

Projecte d'autogestió del menjador de l'escola Els Xiprers

Volem crear un menjador escolar sostenible i autogestionat, on els nens i les nenes siguin els protagonistes de l'espai-temps del menjador partint de la premissa que una bona alimentació és sinònim de salut. Les diferències amb la gestió que pot dur a terme una empresa del sector són l'autogestió, el tracte directe amb els productors, el treball artesanal i personalitzat, i la implicació del personal. Per dur-ho a terme, ens hem marcat uns objectius:

- Treballar per aconseguir que el 100% dels productes siguin ecològics, tant pel que fa als aliments com a estris, embalatges i productes de neteja. Creiem que els productes ecològics són millors perquè no contenen químics ni transgènics i també perquè consumint-los potenciem la sostenibilitat i la producció local.
- Tenir control directe de la procedència dels productes sense intermediaris.
- Elaborar els àpats de forma artesana, sense fer servir productes precuinats o elaborats industrialment.
- Educar en uns hàbits alimentaris saludables. Perquè creiem que l'espai-temps del menjador és una activitat docent que ha de formar part del projecte educatiu de l'escola.

Per assolir els objectius, presentarem el mateix menú, però adaptat als diferents grups d'edat: parvulari, cicle Freinet i cicle Truffaut. Segons les necessitats dels alumnes, oferirem menús sense gluten, sense làctics, per diabètics o vegetarians. Els nostres àpats han de tenir en compte l'estacionalitat dels productes i els costums locals.

L'objectiu és que els infants dels Xiprers gaudeixin de menjar a l'escola!

Alguns aspectes del projecte

1. Educar en hàbits saludables

El nostre projecte és a llarg termini, volem que els nens que comencen a parvulari acabin 6è amb una cultura del menjar saludable. Per fer-ho, hem de canviar alguns costums arrelats, com ara el consum de cereals refinats o el fet de menjar la fruita al final dels àpats. El canvi ha de ser progressiu. En el cas dels cereals, la implementació dels aliments integrals, és a dir complerts, sense tractar ni refinar, ha de ser progressiva, primer combinant-los amb cereals blancs o semiintegrals. Pel que fa a la fruita, creiem que l'ideal és que la mengin entre hores. Ens proposem preparar safates de fruita de temporada tallada amb pell perquè la mengin durant l'esbarjo i de mica en mica eliminar les postres, que no aporten res

als àpats. També volem introduir la sopa com un element distintiu. Cada dia se'n servirà un gotet per prendre abans o durant el dinar.

Per consolidar el projecte, som molt conscients que cal adaptar els plats als gustos dels infants. Combinarem plats d'èxit amb d'altres no tan populars, de manera que puguem garantir la nostra funció bàsica: que els nens i nenes mengin.

Tot el procés estarà tutelat per la Comissió de Menjador i volem comptar amb la col·laboració i la complicitat dels monitors. Si calen més cursos per portar a terme un canvi, ens els prendrem, l'important és que un cop hi arribem estigui consolidat.

2. Menjar adaptat als diferents grups d'edat

El ventall d'edats que trobem a l'escola és molt ampli, i per això creiem que tot i menjar el mateix cal diferenciar entre petits i grans. Als més menuts els hem de donar menys combinacions d'ingredients perquè els puguin identificar, podem triturar més algunes salses i s'han de treballar més les presentacions dels plats perquè els resultin més fàcils de manipular

3. El menjador com un espai educatiu

Tenim molt clar que el nostre principal objectiu és que els infants mengin i ho facin de gust, però som ambiciosos i volem educar, que vegin l'alimentació com una activitat curricular més. Volem que els nens siguin capaços de diferenciar aliments, les elaboracions, la procedència dels ingredients... Sens dubte, apostar per productors propers facilitarà que els diferents grups puguin visitar-los, veure com organitzen els conreus, en què consisteix el procés des de la sembra fins a la collita d'allò que mengen cada dia a l'escola.

4. Difusió dels costums locals

L'escola ja fa una tasca de difusió dels costums locals i creiem que aquests sempre han estat lligats a la gastronomia i que cal que reforcem aquest fet menjant, per exemple, truita i xató per Carnestoltes. Així mateix, i donada la idiosincràsia de la nostra escola, volem ser una cuina oberta al món, i convidem tothom a compartir amb nosaltres receptes del seu lloc d'origen per elaborar-les.

5. Participació en la vida escolar

Creiem que per desenvolupar el projecte cal treballar de forma transversal amb tota la comunitat educativa: amb els monitors i monitores, que acompanyen els nens durant l'estona del dinar; amb la Comissió de Menjador, que des de l'AMPA vetlla per l'elaboració dels menús i qualsevol altre fet sorgeixi; amb els mestres, volem col·laborar amb ells en els tallers de cuina i fer-ne de tastets, d'olors, d'herbes aromàtiques...

