



REFEIÇÕES ESCOLARES

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

ANO LETIVO 2015/2016



Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas D. Lourenço Vicente

REFEIÇÕES ESCOLARES

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO

ANO LETIVO 2015/2016

Introdução

Uma alimentação saudável e equilibrada, associada à prática de atividade física durante a infância e juventude, contribuem para melhorar a saúde física, mental e social, potenciando a aprendizagem dos nossos filhos e conduzindo a um melhor desempenho escolar.

A responsabilidade nesta educação alimentar passa não só pelos pais e familiares mas também pela escola, que deve funcionar como um todo, aplicando na prática o que é ensinado dentro da sala de aula.

A qualidade e a quantidade de géneros alimentícios ingeridos em meio escolar têm um impacto enorme na saúde e bem-estar dos nossos educandos, que passam na escola um elevado número de horas, sendo portanto aí que ingerem uma parte substancial de alimentos.

A responsabilidade das refeições escolares no concelho da Lourinhã é da Câmara Municipal, que apresenta a totalidade do serviço (fornecimento e distribuição de refeições em regime de confecção local) adjudicado à empresa UNISELF S.A. (ano letivo 2014/2015;2015/2016 pelo preço de €625.629,10 + Iva) com as obrigações decorrentes do caderno de encargos do respectivo concurso público.

É responsabilidade das autarquias oferecer refeições saudáveis, equilibradas e seguras que ajudem a satisfazer as necessidades nutricionais e energéticas das crianças, devendo ser agradáveis e apelativas.

A Associação de Pais, dando corpo às inúmeras queixas e insatisfação manifestada pelos encarregados de educação, tem vindo sistematicamente e reiteradamente a alertar para a necessidade de reforçar a qualidade das refeições servidas aos alunos, tendo pela primeira vez: 1) OBTIDO AUTORIZAÇÃO PARA VISITAR AS CANTINAS/VERIFICAR A CONFECÇÃO (efectuada na Eb1 Lourinhã; EB23 Afonso Rodrigues Pereira e JI-EB123 Ribamar) e acompanhar o serviço de fornecimento em todas as escolas do Agrupamento e 2) OBTIDO ACESSO AO CONTEÚDO DO CADERNOS DE ENCARGOS;

A Associação foi ainda convidada, no presente ano, para apresentar a sua avaliação e propostas de melhoria, assim contribuindo para a implementação de uma estratégia pedagógica de hábitos e comportamentos alimentares corretos, e a adoção de mecanismos que assegurem efetivamente a quantidade, qualidade e diversidade nutricional das refeições servidas aos nossos educandos.

Objetivos

Avaliar *in loco* a confeção, qualidade dos produtos utilizados, quantidade, apresentação do serviço e higiene; de acordo com a Circular nº 3, analisar as ementas escolares, e syndicar os critérios de adjudicação e factores de avaliação definidos pela autarquia para as refeições escolares.

O presente relatório é apresentado à comunidade educativa e à autarquia, afim das suas conclusões e sugestões poderem ser tomadas em conta na ponderação e configuração da prestação do serviço e formulação futura de procedimentos concursais.

Métodos

- a) Análise às ementas (de 15 semanas: de novembro 2015 a fevereiro 2016) e sua rotatividade - identificando-se os pratos objeto de mais queixas e reclamações;
- b) Visita às cantinas da Escola JI EB da Lourinhã, Escola Eb 2 3 Dr. Afonso Rodrigues Pereira e Escola JI EB 1, 2, 3 de Ribamar e refeitórios da escola JI Eb da praia da areia Branca e JI EB do Seixal, com prova de degustação.
- c) Foram efectuadas entrevistas a alunos, assistentes operacionais, professores, cozinheiras e ajudantes de cozinha.
- d) Verificação do cumprimento das cláusulas técnicas respeitantes às ementas do CADERNO DE ENCARGOS e Anexos <https://nxeaii.s.cld.pt> ; composição da ementa; especificações de cada componente da ementa, métodos culinários, capitações e lista de alimentos autorizados; e das orientações da Direcção Geral da Educação: Circular nº 3/DSEEAS/DGE/ 2013

Nota: não tivemos acesso aos eventuais relatórios das análises microbiológicas, nem pudemos controlar a rastreabilidade dos produtos, quanto à categoria/origem dos alimentos - verificação quantitativa e qualitativa;

