

Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a l'educació secundària obligatòria (ESO) a la comarca del Baix Llobregat

(Resum executiu)
Febrer 2023

Direcció i encàrrec
Servei d'Educació i Cultura
Consell Comarcal del Baix Llobregat








Treball de camp, anàlisi i redacció
Col·lectiu d'Analistes Socials (D-CAS)

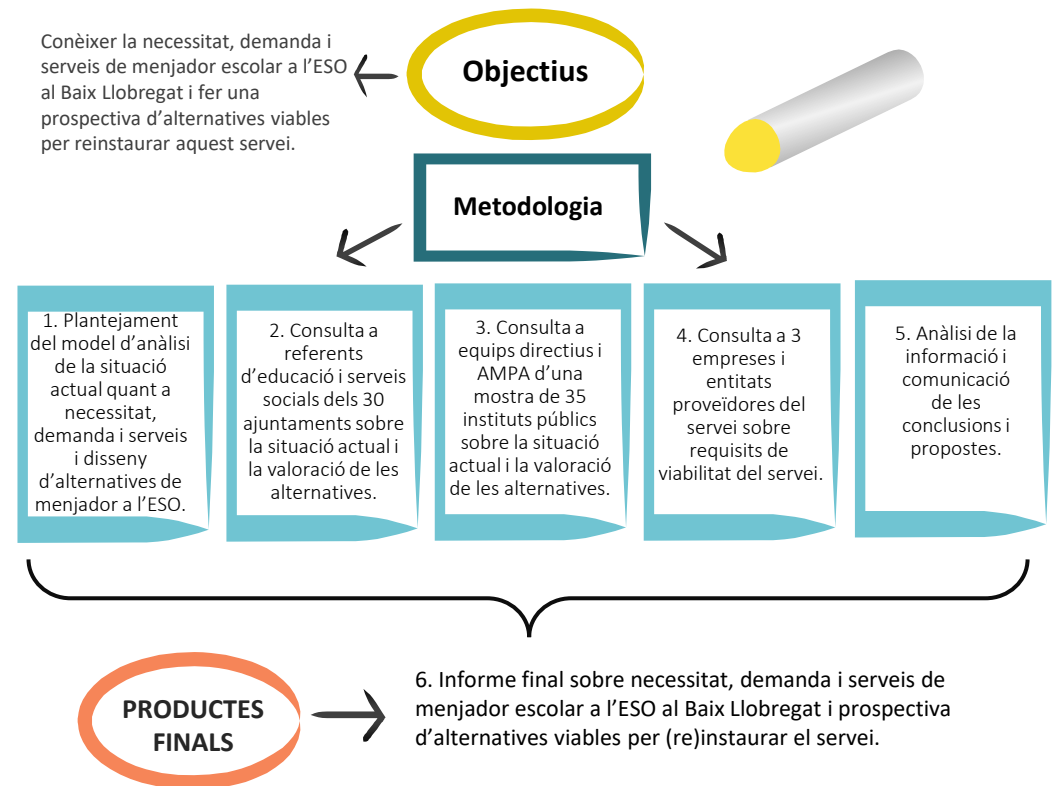


1. OBJECTIUS I METODOLOGIA DE L'ESTUDI DE PROSPECTIVA

Objectius de l'estudi:

-  Conèixer quina és la situació de partida en relació amb els horaris i la disponibilitat de menjadors escolars a secundària a tota la comarca.
-  Indagar sobre la detecció de necessitats i el volum d'alumnat potencialment beneficiari de la reobertura del servei de menjador.
-  Visibilitzar les situacions de vulnerabilitat i necessitat d'alimentació no coberta de l'alumnat de secundària de la comarca.
-  Analitzar la viabilitat i la desitjabilitat de les alternatives proposades inicialment per poder implementar un servei de menjador per l'alumnat de secundària, així com recollir altres solucions i alternatives possibles per millorar la situació actual.
-  Conèixer les condicions i requisits per dur a terme la implementació de les alternatives proposades tenint en compte les particularitzats territorials.

Metodologia utilitzada:



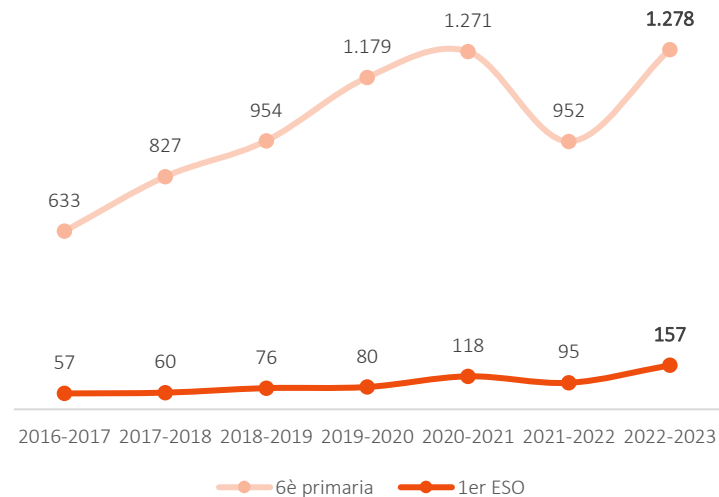
2. CONTEX DE LES BEQUES DE MENJADOR AL BAIX LLOBREGAT

Alumnat amb beques menjador escolar

L'alumnat amb beca escolar de menjador a sisè de primària és de 1.278 alumnes (el 93% dels quals van a centres públics). En canvi, a primer d'ESO, només 157 alumnes reben beca de menjador escolar, la majoria en centres concertats. Els 60 alumnes amb beca de menjador en centres públics d'ESO corresponen principalment, a instituts escola.

