

KUDEAKETA ZUZENeko JANTOKIEI BURUZKO EHIGEREN PROPOSAMENA

2010eko martxoa

Eskola-jantokien egoerak ez ditu gustora uzten ez zerbitzua jasotzen duten pertsonak ezta antolatzen dutenak ere. Zerbitzuak unibersalizatzea -guztira lortu ez bada ere- eta Hezkuntza Sailak bere gain hartzea lorpen handia izan dela egia bada ere ezin dugu ahaztu bere garaian planteatutako baldintzak eta aldarrikapenak, azken urte hauetan berretsi direnak, eta eskolako jantokien baldintzak hobetu ahal dituztenak.

Planteatu nahi dugu unibersalizatzeak eta Hezkuntza Sailak bere gain hartzeak ez duela esan nahi eremu guztiak berdin behar direnik. Eta gai honetan ikastetxearen autonomia, banakako kudeaketa eta egitasmo edo aukera desberdinak garatzeak eskola-jantokia zer izan behar duenari buruzko errealitatea eta ikuspegia hobetu eta zabaldu ahal du.

Gune desberdindu mantentzeko saiakerak, kudeaketa ez zuzeneko jantokiek 25 urtetan garatutako esperientzian oinarrituta, islatzen du eremu desberdinak izan, esperientziak konpartitu eta beste beharrei erantzuteaz etekina atera daitekela eta aberasten gaituela sendo uste dugula. Azken finean honek zerbitzua hobestuko luke.

“Bere garaian kudeaketa zuzeneko jantokiak martxan jarri zirenean (Hezkuntza Sailaren menpean) gurasoen aldetik batez ere zerbitzuaren unibersalizazioaren abantailak kontuan hartu ziren, hau da, eskatuko zuten familia guztiek haien seme-alabek jantoki zerbitzua prezio eskuragarri batean erabili ahal izango zutela.

Mahiaren gainean beste puntu garrantzitsu batzuk geratu ziren, halaber, ikastetxetik jantokien kudeaketa autonomoa, egokitutako sukaldeetan janaria bertan egitea, inguruko elikagaiak eskuratzea, jantokietan lan egingo zuten langileek hezkuntza zerbitzu bat emateko prestakuntza izateko beharra, langileen ordutegia eta lan baldintzak... gaia guzti hauek azken urteotan planteatu izan dira.

Puntu hauek negoziaketan ez sartzea edo egungo araudian agertzen diren proposamenak baino beste proposamen desberdinak onartuta ez izatearen arrazoiak hauek izan ziren:

- *Ekonomikoak: inbertsio handia egiten ari zen derrigorrezko bigarren hezkuntza martxan jartzen ari zenean eta gehiago baloratu zen jantokiak irekitzea beste gaiak baino, geroago negoziatuko zirelakoan.*
- *Azpiegiturak: Aurreko puntuarekin lotuta badago ere, ikastetxe askotan ez zegoen sukaldea izateko aukerarik- bertan janaria egin ahal izateko- ikastetxean berrikuntza handia egiten ez bazen. Horregatik jantokiak baldintza egokietan ahalik eta lasterren irekitzea erabaki zen.*
- *Uniformetasuna: Administrazioak erredu bakarra aukeratzen du, orokorrean ikastetxeentzat horrelako kudeaketa aukeratzen baita zerbitzuei edo bestelakoei dagokienez.*

Eskola-jantokiaren funtzionamendua ezinbestekoa denez antolaketa osoa azertu behar da ikasleen partehartze eta haien autonomiatik ikastetxeen funtzionamenduan, antolaketan, zuzendaritzatan, langileen baliabideetan, ordutegietan... gertatzen den eraginaraino.

Hezkuntza erakundeak eta Administrazioa lantalde bat osatzeko garaia heldu da, horretan garatutako gai desberdinak aztertu eta egungo araudia eta kudeaketari hautabidea osatzeko, era autonomoan kudeatutako jantokien istorio eta egungo esperientzia jasoz.

Jantokia eta patioa guneak, argi eta garbi eginkizun hezitzailea

Jantokiak hurrek elikatze ohitura egokiak hartzen laguntzen badu hezkuntza hobetuko da. Baita mahaietan portaera ona izaten eta jantoki ordurako ere ezarritako eskolako arauak betetzen laguntzen badu. Datu esanguratsu bat dago, zerbitzu hau erabiltzen duen ikasleak bere denboraren %35,7 eta %43,7 tartean pasatzen du patioan eta jantokian.

Gune hauek indarra handia daukaten ikaslearen sozializazioan eta haietan ematen diren ikasketa batzuk ikastetxeek edo familiek bultzatzen dituzten baloreak sustatzeko lagungarri edo kaltegarriak izan daitezke. Aldi berean eta ikerketa guztien arabera elkarbizitzarako arazo gehienak sortzen diren guneak dira.

Prebenitzeko, irakasleek, hezitzaileek, jantokiko langileek et familiek ikastetxearen hezkuntza-proiektuan adostutako jarraibideak mantendu behar dituzte. Gelako guneaz gain, ikasleak harreman osasuntsuak mantentzen eta eskolan eta familian bultzatu nahi diren baloreekin bat egiteko laguntzen dituzten gune guztiak aztertu, eskuartu, moldatu eta haietan egitasmoak ezarri beharko dira. Baita ikasleen arteko harreman egokienak errazteko, diskriminaziorik eta bortxakeriarik gabekoak, ikastetxeko gune eta esparru guztietan.

Hau denagatik ordutegi horretan ikasleekin dauden pertsonen goian esandakoarena zuzentzeko prestakuntza egokia izan behar dute, eta egungo arauekin hau ezin izango dugu lortu.

