



**FMRPC**

federació de moviments de renovació pedagògica de catalunya

## **Per un menjador escolar educatiu i de qualitat**

*Federació de MRP de Catalunya*

La Federació de Moviments de Renovació Pedagògica de Catalunya, davant el debat que hi ha al nostre país referit als menjadors escolars, volem fer públics aquells aspectes que considerem claus a l'hora de buscar un nou marc regulador d'aquest servei.

### **1.- Gestió transparent.**

L'Escola pública ha de regir la gestió dels seus serveis per criteris públics: transparència, lliure concurrència i màxima qualitat. Sempre que sigui possible convindria prioritzar l'administració més propera al centre en la gestió d'aquest servei: el propi centre, l'ajuntament i, en darrer terme, el consell comarcal.

### **2.- Servei educatiu.**

El servei de menjador escolar ha de ser un espai educatiu que entenem emmarcat en el projecte d'*Educació a temps complet*, és a dir, considerat com un continuum educatiu per a l'infant o jove.

El model de menjador s'ha de definir en cada centre d'acord amb els criteris pedagògics que marca el seu PEC. D'aquest projecte educatiu se'n deriva el Pla de funcionament corresponent, que ha de ser dissenyat o redactat per la Comissió específica del Consell escolar de centre, i aprovat i seguit per aquest. D'aquesta manera, qui té el control i fa el seguiment del funcionament del menjador és el consell escolar i la seva comissió específica.

Per garantir el caràcter educatiu és necessària la implicació de l'equip docent del centre.

### **3.- Qualitat educativa i alimentària.**

El dinar ha de tenir lloc en un horari raonable, d'acord amb els criteris que estableix la iniciativa de la Reforma horària: entre les 12 h ( els més petits) i 2/4 de 2 (els més grans). En l'actualitat, és especialment greu l'horari de dinar amb els alumnes de transport escolar. Tanmateix el cas de secundària és flagrant i sanitàriament inacceptable. Amb aquest plantejament s'eliminen desplaçaments innecessaris i es redueix la pausa del migdia. Bona part dels països europeus tenen inclòs el dinar dins la jornada escolar diària.

Cal partir de la idea del menjador i del menjar com un espai educatiu, on es treballen els hàbits d'higiene, la socialització, la dieta equilibrada i variada, ... Això permetrà desenvolupar programes d'alimentació i hàbits saludables, a més del control directe de les possibles dificultats alimentàries

dels alumnes. A més, facilita la coordinació amb els Serveis Socials locals i els posteriors tràmits de gestió de beques, si s'escau.

La participació de professorat en els menjadors, que s'ha de poder combinar amb persones-monitores amb la formació específica adient, assegura millor la continuïtat en el treball en valors i en hàbits que es dona en el temps lectiu i en el no lectiu.

Cal prescriure unes ratios alumnes/educador suficients per atendre bé l'alumnat al que se serveix, tant en l'aspecte educatiu com en l'alimentari, en especial pel que respecta als alumnes amb NEE. I s'ha de tenir en compte, també, la complexitat del centre o del territori.

#### **4.- Opció per l'economia social i la proximitat:**

S'ha d'afavorir l'elaboració del menjar en el propi centre, amb cuina pròpia, sempre que sigui possible. Prioritzar l'elaboració del menjar poc abans de servir-lo i apostar per l'ús de matèries primeres de proximitat.

Seria desitjable donar prioritat a la gestió dels menjadors per part d'empreses petites i de proximitat, d'economia social, vinculades al context del centre, si és possible; això repercutiria positivament en la creació de llocs de treball a la zona. En tot cas, no veiem convenient vincular els menjadors escolars a grans empreses de càtering de les que és molt difícil controlar-ne l'origen dels productes i el traç alimentari.

Quan les circumstàncies ho requereixin, s'ha de possibilitar la col·laboració o la gestió compartida de menjadors escolars d'un mateix territori.

#### **5. Inclusivitat:**

Tots els alumnes que ho necessiten han de poder ser atesos pel servei de menjador escolar, i aquest ha de respectar les diversitats alimentàries i culturals d'aquests. Per fer-ho possible, hi ha d'haver les beques necessàries suficients gestionades en coordinació entre el centre i els serveis socials corresponents.

En la determinació del preu del menú convé no contemplar només criteris comptables: s'ha d'establir un preu únic a tots els menjadors escolars del Departament i no establir diferències de preu en funció del nombre de comensals de cada menjador.

L'existència d'alumnes NEE al servei de menjador no ha de suposar un increment del preu del menú. Com s'ha dit abans, hi ha d'haver l'atenció adient i suficient de les necessitats d'aquests alumnes per part de personal preparat.

#### **6.- Acció urgent a Educació secundària :**

Urgeix la recuperació de l'espai de menjador – cantina allà on s'ha perdut; en tot cas, és necessari que els alumnes disposin d'un espai en condicions que permeti que puguin portar-se el dinar, escalfar-lo si cal i menjar-s'ho en condicions sanitàries correctes. Tot això va lligat a la recuperació de les beques de menjador a l'educació secundària.

#### **7.- Transitorietat adequada i suficient:**

Demanem el màxim respecte per les AMPAs en la transició al nou model de contractació: cal donar temps suficient per adaptar al nou marc normatiu les múltiples experiències satisfactòries de gestió que estan funcionant bé.

En el debat per establir un nou marc regulador dels Menjadors escolars aquesta Federació es posa a disposició de la comunitat educativa i les administracions per tal d'ajudar a consensuar la millor proposta que ens porti a uns menjadors escolars educatius i de qualitat.

*Barcelona, octubre de 2018*