viabilitat del menjador.

➤ Per acord Municipal i de la direcció el preu del dinar eventual serà de 6,60€

B) Opcions possibles per a que els familiars puguin quedar-se a dinar al menjador

Els familiars que estiguin col·laborant en tasques puntuals de l'Àmpa/Afa en les que sigui necessari perllongar l'estada a les instal·lacions de l'escola, puguin quedar-se a menjar en el menjador de l'escola seguint un **protocol**:



- 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. S'estan valorant altres opcions)
- Proposta de preu : 4€

C) Canvi del sistema de pagament de monitors en cas d'excursions

Ara quan es fan excursions i les monitores/s del menjador en algunes de les sortides de tot el dia acompanyen els infants com a suport. Actualment l'AFA es fa càrrec del cost de 12:30 a 15:00 hores. Ara bé, no tots els infants es queden al menjador, per tan les famílies de l'AFA estan cobrint una despesa que no els pertoca.

Proposta : Incorporar el cost d'aquestes 2,5h de monitores/s dins les despeses d'aquestes excursions i que ho assumeixin entre totes les famílies que van a la sortida, no només les del menjador.

D) Canvis en l'estructura organitzativa per a la gestió de cuina

La Junta es troba en el moment difícil de trobar un/a substitució per la Carmen, la cap de cuina del PAU durant més de 30 anys, a més a vegades es necessiten professionals per a suplències o de professionals del sector gastronòmic per a realitzar consultes. Això suposa una gran despesa 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.

Hem realitzat recerques a diverses escoles i reunions amb professionals de cuines per poder valorar opcions i diferències entre estructures de servei.

Cal mencionar que les famílies que formen l'AFA aportem de forma voluntària la infraestructura logística i de recursos humans al servei de menjador i als seus treballadors/es, però no som professionals del sector de la cuina.

L'estructura actual del servei del menjador és 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)

La proposta d'estructura amb la incorporació d'un professional de coordinació/cap de cuina seria:

- 1 coordinador/ra responsable funcionament cuina, proveïdors, etc..
- 1 ó 2 cuiner/a (jornada completa)
- 2 netejadors/es (20-25h)
- empresa de lleure: 1 coordinador/a (27hores) i 19 monitors/es (segons ratio)
- 1 administratiu/va 3 hores (rebuts, comptabilitat, atenció famílies)

Aportem dues possibles vies de solució:

Solució 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 d'elaboració -fet a l'escola- i 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).

Solució 2

Contractar des de l'AFA un/a nou Cap de cuina expert en el sector de col·lectivitats i actualitzant al món laboral actual les tasques del seu perfil.

SOLUCIÓ 1: Millores

L' empresa **absorbeix als nostres cuiners i netejadores amb les mateixes condicions laborals i econòmiques.**

- Supervisió continuada per un **coordinador professional del sector del funcionament de la cuina**

- **Gestió proveïdors**

- Introducció d'un nou **Cap de Cuina** amb experiència en el sector.

- S'encarreguen de la **formació continuada** del personal, i donant-los més eines professionals envers les seves tasques laborals.

- En cas de **substitucions** de treballador per malalties ho gestionen personalment.

- Realitzen comandes i subministrament d'aliments de forma autònoma, supervisada per l'AFA si escau i **alineats amb el projecte iniciat d'incorporar aliment de proximitat i de la millor qualitat**: elaboració pròpia a la cuina de l'escola, proveïdors verdura i fruita de sant joan, peix fresc en lo possible, a ser possible ecològic i oli d'oliva.

- **Implantació completa del APPCC** (Protocol d'Anàlisi de Riscos i punts de control)

- Simplificació de la nostra comptabilitat.

- Professionalització i Formació al personal en general i en el tractament de **menús d'intoleràncies i al·lèrgies.**

- **Pla de riscos laborals**

- **Assegurança de responsabilitat civil**

- Servei d'emergències 365 dies l'any.

- Continuitat amb l'elaboració dels menús trimestrals com tenim actualment, amb la supervisió d'una **dietista professional.**

- Millora i simplificació de la supervisió per part de la Junta del servei del menjador mitjançant el coordinador de cuina.

- Tallers

- Adaptació als interessos de les famílies

Solució 2

Contractar un nou Cap de cuina expert en el sector de col·lectivitats i actualitzant al món laboral actual les tasques del seu perfil.

