

Associació de  
pares i mares  
d'Alumnes del  
Col·legi  
Immaculada  
Concepció

Valencia 252  
08007

[ampacic@gmail.com](mailto:ampacic@gmail.com)



Col·legi  
Immaculada  
Concepció

### 1. Qui som?

### 2. Punt de partida:

2.1 Actualització dels estatuts

2.2 Com ens comuniquem: l'estat de la web, AMPA informa, correu, etc

2.3 Us necessitem: qui s'anima a entrar a la junta

### 3. Cap a on anem (projectes en marxa):

3.1 El reciclatge de llibres

3.2 El menjador de l'escola

3.3 Servei d'autocars Padrós

3.4 Les nostres cites

## 1- QUI SOM??

Comencem curs i amb ell una nova junta de l'Ampa.

Els nostres representants són:

- President: Joan Ignasi Moliné Boixareu (P5)
- Vice-President: Erika Budria Becker (P4)
- Secretari: Laura Garcia (P3 i P5)
- Vice-Secretari: Xavi Sallés (P5)
- Tresorer: Josep Maria (P5)
- Vocal: Carlos Fornós (P5)
- Vocal: Isabel Vilà (P5)
- Vocal: Marita Dominguez(4rt EP i 1er EP)
- Vocal: Judith Verdugo (1er EP)



## 2- PUNT DE PARTIDA

### 2.1- Actualització dels estatuts

L'Assemblea extraordinària celebrada en data de 22 de març de 2011 va aprovar uns nous estatuts de l'Ampa. Actualment s'estan realitzant els tràmits necessaris per que siguin inscrits en el registre d'Associacions

### 2.2- Ens informem, comuniquem, l'estat de la nostra web

Actualment ens trobem en curs de modificar tota la pàgina web de l'Ampa, tant el seu bloc com la pàgina que hi ha adherida a la web de l'escola.

Esperem que en el pròxim més us puguem oferir altre cop aquest servei sense cap problema.

No obstant, recordeu que sempre tenim a la vostra disposició el correu ([ampacic@gmail.com](mailto:ampacic@gmail.com)) i la bústia de l'Ampa que es troba a l'entrada de l'escola, per fer-nos arribar les vostres notes o suggerències.

### 2.3- Us necessitem, qui s'anima a entrar a la Junta?

A dia d'avui la junta està formada per 9 membres de les 15 places disponibles, així que no ho dubtis i anima't a formar part de l'Ampa!



## 3- CAP A ON ANEM??

### 3.1- El reciclatge de llibres, l'inici del projecte

Escola i Ampa hem començat a treballar en el reciclatge de llibres, tema que ens preocupa a totes les famílies.

Per a que aquest projecte pugui avançar necessitem l'ajuda inestimable dels pares per tal d'intentar inculcar en els nostres fills la importància de mantenir els llibres en bon estat per a que puguin ser aprofitats.

També estem mirant l'opció de que els pares puguem comprar els llibres amb uns descomptes més que interessants!

En els pròxims dies us enviarem una circular informant-vos dels darrers detalls sobre el reciclatge de llibres que pretenem posar en marxa el curs vinent.

Així que no et despistis i si vols formar part de la Comissió de Llibres avisa'ns i t'informarem!



### **3.2- El menjador de l'escola**

El dia 2 d'Octubre l'AMPA va tenir l'ocasió de poder visitar el menjador i el temps d'esbarjo que tenen els infants al migdia. Ens va atendre el coordinador de menjador en Xavier Colom. Plegats vam poder observar la qualitat del menjar i l'atenció que rebien els nens per part de les monitores de pati durant l'hora d'esbarjo.

Hem pogut constatar que el canvi de direcció que hi ha hagut a la cuina ha significat una millora qualitat i quantitat del menjar.

Per altra banda, els monitors i professorat dins del menjador asseguruen un control constant dels nens (assistència, control de la quantitat que mengen i revisió de que no és llenci res, hàbits de conducta, etc).

Des d'aquí, agraïm la col·laboració de l'Enric el cuiner, que en tot moment es va mostrar encantat i disposat en tot moment a mostrar-nos quins eren els seus protocols en la cuina.

Durant l'hora d'esbarjo al pati hem pogut constatar petits moment de caos, gens preocupants. La tònica general és que els nens respecten els espais i als companys.

Cal afegir en aquest punt, la reunió informativa que HUSA va fer a l'escola el passat 25 d'Octubre on el subdirector de Menta, la dietista i el cuiner van informar-nos entre d'altres dels canvis que s'han fet a la cuina i en els menús per assegurar una alimentació saludable i equilibrada amb un producte de qualitat. En el següent [enllaç](#) trobareu un resum del que es va comentar en relació a la [visita al Menjador](#) i a la [reunió HUSA](#)

### **3.3- Servei d'autocars Padrós**

Gran nombre dels nens que venen a l'escola ho fan mitjançant el servei d'autocars. Degut als temps de crisi que estem passant hi ha un grup de mares i pares que s'estan mirant altres empreses d'autocars per tal d'abaratir aquest servei. Per això, us preguem a tots els pares i mares que feu ús d'aquest servei que ens comuniquen les vostres dades ([ampacic@gmail.com](mailto:ampacic@gmail.com)), les lliurarem a aquest pares i mares i us comunicaran totes les gestions fetes i, si s'escau, fer una reunió de tots els pares que utilitzeu els autocars per informar-vos dels canvis.