Jantokia hurren bizitzan ohikeria oso garrantzitsua da, zerbitzu hau bi eta hamasei urte bitartean asteko bost egunetan erabiltzen baitute. Datu hau ezin da ezeztatu. Beraz, haien eguneko gune eta denbora honi balorea emateko ikastetxeek beharrezkoak diren baliabideak izan behar dituzte. Gauza ez da ahalik eta azkarren jan, ezarritako txanda betetzeko, ezta eskolako ordutegia luzatu. Ezinbestekoa da:

- **Gune honek daukan heitzeko balorea kontuan hartu eta eman.**
- **Jantokia Ikastetxearen planan sartu eta elkarkidetzaren planarekin bereziki lotu.**
- **Jantokien egungo araudia eguneratu, bere edukina aldatu eta bere kudeaketaren arlo**
- **Nutrizio arloko gaiak berrikusi**
- **Jasangarritasuna eta inguruarekin lotutako elikaduraren kalitatea lortu**
- **Jantokiak ikasleen adinaren arabera baita haien partehartze eta ardura hartzearen arabera antolatu.**
- **Jantokien langileen baldintzak eta prestakuntza eguneratu**

Eskolako jantokiek ondo funtzionatzeko haien autonomia garatu behar dute.

Autonomia

- **Sistemaren aukeratzean: bertan egindako janaria, catering-ekoa...**
- **Produktuak erostean**
- **Ordaintze kuotak bueltatzean**
- **Jantoki ordutegian egiten diren gelaz kanpoko jardueratarako irizpideak ezartzean**
- **Jantoki ordutegian**
- **Kudeaketan**
- **Beharrezkoak diren plazak zehaztean**
- **Eskola Txikien estatusa: behar eta araudiari egokitzean**
- ...

Autonomia honek ez du ekarriko inola ere jantoki zerbitzu on baterako oinarritzko puntuak ezabatzea: nutrizio bermeak, IHPan sartzea edo proposamen honetan garatzen diren bestelakoak.

1.- Instalazioak eta guneak

Jantokia heziketa gunea bezala

Oraingo guneak txikiegiak dira eta Osasun-hezkuntza sailaren seguritateaz mozorroturiko inkongruentziengatik gune hotzak, esterilak eta erakarpen gutxikoak haurrentzat. Ez dute kontuan hartzen jasangarritasunaren irizpiderik, birziklatu, murriztu edo berrerabiltzea ahalik eta energiaren aurrezte handienekin.

Horregatik jantoki esparrua zaindu eta babestea proposatzen dugu, haurrak jatorduan seguru eta erlaxatuak senti daitezen eta gune hori konpartitzen duten momentuan haien arteko harremana gauzatzeko; eskolako beste gune bat izan dadila non ikasleek, irakasleek eta bestelako langileek aberastu daitezen beste gela bat balitz erabiliz, osasun eta elikatze onaren heziketarako edozein motatako edukiak lantzeko aprobetxatuz. Adibidez, jateko ohitura onak eta osasungarriak bultzatuz edo bizikidetzatza, sozializazioa eta ikaskuntza sustatzeko gunea bihurtuz.

Gune hauetan, irakaslearen begirada zuzenarik gabe, ikaslea bera den bezala adierazten da, bere berdinkideekin erlazionatzen da, eta batzuetan harreman osasuntsuetarako egokiak ez diren paperak hartu ahal dira: bortitza eta larderiatazalea, segurtasunik gabe eta harremana eta jolasetan parte hartze sahistuz, onartua ez izateko beldurrengatik beti amore emanez... Paper hauek aldatzen ez badira eta derrigorrezko eskola garaian mantentzen badira etorkizunerako berdinen arteko harremanetan eragina izan ahal dute. Gune hauek indar garrantzitsua daukate ikasleen sozializazioan eta nahita nahiez, eskuartuz ala ez, haietan ematen diren ikasketa batzuk ikastetxeetan eta familietan bultzatu nahi ditugun baloreen aurkakoak izan daitezke.

Ikerketa guztien arabera eskola-eraso eta diskriminazio jokaera gehienak ematen diren tokiak dira. Hauek prebenitzeko langile hezitzaileak, gelako lanaz gain gune hauetan behatu, eskuartu, moldatu eta programak ezarri beharko dute ikasleek harreman osasuntsuak izaten laguntzeko. Aldi berean ezin dugu ahaztu bizikidetzeta, gizarterako trebakuntzak, garapen morala, gatazken ebazpena eta abarri buruz tutoretza batean ikasten den guztia praktikan jarriz soilik barneratzen dela; eta horretarako patioa eta jantokia elkarreragin gehien ematen diren tokiak dira.

Jantokia toki zabal eta isila izan behar da, ondo aireztatua eta alai. Toki lasaia, haurrei ongizatea emango diona. Honi egun euritsuetan erabiltzeko gune zabaleko patioa gehitzen badiogu jantokia prest egongo da hezkuntza lana hobeto betetzeko. Gaur egungo instalazioei begira ikastetxeen %50 kezkatuta agertzen da (bai zuzendaritzak bai familiak); mahaietako lekua, txandak, plazen falta, intsonorizatzeko beharrak, patio estalita, jardueren antolaketa... planteatzen diren gaietariko batzuk dira.

