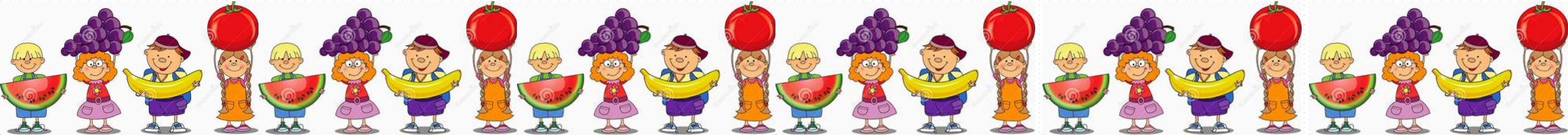


Avaliação do Serviço do Refeitório Escolar 2016/2017

Coordenadora do projeto PES
Teresa Carvalho

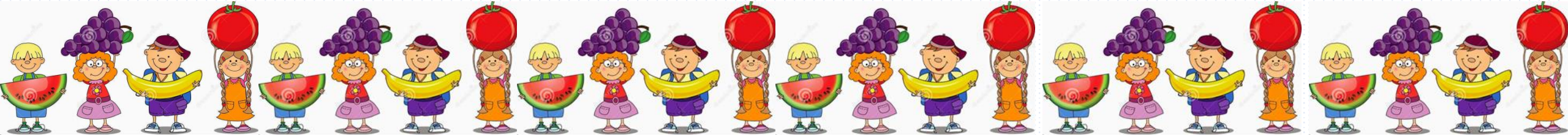


O refeitório escolar constitui um espaço privilegiado de educação para a saúde, promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social, uma vez que fornece refeições nutricionalmente equilibradas, saudáveis e seguras a todos os alunos, independentemente do estatuto socioeconómico das suas famílias.



Recolha e tratamento de dados

Os dados foram recolhidos junto dos representantes dos encarregados de educação das turmas, do 2º ciclo e do 3º ciclo, através de uma “Ficha de Registo” e foram cruzados com o disposto na legislação em vigor e com as orientações emanadas da DGE, Decreto-Lei n.º 55/2009, de 2 de março e Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013, respetivamente.



Ficha de Registo

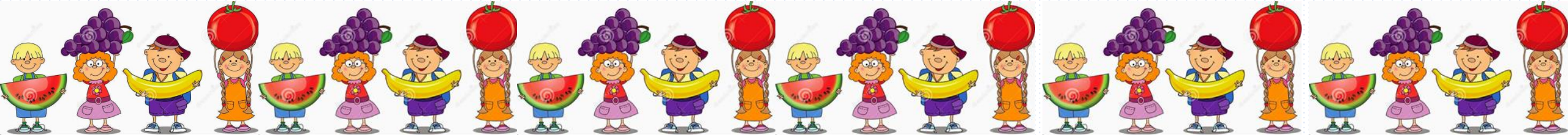
O instrumento de recolha de dados contém três áreas de registo que proporcionam a compilação dos elementos e assim, estruturam a análise:

ementa - sopa, prato e sobremesa;

avaliação – no que se refere à qualidade dos produtos, confeção e temperatura, com base numa escala qualitativa (má/aceitável/boa);

observações - um campo aberto ao registo de opiniões dos encarregados de educação.

Servem de base a este trabalho, 13 “Fichas de Registo” preenchidas pelos representantes dos encarregados de educação das turmas entre novembro de 2016 e fevereiro de 2017.