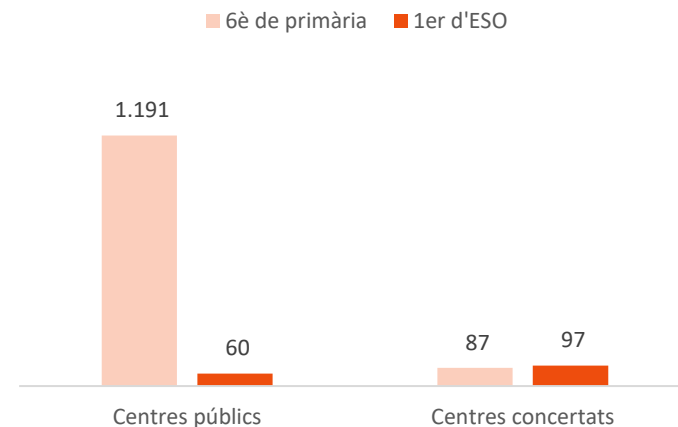
Podem estimar que, uns 1.131 alumnes de primer d'ESO d'instituts públics (17% del total d'alumnes de 1er d'ESO de centres públics) amb valoració social de necessitat socioeconòmica, **ha deixat de tenir cobertura de menjador escolar el curs 2022-23.**

Evolució del nombre d'ajuts individuals de menjador escolar del Consell Comarcal del Baix Llobregat.



Font: Consell Comarcal del Baix Llobregat

Ajuts individuals de menjador escolar atorgats pel Consell Comarcal del Baix Llobregat a sisè de primària i 1er d'ESO, segons curs i titularitat del centre educatiu. Curs 2022-2023

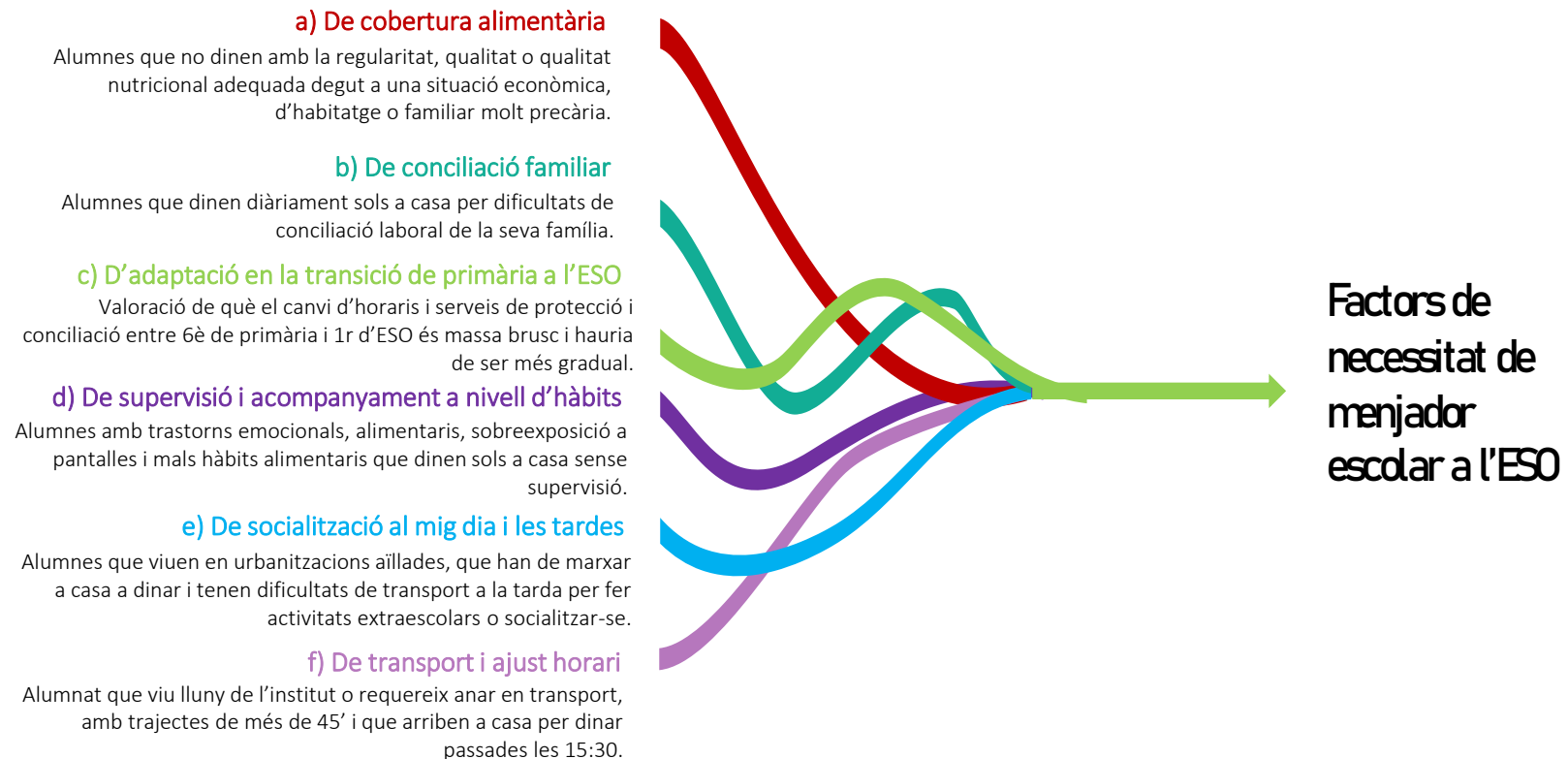


Font: Consell Comarcal del Baix Llobregat

3. NECESSITATS DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ALUMNAT D'ESO AL BAIX LLOBREGAT

El personal de serveis socials i educació dels ajuntaments, així com el personal directiu dels instituts i membres d'AMPA detecten sis tipus de necessitats diferenciades – malgrat puguin coincidir en alguns casos en els mateixos alumnes i famílies- i que podrien requerir, per ser ateses, algun tipus de servei o prestació de menjador escolar a l'ESO.

La detecció d'aquestes necessitats no implica que s'hagin quantificat, ni enregistrat, ni transformant en demandes ni que se'ls hagi donat una resposta. De fet, pràcticament cap municipi ni institut ha fet una detecció explícita de les necessitats no cobertes o mal cobertes en alimentació durant l'ESO. La manca d'enregistrament de dades sobre com dina l'alumnat d'ESO i quines són les seves necessitats en aquest àmbit impossibilita quantificar aquesta realitat i és un dels obstacles per aconseguir articular demandes col·lectives de serveis de menjador a l'ESO.



4. BENEFICIS ESPERATS DEL SERVEI DE MENJADOR A L'ESO

El menjador escolar és un factor de protecció i promoció de la salut i el benestar de l'alumnat de secundària, en tant que incideix directament en l'alimentació i el desenvolupament d'hàbits saludables. Però també ho és perquè ofereix un entorn relacional i de convivència.

