

RESUM DE LES TASQUES DESENVOLUPADES PER LA COMISSIÓ DEL MENJADOR I DE L'ESTUDI DE VIABILITAT DEL SERVEI DEL MENJADOR:

Durant el curs escolar 18-19 la Comissió del Menjador, formada per components del Consell escolar, la Direcció de l'escola, representants de mestres i de l'Ampa, ha anat treballant sobre el projecte de El Menjador que volem (presentat a les famílies per escola verda el 13 de maig de 2019).

Aquest projecte s'ha anat desenvolupant en el transcurs de tot l'any acadèmic tot i que ja es va gestar el passat curs 17-18. Amb la voluntat de seguir millorant, es conclou que cal analitzar amb detall totes les branques que conformen el servei (gestió, alimentació, instal·lacions, monitoratge,...) per valorar-ne la situació. Degut a la complexitat de la tasca que suposa aquest anàlisi, es decideix contractar un servei extern i coneixedor en la matèria que pugui oferir aquesta visió objectiva i real de la situació. En aquest sentit, es contacta amb l'Associació Menjadors Ecològics.

A aquest organisme es demana un Estudi de viabilitat amb els següents objectius:

- Verificar el compliment dels compromisos contractuals entre Ampa i Justo Serveis.
- Identificar els punts forts i febles alhora de dur a terme un menjador ecològic de proximitat, garantint la viabilitat dels equipaments, personal i partida alimentària.

Els objectius marcats són per aconseguir una millora en el servei des d'un punt de vista de la qualitat alimentària i pedagògica.

En la reunió de la Comissió de Menjador del dia 25 d'abril de 2019, en el qual també hi és present representants de l'empresa Justo Serveis S.L (Justo Ruiz i Sònia Ruiz), es comunica la contractació d'aquest assessorament i els passos que caldrà seguir a continuació. S'avisava que caldrà lliurar una sèrie de documentació i que es duran a terme entrevistes al personal de cuina i de monitoratge. L'empresa Justo Serveis S.L no posa cap impediment a les sol·licituds esmentades.

El dia 6 de maig de 2019 es decideix reunir als monitors i al personal de cuina instants abans del servei per informar-los que es faran les dinàmiques. Se'ls explica:

1. Situar al personal del servei del menjador sobre la tasca, a grans trets, que està duent a terme la Comissió i l'entrada de l'empresa que dura terme l'assessorament.
2. Explicar la finalitat de ser entrevistats, i recalcant la idea que en cap cas es busca focalitzar en dinàmiques personal, sinó tot el contrari entendre i analitzar dinàmiques de grup, i poder fer una fotografia de la realitat.
3. Es demanen els mails del personal de cuina i dels monitors perquè se'ls enviarà informació de la dinàmica prevista i informació relativa a la confidencialitat de tot el que es parli.

El dia 13 de maig de 2019, el personal de cuina fa la dinàmica i el dia 14 de maig els monitors (els informes relatius a aquestes dinàmiques estan adjuntes com annex al estudi de viabilitat).

El dia 17 de maig de 2019 l'empresa que ens assessora es reuneix amb la Comissió i l'empresa Justo Serveis S.L per demanar més documentació, ja que es necessita per contextualitzar o corroborar la ja presentada. Posteriorment es dur a terme una reunió amb el monitoratge on es va voler aclarir possibles dubtes i/o malentesos que es van generar durant la dinàmica programada. Des de la Comissió i els representants de la Junta es van escoltar els seus dubtes i queixes intentant aclarir i explicar en què consisteix el procés en el que s'està immers i el paper que hi juguen.

El dia 29 de maig de 2019 es rep l'estudi de viabilitat i es convoca pel mateix dia una reunió de la Comissió del Menjador per analitzar els resultats.