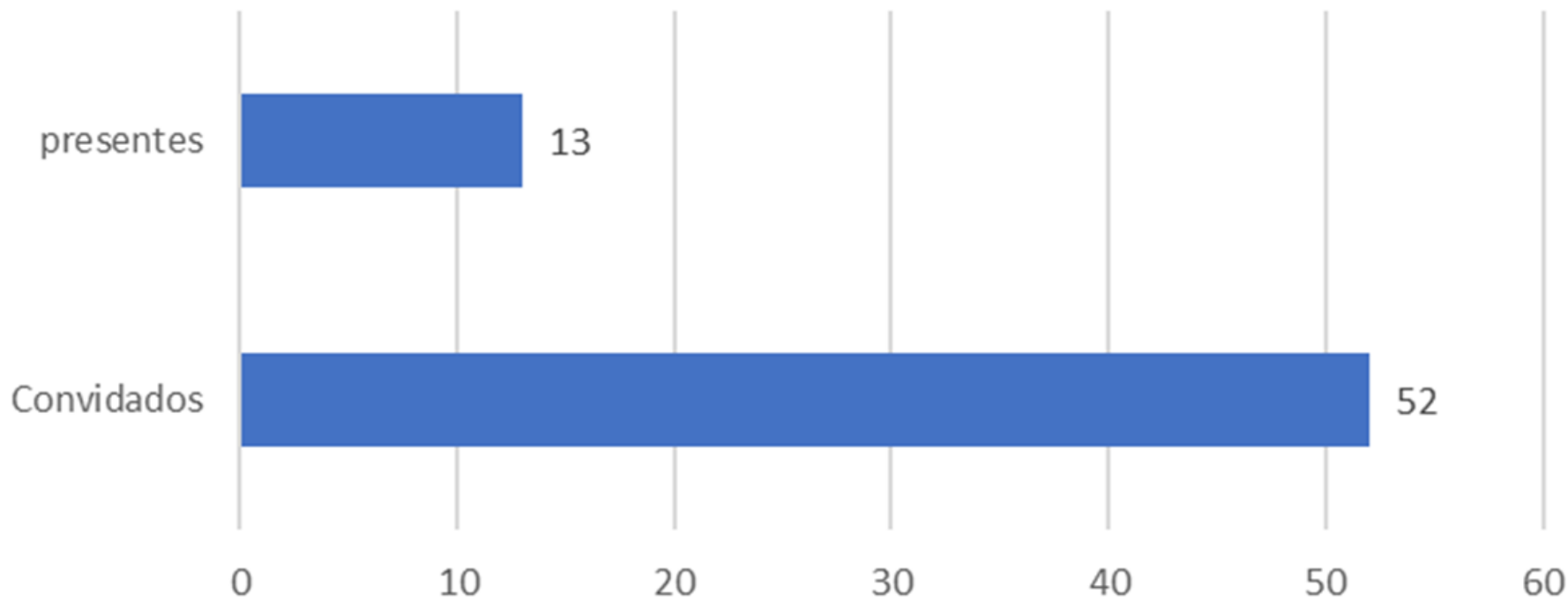


Processo de recolha dos dados

Os representantes dos pais/encarregados de educação de cada turma receberam uma informação da Senhora diretora relativa ao assunto, “avaliação do serviço de refeitório”. Nesta, eram convidados, numa semana pré-determinada pela direção, entre as 12.30 horas e as 14 horas, acompanhados por um elemento da direção, ou por alguém designado para o efeito, a aceder ao refeitório escolar, para aí poderem observar o serviço e realizar prova de comida.