Resultados

Da análise às ementas foram verificadas as seguintes situações:

1. Verificou-se que todos os pratos servidos pela empresa são (com exceção da Massa Primavera; Bacalhau à Gomes de Sá e Pescada Gratinada) os definidos previamente pela autarquia nas ementas autorizadas do Caderno de Encargos (CE).
2. O planeamento das ementas semanais (para 8 semanas) definidas no CE é com algumas adaptações ou trocas cumprido pela empresa.
3. Das ementas/pratos autorizados apenas não foi servido Carne de Vaca aos cubos com cenoura e ervilhas e puré de batata e Abrótea Florentina (peixe, com molho Béchamel e grelos gratinado no forno)
4. A ementa semanal é repetida após 8 semanas. Contudo, constata-se que alguns pratos foram/são repetidos sem respeitar o planeamento/intervalo autorizado. ex: hambúrgueres; Empadão de Atum (servido logo na semana seguinte) ; Perú e Frango Estufado, entre outros.

5. Verifica-se que a autarquia fez constar das ementas autorizadas MASSINHA DE PEIXE; ARROZ DE MARUCA COM **DELÍCIAS DO MAR** ; PEIXE **MARINHEIRO** COM COTOVELINHOS e ARROZ DE PEIXE COM **FRUTOS DO MAR** (sem indicação da espécie), sendo verificado que a empresa fornece com uma periodicidade mensal **ARROZ DE PEIXE** (sem indicação da espécie e sem guarnição) e **ARROZ DE BADEJO COM DELÍCIAS DO MAR**.

6. As “delícias do mar” não constam da listagem de alimentos aprovados (LAA) cfr Anexo do CE, nem tão pouco das recomendações da **Circular nº.: 3/DSEEAS/DGE/ 2013** consequentemente não existe capitação estabelecida

7. Da alimentação servida aos alunos e apesar das referências “Marinheiro” e “Frutos do Mar” não fazem parte quaisquer Moluscos (chocos, lulas, polvo) nem Bivalves (ameijoas, camarão e mexilhões)

NOTA IMPORTANTE: as delícias do mar não são marisco. São um alimento processado obtido a partir de peixes e cefalópodes de baixo valor comercial do qual se aproveita o músculo, que é picado, reduzido a polpa, passando por várias lavagens e processos de gelificação que lhe retiram o odor a peixe e a cor. O resultado é o *surimi*, ao qual são adicionados outros ingredientes como o sal, açúcar, albumina e clara de ovo, glutamato monossódico, óleo de girassol ou soja, vinho de arroz, amido de milho ou trigo, extrato de pimentão, amido modificado, agentes de endurecimento (hidrogenocarbono de cálcio), corantes e crioprotectores.

É fácil de perceber que o surimi consiste no aproveitamento de subprodutos da indústria pesqueira e de espécies com pouco valor comercial, podendo mesmo dizer-se que estão para o peixe assim como as salsichas estão para a carne.

“4.9. Os alimentos que não constam no **Anexo B** deste caderno de encargos (que contem a Lista de Alimentos Autorizados), **não podem ser utilizados na composição da ementa**. Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pela Câmara Municipal, por sua própria iniciativa ou por proposta do fornecedor. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem também da autorização;
Caderno de Encargos

Pedro carvalho, Nutricionista - Assistente Convidado da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto in *Life&Style Bem Estar* 22.01.2013

Nas visitas às cantinas e refeitórios foram constatadas as seguintes situações:

1. Verificou-se em mais de uma situação que **as guarnições (salada de alface, cenoura ralada) previstas na ementa não são fornecidas;**
2. Verificou-se que **toda a matéria prima/alimentos** (incluindo batatas para cozer, estufar, assar e sopa-base) **são congelados** (com exceção das saladas/guarnição e fruta)
3. Verificou-se que a confeção, qualidade e apresentação da sopa (sabor e consistência) não é uniforme em todos os refeitórios, e que todos os ingredientes são invariavelmente congelados.
4. As maiores queixas reportam a inconsistência (aguada) e falta de sabor, sendo que o maior desperdício alimentar e/ou opção por não consumir a sopa (nas EB23) pode ser sintomático de maus hábitos alimentares. No entanto todos os alunos entrevistados no refeitório, que foram detectados a não comer sopa ou a devolvê-la no tabuleiro, quando questionados referiram que em casa comiam sopa habitualmente.
5. Verificou-se a diminuta diversidade de fruta (normalmente peras, maçãs, e citrinos: tangerinas, laranjas); invariavelmente de pequeno calibre e em diversos dias fornecidas verdes (ex: maçãs vermelhas de pequeno calibre)
6. Verificou-se que a apresentação do prato não é apelativa, e que nos refeitórios (EB 2, 3) os alunos apenas colocam no tabuleiro os alimentos pretendidos. A água, pão, sopa e salada pode estar ausente.

