

## VALORACIÓ PROPOSTES MILLORA MENÚS AMPA VALLMANYA 2014

A continuació donem resposta a les propostes de millora i valoració realitzat per l'AMPA.

En primer lloc, agrair l'interès de l'AMPA per a la millora del menjador. Tots els suggeriments són benvinguts i ens ajuden a fer més gran el procés constant de millora que ja fem des de m'penta.

En segon lloc, puntualitzar que moltes de les propostes i suggeriments de l'informe ja s'estaven fent en el moment de realitzar l'informe. Des de m'penta creiem que amb un coneixement més exhaustiu per part de la nova junta de l'AMPA del servei de menjador de l'escola, l'assessorament podria haver estat més profund i enriquidor per tothom.

### En relació amb els menús

- **Més Especificació en els menús:** Un dels objectius dels menús és que siguin una eina útil, clara i fàcil de llegir per a les famílies. Per aquest motiu, especificuem el plat, la forma de cuinat, la salsa i acompanyaments. No especificuem els ingredients de les salses per no que no hi hagi un excés d'informació. Els peixos; tal i com vam comentar estem començant a treballar amb un proveïdor la possibilitat de tenir peixos de captura propera i ultracongelat per ell mateix. Per aquest motiu no especificuem el tipus de peix en el menú. A partir d'ara quedaran especificats els possibles peixos de cada mes al peu del menú. En les amanides, l'Anna ja va afegint ingredients que no es reflecteixen en el menú. A partir de maig, ja hem començat a reflectir-los i a afegir nous ingredients per a fer-les més variades.
- **Llistat de plats:** el menú és mensual i és un element viu que cada més anem variant, introduint nous plats i propostes. Per tant, llistar el plats és impossible, el llistat de plats són els propis menús.

### En relació a la qualitat nutricional

- **Reduir la proteïna animal, evitant-la en primers plats i fent plats únics.** Aquest aspecte ja fa temps que estem treballant, d'ençà que el departament de salut ho va començar a recomanar. Ho fem de forma progressiva, perquè culturalment les famílies esperem 1r plat , 2n plat i postres. Juntament amb això hi ha certs plats que conceptualment els tenim encasellats en primers (com les llegums) i altres en segons o acompanyaments (com les amanides o el tall). Aquests fets han generat més d'una queixa.
- **Fruita i verdura de temporada:** ja s'està fent en la mida del possible, utilitzant els productes de temporada combinats amb productes d'hivernacle. Fer un menú

amb productes exclusivament de temporada, afecta directament a la varietat d'aquest.

- **Cuina amb oli d'oliva:** ja es fa així, excepte en els fregits que es fa servir oli alt oleic especial per a fregir d'un productor de Sant Pol de mar. Aquest tipus d'oli és el recomanat per les autoritats sanitàries.
- **Racions de verdures:** són les recomanades. Hi pot haver algun dia puntual, on per qüestions de cuina, d'introducció de nous plat es modifiqui a l'alça o a la baixa, però sempre sigui argumentable.
- **Reduir fregits:** la quantitat està acord amb les recomanacions per a una alimentació escolar saludable del departament de salut de la Generalitat de Catalunya. Només n'hi ha un cop per setmana.
- **Reduir els precuinats:** només n'hi ha un cop al mes i són croquetes o bunyols de bacallà perquè per una qüestió d'hores no és viable fer-ho a la cuina. Tota la resta d'elaborats els fem a l'escola: arrebossats, llibrets... fins i tot els derivats càrnics: mandonguilles i hamburgueses: demanem la carn picada erma, i els fem a la cuina.
- **Evitar flams:** tots els postres làctics són iogurts excepte un cop al més en què en posem una altre, que principalment és flam. Per tant és una quantitat totalment saludable
- **Introduir arròs i pa integral:** el pa integra hem començat a introduir-lo barrejat amb el pa blanc i ha tingut molt bona acceptació. L'arròs integral ho provarem el curs vinent.
- **Oferir peix blau:** Ja n'hi ha als menús. Hem revisat la periodicitat, i el curs vinent n'introduïrem un al mes
- **Opció vegetariana:** punt a exposar a la comissió de menjador.

### En relació als proveïdors locals i de proximitat

Tots els proveïdors que tenim són de proximitat, de local només hi ha Can Saleta que ens proveeix llegums i algunes verdures. La resta són d'origen Catalunya.

La dificultat que ens trobem és el volum, hi ha pocs proveïdors locals que ens puguin servir tot el volum que ens cal.

- **Peix fresc fresc:** el problema principal són les espines i la seguretat alimentària. I també la seva manipulació.
- **Ou fresc:** Només es pot utilitzar en coccions per sobre de 75º. Per a les característiques d'aquest producte, hi ha un risc toxoalimentari elevat. Aspecte a exposar a la comissió de menjador.

- **Productes a granel:** ja em començat a utilitzar el iogurt a granel a alguna escola. El curs vinent ho introduïrem. Això ens permetrà noves presentacions del iogurt.
- **Productors agroecològics:** ja fa temps que se n'utilitzen, tant de certificats i com de no certificats. D'aquests productors, n'hi ha que ens serveixen directament, i d'altres que ho fan mitjançant Fruites Moya de Sant Celoni, amb qui tenim un conveni de col·laboració. On nosaltres marquem les prioritats de qualitat, proximitat i producte i ells, com a coneixedor del sector ens proveeix amb aquestes premisses, i així ens ho certifica.

### **Formació del personal**

Hi destinem molts recursos perquè és un dels pilars de m'penta.

Mensualment els monitors fa una reunió amb la coordinadora general en la que hi ha una part de formació, una part de revisió i una part de programació.

Respecte a cuina tenim la comissió de cuines, la que mensualment ens trobem amb tots els cuiners de m'penta, i s'estableix un espai de formació i aprofundiment sobre els menús i les cuines.

Paral·lelament tenim el pla de formació de m'penta on un cop l'any es programa un curs de formació per als equips. Es combina formació en manipulació d'aliments i formació pedagògica.