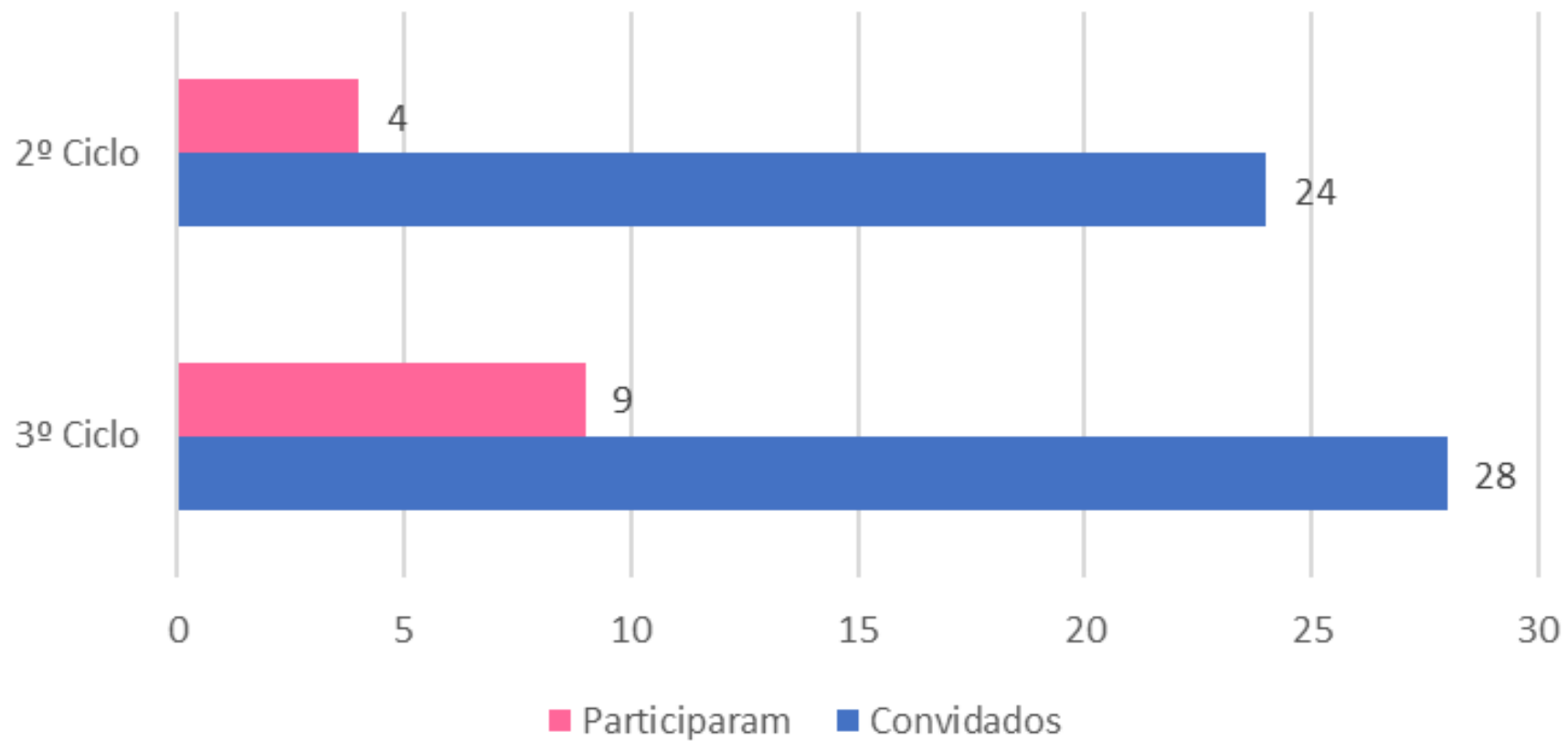


Encarregados de Educação convidados/presentes



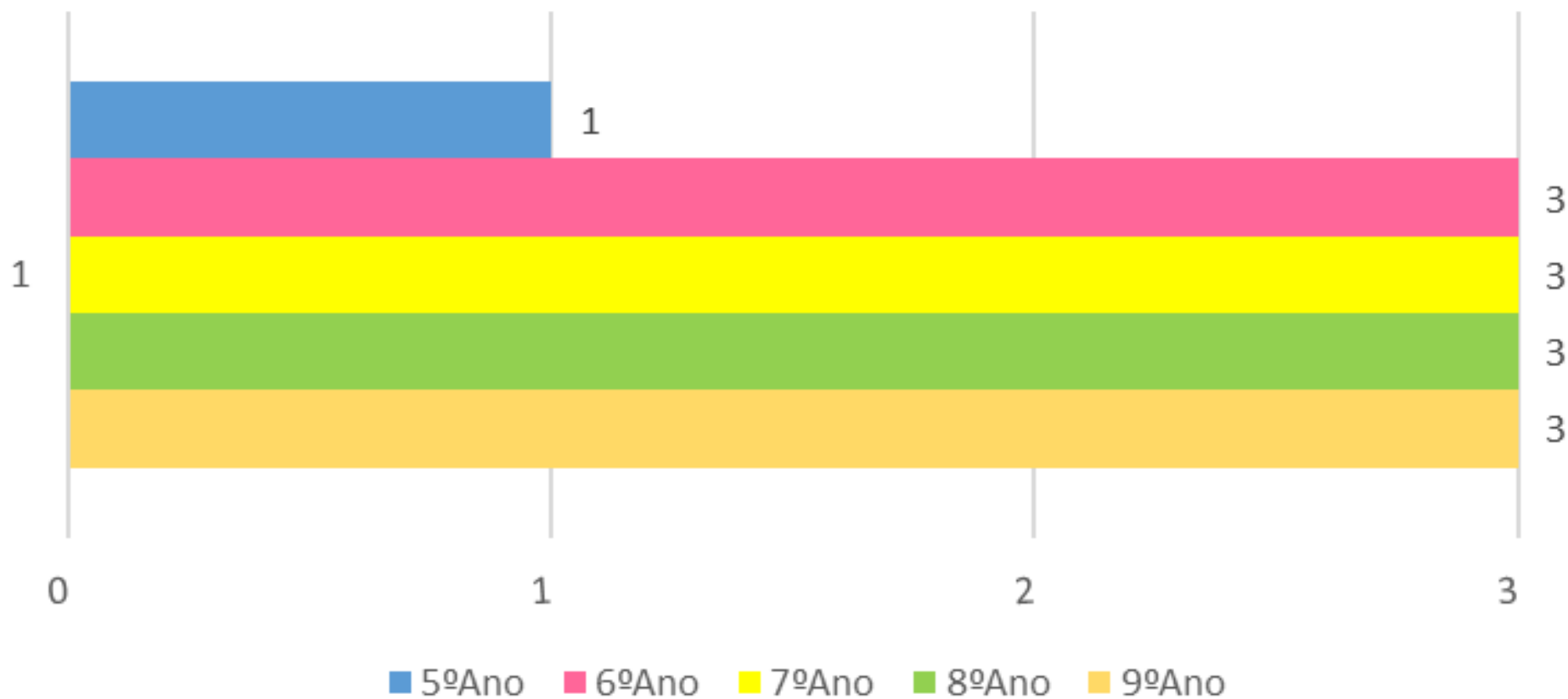


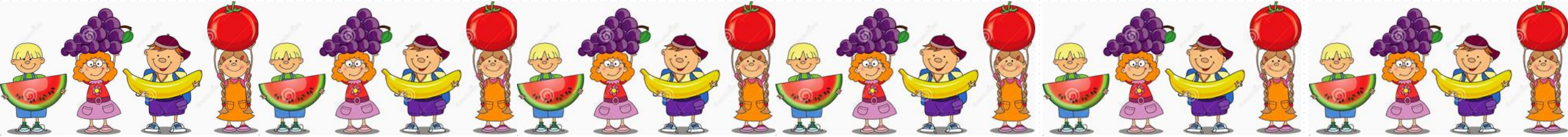
Participação dos pais/EE/Ciclo



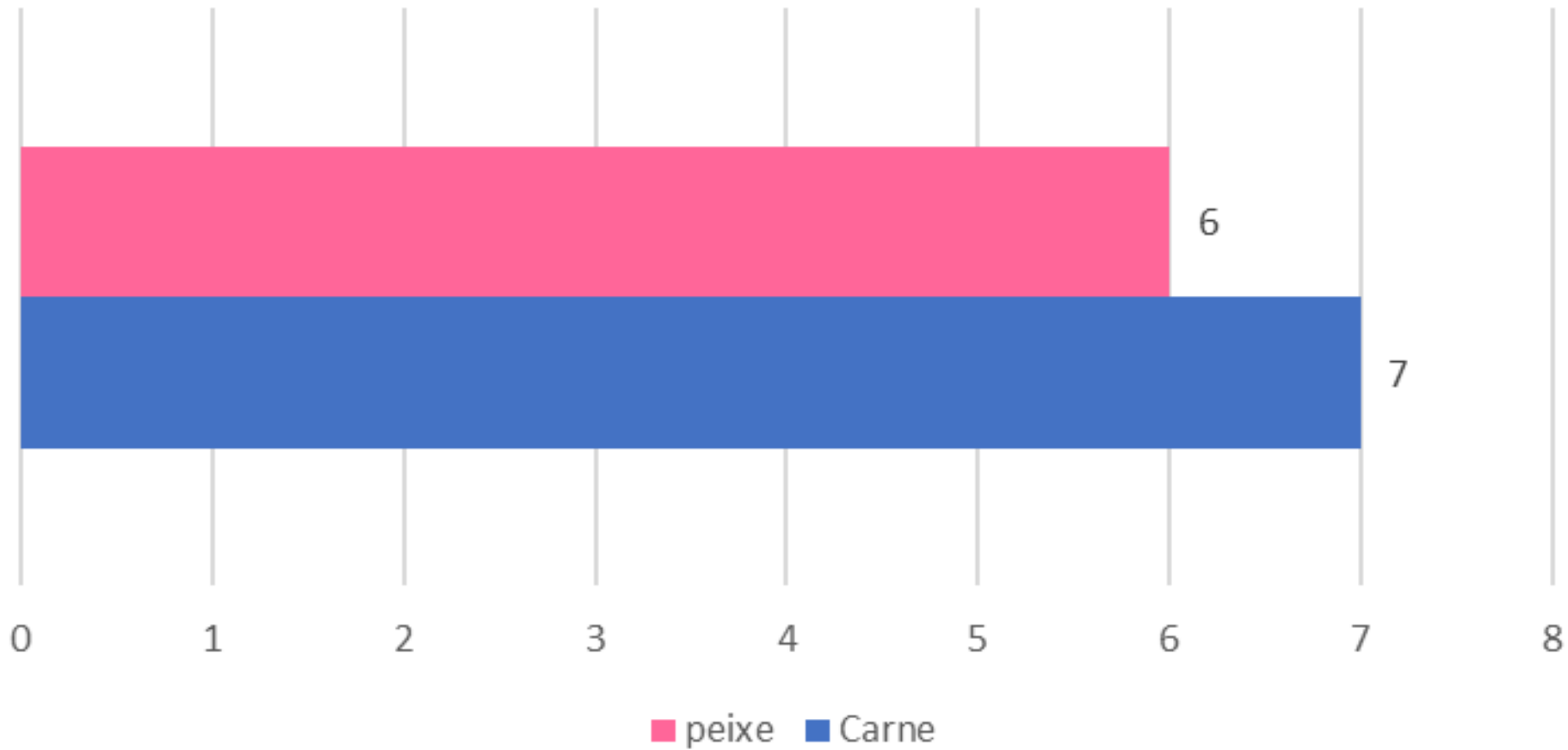


Representatividade das Turmas / Ano na amostra





Número de ementas avaliadas