Els hàbits saludables s'eduquen i s'adquireixen sobretot a l'entorn familiar, però l'institut, com a agent educador, pot tenir un paper de compensació de desigualtats i garantia en aquest àmbit.

EDUCAR PER LA SALUT I REFORÇAR HÀBITS SALUDABLES

El menjador escolar és un context per educar i desenvolupar hàbits saludables (d'higiene i alimentació).

GARANTIR L'ACOMPANYAMENT DURANT ELS ÀPATS

El menjador escolar assegura l'acompanyament i la disponibilitat d'un referent per a l'alumnat durant l'àpat del dinar.

PROPORCIONAR ÀPATS SALUDABLES I EQUILIBRATS

El menjador escolar garanteix una alimentació suficient, variada, completa i equilibrada que assegura les necessitats nutricionals de tot l'alumnat.

FACILITAR LA CONCILIACIÓ FAMILIAR

El menjador escolar facilita la conciliació familiar en tant que proporciona un servei de cura addicional al temps lectiu.

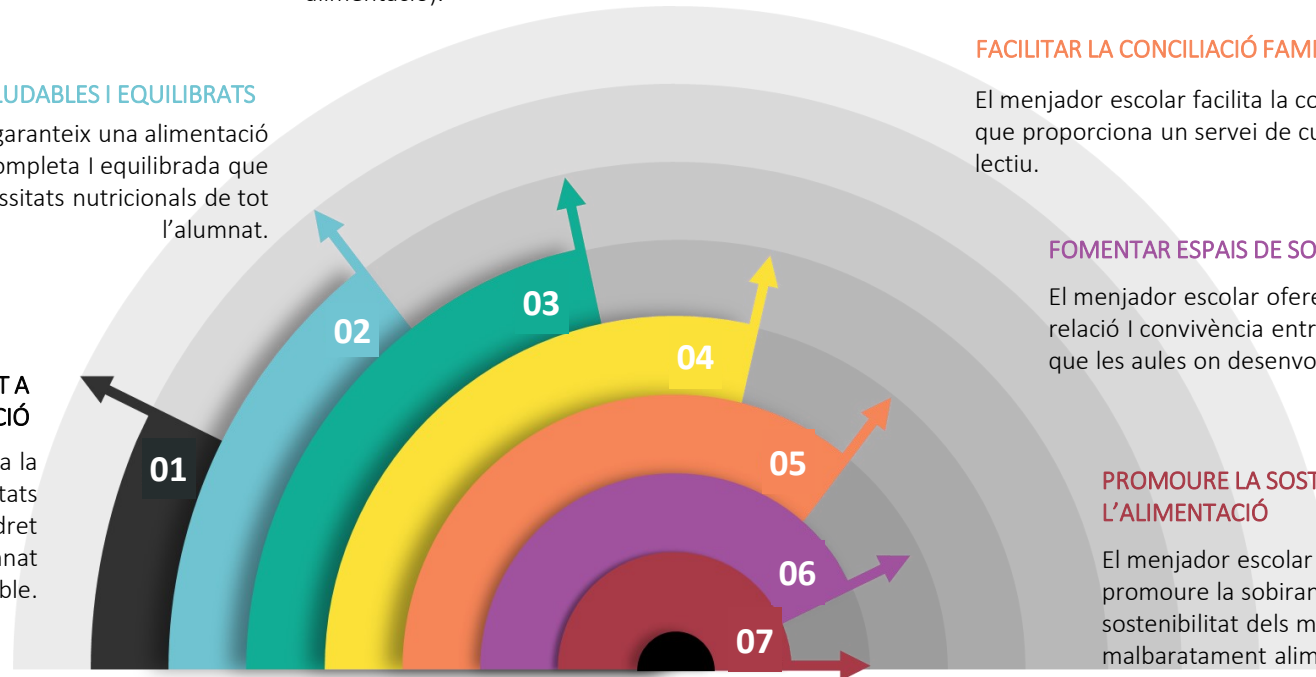
FOMENTAR ESPAIS DE SOCIALITZACIÓ I TROBADA

El menjador escolar ofereix un context de relació i convivència entre l'alumnat més distès que les aules on desenvolupar habilitats socials.

GARANTIR EL DRET A L'ALIMENTACIÓ
El menjador escolar facilita la cobertura de necessitats d'alimentació i la garantia del dret a l'alimentació entre l'alumnat vulnerable.

PROMOURE LA SOSTENIBILITAT A TRAVÉS DE L'ALIMENTACIÓ

El menjador escolar és un entorn propici per promoure la sobirania alimentària des de la sostenibilitat dels menús i la lluita contra el malbaratament alimentari.



5. SERVEIS DE MENJADOR A L'ESO EXISTENTS ALS INSTITUTS PÚBLICS DE LA COMARCA

El gràfic fa referència als 69 centres educatius públics on es cursa ESO (65 instituts i 4 instituts escola).

- **Instituts sense cap servei per cobrir l'àpat del dinar**

El 64% dels centres de la comarca (44 en termes absoluts) no té cap servei previst per cobrir l'àpat del dinar al seu alumnat. És la situació més freqüent i majoritària dels instituts públics de la comarca. La majoria d'aquests instituts disposaven de menjador escolar abans d'adherir-se a la jornada continuada l'any 2010-2011.