Aztertzeko:

- **Instalazioen berrikuntza**
 - Instalazioen kapazitatea eta egoera aztertuko da eta hobetzeko eta moldatzeko proposamenak egingo dira. Hauek urte batzuetakoak izan daitezke, beti behar larrienei lehentasuna emanaz.
 - Ekipamenduari begira zerbitzuaren benetako kostuei esleipen ekonomikoa egokitzeko ikerketa bat egitea proposatzen dugu. Jankide kopurua eta janaria bertan egiten den edo kanpotik ekartzen den arabera izango da. Birjarpeneko aurreikuspena baita mantenimendurako konponketak garatuko dituen plan bat egon beharko luke.
- **Hornikuntza eta altzarien berrikuntza**
- **Jantokirako guneak handitu**
 - Egun dauden plaza mugak mantentzea ez da irtenbide ona, onartezina delako errenta txikien ikasleak eta bekadunak soilik jantokira joan ahal izatea.
- **Patio estalita**
 - Baztertzeke da eraikin historikoen arazo berezia: patio estalita izateko ezintasuna edo aire librean patiorik eza.
- **Intsonorizazioa**
- **Langileentzako aldagelak handitu/berritu**
- **Jatordua eta atsedenaldi denborako ebakutzeko plan bereziak**
 - Kezkagarria da siesta orduan 2-3 urteko ikasleen hustuketa posible baten aurrean dagoen aurreikuste eza baita klasez kanpoko jarduerak egiten dituzten eta ikastetxearen toki desberdinetan sakabanatuta dauden ikasleena.

2.- Menuak eta nutrizioa

Egungo egoera zelan baloratzen dugun: kaloria gehiegizko menuak, proteinetaz beteta, lehenengo eta bigarren plateren arteko konbinazio astunegia, aurretik egindako eta frijitutako elikagai gehiegiakin, elikagai ekologiko batere ez, ezta integralak ezta garaikoak, plater aldatze eskasarekin (aste guztietan antzeko jaten dute), menuetan elikagai berririk sartu gabe ezta gure eskoletan gero eta presentzia gehiago daukaten kultur desberdinetakoak ere.

Erosketei begira *catering*-eko makro-enpresen aurrean gaude, aukeratu ere ezin ditugunak. Eskolako langileek, monitoreek zein familiek ez dakigu ezer enpresari buruz. Zer erosten dute? Non?

Jasangarritasun irizpiderik jarraitzen al dute? Bertokoa erosten al dute? Zelan egiten dute janaria? Zein osagarriak erabiltzen dituzten, osasungarriak al dira?...ezta menuak zein irizpideekin prestatzen dituzten ere.

Homologatutako enpresen bidez prestatzen eta hornitzen diren menuetan haxe nabarmentzen da: homologatutako enpresak hiruhilabeteko menuak egiten ditu, nahiko itxiak dira eta ez da erreza aldaketarik egin ahal izatea; egun batzuetako menuen kalitatea nahiko eskasa izaten da; jankideen ezaugarriak ez dira kontuan hartzen; ez dago desberdintasunik elikagaien testura eta prestaketan hauek haur hezkuntzako edo beste hezkuntzako haurrentzat direnen arabera; bertan egindako janarien jantokietan elikagaien kalitatean eragina izan ahal duten eta dauden baliabide guztiak ez dira erabiltzen. Esate baterako: saltxitxa freskoak eman beharrean potezkoak erabiltzen dira, paketeko patatak patata naturala eginda baino, izoztutako eta aurretik egindako arrainak (arrautza-irinetan pasatuak...) haragiei dagokienez txerriki gehiegi jartzen dutela uste dugu, behei-haragi gutxitan ematen dute eta gehienetan ez da xamurra: eskolan egindako kroketak eta bestelakoak desagertu dira...

Proposatzen duguna: kalitatezko elikagaiak erabili, haien ezaugarriak mantentzen dituztenak (zaporea, usaina eta kolorea) platerrei sentsazio desberdinak, goxoak eta dastatzeko gogoia emateko. Aldi berean pixkanaka-pixkanaka elikagai berriak sartu. Osasuntsuago diren elikagaiak bilatu, kontaminatzen dituzten osagarriak gabe eta bitamina eta mineralak hobeto kontserbatzen dituztenak. Zentzu honetan nekazaritza ekologikotik datozen elikagaiak kalitate onenekoak dira. Elikagaiak fintzeko prozesuan garrantzizko nutrienteak galtzen dira, zerealetan edo azukrean bezala. Garrantzia dauka zereal integralak edo findu gabeko azukrea edo ezta sartzea, bitaminak eta mineralak hobeto kontserbatzen baitituzte. Garaiko eta bertoko elikagaiak. Eta hemen ekoizten ez dena bidezko merkataritzaren bidez lortutakoa, ahal bada. Beraz, menuak irizpide hauen arabera prestatu beharko litzateke. Adin baten ondoren bakoitzak bere errazioa aukera ahal izatea, pertsona bakoitza behar eta gustu desberdinak dituelako eta desberdintasun horiekin gozatu eta erregulatzen ikasi behar dutelako. Sukaldean nutrienteen presentzia sustatzen eta platerren kaloria areagotzen ez dituzten teknikak erabiltzea, plantxan, baporrean edo labean eginak frijituen eta aurretik egindakoen aurrean. Oliba olio erabiltzea kozinatzeke olio osasungarriena bezala.

- **Janaria bertan egitea, eskatzen duten ikastetxe guztietan jantokiak moldatzea sukaldea izateko.**
- **Bigarren hezkuntzako ikasleen parte hartzea menuen zehaztean**
- **Menuak eta zerbitzuen kalitatea aztertu**
 - Azterketa nutrizionala: Hezkuntza Sailak, Unibertsitatea eta Osasunak aukeratutako adituak
 - Menuen barietatea
 - Bigarren Hezkuntzako zikloan errazioen kantitatea
 - Produktuen erosketa zuzena

- *Catering*-eko enpresa izanez gero, zein aukeratu ahal izatea
- Urteko auditoretza berraztertzea

ESKOLAKO JANTOKIETAKO JANARIA

JANARIA

Gure gorputzak energia behar du bere funtzioak betetzeko, lan fisikoa, tenperatura mantentzea, bihotzaren eta birikien etengabeko lana, minutuko fibrak konpontzea eta osasun egoera onean mantentzea (gehi haurren hazkuntza) barne. Energia hau janariaren elikagaietatik ateratzen da, batez ere karbohidrato, koipe eta proteinetatik oxidazio prozesu baten bidez (errekuntza). Lortutako energia gorputzaren zelulek egiten dituzten prozesu kimiko guztientzat erabiltzen da.

