ACTA: ASSEMBLEA GENERAL AFA ELS OCELLS -10 FEBRER 2017

ORDRE DEL DIA

1- Aprovació de l'acta de la sessió anterior
2- Explicació del model actual de gestió de la cuina: ROCA, SL.
3- Aprovació comptes curs 2015-16 i pressupost curs 2016-17
4- Presentació i memòria de les Comissions.
5- Informació d'eleccions anticipades a la Junta de l'AFA Els Ocells per abril de 2017.
6- Presentació noves propostes de millora.
7- Qüestions sobrevingudes i proposicions.

Assistents Junta : Carlos Velasco president, Oscar Rodriguez vicepresident, Carme Jiménez secretaria, Maite Ruf tresorera, Esther Jiménez, Raquel Bartolomé i Eva Sánchez vocals.
Resta membres junta excusen assistència

Censor/es de comptes: Maite Vilardell.

Assistents pares voluntaris (col·laboradors Junta): Jessica Cruz, Gemma Salazar, Yolanda Gascon, Ricardo Gascoma

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

1.- Acta sessió anterior: L'acta de l'anterior sessió s'aprova per unanimitat.

2.- Explicació del model actual de gestió de la cuina: ROCA, SL.

S'explica quines problemàtiques en la gestió de la cuina hi havia (nòmines, substitucions de personal ocasional, la jubilació de la cuinera principal del menjador, elaboració menús, manteniment cuina, adequació a diferents normatives sanitàries i de gestió de col·lectivitats, riscos per comensals amb al·lèrgies, riscos laborals i formació personal, manteniment i reposició maquinari, gestió comptable complex, etc per pares voluntaris). La situació va portar a que la junta proposés dos opcions de canvi que es van comentar i votar en assemblea del juny del 2016, quedant finalista l'opció de la contractació d'una empresa per a la gestió de la cuina.

Primer es va fer una anàlisi econòmic per saber quin preu es podria assumir sense riscos. Es va contactar amb diverses empreses per saber quins preus oferien per menú. El preu que es podia afrontar era 2,90€.

Es va preguntar a les empreses que s'ajustaven a aquest preu què oferien d'acord amb els estàndards que ja teníem implantats al nostre menjador: producte fresc, ecològic, qualitats i quin peix, fet a cuina, etc. Hi havia algunes empreses que donaven més d'allò que se'ls exigia. Vam valorar 7 empreses. Les empreses finalistes van ser Roca González, Fundesplai i 9NaturalCuina. A través d'una votació dels membres de la Junta s'havia de decidir quina empresa es contractaria però va haver-hi un empat de tres vots per cada empresa. Llavors per no fer servir el vot de qualitat del president es va decidir demanar a la direcció de l'escola que donés la seva opinió. Aquesta va demanar referències i finalment va ser l'escollida Roca SL. A part dels requisits que posava la junta, Roca oferia una xocolatada, possibilitat que les famílies dinin a l'escola, pagar el dinar dels monitors, entre d'altres coses.

El procés de contractació es fa durant el mes de juliol.

Al setembre el menú que es rep no agrada a la Junta però es dóna un vot de confiança perquè es vagin fent els canvis oportuns. La Junta ha anant fent un seguiment a través de les valoracions sobre el menú i menjar tan amb l'equip de monitors com amb el professorat.

Des de la Junta es demanen disculpes a les famílies perquè s'hauria d´haver fet una reunió al principi de curs per explicar que s'estava fent un treball i control del començament de l'empresa a l'escola, però just ens estàvem situant i organitzant.

3.- Aprovació comptes curs 2015-16 i pressupost curs 2016-17

Es comunica que el balanç i pressupost s'ha finalitzat pel matí atenent les errades administratives en les entrades dels assentaments comptables. Es presenta a la Sheila (mare voluntària i de professió comptable) que ha col·laborat per poder tenir-ho revisat conjuntament amb Suport Associatiu que és la gestora que ens assessora. Tot i així es reconeix que hi ha certes incerteses sobretot a nivell de quadrar ingressos amb menús facturats.

La censora de comptes, atenent aquest retard, no ho ha pogut revisar. Abans de presentar l'Impost de societats encara es farà una darrera revisió i/o correcció de les dades que siguin oportunes.

Un dels problemes que s'ha tingut és el recompte de menús (altes, baixes, etc.) per tipologies (fixos, eventuals) ja que encara no hi ha prou rigor en el sistema tant en la part administrativa com en les famílies que no notifiquen (baixes, incorporacions).