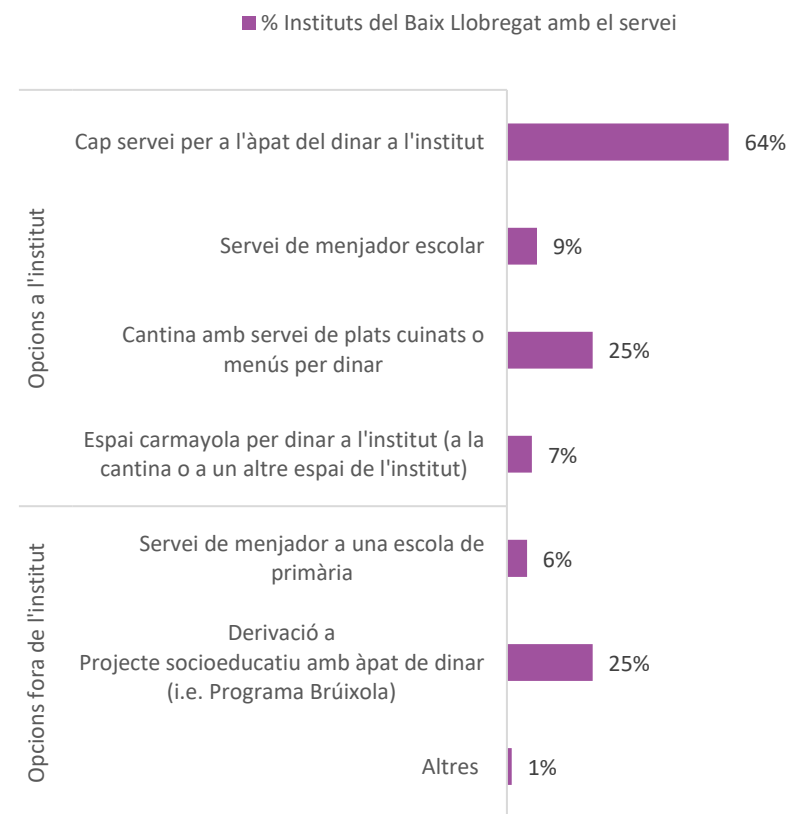
Un 9% dels centres educatius (6 en total) tenen menjador escolar com a tal, incloent menú diari i servei de monitoratge. Es tracta dels 4 instituts escola (dos del Prat, un a Torrelles i un altre a Gavà), l'Institut de Sant Just Desvern i l'Institut Joaquim Blume (aquest últim amb un projecte esportiu d'alt rendiment). L'ús del servei de menjador en aquests centres educatius per part de l'alumnat d'ESO és bastant elevat, especialment a primer cicle d'ESO.

- **Instituts amb cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar**

Un 25% dels instituts (17) disposen d'una cantina en funcionament que, a més de fer serveis d'esmorzar, fa servei d'àpats al migdia*, amb plats cuinats que poden ser de menú o opcions més senzilles de plats combinats. En varis d'aquests instituts amb cantina només els docents fan ús del servei de la cantina per dinar. A més, aquest servei no sempre està disponible diàriament sinó només els dies que els docents tenen coordinacions de tarda. Generalment, el nombre d'alumnes d'ESO que utilitzen la cantina per dinar és molt reduït (menys de 8 alumnes). Aquests serveis de cantina no disposen de monitoratge ni de cap projecte educatiu. L'alumnat que dina a les cantines no rep beca de menjador.

*Alguns instituts addicionals disposen de cantina però no fa cap àpat per dinar.

Centres educatius d'ESO públics de la comarca del Baix Llobregat segons servei d'àpat de dinar que ofereixen. Any 2023



Una modalitat especial d'aquest tipus de servei de dinar en cantines la trobem a Cornellà de Llobregat i a Gavà, amb els projectes "**Educa't saludablement**" i **Menja Sa a l'Institut**". Es tracta de projectes de serveis socials (amb Probitas en el cas de Cornellà i de Creu Roja en el cas de Gavà) que creen a la cantina dels instituts un servei d'àpat amb càtering i acompanyament d'educadors socials. És un servei acotat per a alumnat derivat per serveis socials, si bé en algun cas (Gavà) també hi poden accedir pagant alumnes no derivats de serveis socials.

- **Espai carmanyola per dinar**

Un 7% dels instituts (5) disposen d'un espai carmanyola habilitat en la mateixa cantina o en algun espai de l'institut (ex. un racó de la biblioteca, de l'auditori o la mateixa sala per dinar dels docents).

Es tracta d'espais que disposen de microones i taules i cadires per dinar. Són espais supervisats i mantinguts pel mateix personal de la cantina o de l'institut. En algun cas puntual han estat pares i mares voluntaris de l'AMPA els qui han supervisat i fet el manteniment de l'espai carmanyola.

Són espais que s'han habilitat, principalment, per a alumant que es queda a activitats de tarda, com els tallers d'estudi assistit o bé de l'institut. El volum d'usuaris és per tant molt minoritari (8-10 alumnes).

- **Instituts amb servei de menjador escolar**

Un 9% dels centres educatius (6 en total) tenen menjador escolar com a tal, incloent menú diari i servei de monitoratge. Es tracta dels 4 instituts escola (dos del Prat, un a Torrelles i un altre a Gavà), l'Institut de Sant Just Desvern i l'Institut Joaquim Blume (aquest últim amb un projecte esportiu d'alt rendiment). L'ús del servei de menjador en aquests centres educatius per part de l'alumnat d'ESO és elevat, especialment a primer cicle d'ESO, i poden obtenir beca.

- **Servei de menjador a una escola de primària**

Alguns instituts han arribat a acords amb escoles de primària properes per tal que el seu servei de menjador pugui ser utilitzat per alumnat d'ESO.

Aquest tipus d'acords els trobem en 4 instituts de la comarca (6%). El funcionament d'aquesta iniciativa requereix l'acord entre l'AMPA de primària que gestiona – generalment- el servei de menjador de primària, l'empresa concessionària i l'AMPA de l'institut.

- **Projecte socioeducatiu amb àpat de dinar**

En alguns municipis existeixen projectes de serveis socials, per donar cobertura a l'alumnat més vulnerable socialment i econòmicament.

El principal projecte d'aquestes característiques que existeix al Baix Llobregat és el Projecte Brúixola, gestionat per Càritas, amb finançament de Proinfancia i dels serveis socials de cada municipi. El projecte, actualment, es desenvolupa en cinc municipis de la comarca.

El projecte consta d'un àpat per dinar més un temps de tarda en el qual es fa suport educatiu i activitats d'acompanyament social i emocional. Es considera que la tasca que es fa de suport emocional i escolar és tant important com la cobertura de l'àpat del dinar.

El projecte atén a grups reduïts d'alumnes, (aproximadament 6-10 per municipi). La ubicació del projecte és diversa en funció de cada municipi (centres cívics o locals parroquials, generalment).