Aurreko parrafoaren arabera kontuan hartu behar dugun lehenengo gauza gure ikasleek behar izango duten energia, elikagai eta janariaren kantitatea desberdina izango dela dauden hezkuntza etaparen arabera. Ez da berdin 2-3 urteko ikaslea edo 10-11 urtekoa eta are gutxiago 15-16 urteko nerabea.

Janaria haurren garapen fisikoa bai intelektualaren alde garrantzitsua dela ere esan nahi dugu.

KALITATEA

Elikadura osasuntsua izateko janaria ezaugarri hauek izan behar dituenaren ideiatik abiatuta: anitza, osasuntsua, elikagarria, erakargarria baita hezitzailea; eta *catering*-eko enpresek luzatutako menuak aztertu eta gero eskolako menuak planteatzen diren haiseratik kaloria eta proteina gehiegi dituztela ulertzen dugu.

Horregatik beharrezkoa da:

- Menuak kalitatezko elikagaiekin egitea
- Kalitatea kosteak baldintzatuta ez egotea
- Produktuak bertoko eta garaikoak izatea
- Elikadura integrala sartzen hastea
- Nutrizio-adituak diseinatzen dituen menuak zuzentzen diren sektorea kontuan hartzea, nerabe batentzat edo 2-3 urte haur batentzako menua ez dela berdin izan behar

KANTITATEA

Ikasle guztiek hezkuntza etapa desberdinetan ez daukate elikatze behar berdinak, horregatik errazioen tamaina kontuan hartu beharko litzateke. Nerabeek egiten duten energiaren gastuengatik kantitate gehiago eta janari desberdina hartu behar dute haur edo lehenengo hezkuntzako ikasle batek baino. Hala ere, gaur zerbitzen diren kantitateak antzekoak dira eta kasu batzuetan desberdintasuna ez da nahiko etapa bakoitzean behar diren beharrak betetzeko.

Haurren obesitatea dela eta gobernua errazioak murizteko neurria hartu du, honek txanda bat baino gehiago dagoen jantokietan ikasle batzuek janaririk gabe geratzea eragin du, lehenengo txandaren baten batek errepikatuz gero azken txandakoen menuak eskasak geratzen direlako.

Hau askotan jantokien kudeaketa txarrarengatik gertatzen da, bai arduradunaren bai langileen aldetik.

Gure ustez haurren obesitatea prebenitzen duen faktore bat haurrengan ondo elikatzeko ohitura sortzea da, berak bestelako ordezkarien (opil industrialak, frijituen paketeak...) beharra senti ez dezan elikagai nahiko ematea, bere janari beharrak betetzeko

Esandako guztiengatik zera planteatzen dugu:

- Errazioak OMEk aholkatzen dituenak izatea
- Dieta baten errazioen kantitatea eta kalitateari arreta jarri behar dela haurtxaroak daukan hazkuntza erritmoa bermatzeko.
- Energia eta elikagaien beharra ez dela kantitate finko bat, adina, sexua eta egiten den aktibitate mailaren araberakoa baizik
- Menuetan zerbitzen diren kantitateak aukeratzean jankideen adina kontuan har daitezen
- Errepikatu nahi dute ikasleek egin ahal dezatela beste jankideak kaltetu gabe
- Obesitatea askotan ez dago kantitatearekin erlazionatuta, kalitatearekin baizik
- Kontuan hartzea emandako janariarekin bapo geratzen ez diren haurrak askotan bestelako janariaren bila joaten direla (opil industrialak, frijituen paketeak...) bapo geratu arte.

MENU BEREZIAK

Eskolako jantokien erabiltzaileak oso pertsona desberdinak dira, batzuek elikagai batzuen intolerantzia dute, besteak haien erlijio edo etikagatik, edo momentuzko kasu batzuetan gaixotasun batengatik. Horregatik eskatzen dugun lehenengo gauza jantokien erabiltzaileen gehienak jaten duena baino menu desberdin bat jateagatik inor ez diskriminatzea da. Modu honetan, familiek edozein arrazoiengatik haien seme-alabek menu desberdin bat hartzea nahi izanez gero egin ahal dezatela planteatzen dugu.

Euskadiko Zeliakoen Elkarte (EZE) baita Elikagaien Alergien Eusko Elkarte (ELIKALTE) haien seme-alaben menuen barietate eskasaz kezkatzen dira, beste erabiltzaileek duten bezala menua idatzita ez edukitzeaz eta elikagaien kalitate txikiaz baita jantokien arduradunek eta langileek daukaten prestakuntza ezaz. Prestakuntza eza honek eragina handia dauka; adibidez zeliakoak diren haurrek jan ahal dituzten elikagaiak ez dizkietela ematen ez jakiteagatik edo sintomarik ez daukaten haurrei bai ematen dietenean jan ezin duten elikagairik “inoiz ez zaiela ezer gertatzen” uste dutelako.

Finkatzeko beste puntu bat gomendatutako gatzaren kantitatearena da (hipertensiboak), menuetako gluzemia maila edo adierazleak (diabetikoak ez soilik, gluzemia pikuak, arreta eta erantzuna...)