Es prega als pares que es comuniquin amb l'Ampa abans del dia 28 de novembre.



## **3.4 Les nostres cites**

No us oblideu marcar al vostre calendari les següent dates!

**Dia de la família:** Aquest any hem decidit posposar aquesta activitat per al mes de març esperant així que faci millor temps i poder gaudir millor d'un dia tan especial.

**Immaculada Concepció:** 16 desembre

**Dia de l'esport:** 20 abril

**Festival d'infantil:** 11 maig

**Us anirem informant!!!**

## VISITA DE L'AMPA AL MENJADOR

Tal i com (l'escola i Ampa) vam quedar en la reunió del dia 25/9 l'Ampa ha pogut visitar el Menjador. I així seguir d'aprop l'activitat dels nens durant el migdia.

La visita va tenir lloc el dia 2 d'Octubre. El Coordinador de Menjador és Xavier Colom, qui ens va rebre i acompanyà a la cuina, ens va presentar a l'Enric Escalona, el cuiner d'Husa, que estava fent el menjar. Després vam accedir al menjador, on ens hi havia els nens d'E. Infantil menjant ( el menú era: llenties amb arròs i filet de tilàpia arrebossat amb enciam i pastanaga , de postre fruita ).

Els nens estaven contents i tranquils menjant. En el cas dels nens d'E. Infantil cada curs te la seva pròpia monitora de menjador a més a més de l'acompanyament d'un mestre de cycle.

El menjador està format per 6-7 persones (2 repartint menjar, 2 office, 2 dirigint les taules) i els treballs són rotatoris.

Un cop que els nens d'E. Infantil han menjat els nens de P3 van a rentar-se les mans i a fer la migdiada, els nens de P4 i P5 van una estona al pati de dalt. Després fan les activitats extraescolars a les que estiguin apuntats. I també dos dies a la setmana fan altres activitats: miren vídeos amb anglès i van a la sala d'ordenadors.

Un cop han menjat els petits entren els nens i les nenes d'E. Primària i de la ESO.

Aquí es on entra la figura del Monitor de pati, hi treballa un grup de 5 noies. Principalment les seves tasques són:

- 1- Mitjançant una campana avisen cada curs a que vagi a fer fila per entrar al menjador.
- 2- Mentres fan fila amb una altra monitora, la Mari Carme Galbe de porteria passa llista als nens que entren al menjador així es té un control de que tots els nens mengin.
- 3- A l'entrada del menjador hi ha una altra monitora que els ajuda amb els coberts i la safata per a que no s'esvalotin massa. Mentres esperen que dos noies de cuina els serveixin el menjar.

(continua a la pàgina següent)



Al pati sempre hi ha constantment dos monitores més que van vigilant als alumnes. (Aquestes tasques també són rotacionals).

Tot seguit els nens s'asseuen i mengen (sempre hi ha dos noies de cuina que van vigilant i ordenant les taules). Quan ja han acabat dipositen la seva safata a l'entrada de l'office on és una noia de cuina la que "revisa" que els nens no llencin el menjar, si creu que algun nen no han menjat la quantitat suficient els diu que en mengin una mica més independentment de si son nens de primària o de la ESO.

Després de menjar els nens tornen al pati on hi ha 2 o 3 monitores de pati vigilant als infants. Els nens de 1er o 2on de primària tenen la opció d'estar a la biblioteca que hi ha al costat del menjador.

Consecutivament van venint els monitors d'extraescolars (coral, anglès, escola esportiva, expressió corporal, guitarra).

Les monitores de pati tenen un llibre d'incidències on cada dia anoten les caigudes o els accidents que hi han hagut. Després es passa un full informatiu amb les incidències al coordinador de menjador.

Després d'estar una estona al pati, els nois d'ESO van a les aules a fer Estudi (els nens de 5é i 6é de primària també tenen aquesta opció). Quedant així els nens de primària al pati fins a l'hora de començar les classes.

### **En relació amb el menjar i la cuina:**

Un cop els nens havien acabat de menjar ens vam poder reunir amb el cuiner, ell estava encantat de que els pares poguessin veure com funcionava el servei de cuina. I disposat a escoltar tot tipus de suggerències.

Es va parlar de que els darrers mesos el cuiner ha anat fixant les quantitats i el menjar que mes agrada als nens, per així poder adaptar millor el menú. Fins ara el menú ha estat realitzat per la dietista i el cuiner, i ara serà a l'inversa el realitzarà el cuiner i després tindrà el vist i plau de la dietista.