Municipis segons serveis d'àpat de dinar que ofereixen. Comarca del Baix Llobregat, 2023

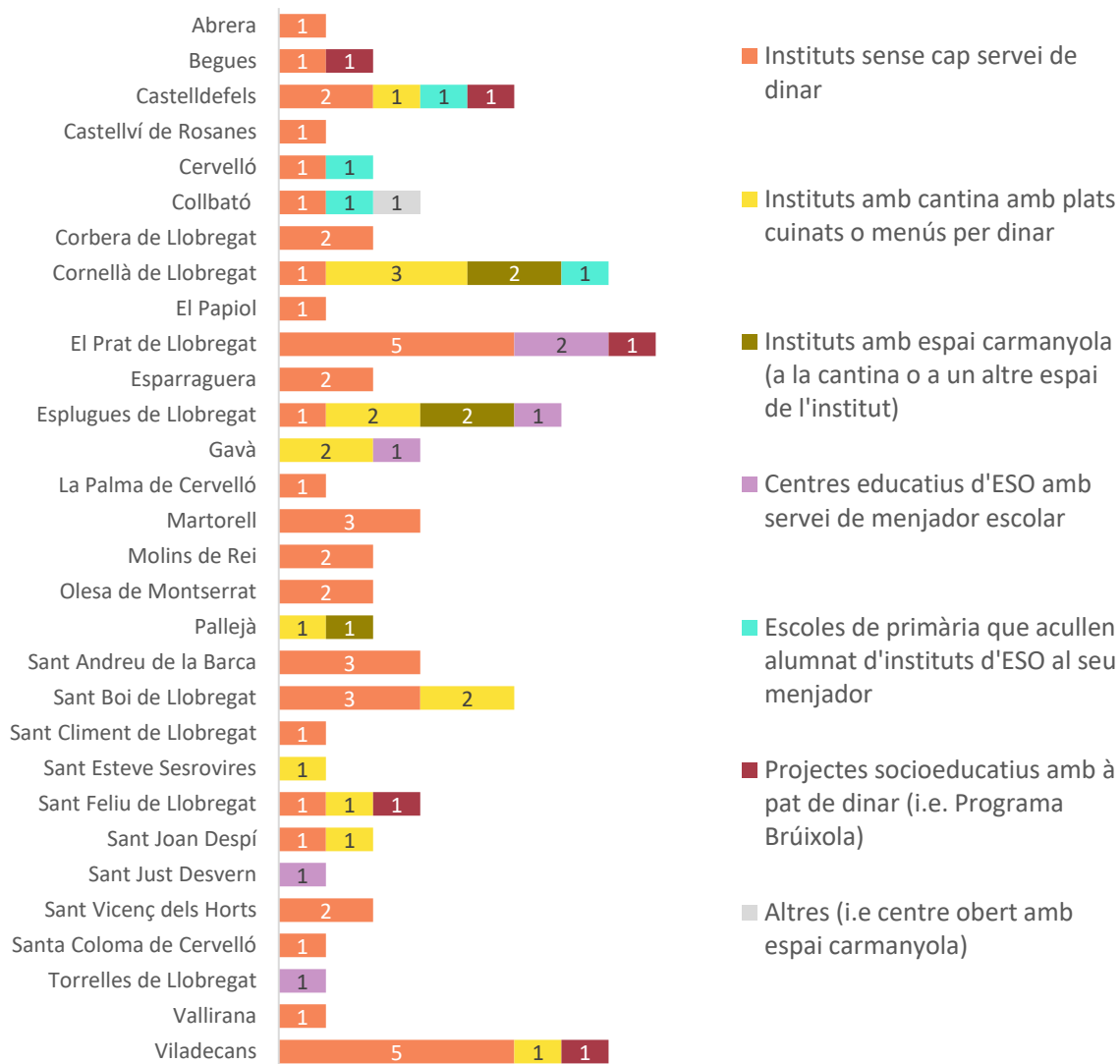
El gràfic mostra, per a cada municipi de la comarca, els serveis d'àpat de dinar per a alumant d'ESO de què disposen.

El nombre i tipus d'opcions d'àpat per a l'alumnat d'ESO no guarda correlació amb els indicadors que poden apuntar més o menys necessitat del servei, com són les beques de menjador escolar atorgades a primària i els nivell de renda de la població.

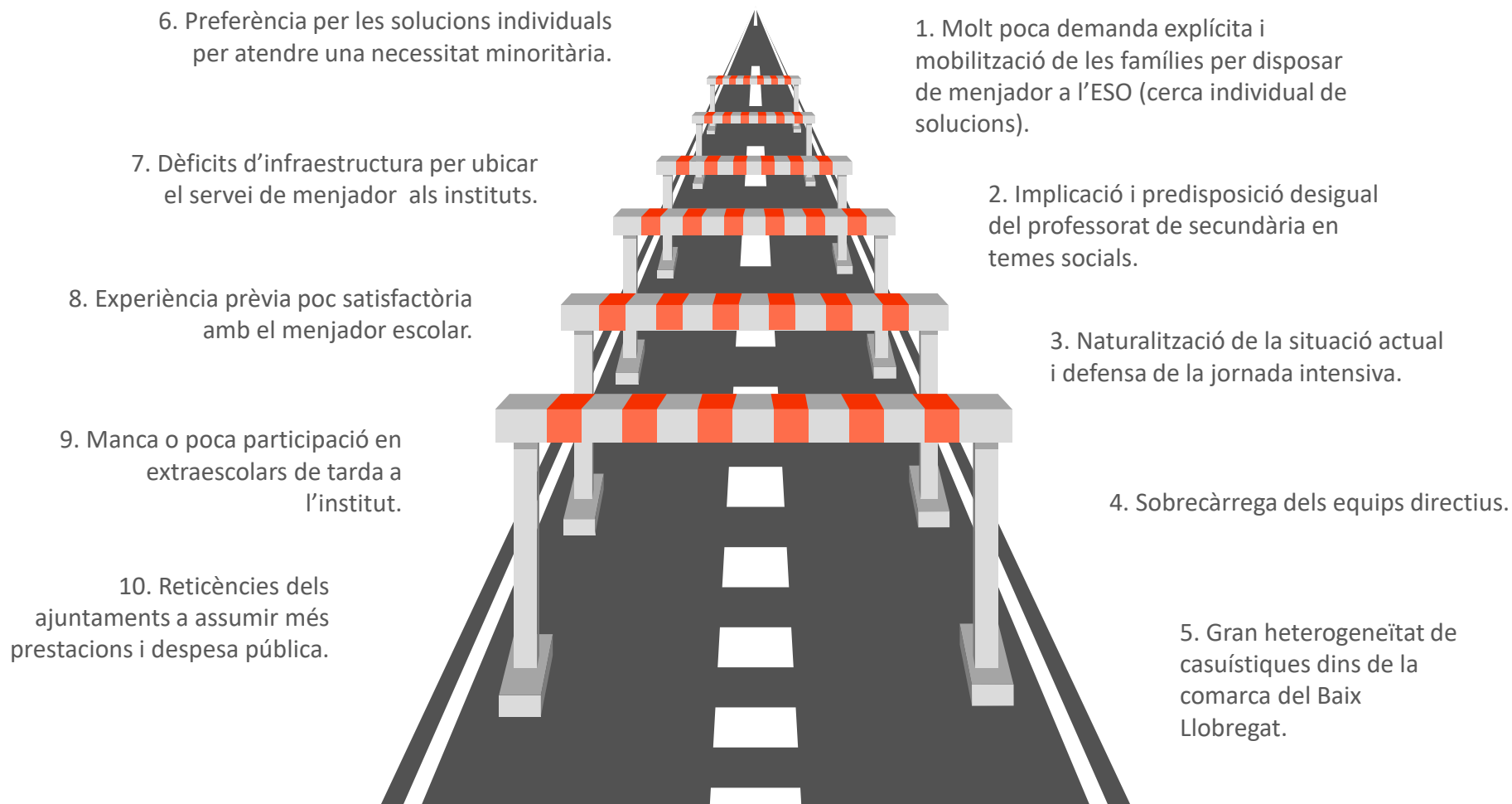
Així, municipis com Sant Just Desvern, Collbató o Pallejà, amb nivells de renda més alts, tenen millor cobertura que d'altres com Sant Vicenç dels Horts, Sant Boi de Llobregat, Viladecans, Martorell o el Prat de Llobregat, amb indicadors socioeconòmics pitjors.