GARATU BEHAR DIREN PROPOSAMENAK / EGITASMOAK

Ikastetxe bakoitzaren arabera eremu desberdinetan sartu edo egitasmo espezifikoak garatu ahal diren gaietariko batzuk dira hauek:

- Giza gorputza lantzen dituzten egitasmoak, bakoitzaren ezaugarriak onartu, bizitza osasuntsua eta osasungarria eta elikadura
- Bulimia, anorexia eta obesitate arazoak prebenitzea
- Nerabezaroan gertatzen diren gorputzaren aldaketak zelaz ulertu
- Nekazaritza eta abeltzaintza jasangarria. Gure inguruko elikagaiak
- Elikadurari erantzun fisiologikoa eta gorputzaren disfuntzioak (hipergluzemia, hipogluzemia, zeliakoak, elikagaien intolerantzia)
- Sukaldaritza ikastaroak: Ohiko sukaldaritza, ekarpen berriak, beste kulturen elikagaiak ezagutzea...

ONDORIOAK

Lehen aipatutako guztia oinarria hartuta hurrengo puntuetan indarra egin behar dela uste dugu:

1. Elikadura osasuntsurako hezte
2. Menu anitzak, osasuntsuak, orekatuak, nutritiboak, erakargarriak eta jarraitzeko ereduak.
3. Erabiltzen diren elikagaiak kalitatezkoak izatea, garaikoak eta ahal denean bertokoak
4. Menuak egiterakoan eskolako etapa bakoitzeko beharrak kontuan hartzea
5. Menuak dieta egileek eta nutrizio adituek egin ditzatela ikasleen beharrak kontuan hartuz
6. Menuetan nutrizio adituek kolegiaduraren zenbakia eta izena agertzea
7. Kantitateak eskola etaparen arabera egokiak izatea
8. Kontuan hartzea orokorrean bazkalostean ikasleek klasera bueltatzen direla eta menu astunegia ondorio gisa arreta falta ekarriko luketela
9. Bestelako menua jaten dutenak ez diskriminatzea
10. Aldiro gurasoen elkarteek baita ikasleek janariaren baloraketa egin ahal dezaten
11. Irregularitasunak nabarmenduz gero *catering* enpresen aldaketa handiagoa baimentzea
12. Zergatik plater batzuk sistematikoki uko egiten dira? aztertzea eta nutrizio-ezaugarri berdinak dituzten besteekin aldatzeko aukera ematea
13. Eskola-jantokien arduradun eta langileei prestakuntza ikastaroak ematea, elikagaien eta erlazionatutako patologiei buruzko gaietan.
14. Jantokien langile guztiek hurrengo kasuetan jarraitu beharreko protokoloak ezagutze exigitzea:
 - osasun-larrialdiak
 - eztarrian gelditzea
 - erreakzio alergikoak
 -
 - larrialdi zibilak
 - hustuketak
 - suteak
 - lehergailuen abisuak
 -
15. Kosteek kalitatea ez baldintzatzea
16. Janari mota jankide motari egokitu ahal izatea (adibidez txikientzat purea...)
17. *catering*-eko enpresak ikastetxe bakoitzaren beharrei egokitzea eta ez ikastetxe bakoitzak enpresaren inposaketei
18. Urtero ikastetxeetan onarpen gehien jasotzen duten plateren estatistika bat egitea
19. Eta amaitzeko, Gobernuak urtero egiten duen ebaluazio inkesta, eta jantoki guztien arduradunek osatzen dutena, OOGren tramite legal guztiak pasatzeko eta ikastetxe bakoitzaren zuzendaritzak eta guraso elkartearen presidenteak berresteko beharra aipatzea.

3.- Jantoki komisioa

Jantoki komisioak izatea ez du orain arte bermatu biltzea ezta adostutako erabakiak hartzea. Gauza bera gertatzen da araudiekin, existitzeak edo ezagutzeak ez du sortu jantokiri buruzko gaien eztabaida, ikuskapen, azterketarik.

Edozein giza talde bezala bizikidetzaren mantentzeko eta elkarren arteko errespetu klima sortzeko arau batzuk izatea garrantzitsua da. Kasu honetan ezinbestekoa da, hezkuntza eremu bati buruz ari baikara. Puntu hau zaindu behar dela uste dugu pertsonen arteko harremanetarako gune berezia baita. Horregatik proposatzen dugu araudietaz hitz egiten denean “zigortzeko araudietatik” aldendu gaitzen eta bizikidetzaren erregulatzeko formulak bildu ditzakegun gune honetan parte hartzen dugun pertsona guztiak barnean sartuz. Ezin dugu onartu komisio horrek berak monitoreari dagokien guztia erabakitzea.

Gure ustez beste bide daude lan esparruarena tratatzeko eta koordinazioari buruzko guztia jantoki araudi berri batean jasota egon beharko luke.