Da ementa: constatações e recomendações

SOPA

O município identificou as sopas autorizadas (ementa e periodicidade para 8 semanas) e capitação por ingrediente. Contudo não definiu a constituição da sopa, nem remeteu para a circular normativa. **Recomenda-se a especificação da composição da base, a periodicidade de legumes inteiros e de leguminosas.**

O concurso promovido pela autarquia “As Sopas lá de casa” é uma iniciativa meritória e pedagógica, que saudamos. **Sugere-se que nas ementas divulgadas seja corretamente identificada a sopa, preferencialmente com indicação complementar “ A sopa da casa da(o) nome e apelido”**

PEIXE

Na ementa (8semanas-ex: janeiro e fevereiro 2016) as variedades de peixes servidas são: Atum (3x), Pescada (4x), Bacalhau (5x); Granadeiro (1x) Abrótea (1) e Badejo (1x).

No Arroz de peixe (2x), Massinha de peixe, e Filetes (2x) não se afere a espécie ou tipo de espécie. (normalmente é servido Badejo). Nestes pratos, **recomenda-se a identificação do peixe.**

Recomenda-se que as ementas incluam uma maior variedade de peixes (ex: pargo legítimo; mero; corvina; solha, peixe prata, salmão, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada; O Arroz de peixe deverá ser diversificado de bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p. ex. pescada/maruca e miolo de camarão), cfr orientações da Circular nº 3

Num concelho que promove anualmente o **Festival do Polvo** não faz sentido que não se promova o consumo deste molusco em ambiente escolar. Os pratos de peixe são aqueles que também encontram maior resistência junto dos alunos pela que a sua **composição (diversidade de ingredientes e condimentação), apresentação e qualidade devem ser reforçadas.** O que se recomenda.

CARNE

O prato principal alterna entre a carne e pescado. Não estão incluídas nas ementas servidas; carne de vaca (de 1ª ou 2ª categoria), borrego, coelho e pato.

Recomenda-se a diversificação da origem animal e a ponderação da manutenção dos hambúrgueres congelados e uma maior variedade e inclusão de outros pratos e confecções, nomeadamente vegetarianos, macrobióticos ou de origem biológica

FRUTA

Fruta época/iogurte/sobremesa

Importante também é assegurar a recomendação do consumo diário de 4 a 5 peças através da inclusão como sobremesa da refeição em contraposição ao doce. No entanto, a autarquia define que a sobremesa deve ser constituída por fruta da época/iogurte e um dia por semana fruta/iogurte/sobremesa, o que permite à criança

poder não optar pela fruta. Deverá ser equacionada a alteração deste parâmetro em consonância com as recomendações da Circular nº 3 e impor a oferta diversificada, já que a fruta da época não se pode resumir a peras, maçãs e citrinos.

PÃO

O pão é um elemento de grande identidade cultural em Portugal, e em especial com tradições no concelho da Lourinhã, terra de moinhos em que destacamos Atalaia (Festa do pão do Moinho) e Ribamar, locais afamados pela tradição e qualidade do seu pão, que interessa preservar e promover.

A autarquia definiu que o tipo de pão a fornecer deve ser de mistura, embalado, o que exclui o fornecimento de outras variedades de pão. Apesar de permitido o certo é que não detectamos o fornecimento de broa de milho.

Recomendamos a promoção e valorização de parcerias locais para o fornecimento de pão, de tipo diversificado.

Apresentação

A sobredita Circular nº 3 e respetivas recomendações ditam que no processo de EMPRATAMENTO DOS ALIMENTOS, devem ser escrupulosamente cumpridas as quantidades de alimentos correspondentes às capitações estabelecidas e a apresentação deve ser apelativa.