La **no correlació entre necessitat i oferta del servei** posa en evidència que la disponibilitat o no de menjador escolar a l'ESO **depèn molt més de la iniciativa i capacitat d'organització de les famílies i de l'institut** i de la gestió de les cantines per consolidar el seu servei; que de la necessitat objectiva alimentària i de conciliació de les famílies.

La capacitat de mobilització i autoorganització de les AFA en els instituts d'alta complexitat acostuma a ser més dèbil que en els de baixa complexitat. Aquest fet podria explicar, en part, la situació paradoxal de no correlació entre grau de necessitat i grau de cobertura.



6. RESUM D'OBSTACLES PER OFERIR UN SERVEI DE MENJADOR A SECUNDÀRIA



7. REQUISITS PER AVANÇAR EN LA DISPONIBILITAT DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO A LA COMARCA



8. POSSIBLE PROCÉS DE TRANSFORMACIÓ DE LA SITUACIÓ ACTUAL SEGONS LA TEORIA DEL CANVI



9. VALORACIÓ DE PROS I CONTRES DE DIFERENTS ALTERNATIVES

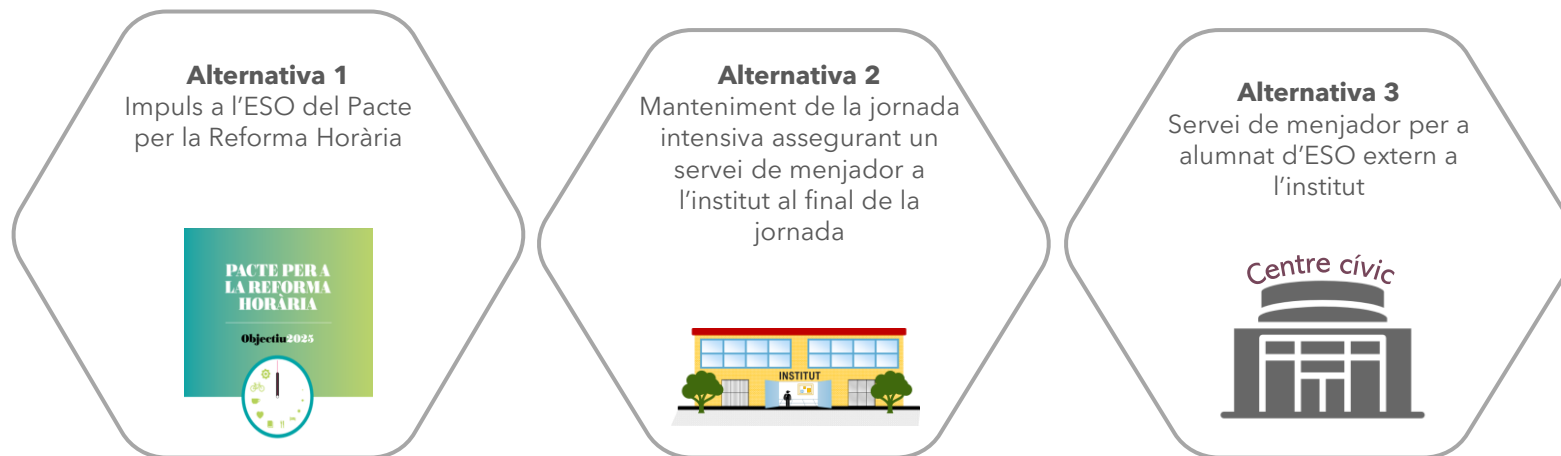
S'ha fet una prospectiva de tres possibles alternatives de servei de menjador per alumnat de secundària obligatòria.

Cadascuna d'elles té diferents implicacions pel que fa a la jornada lectiva, la necessitat d'espais, la logística del servei de menjador i les necessitats d'implicació per part dels equips directius dels instituts i dels ajuntaments.

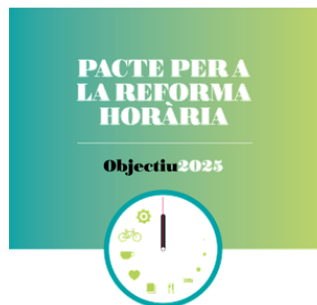
Tot plegat fa que els seus pros i contres en termes de viabilitat i desitjabilitat siguin també diferents i rebin valoracions també diferents en funció de cada actor consultat.

La valoració d'aquestes alternatives podria ser útil per valorar possibles projectes pilot.

A continuació s'expliquen les tres alternatives i la valoració a priori que han rebut quant a pros i contres, per part del personal dels ajuntaments i dels instituts entrevistats.