Aztertzekeo

- **Ikastetxe guztietan jantoki batzordea sortzea (Eskola Txikietan egokitzea)**

Garrantzitsua da batzorde hau sortzea jantokiei buruzko edozein gauza kudeatu eta ikastetxe bakoitzeko OGGk gero onartzeko

Batzordeak hau bezalako gaiak landu eta proposamenak egingo ditu:

- Jantoki bakoitzeko arauak. Arautegia
 - Ikasleen parte hartzea jantokiko lanetan
 - Ikastetxearekin lotutako bizikidetzara araudia
 - IHPri eta curriculumen agertzen diren hezkuntza jarduerari lotutako proiektuak
 - Osasuna
 - Berdintasuna, jolas kooperatiboak
 - Liburutegia
 - Ordenadoreen erabilera. Informatika gela
 - Ikastetxearen instalazio arruntak erabiltzea: gelak, gimnasioa, bideo gela, tailerrak, eta abar.
 - Janariaren kalitatea
 - Errazioak
 - Prezioa. Garraioaren araberako kuota desberdinen azterketa... zonaldeko proposamenak egitea
 - Itzulitako ordainagiriak
 - Hirugarren egunetik aurrera kuotak itzultzea
- **Jantokiaren batzordearen konposizioa**
 - Ikastetxearen zuzendaritza
 - Jantokiaren arduraduna
 - Langileen ordezkaria ahotsarekin baina botorik gabe
 - Hezkuntza etapa bakoitzeko guraso bat
 - ESOkoko ikasleak
 - **Jantoki orduko jarduerak**

Jantoki ordutegian klasez kanpoko jarduera gehienak IGEEK antolatuta daude, baina ikastetxeek antolatutako batzuk ere badaude.

Jantoki orduarekin lotuta, batzuetan luzeegi dena, familiek ekintza gehiago eskatzen dute eta batere ez dagoen ikastetxeetan hauek sortzea.

Horregatik beharrezkoa da ikastetxe guztietan ekintza hauek aztertzea, IHPri egokitzea eta euskara eta ikastetxearen helburu nagusien garapenerako baliagarriak izatea.

4.-Jantokiko arduraduna

Jantokiko arduradunak (2/3) jantokiari dedikazio osoa dute, haien hizkuntza perfila aldatzen da, langileena bezala. Askok begiraleen funtzioa betetzen dute eta gutxitan daukate harremana zuzena eskola kontseiluarekin...bere eginkizunak betetzeko baliabideak izan behar ditu (ordenagailua, internet...)

Haien eginkizuna ez dagoela zehaztuta eta ikastetxeek ez dutela ondo ezagutzen ulertzen dugu, eta Hezkuntza Sailarako egiten dituzten informeak gero ez direla iristen eskola kontseiluetara. Eskola komunitatean lanpostu hau profesionalki daukan esker ona txikia kezkatzen gaitu, eta honekin batera kargu hau hartzeko irakaslearen motibazioa eza. Gure ustez jantokiaren arduradunaren lana hezkuntza gune honen koordinatzaile pedagogiko bezala bultzatu behar da, eta horretarako prestakuntza espezifikoa ezinbestekoa da (liburategien arduradunek jasotzen duten bezala) eta noski, lanpostu hauek guztiak bere perfila izan behar dute. Era berean jantokia bananduta dagoenean eraikin bakoitzean arduradun bat egon behar duela uste dugu. Egoera hau zuzentzeko ikastetxean jantoki batzorde bat egon beharko luke, aldiro bilduko litzatekeena, jantokien funtzioak sustatuko litzatekeena eta jantokiaren jarraipena egingo litzatekeena; hartu beharreko erabakietan parte hartuko luke eta hauek eskola kontseiluetara eramango lirateke.

Aztertzekeo

▪ **Jantokiko arduradunaren funtzioak arautu**

Ordenaren 15. art.-n ezarritakoaren apartez, gure ustez hurrengo funtzioak garatu behar dira:

- Portaera eta elikaduraren ohiturei buruzko hezkuntza helburuak erabakitzea
- Ikasleen segurtasuna eta gaixorik edo minutako ikasleen arreta kontrolatzea
- Bertaratzearen eguneroko kontrola baita gertatzen diren alta eta baja.
- Familiarik harremanak: informazio eskaerak eta iradokizunak kontuan hartzea
- Patioko jolasen antolaketa, kontrola eta dinamizazioa baita bestelako programak.
- Begiraleen koordinazioa, arauak bete, gatazkak konpondu eta bestelako hezkuntza arloko jarraibideak eskolako beste denboran bezalakoak izateko.
- IGEekin klasez kanpoko ekintzak koordinatzea

▪ **Perfila:** Irakasleak edo bestela hezitzaileak izan behar dira eta euskerako HP2 izatea.

▪ **Jantokiko arduraduna ez du erratioa igotzen,** ikastetxearen LPZ -ren independentea izan behar da.

▪ **Funtzio horretarako bereziki izendatua da**

▪ **Ez da kontuan hartuko begirale bezala,** momentu horretan bere funtzioak ezin dira ikasle talde bati zerbitzatzea eta zaintzea izan, bere arduren atalean aipatzen direnak baizik. Gainera, larrialdi bat egonez gero beti egon beharko da pertsona bat taldearekin geratzeko beste batek minutako ikaslea laguntzen duen bitartean; hau da, bigarren hezkuntzako irteeretan irakasle laguntzaileen ratioan erabiltzen den irizpide bezala, ikaslearen arabera eta gutxienez beti bi pertsona egon behar dira.

▪ **Baja hartuz gero ordezkatuta izango da, beste langileak bezala**

▪ **Ikastetxe batzuek jantoki bat konpartitzen dutenean edo bi eraikinetan dagoenean... funtzioak espezifikoki aztertuko dira eta kontuan hartuko da:**

- Ikastetxe horien arduradunaren presentzia, zerbitzu txandan zaintza eta ardura konpartituko duena

- Kudeaketa ekonomikoa independente edo partekatuak izango diren
- Kasu guztietan ordutegi nahikoa izan beharko du aipatutako funtzioak betetzeko eta ikaslego osoari zaintzeko.

▪ **Ordutegi neurketa**

Ordutegi neurketa gehitzen diren bi aldagaien arabera kalkulatu beharko litzateke:

1. Arduraduna bertan egon beharko luke zerbitzua ematen den denbora osoan (Ordenaren 15 art. – aren e) puntuaren arabera)
2. Bestelako funtziotarako: begiraleekin eta irakasleekin koordinazioa, familiei jaramon egin, ordainagirien kudeaketa... jankideen arabera asteroko orduak areagotuko litzateke.

