

# **MENJADOR SOSTENIBLE CEIP STA. TERESA**

---

El 12 de maig de 2015, a les 17:15 es fa la primera reunió del grup de treball del menjador Santa Teresa amb la participació de:

Cristina Pepiol, Rosa Ribera, Rosana Soler , Paula Roselló i Pilar Valero.

Ordre del dia:

- Què entenem com a menjador sostenible?
  - Quin menjador volem?
  - Quins compromisos volem proposar a l'empresa de càtering pel proper any?
- 

## **1. Menjador sostenible**

És molt difícil fer una definició de menjador sostenible, tot i així en el grup es va fer aquesta:

**És el menjador col·lectiu que té una especial atenció per la procedència dels aliments i els mètodes de cuinat, i que es proveeixen d'aliments de proximitat i de baix impacte ambiental, incloent criteris d'ecologia: aliments ecològics, de temporada, propers...**

També vam llegir la que es va fer en el Foro para la Soberanía Alimentaria de 2007 en Nyélény, Mali:

*"Un comedor escolar sostenible, es un espacio que nos permite conocer los impactos que puede ocasionar nuestra manera de comer, a entender nuestro modelo de producción, distribución y consumo de alimentos, y a ejercer la soberanía alimentaria, entendida "como el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo"*

Sempre tenint en compte que el menjador sostenible es recolza en quatre pilars:

**Salut, Educació, Medi Ambient i Desenvolupament Rural**

## **2. Quin menjador volem?**

El objectiu fonamental es buscar la millor salut i qualitat en els aliments del menjador escolar, amb una millora de la frescura i la qualitat dels aliments consumits, així com dels menús.

Volem donar valor al **"Projecte educatiu del menjador"** que es va fer a l'any 2012 i al qual es diu que *"l'alumnat té dret a rebre una alimentació de qualitat i, a més, a aprofitar este temps rebent una formació integral per mitjà d'activitats educatives que el formen en aspectes relacionats amb els hàbits d'alimentació, els hàbits socials i els hàbits de vida saludable, tot això en un adequat clima de respecte i convivència"*

Aprofitant aquest marc volem incorporar al nostre menjador pel proper any els següents punts:

- **aliments de proximitat**
- **aliments ecològics**
- **augment de racions de llegums**
- **menús de temporada**

- **eliminar precuinats en els menús**
- **eliminar els potenciadors de sabor**

Creiem que el projecte de menjador és un treball continu i que es deu anar millorant curs a curs. Aquesta tasca és responsabilitat de tots els agents implicants: membres del centre (direcció i encarregada de menjador), mares i pares, els alumnes, les cuineres i les encarregades de menjador. Per aquest motiu es sembla molt important i de gran valor el treball que fa la Comissió de menjador.

En aquest sentit proposem **participar en la elaboració del “Programa Anual del Menjador escolar”**, incorporant un pla anual amb el calendari d'introducció de canvis i un sistema d'avaluació periòdic mitjançant els indicadors d'avaluació escollits (Quantius/Objectius i Qualitatius/Subjectius).

També volem participar en la creació del programa d'activitats educatives previstes per les cuidadores i que s'inclou al “Programa Anual del Menjador”.

Ens agradaria poder acompanyar el procés amb el suport d'accions educatives destinades a tots els agents participants: llauradors i altres proveïdors, gestió del menjador, personal docent, professionals de cuina, personal de monitoratge, equip directiu, alumnat i famílies. Poder incloure un pla de formació i sensibilització continuada dels implicats en el menjador

### **3. Compromisos de l'empresa de cuina a incorporar en les condicions d'elecció**

Tenint en conter que l'empresa que preste el servei de menjador escolar es comprometra a complir el “Projecte Educatiu de Menjador Escolar” i adequar-lo al projecte educatiu del centre, la proposta d'aquet grup de treball es que al “**Programa Anual del Menjador escolar**” d'enguany, s'incloguen aquestes demandes:

- **Aliments d'origen proper, fomentant els canals curts i de proximitat**
- **Anar incorporant poc a poc aliments ecològics (oli, fruita, verdura, arròs, pasta, cereals, llegums,...)**
- **Menus de temporada**
- **Anar a la màxima quantitat de racions mensuals de llegums segons la taula de recomanacions de la Generalitat Valenciana**
- **Anar a la màxima quantitat de racions mensuals de peix segons la taula de recomanacions de la Generalitat Valenciana**
- **Anar a la mínima quantitat de racions mensuals de precuinats segons la taula de recomanacions de la Generalitat Valenciana**
- **Anar a la quantitat de 4 racions mensuals de fregits**
- **Anar a la quantitat de 1 ració mensual de fiambres i embotits**
- **Que els aliments siguen cuinats amb processos que mantinguin les seves qualitats tant com sigui possible**

- **Prescindir dels potenciadors de sabor (tipo AVECREM o similars)**
- **Que el grup de treball de menjador pugui participar en la elaboració dels menús**
- **Que en el nom dels plats siga fàcilment identificable el menjar, fent servir en lloc de "Spaguetis a la mediterrànea" "Spaguetis amb tomaca i verdures"**

A TINDRE EN CONTER: Si aquest Programa es fa que aprobar al Consell Escolar de novembre, demanem que aquestes consideracions estiguen reflexades prèviament a les **condicions d'elecció** amb l'empresa adjudicatària.

**Si volem transmetre a les nostres filles i fills els valors de la solidaritat, el respecte, la cura del planeta i el amor per la nostra cultura i el nostre territori, tenim que incorporar aquests valors al menjador que volem**