Volem treballar en les festes de l'escola, com la del bricolatge i la primavera, i també proposar sortides o activitats relacionades amb el menjar o les estacions.

Volem engrescar les famílies a participar en el projecte fent tallers, xerrades...

6. **Elaboració de menús**

Segons l'Agència Catalana de Salut Pública per elaborar un menú cal tenir en compte diversos aspectes:

- **Nutricionals:** el nombre de grups d'aliments, la presència d'aliments frescos i el predomini dels aliments d'origen vegetal
- **Aspectes higiènics:** que els aliments i les preparacions siguin inocús
- **Aspectes sensorials:** prioritzar les textures, temperatures, gustos i presentació que més agradi als infants
- **Aspectes educatius:** fer una oferta variada, que inclogui propostes amb l'entorn o les celebracions.
- Incloure tècniques culinàries variades i apropiades a l'edat dels destinataris
- Estar en consonància amb l'estació de l'any, utilitzar aliments frescos, de temporada, locals i de proximitat

Nosaltres, hi afegim:

- Un menú sa i equilibrat ha de tenir una combinació proporcionada dels set grups d'aliments (cereals, fruita, llegums, verdures i hortalisses, proteïna animal (carn, peix i ous), llet i làctics, i oli) i aigua
- Comencem l'àpat amb un brou, que tempera el cos
- De primer plat menjarem amanida, verdura, cereals (pasta, arròs...) o llegum
- De segon plat combinarem carn, peix, ous, llegum i cereals
- Cuinarem adaptant les preparacions a la temporada dels aliments i a l'època de l'any
- Combinarem plats d'èxit amb d'altres de més difícil acceptació
- Aportarem varietat de gustos, textures, olors, colors, formes
- Desenvoluparem criteris d'organització de menús i dietes segons els grups d'edat
- Prepararem artesanalment la majoria de les elaboracions (salses, brous...)
- Transmetrem bons hàbits alimentaris en les combinacions dels aliments

Aspectes legals de l'autogestió d'un menjador escolar

Dur la gestió directa del servei de menjador implica que l'AMPA ha d'assumir les responsabilitats següents:

1. Cobrament de rebuts

Potser caldrà obrir un compte corrent per al cobrament de rebuts. Pel que fa al seguiment dels impagats, des de la secretaria de l'AMPA cada dia elaboren la llista dels menús que s'han de demanar, els que s'han de descomptar i fan l'acarament mensualment. Aquesta tasca es continuarà fent així.

2. Contractació del personal de cuina (3 persones)

Caldrà incorporar tres persones al projecte, que estaran regides pel conveni col·lectiu de treball per al sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya, amb un contracte de fix discontinu de 10 mesos aproximadament. Aquesta gestió la realitzarà la gestoria, tret dels pagaments de nòmines. La gestoria CEPROCOP actualment fa els contractes, les nòmines i les liquidacions d'impostos derivats dels monitors. Caldrà ampliar la gestió als tres treballadors del servei per cuina. Hem demanat pressupost

3. Responsabilitat civil

Per cobrir la responsabilitat civil dels nous treballadors contractats per l'AMPA, cal:

- Assegurança de responsabilitat civil. Ja existeix una assegurança d'aquest tipus que cobreix la feina que fan els monitors. Cal ampliar la cobertura a 1.500.000€ amb risc d'intoxicació. Cal demanar pressupost
- Mútua d'accidents laborals per als treballadors. S'ha d'ampliar per als nous treballadors. Cal demanar pressupost

4. Pagament de les despeses del menjador

La gestió de les compres la realitza el personal de cuina; els proveïdors se seleccionen entre cuina i comissió de menjador.

Pel que fa al control despeses, s'ha de portar al dia un llibre diari de comptes amb els ingressos i les despeses separant les rendes exemptes de pagament de l'impost de societats de les no exemptes. Ha de ser un llibre diari. Les rendes exemptes són: quotes de socis, subvencions, donacions. Les rendes no exemptes són la resta d'ingressos que pugui tenir l'entitat. Aquest llibre ha de ser supervisat cada trimestre per la coordinadora o la gestoria.

5. Re inversió i manteniment de les instal·lacions i la maquinària

El manteniment, les reparacions i la neteja dels espais i estris del servei de cuina són responsabilitat del personal de cuina.