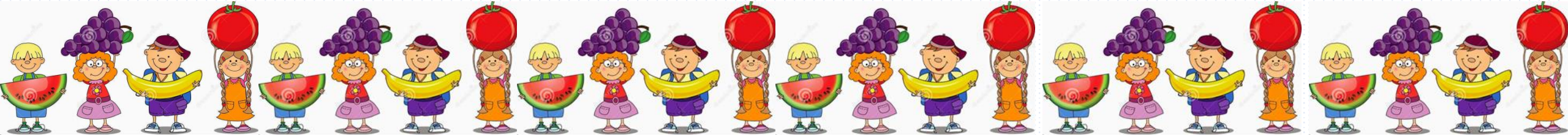




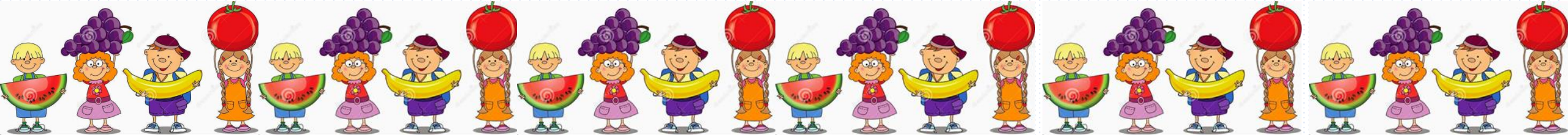
Dia	Sopa	Prato e vegetais	Sobremesa
10/11	Primavera	Ovos mexidos com chouriço e cogumelos, acompanhada com massa tricolor salteada com ervas aromáticas. Milho, Cenoura, cebola.	Fruta da época
11/11	Caldo verde	Rojões com batatas aos cubos. Alface, cenoura e milho	Fruta da época
16/11	Sopa de abóbora	Massa de frango com feijão, cenoura, couve em juliana e brócolos	Fruta da época
12/12	Alface	Hambúrguer de vaca no forno com molho de cogumelos e esparguete. Beterraba, cenoura e ervilhas	Fruta da época
10/1	Grão com lombarda	Peixe-prata gratinado com arroz de açafraão. Pimento, tomate e pepino.	Fruta da época