Na maioria das visitas efetuadas (vide Anexo I) classificámos a apresentação como aceitável, tendo por pressuposto os alimentos disponíveis e servidos. No entanto somos de parecer que o empratamento e apresentação pode ser melhorada, no âmbito de uma estratégia concertada de melhoria e valorização dos serviços.

EXEMPLO DE UMA REFEIÇÃO COM BOA APRESENTAÇÃO



EXEMPLO DE REFEIÇÕES SERVIDAS



EXEMPLO DE REFEIÇÕES SERVIDAS



Conclusões

A Associação de Pais recomenda à Autarquia

1. **Limitar a percentagem de alimentos congelados, sobretudo nos produtos hortícolas e legumes;**
2. Promover e valorizar o estabelecimento de parcerias com agricultores/fornecedores locais (produtos hortícolas e de Panificação)
3. Considerando que todos os refeitórios/cozinhas dispõem de descascador industrial impor o uso de batatas natureza, **proibir a utilização de batatas refrigeradas ou congeladas**, com excepção das batatas palitos pré fritas ultracongeladas;
4. Estabelecer a **obrigatoriedade de especificar a fruta fornecida e controlar e exigir a sua diversidade;**
5. Ponderar a oferta de iogurte em alternativa à fruta, num único dia da semana;
6. Autorizar a oferta de mais variedades de pão;
7. **Proibir/não autorizar alimentos processados** (delícias do mar) e equacionar a utilização de hambúrgueres e almôndegas (ultracongelados com percentagens variáveis de carne e outros ingredientes);
8. **Assegurar a disponibilidade e definir pratos de dietas específicos** (ex: peixe e/ou frango cozido), para situações imprevistas avisadas no próprio dia;
9. **Incluir uma maior diversidade**, nomeadamente carnes, peixes, moluscos (sobretudo POLVO), e respetivos modos de confeção, **não restringindo os alimentos constantes da LAA e introduzindo um prato vegetariano/biológico;**
10. **Valorizar a apresentação (empratamento) e especialmente o sabor**, já que ao contrário do “mito” instalado é permitido a utilização de *Sal, limão, alho, ervas aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho, e especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, e pimentão-doce.*
11. Na implementação dos resultados do concurso “A Sopa lá de casa” assegurar a especificação da sopa fornecida aos encarregados de educação, com identificação do respectivo aluno;
12. Assegurar que os testes sejam realizados pela CML;
13. **Avaliar as ementas junto de nutricionistas ou dietistas**, por forma a analisar as ementas apresentadas, com uma antecedência mínima de 4 semanas;
14. **Estabelecer que a ficha técnica deverá ser efetuada por nutricionista(s);**
15. Implementar que as ementas fiquem registadas em formato eletrónico e onde seja facilmente comprovado o cumprimento da circular nº3.
16. Definir que o fornecedor terá de ter um **sistema de rastreabilidade** implementado que permita facilmente **verificar a origem e qualidade dos alimentos fornecidos;**

É absolutamente imprescindível a construção de um plano de ementas que dê resposta quer às recomendações nutricionais quer à necessidade de fornecer refeições agradáveis e apelativas.

CONCLUÍMOS: Que a autarquia necessita de solicitar a assessoria externa de dietistas e nutricionistas na elaboração dos seus planos de ementas, adequados, diversificados e exequíveis para a procura de opções alimentares saudáveis.

A qualidade das refeições escolares não se afere unicamente, através das condições higiénico-sanitárias. O que importa salvaguardar é garantir o cumprimento de critérios de validem a qualidade nutricional das refeições servidas nas nossas escolas

REFORÇAMOS a necessidade de formulação de um documento orientador para a elaboração das cláusulas técnicas dos cadernos de encargos destinados às refeições escolares, que deverá ser elaborado por **nutricionista(s) com competências específicas nesta área**.

ENTENDEMOS: que a autarquia deveria dispor igualmente de um processo de avaliação credível às refeições escolares, baseado num **critério de qualidade nutricional** e **Recomendamos** que os referidos critérios sejam tidos em conta em futuras adjudicações para fornecimento de refeições escolares.

Salientamos que os preços praticados pelas empresas fornecedoras de refeições escolares são, claramente, incompatíveis com a qualidade e equilíbrio nutricional e são resultados de uma lógica reducionista associada à decisão de adjudicação, em que impera o critério do mais baixo preço sobre todos os outros.