Impuls a l'ESO del Pacte per la Reforma Horària



Idees clau del Pacte per a la Reforma Horària en l'educació

Dinar abans de les 14h.

Delimitar el marc horari escolar entre les 8 h i les 16h



Avançament de l'activitat extraescolar

Alternativa 1

Funcionament del servei de menjador

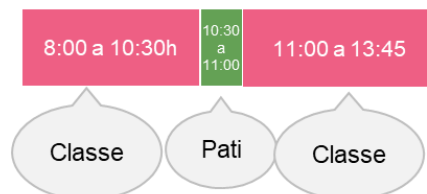


Reobertura dels menjadors als instituts en franja horària de 13:00-14:30 aprox. (ajust en funció del volum d'alumnes i horari lectiu de tarda).

Funcionament amb licitació a risc del concessionari (com a les escoles i com abans els instituts).

Amb beques de menjador totals o parcials per alumnat vulnerable. el qual es pot quedar cada dia a dinar.

Proposta horària aproximada



*Temps de dinar de 1h, dos dies la setmana.

**El temps d'entrada, dinar i tarda es pot adaptar.

- Garanteix la cobertura alimentària a l'alumnat d'ESO i facilita la conciliació de les famílies.
- És una mesura de protecció davant la soledat, abús de pantalles i mals hàbits alimentaris d'adolescents.
- El canvi horari entre primària i ESO és menys bruscat.
- Evita l'efecte saturació de la jornada intensiva.
- Està en sintonia amb els ritmes circadians de l'alumnat en l'etapa de l'adolescència..
- Situa l'àpat del dinar en un horari saludable.
- Garanteix l'acompanyament i supervisió durant l'àpat.
- La finalització de la jornada a les tardes és aviat (entorn a les 16:30 h).
- Redueix la segregació entre escola pública i concertada per motius d'horaris i serveis.
- Es pot fer un projecte de menjador que reforci el vincle entre alumnat i personal docent.
- La reforma horària iguala les instruccions horàries d'instituts i instituts escola públics.
- La reforma horària facilita diversificar el temps lectiu amb més diversitat de metodologies.

AVANTATGES

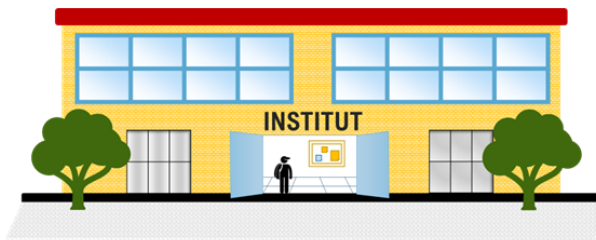
Alternativa 1 Impuls a l'ESO del Pacte per la Reforma Horària



INCONVENIENTS

- Alguns instituts estan massificats i no hi ha espai disponible per a un menjador escolar d'ús general.
- Obligaria moltes famílies a assumir la despesa de menjador escolar.
- Hi hauria una reacció en contra dels sindicats docents, ja que és una jornada que amplia el temps de presència dels docents i afectant a la seva conciliació.
- No hi hauria consens suficient en els claustres.
- La comunitat educativa aposta majoritàriament per la jornada intensiva.
- L'alumnat d'ESO prefereix dinar a casa.
- Es pot generar absentisme a les tardes.
- Dificulta la logística de les famílies que no volen que el seu fill/a es quedi a dinar a l'institut.
- S'hauria de donar temps suficient al migdia per facilitar que els alumnes que volen dinar a casa ho puguin fer, de manera que no seria possible fer una pausa de migdia de menys de 1:30 h i el temps de sortida a la tarda s'allargaria.
- Hi hauria demanda d'opcions de transport al migdia per tornar a casa a dinar.
- Es preveu que l'espai de menjador provoqui conflictes de convivència i que l'activitat lectiva de la tarda sigui poc profitosa.
- Implica un canvi cultural i un reajustament social dels horaris (de les activitats extraescolars, per exemple).
- Els centres on el professorat fa classes a ESO i Batxillerat o tenen FP tindran dificultats per organitzar espais i horaris.
- Suposaria augmentar la despesa pública en beques.

Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador a l'institut al final de la jornada.

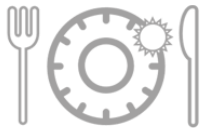


Idees clau

- ❖ Es manté l'horari actual intensiu a l'ESO.
- ❖ El servei de menjador escolar se situa a continuació de la jornada lectiva (a partir de les 14:30h).
- ❖ El servei és una prestació que contracta l'administració, tot i que podria demanar a les famílies un co-pagament en funció de la seva situació econòmica.

Alternativa 2

Funcionament del servei de menjador



Reobertura dels menjadors als instituts o adaptació de cantines per oferir menús després del temps lectiu (a partir de les 14:30 h).

Funcionament amb licitació agrupada (l'administració podria, per exemple, contractar el servei de forma centralitzada per a diferents instituts).

Beques de menjador totals o parcials per alumnat vulnerable amb compromís d'assistència.

Proposta horària aproximada



- No es requereix cap canvi de jornada lectiva.
- El volum d'alumnat que fa/faria ús del menjador és previsiblement reduït i es podria assumir a nivell d'espais.
- És un model que s'està aplicant a alguns centres i funciona.
- Es garantiria la cobertura de l'àpat del dinar i supervisió adulta durant aquest temps.
- Es pot plantejar un projecte de menjador escolar saludable i educatiu, que podria enllaçar amb activitats de tarda.
- El servei de menjador facilitaria la participació de l'alumnat en activitats del Pla Educatiu d'Entorn, del Pla Català de l'Esport i extraescolars de l'AFA.
- L'alumnat/ famílies que prefereixen fer el dinar a casa ho poden fer igual que ara.
- A curt termini és una alternativa viable.
- Garanteix que l'alumnat que viu a més distància pugui dinar més aviat.
- És una alternativa que assentaria algunes bases compatibles, a llarg termini, amb la instauració de la Reforma Horària.