Kontuan hartu beharko da eraikin desberdinetan dauden jantokien arazoa, larria bihurtzen dena bata bestetik oso urrun dagoenean.

5.- Jantokiko langileak

Eskola-jantoki batean lan egiteko momentu honetan ez da perfil espezifiko eskatzen. Horrek zailtasun argiak suposatzen ditu ikastetxe proiektuak planteatzeko orduan. Beste aldetik langileen hizkuntza gaitasuna euskeraz oso desberdina da, ezer ez jakiteenetik irakasleek bezala izatera.

Haien ordutegiari begira, ezinezkoak dira egungo baldintzatan koordinazioak, informeak, familiei kasu egitea, zuzendaritzarekin batzarrak, prestakuntza jasotzea... jantokiko ordutegi hertsitik kanpo ez aurretik ez atzetik denborarik ez daukate eta.

Hezkuntza, gizarte ekintza, kudeaketa... eta abarrekin lotutako ikasketen ikasleek jantokietan praktikak egin ahal izateko hezkuntza akordioak bultzatu behar direla uste dugu.

Aztertze

▪ **Begiraleen funtzioak arautu**

Funtzioak zehaztu

Haien lana oinarrizkoa da, guztiz hezitzailea; ez dira begirale hutsak. Hezkuntza Sailak ezarritako funtzioetaz gain ikastetxeak ezarritako jarraibide pedagogikoak jarraitu ahal izateko ezinbestekoak diren beste batzuk ikusten ditugu, eta hauek irakasleekin koordinaturik garatu behar diren, denbora honetan zentzu beran lan egiten diren arduratuz

- Haurrek elikatzeko ohitura egokiak har ditzatela lortzea
- Mahaian egoten ikas dezatela
- Ezarritako arauak errespetatu ditzatela eta haiek apurtzean eskolako bestelako ordutegian bezalako erantzuna izan dezatela
- Ikasleen arteko harremanak zaindu egokiak izateko, diskriminaziorik eta gehiegikeririk gabekoak
- Familientzako informeak egitea
- Hezkuntza proiektuan jasotako baloreak transmititzen dituzten jolasak garatzea: hezkidetzak, kooperazioa, ingurune zaindara...
- Ikasleen arteko harremanak zaindu egokiak izateko, diskriminaziorik eta gehiegikeririk gabekoak. Ikastetxeak ezarritako gatazka konpontzeko programei jarraipena emateko gai izan beharko dira.
-

▪ **Jantokian lan egiten duten pertsonen profila: hezkuntza lana**

- Perfilak: egokitutako titulazioa izatea, aisialdeko monitoreak, kultur-gisarteko monitoreak, hezitzailea...
- Euskera ezagutza ziurtatzea eta hau ikasleei euskeraz hitz egiteko nahiko izatea
- Ikastetxeko bizitzan parte hartzea: bizikidetza plana, urteko helburuak...
- **Ordutegia**
 - Egunero 30 minutu gehitzea. Haur hezkuntzako monitoereentzako ordutegi berezia geletara joateko... Errealitateak urteko zirkularrean jantokiei buruz aipatzen duena kuestionatzen du, zehazki “begiraleen ordutegia eta klaseko ordutegiaren gainezartzearen” ezintasunarena
 - Prestakuntza ordutegia
 - Familiekiko harremana
- **Prestakuntza ikastaroak**
 - Prestakuntza: Enpresek langileei prestakuntza eman beharko diete lehenengo eta behin gai orokorretan: lehen sorospinak, jankideekin harremanetarako jarraipideak- HBB ikasleekin barne- osasuna eta higiena zaintzeko (garbiketa, produktuak, posturak, zarata...) aisiarako... eta ikastetxeak eskatu ahal dituenetan ere: jolas kooperatiboak, gatazken konponketan...
 - Koordinazioa
- **Kontratazioa**
 - *Catering*-eko langileen eta hezitzaileen kudeaketa eta kontratazioa desberdindu. *Catering*-eko enpresek sukaldeari dagokionari murriztuko ziren (janaria egin, zerbitzatu eta garbiketa...).
 - Honek suposatuko luke aisi talde elkarte edo enpresak ere homologatzea, jantokian eta patioan ikasleak zaintzeko begirale-hezitzaileekin. Modu honetan gutxienezkoa prestatutako begiraleak izango genituzke, ikastetxeen jarraibideak betetzeko gai eta horretan garatzen diren programetan prestatzeko gai, jantoki ordutegian programa horiei jarraipena eman ahal izateko. Aipatutako langileen konbenioei begiraturaz, hau ez litzateke garestiago izango.
 - Aipatutako funtzioak garatu ahal izango duen langile taldea ziurtatzeko **catering enpresa eta hezitzaileak aukeratu ahal izatea** proposatzen dugu. Haiek jakinez gero guk aukeratu eta probedorea aldatu ahal dugula Hezkuntza Sailaren jarraipideak hobeto beteko lituzkete baita ikastetxetik eginten diren iradokizunak ere.
- **Ratien berrazterketa**
 - Beharrezkoa da, gainera, jantoki eta sukalde bakoitzaren ezaugarriak ikertu ratioak egokiak izateko: *office*ko langile gutxi egoteak begiraleen haien denboraren zati bat aurrekoen lana egitean pasatzea eragiten du, ikasleek behar duten arreta baino gutxiagoa jasoz. Honek espazioen erabilera eta jardueren dibersifikazioa murrizten du, haurrak elkarrekin egon behar baitira.