A falta de consideração e preocupação acerca da qualidade nutricional das refeições escolares é sintomática de uma política de educação e de saúde que tarda em investir na promoção da saúde e na prevenção primária.

Consequentemente, propomos

Que a autarquia podere o retorno à esfera da CML do fornecimento –parcial- de refeições: Projecto piloto de exploração local de uma cantina(s) e/ou fornecimento de refeições, por entidades que assegurem a frescura e qualidade dos alimentos, promovendo uma **diferenciação positiva do serviço em determinadas escolas do agrupamento**.

Que no próximo concurso e decisão de adjudicação a empresas fornecedoras de refeições, o preço não seja o único critério de ponderação, **valorando-se a utilização de produtos frescos, alimentos de primeira categoria e ementas variadas e nutricionalmente equilibradas**.

Em anexo: Relatórios de visita aos refeitórios/Cantinas escolares

Lourinhã, 5 de fevereiro 2016



Mafalda de Taborda Lourenço
Presidente da Direcção



REFEIÇÕES ESCOLARES
REGISTOS DE VISITAS
ANO LETIVO 2015/2016



Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas D. Lourenço Vicente

Refeições Escolares

RELATÓRIO E REGISTO DE VISITA

CANTINA / ESCOLA EB1 e JI da LOURINHÃ

DATA: 16/11/2015

EMENTA

| | |
|-------------------|--|
| SOPA | Caldo Verde |
| PRATO | Pescada Gratinada c/cenoura ralada Salada alface |
| FRUTA/DOCE | Fruta da Época /Arroz doce |
| observações | Não foi fornecida guarnição |

| Avaliação do funcionamento do serviço | | | |
|---------------------------------------|---------------|-----------|----|
| COMPONENTES | BOA | ACEITÁVEL | MÁ |
| 1. confecção | | X | |
| 2. qualidade produtos utilizados | | | X |
| 3. quantidade | | | X |
| 4. apresentação do serviço | | X | |
| 5. eficiência do serviço | | X | |
| 6. apresentação do pessoal | X | | |
| 7. higiene das instalações | X | | |
| | | | |
| Nº refeições encomendadas | | | |
| Nº refeições servidas | | | |
| Prato de dieta | Sem indicação | | |

Observações: * Salada inexistente. Quantidade servida por prato igual para alunos do JI e do Ensino Básico. Sopa aquosa com legumes escassos e dispersos. Prato do dia confeccionado com batata palha de pacote e sem natas, além dos poucos vestígios de cenoura.---

O(s) representante(s) da Associação de Pais

Mafalda Lourenço / Maria João Sousa / Ana Rita Abelho

CANTINA / ESCOLA EB1 e JI da LOURINHÃ

DATA: 16/11/2015



Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas D. Lourenço Vicente

Refeições Escolares

RELATÓRIO E REGISTO DE VISITA

CANTINA / EB1 do Seixal

DATA: 24/11/2015

EMENTA

| | |
|-------------------|--|
| SOPA | Creme de Legumes |
| PRATO | Esparguete à Bolonhesa c/salada de alface |
| FRUTA/DOCE | Fruta da época /logurte |
| Observações | Comida confeccionada na EB1 da Lourinhã e transportada em malas térmicas |

| Avaliação do funcionamento do serviço | | | |
|---------------------------------------|---------------|-----------|----|
| COMPONENTES | BOA | ACEITÁVEL | MÁ |
| 1. confecção | X | | |
| 2. qualidade produtos utilizados | | X | |
| 3. quantidade | X | | |
| 4. apresentação do serviço | | X | |
| 5. eficiência do serviço | X | | |
| 6. apresentação do pessoal | X | | |
| 7. higiene das instalações | | X | |
| | | | |
| Nº refeições encomendadas | | | |
| Nº refeições servidas | | | |
| Prato de dieta | Sem indicação | | |

Observações: Apesar de ser comida transportada em malas térmicas, a refeição apresentava-se bem confeccionada; sopa saborosa, prato do dia bem temperado e com o esparguete solto; fruta servida: tangerina e/ou clementina de baixo calibre.

Ressalva-se a assistência do pessoal auxiliar ao refeitório e a sensibilidade na distribuição de quantidades pelos pratos, que demonstrou o pleno conhecimento dos alunos.