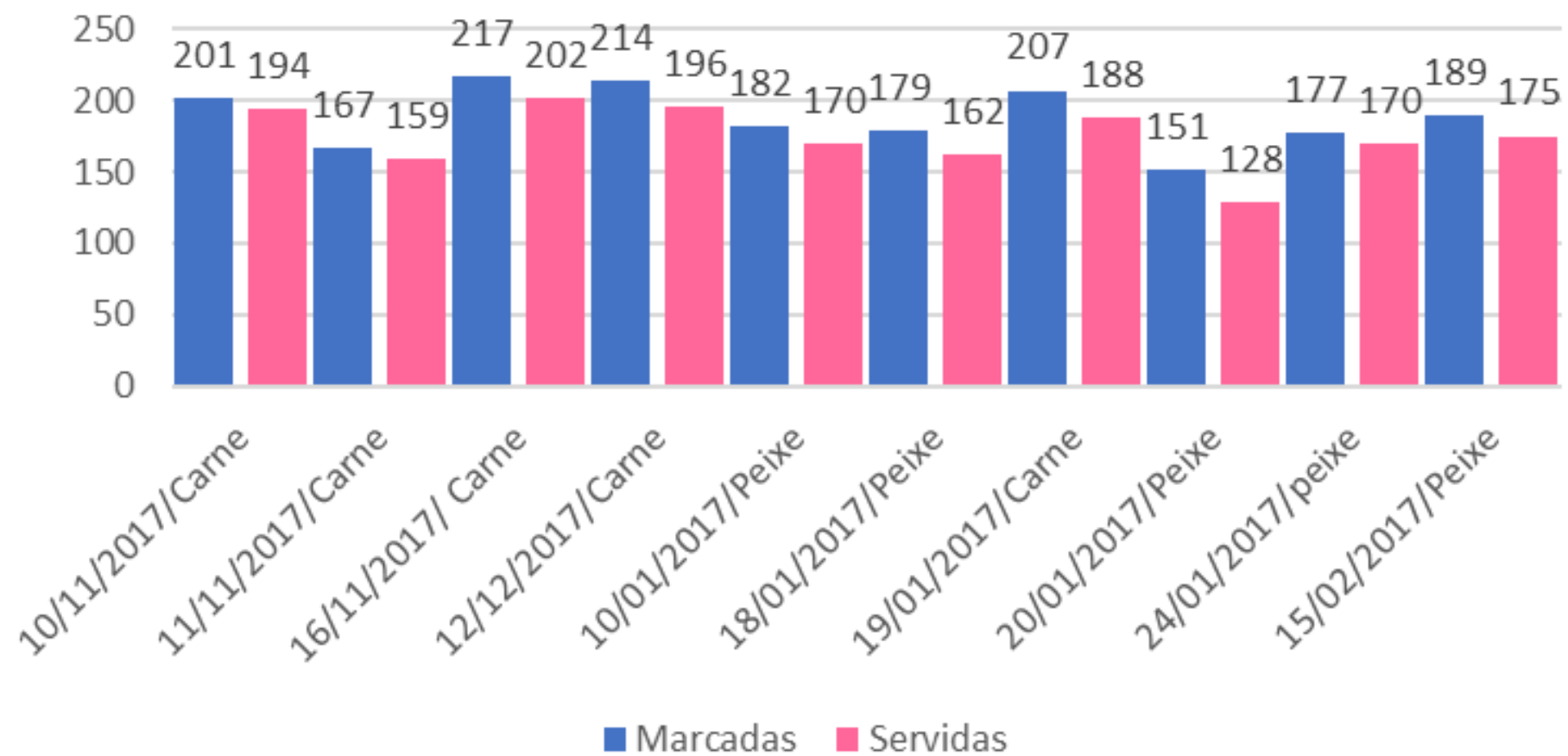
Dia	Sopa	Prato e vegetais	Sobremesa
18/1	Sopa à portuguesa	Abrótea gratinada em molho de tomate com arroz branco. Cenoura, couve em juliana e pepino.	Fruta da época/ arroz doce
19/1	Caldo verde	Ovos mexidos com chouriço e cogumelos, acompanhada com massa espiral salteada com ervas aromáticas. Milho, cenoura, tomate .	Fruta da época/ maça assada
20/1	Primavera	Empadão de cavala (conversa) com batata. Cenoura, milho e feijão verde.	Fruta da época
24/1	Minestrone	Pescada assada com molho de tomate e puré de batata. Couve roxa, ervilhas e cenoura	Fruta da época