Hemen aurkezten dugu eztabaidarako proposamenetaz betetako taula:

HAUR Hezkuntza (2 eta 3 urte)		LEHENENGO Hezkuntza (4 eta 5 urte)		LEHENENGO Hezkuntza		Derrigorrezko BIGARREN Hezkuntza	
Jankideen kopurua	Begiraleen kopurua	Jankideen kopurua	Begiraleen kopurua	Jankideen kopurua	Begiraleen kopurua	Jankideen kopurua	Begiraleen kopurua
1-6	1	1-12	1	1-25	1	1-30	1
7-12	2	13-24	2	26-50	2	31-60	2
13-20	3	25-36	3	51-75	3	61-100	3
21-29	4	37-50	4	76-100	4	101-140	4
30-38	5	51-64	5	101-125	5	141-180	5

39-47	6	65-78	6	126-150	6	181-220	6
48-56	7	79-92	7	151-175	7	221-260	7

6.- Hekuntza Behar Bereziko ikasleak

HBBko ikasleak ikastetxearen parte dira besteen betebeharrak eta eskubide berdinekin, beraz jantokiaren ratioan zenbatuak izan behar dira eta honek besteekin harremanetan egon, ohiturak landu eta haien autonomia aurrera egiten lagunduko dio. Ikasle hauek hezitzaileekin kontaktatu behar dute bai klase orduetan bai jantokiko ordutegian laguntzeko; baina klase orduetan bezala, hezitzailea ez duela irakasleen lana egiten, jantokian berdina izan behar duela uste dugu.

Ikastetxeen %72an HBBko ikasleak daude eta jantokiko ordutegian haien arduradunarekin daude, hauek jaten ari diren bitartean izan ezik. Momentu honetan jantokiko begiraleek zaintzen dituzte.

- HBBko ikasleak dauden ikastetxeetan haien hezitzaileekin denbora guztia egon behar dute.

7.- Familiek jaso nahi duten informazioa

Familiak denetarik informazioa jaso nahiko lukete, haien seme-alaba zelan jaten duenetik, mahaietan daukan portaera, jantokia zelan arautzen den eta jantokiko funtzionamenduen txosten espezifikoak jaso arte.

Horregatik beharrezkoa da:

- Familiei emateko txosten ereduak
- Noizkotasuna
- Menuen elaborazioa, elikagaiak nondik datozen...
- Jantokiaren antolaketa
- Familien papera
- Denetarik jateko haien seme-alabei irakasteko inplikazioa

8.- Catering-eko enpresak eta janariaren erosketak eta elaborazioa

Ez dugu uste jantokien funtzionamendu orokorra *catering* enpresen bidez egokiena denik osasuna ezta jasangarritasunaren ikuspuntutik. Nahiz eta epe labur batean ezin egin, bertoko sukalde jantokia defendatzen dugu, erosketak inguruan egitean ahalbidetzen dutenak eta janaria behar ez den hoztu eta berotzen mantentzeko manipulazioa ekiditen dutenak eta kilometro asko egitea ere. Sukaldeak, gainera interes handiko baliabide pedagogikoa izan daitezke. Honek osasun eta hezkuntza araudi batzuk aldatzea ekarriko lukete baita ikastetxeen instalazioak egokitu, langileen kontratazioa areagotu eta elikagaien eroste eta prestatze prozesuak kontrolatzea.

Catering enpresak janaria ematea nahi duten ikastetxeetan dokumentu honetan jasotako baldintzak ezarri behar dira kalitatea, kontrola, aukera eta erosteko eskaerei buruz.

9.- Koordinazioa

Proposatutako helburuak lortzeko **Jantokien zonaldeko batzordea** sortzeko beharra ikusten dugu. Honen barne Hezkuntza Saileko jantoki zerbitzuen arduraduna (edo honen ordezkaria), zuzendaritzak edota ikastetxeen jantokiko arduraduna eta IGEetako zonaldeko arduradunak, hurrengo funtzioekin:

- Txosten hau oinarri hartuta Hezkuntza Sailarekin planifikazio bat diseinatzea.
- Zonaldeko eskola-jantokiaren egoeraren ikerketa sakona egitea eta funtzionamendu parametro berdinekin zerbitzu egitura bat osatzea, bakoitzaren identitatea galdu barik.
- Zerbitzua baloratzen duten zonaldeko txostenak egitea eta etorkizunerako proposamenak
- Elkarren adostutako proposamen eta proiektuen jarraipena eta aurkezpena egitea
- Azken finean, hobetzeko eta kalitateko zerbitzua ematea

Komisio hauek maiatzaren bigarren hamabostaldian bildu behar dira Hezkuntza Sailaren jantoki zerbitzuaren arduradunarekin (edo ordezkariarekin), homologatutako enpresen ordezkariarekin igarotako ikasturtea baloratu eta hurrengoa planifikatzeko.

10.-Ikasleei buruzko datuen eskaera

- 1. Ikasturtero, bai hasieran bai ikasturtean zehar plaza nahikorik ez dagoelako jantokirik gabe geratzen diren ikasleen kopurua**
- 2. Etapaz etapa jantokian geratzen diren ikasleen portzentaia**
- 3. Bekak: azterketa**

Laguntza malguagoak izateko aukera: Beka izatea haurrak etxean geratu ahal izateko? Dauden beka motak familiek haurrak jantokira eramatea bultzatzen du? Etxean jatea haurraren lasaitasunerako positibotzat jotzeko posibilitatea baloratu behar da. Beken sistemaren aldaketa, benetan behar dutenak geratzeko, etxeko bi gurasoek lan egiten duteneko familiei erraztasunak ematea?