**** Inexistência de toalhetes nas mesas e /ou tabuleiros; Parte do refeitório funciona num contentor.

O(s) representante(s) da Associação de Pais

Mafalda de Taborda Lourenço / Maria João de Sousa

CANTINA / EB1 do Seixal

DATA: 24/11/2015





Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas D. Lourenço Vicente

Refeições Escolares

RELATÓRIO E REGISTO DE VISITA

CANTINA / Escola EB 2,3 Dr. Afonso Rodrigues Pereira

DATA: 30/11/2015

EMENTA

| | |
|-------------------|---|
| SOPA | Abóbora c/alho francês |
| PRATO | Hambúrguer de vaca c/arroz de ervilhas e salada de tomate |
| FRUTA/DOCE | Fruta da Época /iogurte de aromas |
| observações | Foi servido arroz com alguns bocados de cenoura e a salada de alface |

| Avaliação do funcionamento do serviço | | | |
|---------------------------------------|---------------|-----------|----|
| COMPONENTES | BOA | ACEITÁVEL | MÁ |
| 1. confecção | | X | |
| 2. qualidade produtos utilizados | | | X |
| 3. quantidade | | X | |
| 4. apresentação do serviço | | | X |
| 5. eficiência do serviço | | | X |
| 6. apresentação do pessoal | X | | |
| 7. higiene das instalações | | X | |
| Nº refeições encomendadas | | | |
| Nº refeições servidas | | | |
| Prato de dieta | Sem indicação | | |

Observações: * Hambúrguer (congelado de carne processada) confeccionado em forno, sem tempero, seco e com aspeto de queimado; Arroz com bocadinhos de cenoura, sem ervilhas e de aspeto pastoso e seco; prova de paladar negativa. Sopa aquosa mas com sabor a alho francês; Fruta da época (peras, maçãs e laranjas) e iogurtes; Inexistência de acompanhamento de auxiliares de acção educativa no refeitório.

O(s) representante(s) da Associação de Pais

Maria João de Sousa / Mafalda de Taborda Lourenço

CANTINA / Escola Dr. Afonso Rodrigues Pereira

DATA: 30/11/2015





Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas D. Lourenço Vicente

REFEIÇÕES ESCOLARES

RELATÓRIO E REGISTO DE VISITA

CANTINA / ESCOLA JI-EB PRAIA DA AREIA BRANCA

DATA: 29.01.2016

EMENTA

| | |
|-------------------|---|
| SOPA | CREME DE ALFACE |
| PRATO | STROGONOF DE PORCO COM ARROZ BRANCO E CENOURA RALADA |
| FRUTA/DOCE | MAÇAS (GOLDEN VERDE) |
| observações | A cenoura ralada não foi servida. O arroz foi cozinhado com partículas de cenoura. Fruta de pequeno calibre |

| Avaliação do funcionamento do serviço | | | |
|---|-------------|---|----|
| COMPONENTES | BOA | ACEITÁVEL | MÁ |
| 1. confecção | √ | | |
| 2. qualidade produtos utilizados | | √ carne de porco (bifanas com alguma gordura) | |
| 3. quantidade | | √ | |
| 4. apresentação do serviço | | √ | |
| 5. eficiência do serviço | √ | | |
| 6. apresentação do pessoal | √ | | |
| 7. higiene das instalações | √ | | |
| Nº refeições encomendadas | 38+8 | | |
| Nº refeições servidas | 38+8 | | |
| <input type="checkbox"/> Prato de dieta | (indicar) | | |

Observações: O arroz branco e cenoura ralada foi substituído por um arroz com raspas pulverizadas de cenoura. Sem guarnição. Todos os pratos estavam bem confeccionados. A prova de paladar foi positiva. Carne de porco com muita gordura/baixa categoria