AVANTATGES

Alternativa 2
 Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador a l'institut al final de la jornada



INCONVENIENTS

- L'alumnat pot tendir a marxar a dinar a casa, encara que disposi de beca, comprometent la sostenibilitat del servei.
- L'alumnat pot no voler utilitzar el servei si només ho fa una minoria, doncs l'adolescència és una edat on l'adequació al grup pesa molt i on les famílies tenen menys autoritat per determinar què ha de fer el fill/a.
 - No es disposa d'espais adequats ni suficients en alguns instituts. En d'altres, caldria fer reformes d'adequació d'espais (ex. cantigues en desús).
 - En general, els espais disponibles no permeten anar més enllà d'una demanda d'uns 30 alumnes.
- Es genera una dificultat de coordinació amb el transport escolar, si l'ús del menjador escolar és optatiu.
- És un model previsiblement segregador dins dels centres: l'alumnat que es queda al menjador seria sobretot el que està becat. Aquest fet pot generar rebuig entre els propis alumnes becats.
- És un model que no genera cap interacció amb el personal docent ni amb el temps lectiu.
- No s'avança l'hora del dinar. Aquesta continua sent tardana.
- No s'eviten els efectes negatius de la jornada intensiva: saturació, àpat del dinar en un horari poc saludable, etc.

Servei de menjador per a alumnat d'ESO extern a l'institut

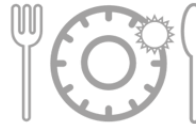


Idees clau

- ❖ Es manté l'horari actual intensiu a l'ESO.
- ❖ El servei de menjador escolar se situa a continuació de la jornada lectiva (a partir de les 14:30h).
- ❖ El servei és una prestació garantida que contracta l'administració, assumint el risc del seu cost (tot i que podria demanar a les famílies un co-pagament en funció de la seva situació econòmica).
- ❖ El menjador no s'ubica a l'institut sinó en un equipament extern municipal amb les condicions adequades i pròxim a l'institut (espais joves, casals, centres cívics, etc.).

Alternativa 3

Funcionament del servei de menjador

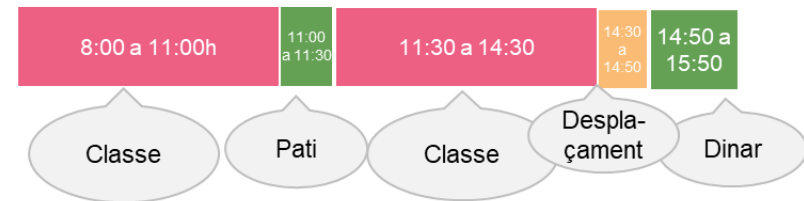


Habilitació d'un o més espais de cuina municipals en equipaments com centres cívics, casals joves, centres oberts, biblioteques, espais polivalents, etc.

Funcionament amb gestió contractada per l'administració pública (Consell Comarcal o ajuntaments).

Beques de menjador totals o parcials per alumnat vulnerable amb compromís d'assistència.

Proposta horària aproximada



- No es requereix cap canvi de jornada ni espais als instituts. El projecte recau totalment en la gestió de l'administració local i no requereix cap adhesió dels instituts.

- Afavoreix el treball col·laboratiu entre l'administració local, els equipaments i les entitats que poden oferir el servei.

- Promou la vinculació comunitària.

- En alguns municipis ja es duen a terme experiències d'aquest tipus amb bons resultats (Projecte Brúixola o alumant de secundària que dina en escoles properes de primària).

- Alguns ajuntaments disposen d'una bona infraestructura d'equipaments municipals amb cuina i una proposta atractiva d'activitats (però no la majoria).

- L'alumnat que prefereix dinar a casa ho pot continuar fent igual que ara.

- L'alumnat canvia de context després de tantes hores a l'institut i pot relacionar-se amb alumnes d'altres centres.

AVANTATGES

Alternativa 3 Servei de menjador per a alumnat d'ESO extern a l'institut



INCONVENIENTS

- És un model previsiblement segregador: l'alumnat que en fa ús és fonamentalment el que està becat o/i derivat de serveis socials. Aquest fet pot generar rebuig entre els propis alumnes becats i generar absentisme al servei.

- És un model que desvincula el servei de menjador del centre educatiu.

- No s'avança l'hora del dinar, al contrari, el desplaçament cap a l'espai retarda l'inici de l'àpat.

- L'alumnat que fa ús de transport escolar difícilment podria accedir al servei (difícil coordinació dels dos serveis si no s'utilitzen de forma universal).

- Cada municipi té possibilitats diferents i desiguals en relació als equipaments disponibles per ubicar el servei.

- En ciutats més grans, implicaria crear un servei a cada barri (no podria ser una proposta centralitzada i única per a tota la ciutat).

- Podria portar conflictes vinculat a la titularitats dels espais i les responsabilitats en relació a l'alumnat, el desplaçament, el manteniment de l'espai, etc.

Les **propostes** plantegen activitats concretes per cada alternativa per iniciar el procés de transformació a partir de la implementació de projectes pilot que permetin avaluar empíricament la seva idoneïtat i viabilitat:



Alternativa 1. Impuls de la reforma horària:

- Recerca sobre l'experiència horària dels Instituts-Escola i centres concertats: recollida d'evidències sobre els efectes dels canvis i en el servei de menjador escolar.
- Actualització de la proposta del servei de menjador escolar a l'etapa de secundària tenint en compte les necessitats d'autonomia i participació de l'alumnat, incloent el desenvolupament d'hàbits saludables i la lluita contra el malbaratament alimentari.



Alternativa 2. : Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador a l'institut al final de la jornada

- Subvenció a projectes innovadors d'adequació d'espais i instal·lacions per oferir menjador o/i espai carmanyola, liderats per equips directius i AFA d'instituts.
- Activació de servei de menjador amb monitoratge a instituts amb cantina o espais adequats (opció d'ampliar licitacions existents amb una part garantida o subvencionada per al concessionari, per oferir el servei de menú amb opció a beca i requisits saludables).
- Subvenció i suport per habilitar espais carmanyola, combinats amb opcions de cuina d'aprofitament (projecte Recooperem aplicat a instituts), provisió a partir de menús d'escoles de primària o amb menús de línia freda.



Alternativa 3: Servei de menjador per a alumnat d'ESO extern a l'institut

- Menjador de secundària a les escoles de primària, facilitant assessorament per posar d'acord les AFA dels diferents centres implicats, i adaptar els contractes i condicions de viabilitat per a les empreses concessionàries.
- Projecte de menjador amb projecte educatiu i cultural o esportiu en equipaments municipals.