En aquest sentit s'ha entrevistat a un candidat, amb llarga experiència i, a més, format i experimentat en el món del lleure com a monitor i coordinador i la docència mediambiental..

Així com, seguim tenint interessats del procés de selecció ja realitzat l'octubre del 2015.

En aquest cas proposem també obrir la convocatòria i realitzar un procés de selecció i als tres candidats finals realitzar una prova pràctica on hauran de definir un menú i cuinar-lo per uns 10 comensals (?) formats per representants de la Junta, Direcció i professorat i Monitoratge.

Remodelació de les tasques

Tant la Solució 1 com la 2 impliquen un canvi en la distribució de tasques.

La nova persona **cap de cuina** assumirà tasques que actualment s'estan assumint des de secretaria i a l'hora **es regularitzarà** tal i com està establert en mon laboral per aquest tipus de perfil.

Les **tasques de cap de cuina** són:

Lideratge de la cuina i l'equip de cuina

Definició dels menús

Definició i control del APPCC

Definició i seguiment dels processos d'execució de la cuina

Selecció de proveïdors i aliments segons estàndard qualitat fixat

Gestió de comandes (petició i recepció)

Fitxes tècniques i càlcul d'escandalls

Definició i execució de Propostes de millora

Reunions amb el Comitè pedagògic, Coordinador de lleure i amb la Junta

Vetllar per acomplir les normes sanitàries, d'higiene i de prevenció en riscos laborals

Gestió de suplències

Vetllar pel Material i Infraestructures i propostes de millora

Les **tasques de secretaria** consistiran en :

Recompte de nens per informar a cuina en l'elaboració de menús

Atenció directe i comunicació a les famílies

Gestió i control de rebuts (cobraments i impagats) i beques.

Gestió de la comptabilitat de l'AFA

Gestió amb la gestoria

Actualització de la web AFA ...

Això implica una reducció **d'hores de secretaria** :

Per a **la Solució 1** les tasques de secretaria s'estimen en 3h diàries.

Per a **la Solució 2** les tasques de secretaria s'estimen en 4h diàries, donat que caldran tasques de:

- Gestió de la comptabilitat de l'AFA, gestió més detallada i exhaustiva
- Gestions amb la gestoria, més tramitació per la part de pagament de nòmines, altes, baixes, substitucions...
- Gestió de pagaments a proveïdors

Aquesta redefinició implica, sota el nostre criteri, la contractació d'una persona amb formació qualificada en comptabilitat, bon nivell de català oral i escrit, dots en comunicació, informàtica i processos de gestió de secretaria.

RESUM OPCIONS

SOLUCIÓ 1

- Empresa gestió interna de la cuina
- Afa contracta administratiu/va 3h/dia atenció famílies, rebuts, comptabilitat més simplificada, etc..

SOLUCIÓ 2

- Gestió Afa personal propi cuina
- Recerca nou perfil cuiner/a amb habilitats directives i de coordinació cuina, proveïdors, etc..
- Recerca nou perfil administratiu 4h/dia

- Menys responsabilitats directes per a l'Afa.
- Més professionalització del sector de la restauració col.lectiva.
- Despesa per menú servit.
- Manteniment aparells , assegurances Responsabilitat, etc.. Inclosos
- Assessorament en inversions per millora cuina .
- Simplificació del control de la comptabilitat-

- Necessitat processos selecció de personal adequat per a les responsabilitats. Possibles inconvenients...
- Gestió directa de nòmines i de personal i per tant de substitucions
- Gestió comptable més complexe i per tan de més difícil control
- Responsabilitats derivades directament a l'Afa.

3-Notificacions

- Segons acordat en assemblea pel proper curs es contractaran 27hores de coordinació monitoratge. L'empresa ha decidit fer un canvi de persona de coordinació
- S'enviarà properament enquesta valoració curs 2015-16 per les famílies
- Proper Consell Escolar serà el 27 de juny i per primer cop l'AFA està convidada. Es procedirà a l'aprovació del nou PFAM 2016-17. Prèviament l'haurà d'aprovar la Comissió Mixta de Menjador

3- Qüestions sobrevingudes, proposicions

A collection of copper kitchen utensils hanging on a rack. The items include several large copper spoons, a strainer, and other tools. The background is a light, warm tone, and the text is overlaid in a stylized font.

**MOLTES GRÀCIES PER
LA VOSTRA PARTICIPACIÓ**