O(s) representante(s) da Associação de Pais

Mafalda de Taborda Lourenço

Ester Andrade e Silva

CANTINA / ESCOLA JI-EB PRAIA DA AREIA BRANCA

DATA: 29.01.2016

REGISTO FOTOGRÁFICO





Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas D. Lourenço Vicente

Refeições Escolares

RELATÓRIO E REGISTO DE VISITA

CANTINA / Escola EB 2/3 Dr. Afonso Rodrigues Pereira

DATA: 04/02/2016

EMENTA

| | |
|--------------------|---|
| SOPA | Sopa de Agrião |
| PRATO | Frango Estufado c/ massa fusili e salada de alface e cenoura ralada |
| FRUTA/DOCE | Fruta da época /logurte*** |
| Observações | Por iniciativa da cozinheira Cecília e c/ a explicação da tentativa de que os alunos comam as peras, as mesmas são descascadas (pois o seu aspeto ao natural não é agradável e são embebidas c/ gelatina. Havia ainda como alternativa maçã assada e gelatina de pêssego. |

| Avaliação do funcionamento do serviço | | | |
|--|---------------|------------------|-----------|
| COMPONENTES | BOA | ACEITÁVEL | MÁ |
| 1. confecção | X | | |
| 2. qualidade produtos utilizados | | X | |
| 3. quantidade | X | | |
| 4. apresentação do serviço | | X | |
| 5. eficiência do serviço | | X | |
| 6. apresentação do pessoal | X | | |
| 7. higiene das instalações | | X** | |
| ** documentada pelas fotos que demonstra a necessidade de obras | | | |
| Nº refeições encomendadas | | | |
| Nº refeições servidas | | | |
| Prato de dieta | Sem indicação | | |

Observações: Excelente receção pela responsável da cozinha. Acesso aos produtos (todos congelados) e devidamente etiquetados c/ data de receção na Escola;

Degustação: Sopa de excelência quanto ao sabor e conteúdos, consistente na sua base. Prato principal bem servido. Salada servida em taça de inox e temperada. Diversidade de sobremesas para além do que consta na ementa.

Sem assistência de pessoal auxiliar aos alunos

O(s) representante(s) da Associação de Pais

Maria João de Sousa/ Maria Ester

CANTINA / Escola EB 2/3 Dr.Afonso Rodrigues Pereira

DATA: 04/02/2016



CANTINA / Escola EB 2/3 Dr. Afonso Rodrigues Pereira

DATA: 04/02/2016



Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas D. Lourenço Vicente

REFEIÇÕES ESCOLARES

RELATÓRIO E REGISTO DE VISITA

CANTINA / ESCOLA **JI-EB 2º 3º RIBAMAR**

DATA: **05.02.2015**

EMENTA

| | |
|-------------------|--|
| SOPA | CREME COUVE FLOR E CENOURA |
| PRATO | ARROZ DE BADEJO COM DELÍCIAS MAR E CENOURA RALADA |
| FRUTA/DOCE | FRUTA ÉPOCA / IOGURTES AROMAS |
| observações | A cenoura ralada não foi servida. Em substituição foi servido salada de tomate. Na cantina da EB1Lourinhã e respectivas escolas não foi servida cenoura ralada nem qualquer alternativa (alface ou tomate). As delícias do mar eram praticamente inexistentes |

| Avaliação do funcionamento do serviço | | | |
|---|---|-----------|----|
| COMPONENTES | BOA | ACEITÁVEL | MÁ |
| 1. confecção | √ | | |
| 2. qualidade produtos utilizados | | √ | |
| 3. quantidade | | √ | |
| 4. apresentação do serviço | | √ | |
| 5. eficiência do serviço | √ | | |
| 6. apresentação do pessoal | √ | | |
| 7. higiene das instalações | √ | | |
| Nº refeições encomendadas | 280 | | |
| Nº refeições servidas | 280 | | |
| <input type="checkbox"/> Prato de dieta | Não foi solicitado prato de dieta. Casuisticamente em dietas do próprio dia, é cozinhado uma alternativa com os produtos existentes da ementa | | |

Observações: O refeitório (integrado JI-EB-2º e 3º Ciclo) é monitorizado por assistentes operacionais. Não foi detetado grande desperdício no prato. Alguns dos alunos mais velhos optam por não comer sopa. Todos os alunos questionados referiram gostar da comida e não terem queixas nem sugestões. Devido a problemas técnicos operacionais a sopa não foi confeccionada nos moldes habituais; apresentava-se aguada e com pouca ou nenhuma cenoura. Ainda assim com prova de paladar positiva. A prova de paladar do prato foi positiva.

O(s) representante(s) da Associação de Pais

Mafalda de Taborda Lourenço

Maria João de Sousa

CANTINA / REFEITÓRIO / ESCOLA JI-EB 2º 3º RIBAMAR

DATA: 05.02.2016

Registo Fotográfico



§§§