

INFORME VISITA MENJADOR DIJOURS 29 D'ABRIL 2021

Des del retorn a escola el setembre d'aquest curs, les queixes sobre la qualitat i quantitat del menjar per part del alumnes de 5è i 6è han estat constants. La resta de cursos no ho han expressat de manera tan explícita. S'ha de reconèixer que com més grans, més exigents i menys tolerants, però calia veure fins a quin punt els podem donar o no la raó.

La visita, malauradament, no va ser sorpresa com hauria d'haver estat, així doncs, la nostra valoració sobre la qualitat i quantitat del menjar no és del tot fiable. Ens va servir per entendre com treballa l'equip del menjador per organitzar els torns i per mantenir separats els diferents grups bombolla, i també per saber els canvis que l'Agència de Salut Pública ha fet en els menús escolars, canvis que no acostumen a agradar gaire als nens/es (principalment es basa en l'augment de vegetals i llegums, i reducció de cereals i proteïnes animals).

DIJOURS 29 d'abril

Verdura tricolor (mongeta verda, pastanaga i patata)

Perniles de pollastre a la llimona

Amanida d'enciam i olives

Pera

Pa integral



Un menú força senzill i que pot agradar a tots

Quantitat:

Tal i com podeu veure a la fotografia, la quantitat és petita. Van dir-nos que podien repetir, però pocs van repetir i això ens va sorprendre. També ens va sorprendre veure molts plats amb restes de menjar (molta pastanaga, enciam i restes de pollastre)

Pel que fa als de cicle infantil, les quantitats eren les mateixes i el pollastre servit esmicolat, sense cap mena de dubte s'ho menjaven molt bé.

Qualitat:

El menjar estava bo, potser massa oli pel gust de la Lourdes. A cuina sabien que una de les nostres queixes era que no hi havia oli d'oliva ni sal al menjador per poder-lo afegir al menjar que li fes falta. Sembla que ho han corregit afegint més oli al menjar cuinat, però no sabem si va ser només aquell dia.

Confirmem que segueix sense haver oli, ni sal al menjador. Volem seguir insistint en la nostra demanda: No volem menjar ni oliós, només que els monitors, si el menjar li cal més oli, han de poder accedir a setrills per afegir oli als plats dels nens/es.

Pel que fa a l'opinió dels nens/es, tots coincidien a dir: "Avui està més bo perquè heu vingut vosaltres, tot te més oli, està més cuit"

CUINA:

Com ja hem dit al principi va servir-nos per saber quines son les correccions que els ha fet l'Agència de Salut Pública, en el programa de revisió de menús escolars. Els aspectes principals que han hagut de corregir son: Augmentar el llegum, reduir la proteïna animal, fer servir més oli d'oliva verge per amanir e incorporar pasta i pa integral.

Amb la Cristina i el cuiner hem coincidit que hi ha una sèrie de plats nous que compleixen amb el programa, que no agraden gens:

- Remenat d'ous
- Hamburguesa de kale i quinoa
- Crema de pastanaga (molt aigualida)
- Macarrons amb bolonyesa de llenties
- Hamburgueses de peix

Ens han dit que molts plats son experimentals i que alguns no els repetiran, com per exemple el remenat tornarà a ser truita i no repetiran hamburgueses de kale i quinoa. La pasta i l'arròs no serà sempre integral.

PATI:

Està sent molt dur pels nens/es i també pels monitors haver-se d'estar "tancats" en grups bombolla també a l'aire lliure, no poder travessar d'una línia per poder parlar amb un amic que malauradament aquest curs no està a la mateixa aula-bombolla. També es troba a falta la pilota, que acaba sent substituïda per qualsevol objecte que els serveixi pel mateix (un peluix, un jersei....) Es molta estona al migdia en aquesta situació. Caldria revisar protocols, la situació no és la mateixa que al setembre....

Conclusions:

El menjar era escàs, però estava bo. Tot i així quasi ningú repetia. Perquè? Doncs, ens faltava afegir un altre element per entendre el que està passant amb 5è i 6è, i que no passa amb la resta de cursos. El canvi d'horari és fonamental, a les 12h mai han dinat i no tenen la gana, tenen més ganes de jugar que de menjar, això sí, a les 16h quan surten estan afamats. Vam demanar al Dani replantejar el tema dels torns, perquè els més gran mengessin els últims i els més petits primer (estan acostumats encara a dinar aviat) i va dir-nos que NO era possible.

El segon element i no menys important son els nous menús més saludables. NO els podem canviar, però sí podem fer un seguiment per saber si s'estan cuinat prou bé: cremes de verdures amb menys aigua, oli verge per les verdures i amanides, arròs i pasta ben cuinats i amb la salsa a banda, etc... Per part de la Cristina i el cuiner, hi ha bona disposició a fer els canvis.

Pensem que haurem de seguir preguntant als nens/es i tornar un altre dia, però aquest cop hem d'assegurar-nos que ningú sap res.

Pel que fa a l'esbarjo, potser toca parlar-ne i flexibilitzar algunes mesures. La vacunació dels adults està avançant, els nens no son focus de contagi entre ells, sempre van amb la mascareta... Es mereixen poder compartir pati amb els companys de curs, jugar amb pilotes....

LOURDES MIR (Delegada de 5è)

PENÉLOPE GARCÍA (Coordinadora de delegats/des)