L'exercici 2015-16 el tancament es farà en positiu (al voltant dels 8-9000€) atenent l'entrada del capital de la subvenció de la insonorització del menjador. No haurem de pagar impost de societats perquè hem estat en negatiu durant els anys anteriors i compensarà l'exercici.

Durant 5 anys s'haurà d'anar imputant anualment l'amortització corresponent de la subvenció de l'ajuntament per a la insonorització del menjador.

S'aclareixen alguns conceptes del balanç que poden crear dubtes: servei personal (substitució Carme, cuinera) i Menjadors Ecològics (Assessorament i la selecció del cuiner), formació de personal (curs al cuiner), serveis personal (contractes per a substitucions). Del curs 2015-16 s'han reduït les comissions bancàries amb el compte de Caixa Guissona, les nòmines han estat lleugerament més ajustades (sense tantes substitucions de personal per baixes) i en telefonia (s'ha canviat contracte amb Eticom).

Es presenta el pressupost pel curs 2016-17. Si es compleix, s'acabaria amb un lleuger superàvit (2000-3000€).

La gestió de la comptabilitat de cara a aquest curs 2016-17 s'ha simplificat atenent la reducció de proveïdors a controlar. A Roca només es paga per menú servit (abans els comensals fixes implicaven una despesa fixa en menjar i en personal). S'ha ajustat la despesa en la coordinació de monitoratge com es va aprovar a la darrera assemblea, es manté el dinar dels monitors que els ofereix Roca i abans era l'AFA.

Si hi ha superàvit es podrien plantejar millores com invertir en mobiliari per la cuina ja que l'actual no està dintre de la normativa, renovar els patis o editar el llibre de receptes de la Carme.

Recorda un membre de la Junta que hi ha algunes coses que són urgents com canviar el

rentavaixelles (Roca ha anunciat que pot costar uns 5000€) i canviar el terra de la cuina per una qüestió de seguretat (s'ha de veure si l'Ajuntament es pot fer càrrec).

Comentari assistent: Si es subcontracte és perquè la Junta no arriba? Necessita més gent a la Junta? Al pressupost, abans s'invertia més en la partida de personal. No hi ha un mínim per afrontar imprevistos?

S'aclareix que sempre hi ha hagut un romanent d'uns 30.000€ **tot i no estar obligats**. Es recorda que som una associació no una fundació i per tan no hi ha obligació de romanent. Es considera convenient però tenir-lo per afrontar inversions imprevistes per maquinàries que es poden espatllar. Aquesta quantitat va baixar el curs anterior perquè es van avançar els diners de la insonorització que després es van rebre de l'Ajuntament mitjançant una subvenció.

Comentari assistent: es valora com a negatiu que s'hagi reduït l'horari d'atenció a les famílies. I si alguna cosa es proposa però no funciona cal rectificar.

S'explica que els divendres per la tarda la Edith molts dies no hi acudeix cap família i que s'està estudiant altres opcions d'horaris d'atenció. Actualment som l'escola amb més hores d'atenció: 9-12 Marga, i de 11-16h l'Edith. Els divendres l'Edith a més de 16-17h. Tenim Wapp, correu i telèfon per comunicar-nos. No cal només una atenció presencial perquè bàsicament no es pot assumir econòmicament.

S'aprova comptes curs 2015-16 i el pressupost 2016-17.

4.- Presentació i memòria de les Comissions

Nutrició i qualitat

Es presenta els membres de la comissió. Son 8, quedant representats diferents cursos.

S'ha de debatre quin model de menjador volem, estàndards de qualitat, etc. Caldria definir una proposta. Per fer-ho cal primer llegir-se el PFAM (pla de funcionament del Menjador) actual i veure si les famílies coincideixen o no amb el proposat, ja que es revisa anualment i l'aprova la Comissió Mixta i el Consell Escolar. El trobareu a la web de l'AFA (a l'apartat de documents).

La Junta, té com a missió, executar el PFAM i cal que tots els pares s'impliquin i aportin o col·laborin en les comissions per tal de que tots estiguem representats, ja que en moments de crisi es qüestiona si és així o no.

Aquest any, amb la incorporació de l'empresa ROCA, s'ha canviat el protocol de confecció del menú però s'ha anat definint amb el transcurs dels mesos i el penjarem a la web de l'AFA.