El dia 3 de juny de 2019 es convoca al servei Justo Serveis S.L per presentar i comentar l'informe. En aquesta trobada presents representat de la Direcció de l'escola, representants de l'Ampa i El Justo s' exposa i explica els trets més significatius de l'informe, les percepcions de la Comissió i els següents passos a fer. En aquest sentit, s'explica que es presentarà un resum de l'estudi de viabilitat a les properes reunions de l'Ampa i del Consell escolar (previstes pel 04/06 i el 05/06 respectivament).

En aquesta reunió també se li fa extensiva la decisió presa per la Comissió (en la reunió del 29/05) de que es podran presentar altres empreses per poder optar a oferir els serveis de menjador pel curs 19-20, també Justo Serveis S.L com a deferència envers ells. Es recalca que aquestes decisions hauran de ser aprovades també per l'Ampa i el Consell escolar.

RESUM DE L'ESTUDI DE VIABILITAT

Tota la documentació amb la que s'ha basat l'estudi, ha estat presentada per Justo Serveis S.L.

- Menús
- Informació del servei,
- Resums nominals de desembre i abril,
- Fotos cuina,
- Fitxes tècniques (incomplets ja que hi falta el gramatge),
- Factures compra aliments (algunes factures incompletes ja que són resums d'albarans).

Equipament cuina:

A continuació s'esmenten els trets més destacables de les instal·lacions de la cuina que s'han fet a través de visites i de les fotografies presentades, on es conclou:

- Els equips de fred són insuficients per conservar verdures i fruites fresques per elaborar els 260 menús, portant a que la majoria dels aliments siguin en llauna o congelats. En aquest mateix sentit s'aprecia un excés d'equips de congelació.
- Equips de calor; són força antics i no funcionen del tot correctament. S'aprecia falta d'equips com forns que permetrien ampliar la proposta culinària i millorar els resultats dels plats i les condicions de treball de les persones.
- Zona rentat i office; degut a les condicions d'aquest espai, es duen a terme pràctiques inadequades per la cuina, com la de barrejar alçador que estan en contacte amb el terra en espais on s'hi netegen plats i estris de cuina. En aquest espai cal una actualització de dalt a baix, màquines, pica, i la distribució ja que aquesta genera una càrrega innecessària per el personal , que en cas de no tenir aquesta càrrega es podria incrementar el número d'hores de cuina per a la manipulació de la verdura fresa entre d'altres. Es recomana la compra d'un tunel de rentat, una pica amb dutxa i un rentaplats correctament dimensionat.
- Menatge; aquest està molt envellit i la majoria caldria substituir-l'ho.
- Tàpers; en l'actualitat s'usen envasos reciclats, incomplint criteris sanitaris que no permeten aquesta pràctica. També s'aprecien pràctiques irregulars en la conservació de menús d'altres dies.

- Les olles existents són d'alumini, que segons indicacions del departament cal anar retirant perquè és un tipus de material que amb les altes temperatures de la cocció es degrada i s'allibera, contaminant l'aliment.
- Els productes i material de neteja cal millorar-ne el seu emmagatzematge ja que en l'actualitat representen un perill per la facilitat i accés directa que es tenen. A més es detecta la presència de productes no aptes per a la indústria alimentària.

Amb aquests i altres aspectes com el magatzem, menatge, taules de tall, es conclou que caldria fer necessària una inversió per posar al dia la cuina de 21.830,82 €. Tenint en compte que la Comissió ni l'Ampa disposa d'aquesta xifra, es demana a l'empresa d'assessorament que planifiqui inversions per fer les reformes per fases.

Personal:

A l'informe es presenta una taula amb la següent relacions: categoria de contracte/categoria real/cost empresa/condició/cost reals curs 18-19/cost estudi amb el nou conveni de lleure. Aquesta taula no es presenta en aquest resum per guardar i protegir dades personals.

En aquesta taula apareixen diverses irregularitats:

-Hi ha una diferència destacable entre la informació del contracte del curs 18-19 i el servei real. Hi són presents 4 persones que en l'actualitat tot i formar part del document no hi són (antics treballadors i persona autònoma no vinculada a la servei). Aquests canvis s'haurien d'haver notificat i annexat al contracte.