Sempre es guarda una mostra del menjar que es fa cada dia durant una setmana seguint la normativa.

La intenció de la cuina es que no hi hagi cap menjar congelat, per exemple les pizzes, la lasanya, la macedònia la fa ell.... Excepte del peix que sempre es compra congelat seguint la normativa.

L'Enric va comentar que el menjar tant per a celíacs com per a al·lèrgics a la lactosa es realitzava seguint tot el procediment necessari (separació total en l'emmagatzematge, cuinar amb estris diferents dels productes amb gluten, utilitzar farines amb cereals permesos, .....)

També ens va comentar que ell intenta que tots els nens mengin el mateix, per exemple si toqueg croquetes ell personalment fa les croquetes amb els productes sense gluten per a que els nens no pensin que per ser celíacs tenen que menjar diferent.

Per part del grup HUSA:

El subdirector de menta

La dietista : Paula Sepúlveda

El cuiner: Enric Escalona



L'escola estava representada per en Xavier Colom (Coordinador de menjador) i la Nuria Dausà.

Hi havia una assistència de 10 famílies.

Primer de tot el grup HUSA ens va passar un vídeo on es presentaven i ens explicaven a quines empreses oferien els seus serveis i amb quines escoles estaven treballant.

Seguidament ens van exposar com va ser l'arribada del grup HUSA a l'escola i l'adaptació que es va haver de fer a la cuina per a poder tenir les instal·lacions adequades per a poder cuinar.

L'adaptació està basada en la filosofia de que l'escola disposa de poc espai, així doncs utilitzen tecnologia punta per a poder aprofitar millor l'espai.

### **Els nous instruments que s'han posat son:**

Forn de precisió

Forn de pa

Línea de self freda

Línea de self calenta

Forn de temperatura a conservació adequada.

El torn següent va ser el de **la dietista** on ens explicava i remarcava que l'objectiu del grup HUSA és l'alimentació saludable i la qualitat del producte.

L'estructura que s'utilitza per a elaborar un menú setmanal. (la combinació de primers –llegums, verdures-- amb els segons –aliment proteic- amb la corresponent guarnició –aquesta en funció del primer que s'ha realitzat- i el postre que acostuma a ser fruita del temps i un dia a la setmana làctics. Això s'hi ha d'incloure el pa fet al forn de l'escola i l'aigua –aquesta és de l'aixeta però passa primer per uns filtres- )

Ens va mostrar la piràmide alimentària i també quins aliments havíem de potenciar en la dieta dels nostres fills (tals com fruita i verdura de temporada, farinacis integrals, làctics desnatats i semidesnatats, pa integral, ..... ) i quins havien de ser els aliments que hauríem d'eliminar de la dieta (tals com llaminadures, fast food, brioixos, bollicaos .... )

Per finalitzar van entrar en l'apartat que més els interessava, **LA QUALITAT**. Ells és basen sobretot en:

Homologació de proveïdors

Departament de qualitat propi

Anàlisi Microbiològic propi

APPCC

Procés de certificació de la ISO 9001:2008

(continua a la pàgina següent) 10

Acabat això es va passar al torn de les preguntes tals com :

### **Quin és es el tracte que hi ha respecte als al·lèrgics?**

En el cas d'al·lèrgies o intoleràncies (els més coneguts gluten i lactosa) es cuina totalment separat de la resta de productes. Neveres i forns i estris independents de la resta de menjar.

### **Les amanides estan alinyades o se les alinya cada nen?**

No , s'alinya a cada nen personalment. En el cas dels nens petits també.

### **L'aprovisionament de menjar cada quan és ?**

Diari en la majoria dels productes, i s'utilitzen el mateix dia , excepte de la fruita. Degut a que l'escola consta de poc espai l'aprovisionament de productes és diari o gairebé diari.

### **L'aigua és d'ampolla?**

-L'aigua que s'utilitza en la cuina si que és d'ampolla, però la que beuen els nens no. Això si, l'aigua de les aixetes és aigua que prèviament ha estat filtrada.

### **Ús del menjar precuinat?**

-El mínim possible, actualment al cuiner i tot el seu equip intenten fer tot tipus de menjar, per exemple les pizzes són artesanals.

### **Les novetats principals són:**

les monitores de cuina aquest any han rebut un curs de formació per com estar amb els nens i com donar-los hi la millor atenció possible.

Intentar oferir 3 i 4 vegades al mes fruita ecològica (no pot ser més cops degut al seu alt cost econòmic).

Disposar de l'ajuda del cuiner en els casos que els nens tinguin que realitzar alguna activitat relacionada amb la cuina (per exemple la pròxima setmana elaboraran els panallets els nens amb l'ajuda de l'Enric)

Intenció de que hi hagin un parell més de xerrades del grup Husa amb les famílies, on es pot fer un feedback Husa-Famílies.

És dona per finalitzada la reunió.

**Fins aviat !!**  
**ampacic@gmail.com**