Tots els menús son revisats i aprovats mensualment per la Tècnica de Sanitat de l'Ajuntament de Sant Joan Despí i periòdicament per l'Agència Catalana de la Salut de la Generalitat formant part del Programa de Revisió de programacions de Menús Escolars a Catalunya (PReME)

La dietista de Roca elabora mensualment el menú basal, sobre el que la comissió de nutrició fa les seves aportacions i Roca decideix si incorporar-les o no. A partir d'aquest es fan els menús d'al·lèrgies, que és una millora respecte altres cursos (ara les famílies afectades tenen el seu menú quasi personalitzat). El menú el revisa la tècnica de l'Ajuntament, que és qui també marca les directrius de com han de ser els menús. A posteriori tenim un informe setmanal amb la informació que aporta l'equip de monitors/es, al principi també el professorat.

Actualment a la Comissió pedagògica també assisteix l'AFA, això també és una millora

respecte el passat.

Ara tenim més coneixement sobre el proveïdors agrícoles de Sant Joan: certificació ecològica per la verdura i cultiu integrat per la fruita, que vol dir que encara que utilitzin algun producte químic no queda cap residu en la fruita. Podeu comprar-los en les pageses que estan davant del Banca de Sabadell en el barri centre i els podreu provar.

Ha hagut problemes perquè l'empresa ROCA assumeixi els productes que venen d'aquest proveïdor, ja que no es coneixien i tenien que formalitzar documentació i procediments que ha requerit temps. També depèn de la collita de la temporada el que pugui oferir o no.

Canvis en el menú:

- ✓ Millor qualitat i varietat del peix.
- ✓ No es fan croquetes perquè tenien que ser precuinades. Sanitat no deixa fer-les com abans.
- ✓ S'explica millor el contingut dels plats en els menús
- ✓ Amanides, es va acordar com a mínim 3 ingredients: enciam, pastanaga i olives, més un producte de temporada
- ✓ Per indicació de la Generalitat, s'han tret natilles i flams.
- ✓ Les patates es renten, tallen i envasen fora.
- ✓ Només el peix és congelat.
- ✓ Es torna a fer la truita a la paella.
- ✓ A les llegums se'ls posa bicarbonat per millorar cocció.
- ✓ S'utilitza el gra llarg de l'arròs quan és bullit ja que dona millor resultat en la cocció.

Comentari assistent: hi ha dies que el menú sembla de dieta o per un sopar. Per exemple verdura i truita. Els nens es queden amb gana i falta aport calòric.

Comentari assistent: no pot haver-hi una setmana que es digui saludable perquè totes les setmanes ho han de ser.

<u>Monitors</u>

Aquest curs hi ha un canvi de coordinació i es diu Edith.

Millora respecte cursos anteriors: setmanalment informen a la junta com ha anat tant a nivell d'activitats com en el menjar. I qualsevol incidència a qualsevol moment via email o al president.

Hi ha hagut un canvi de blog tant en imatge com en continguts.

Calendari d'activitats mensual i per cursos.

Anglès integrat i seguint el projecte de l'escola fent que els nens interaccionin amb l'anglès alguna estona sigui en els jocs, en el moment de dinar o d'higiene.

Setmanes temàtiques un dia al trimestre de Xina, Marroc i Itàlia on ho viuen en activitats i en el menjar d'aquell dia.

Grups de taula de 6-8 nenes tant per reduir sonoritat com crear un ambient mes familiar.

Al·lèrgics: a partir de primer passen els primers del al cua. Els petits de P4-P5 son més conscients i no se'ls separa i els de P3 els posen junts

Rentat de dents: Les famílies s'han de responsabilitzar, els monitors incentiven però no controlaran qui es renta i qui no o qui li falta pasta de dents. Es passarà un comunicat al respecte.

S'ha creat el projecte de l'Hort. Hi ha una comissió de jardineria i s'intentarà coordinar amb monitoratge com activitat del migdia.

El tema de provar el menjar sempre s'anima a que ho facin però també s'ha acordat que segons demanda del nen les salses es posin a sobre o al costat del menjar. Han de provar una mica i poden repetir.

Es va decidir posar el puré els dies de plat únics pels petits ja que si no els agrada el plat únic al menys que es puguin menjar el puré i també perquè els costava les amanida als petits. Les cremes estan valorades positivament pels monitors.

L'atenció a les famílies és fins a les 17 de la tarda els divendres però no acudeix quasi gent.

Comentari assistent En un moment de canvi l'atenció a les famílies és crític ja que és un punt sensible i les famílies volen una atenció personalitzada. Explorar opcions.