- Hi ha diferències entre les hores i les categories que consten en el contracte i les hores i sous que cobren alguns càrrecs, que en el cas que hi hagués un canvi d'empresa caldria ajustar-los per poder fer el servei viable.

Personal de cuina:

- Es detecta una mala distribució de la feina i l'office, portant com a conseqüència que la cuinera hagi de treballar més.

- Hi ha una ajudant de cuina que no queda ben aclarida la seva tasca ni el seu aprofitament dins del servei.

- En definitiva es conclou que el personal de cuina està sobredimensionat en 2.5 hores, fet que caldria regular. Aquest fet genera una despesa econòmica difícil de sostenir per qualsevol empresa.

Personal de menjador:

- La feina de coordinació caldria ajustar -la a 6,5h/dia (en l'actualitat 7.5 hores).

- El treballador de cuina amb tasques generals caldria re-definir les seves funcions perquè en surtin els números.

- Hi ha dos treballadors que són familiars directes del gestor actual (coordinació i monitora). Tenint en compte, com s'especifica en el Conveni de Lleure en l'article 38, aquests no tindrien dret a subrogació.

- En el contracte consta un monitor que també fa de coordinador, solapant-se amb la figura ja existent i definida de coordinació; és per aquest motiu que en cas de subrogació tant sols ho seria la figura de monitor.

- Amb els compromisos adquirits per l'empresa faltaria la contractació de 2 monitors. També cal dir que aquests compromisos són difícils d'assumir i necessiten ser revisats.

Com a resum es pot dir que l'empresa actual ha ofert una ratio sense validar-ne els costos reals i per això són difícils de complir ja que són impagables.

-S'ha fet una dinàmica de grup per evaluar el monitoratge amb l'objectiu d'identificar les necessitats col·lectives del monitoratge en relació a la seva experiència laboral, els reptes educatius i els reptes alimentaris que planteja el servei.

- Conclusions:

- És necessari trobar espais de comunicació entre la comissió i monitoratge,

- Sensibilitzar a la comunitat educativa amb xerrades minI-formatives i publicacions.

- Analitzar l'impacte de les substitucions del monitoratge i minimitzar quan calgui la redistribució de monitors en baixes.

-Ampliar els espais formatius del monitoratge a la comunitat educativa amb xerrades formatives i publicacions.

Menú:

Amb la documentació presentada per l'empresa es conclou (resum dels trets més destacables):

- No s'evidencia que es comprin verdures ecològiques ni de proximitat. A més la configuració dels menús i els seus ingredient corrobora que els aliments no són de temporada (fent ús d'enllaunats i congelats). Aquest punt és important seguint les recomanacions sobre el consum diari de verdures fresques.
 - Es compra ou pasteuritzar (ou de baixa qualitat); caldria fer ús d'ous frescos (permès en les col·lectivitats), ja que ajuden a millorar les textures, sabors i gustos.
 - Excés d'aliments processats o poc recomanats.
 - La majoria dels menús no segueixen les recomanacions oficials de l'Agència catalana de la Salut tal i com s'estableix en el contracte 18-19.
 - La partida alimentària és molt inferior al compromís signat en el contracte.
 - Els menús no estan revisats per un nutricionista, incompliment explícit del contracte, generant:
 - combinació d'ingredients que poden ser susceptibles a generar malestars abdominals als nens.
 - combinació de 5 proteïnes evidenciant-ne la baixa qualitat d'aquestes.
- El compromís adquirit per tiquet és de 1.86 € i el real és de 0.95 €, en detriment de la qualitat alimentària.

Gestió del Servei:

En el contracte firmat per l'Ampa i l'empresa Justo Serveis s'evidencia compromisos econòmicament inviàbles (ratios, aliments,...), incomplint-se així bona part dels conceptes claus del contracte.

El deteriorament i abandonament de les instal·lacions degrada moltíssim la qualitat del servei que s'ofereix.

I el personal present en l'actualitat tindrà necessitats formatives i de capacició alhora de millorar el servei.