L'AMPA ha de reservar un 2% de la facturació total del servei pels manteniment i les eventuais reinversions. L'assemblea té la potestat de decidir en què cal invertir aquests fons, però en casos d'urgència és la coordinadora de l'AMPA qui decideix.

6. Formació continua i contingència

Es recomanable reservar un tant per cent del total per la formació continua i altres eventuales despeses de la contractació de personal

7. Inspeccions

Cal més informació sobre aquest tema, s'entén que hi pot haver inspeccions sanitàries i laborals. També és possible que el Consorci d'Educació de l'Ajuntament de Barcelona (al qual pertany l'escola) faci un seguiment de la implantació del model.

Altres aspectes relacionats amb el procés cap a l'autogestió

1. Aspectes formals

Segons resolució del 11/10/99 de la delegació territorial de Barcelona ciutat, el Consorci d'Educació delega en la direcció dels centres la gestió de la prestació del servei de menjador escolar.

Hi ha un conveni entre la direcció de l'escola, l'AMPA i el Consorci d'Educació pel qual la direcció del servei delega en l'AMPA l'autogestió del servei.

2. Aspectes jurídics

Els socis de l'AMPA no són responsables amb els seus béns, ni de cap altre manera dels possibles deutes que es derivin de l'autogestió del servei de menjador

La junta directiva de l'AMPA pot tenir responsabilitat civil en alguns casos de negligència o accident en el servei, tot i que per això existeix l'assegurança i la mútua laboral.

3. Aspectes fiscals

L'AMPA com entitat jurídica està donada d'alta del IAE (impost d'activitats econòmiques) i té número d'identificació fiscal (NIF).

Caldrà presentar el model 036 d'Hisenda per afegir els nous treballadors a l'activitat ja existent

- **Impost sobre valor afegit (IVA)**

Els rebuts del servei de menjador estan exempts de pagament d'IVA, per tant no se n'ha de realitzar la liquidació trimestral ni el resum anual. La gestoria ha confirmat que des del gener del 2014 no cal fer declaració de l'IVA.

- **Declaració d'operacions amb tercers**

Quan els pagaments realitzats a un proveïdor siguin superiors a 3.005,06€, cal presentar una declaració anual d'operacions amb tercers. Aquest tràmit només es pot fer via telemàtica amb certificat digital el febrer de cada any.

- **Impost de societats**

Tot i que l'AMPA estigui exempta del pagament de l'impost de societats per ser una associació sense afany de guany, està obligada a presentar la declaració anual. Si la declaració no hi ha beneficis no caldrà pagar res.

- **Seguretat Social i Impost sobre la renda de les persones físiques (IRPF)**

La gestoria realitza mensualment les nòmines dels treballadors i els pagaments a la seguretat social que se'n deriven (30% del sou segons el règim general). També realitza la previsió de la retenció a compte de l'IRPF del treballador (generalment un 10% del sou), que es presenta trimestralment, i el resum anual

4. Aspectes sanitaris

El personal de cuina ha de tenir al dia el carnet de manipulador d'aliments i com a mínim un dels treballadors ha de tenir el curs de prevenció de riscos laborals específic del sector

5. Procés del canvi de model de gestió

L'AMPA ha de presentar un pla de funcionament del servei de menjador escolar, que han d'aprovar:

- Consell escolar
- Consorci d'Educació de l'Ajuntament de Barcelona
- Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya

També ha de notificar a l'empresa sortint la voluntat de rescindir el contracte dos mesos abans del final de curs (abans del 20 d'abril del 2016).

Si l'AMPA assumeix directament la gestió del menjador, no està obligada a subrogar els contractes de les actuals cuineres (art. 31 conveni col·lectiu lleure). Tot i així, en cap cas farem res que posi en risc la feina de dues persones que actualment formen part del dia a dia de l'escola.

La FAPAC recomana a les AMPA que vulguin gestionar directament el servei de menjador amb contractació de personal que facin una associació o una cooperativa de consum de les famílies. Això permet la gestió independent del menjador i a més fa una clara separació de responsabilitats i obligacions.

Un altre recomanació molt interessant de la FAPAC és la compra conjunta amb altres centres o cooperatives de consum de la zona.

6. Preu del menú

El curs 2014-2015, el preu del menú a l'escola ha estat de 2,96€. Aquest preu es manté des de fa cinc anys. Des d'aleshores s'ha augmentat només l'IPC. El projecte d'autogestió garanteix que no hi haurà un augment de preu i que es mantindrà l'actual (amb pujades de l'IPC). A Catalunya, cada any hi ha una resolució que indica el preu màxim del servei, actualment aquest preu és de 6,20€ (ENS 1668/14 del 9 de juny)