Es respon que som de les escoles que més horari d'atenció a les famílies ofereix ja que moltes és una hora o dos i al Pau és de 9 a 16 de dilluns a divendres i divendres de 16 a 17.

La Marga tramita incidències però no les resolt perquè no coneix què està passant al menjador. Ho passa als coordinadors de cuina o monitors que son qui realment poden donar respostes a temes no administratius. Ha sorprès que els divendres tarda no hi va ningú quan s'esperava més afluència. S'analitzaran altres possibles opcions.

És un moment de canvi d'hàbits i creences errònies. Per exemple hi ha famílies que si van al despatx de direcció creuen que aconseguiran abans un canvi.

<u>Comunicació</u>

Aquest any s'ha constituït aquesta comissió que altres cursos no hi havia suficient gent.

Son tres persones només i han intentat fer actualitzacions en la informació de la web, així com establir i preocupar-se per a la comunicació interna i externa.

Ara els emails de Junta van signats. S'ha resolt un problema amb la llista de P3A que no arribaven a les famílies.

Es recorda els **canals de comunicació i horaris** d'atenció definits i que les famílies haurien d'utilitzar enlloc d'acudir directament a direcció:

Administració : altes, baixes, rebuts, beques i incidències (assistència,dietes, rebuts....).
Qui: Us atendrà la Margarita Gallardo
Presencialment: de dilluns a divendres, de 9 a 12h al despatx de l'AFA
Per telèfon o whatsapp: de 9 a 12h, 660 261 607
Per email: **menjadorocells@ceippaucasals.net**

Coordinació monitors/res : incidències, consultes, dubtes, traspàs d'informació…
Qui: Us atendrà l'Edith Santos
Presencialment: divendres de 16 a 17h al despatx de l'AFA
Per telèfon o whatsapp: de 12 a 16h, 660 261 607
Per email: **paucasals.imalleure@gmail.com**

JUNTA: queixes,incidències,sugerències, participació

junta.menjadorocells@ceippaucasals.net

5.- Informació d'eleccions anticipades a la Junta de l'AFA Els Ocells per abril de 2017

El President no vol seguir, així com els càrrecs de Vicepresident, Tresorer i Secretari, per la qual cosa es convocarà una assemblea extraordinària per tal de cobrir aquest càrrecs de l'associació.

Es demana que les famílies meditin en el model de menjador que volem i la nova junta ho liderarà. Per començar llegir el PFAM d'aquest curs.

Si surt un nou projecte la CMM l'hauria d'aprovar en primera instància i en segona el Consell Escolar.

6.- Presentació noves propostes de millora

Que les famílies puguin anar a conèixer el projecte del menjador anant a dinar també i visitar l'espai del migdia i se'ls faria una enquesta de valoració. Està en procés de maduració tant pel professorat com per les famílies. Ja que per exemple no es vol que els nens que els seus pares no podran anar mai, es puguin sentir malament. S'ha de madurar i organitzar la idea. D'entrada hi ha una proposta d'anar a les 15h .

Es fan comentaris de que a aquestes hores no té sentit per conèixer el projecte pedagògic. Cal estudiar-ho i que sigui a unes hores on el menjador estigui en funcionament com en altres escoles.

Des de direcció es demana poder oferir a les famílies picnic a les excursions, ja que hi ha famílies que ho demanen. Es gestionaria igualment des de l'AFA, s'explica que consistirà en dos entrepans, aigua i fruita, galetes. Es genera debat i procedeix a la votació del preu a 4€. S'aprova per majoria.

7.- Qüestions sobrevingudes i proposicions.

Proposta de que la Junta articuli mecanismes per llençar propostes a les famílies i reculli les aportacions de les famílies i després es puguin votar i presentar a direcció les més votades o totes.
Seria molt interessant i una oportunitat pedagògica aconseguir que el projecte del menjador quedi integrat en el projecte de l'escola atenent que més del 85% de l'alumnat es queda fixa al menjador.
Es debat sobre els problemes administratius i que les mares voluntàries han d'agafar-se dies de festa per poder abordar la dificultat, tenint en compte que és una entitat on es mouen mes de 350.000€/any. Però es prioritza el canvi de Junta per tal de després assolir els objectius que es fixin.

Es tanca la sessió a les 20h del 10 de febrer del 2017.

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

Secretaria: Carme Jiménez. Vist-i-plau president: Juan Carlos Velasco