Dia	Sopa	Prato e vegetais	Sobremesa
15/2	Canja de galinha	Atum em molho de tomate e massa esparguete. Cenoura, pepino e pimento.	Fruta da época
22/2	Feijão verde	Arroz de perú em cama de legumes. Alface, Beterraba e couve roxa.	Fruta da época/ gelatina vegetal
24/2	Legumes	Feijoada carnavalesca (vaca, porco, chouriço, feijão preto, cenoura, lombarda e arroz branco).	Fruta da época

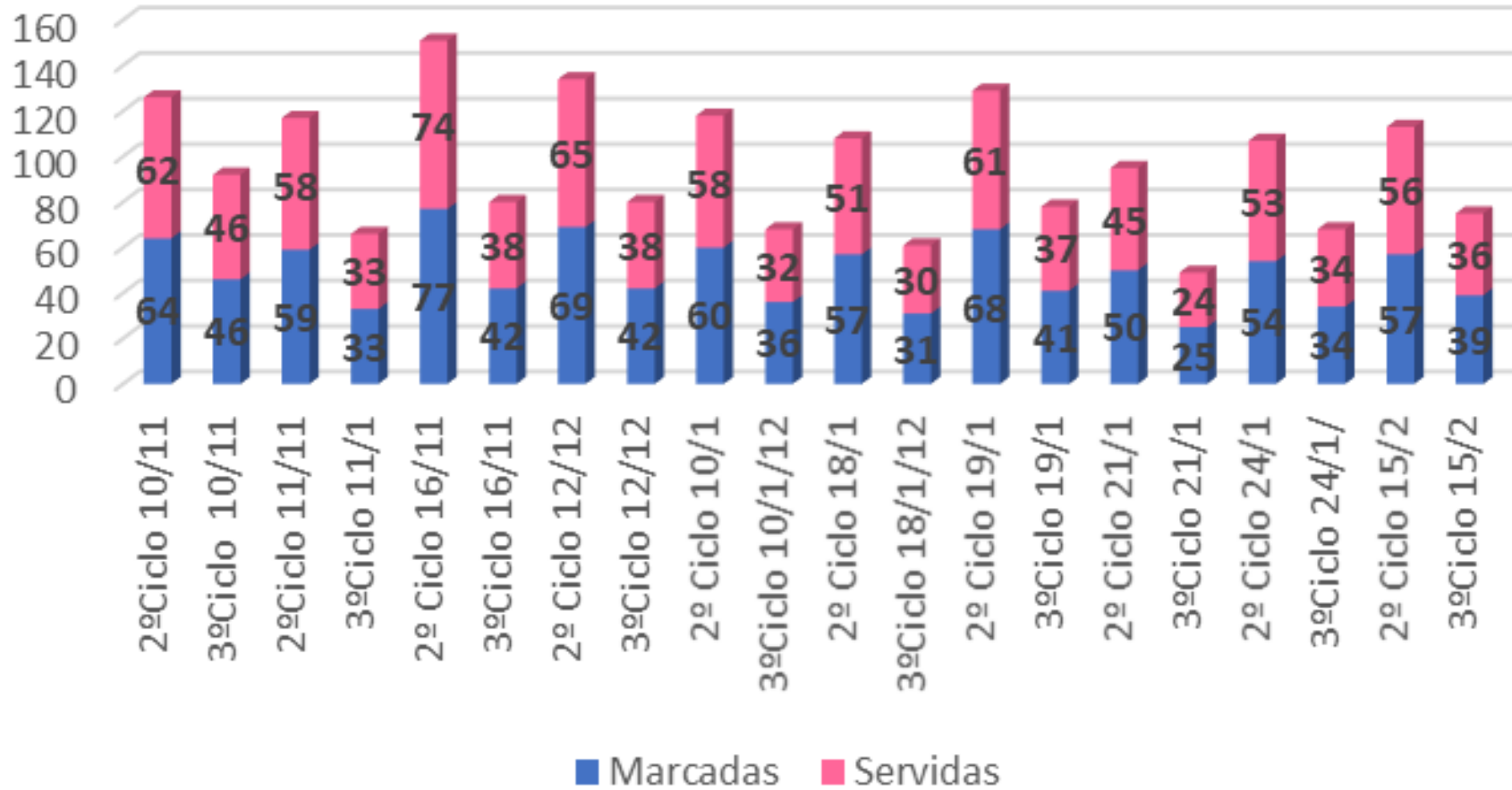


Refeições marcadas/servidas



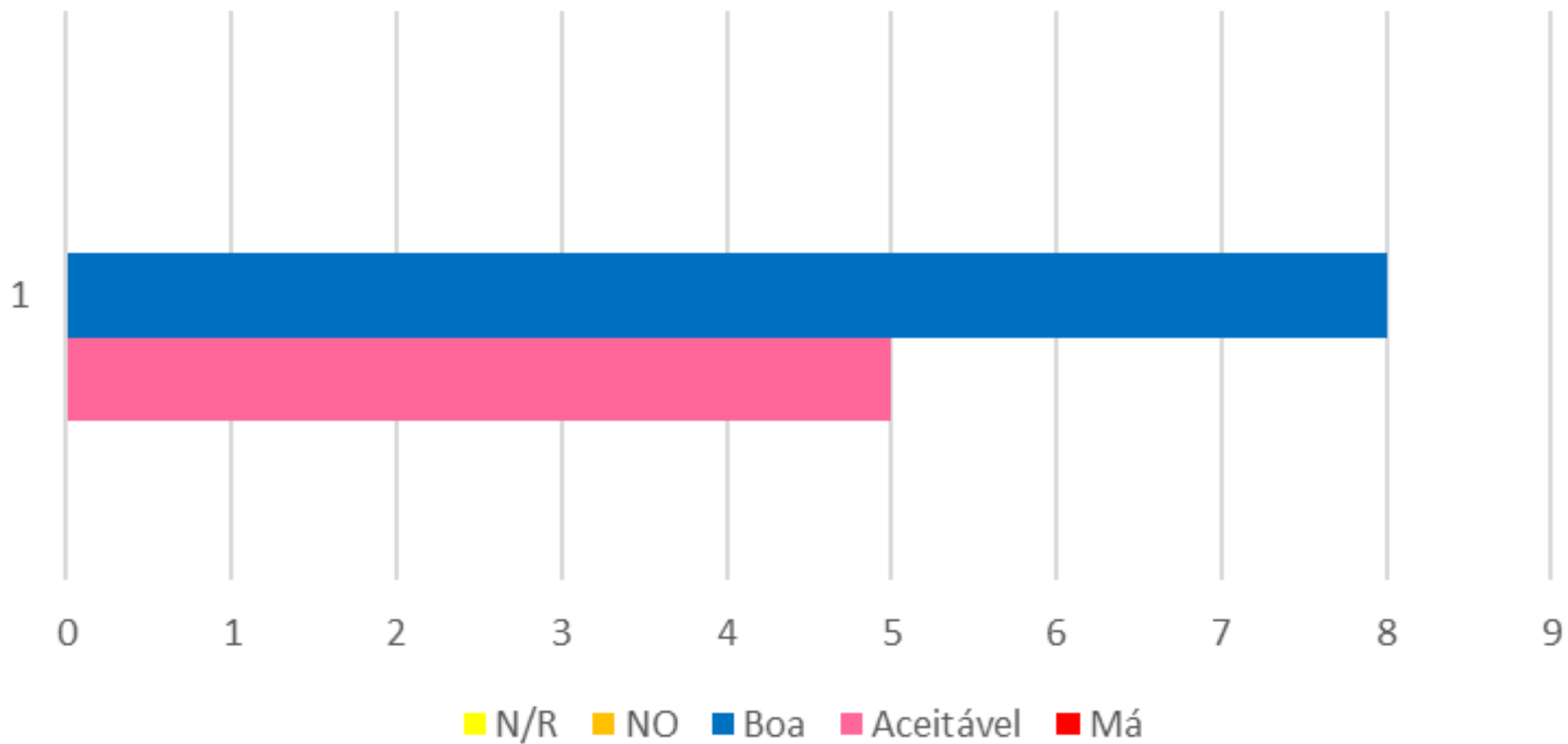


Refeições marcadas e servidas por Ciclo



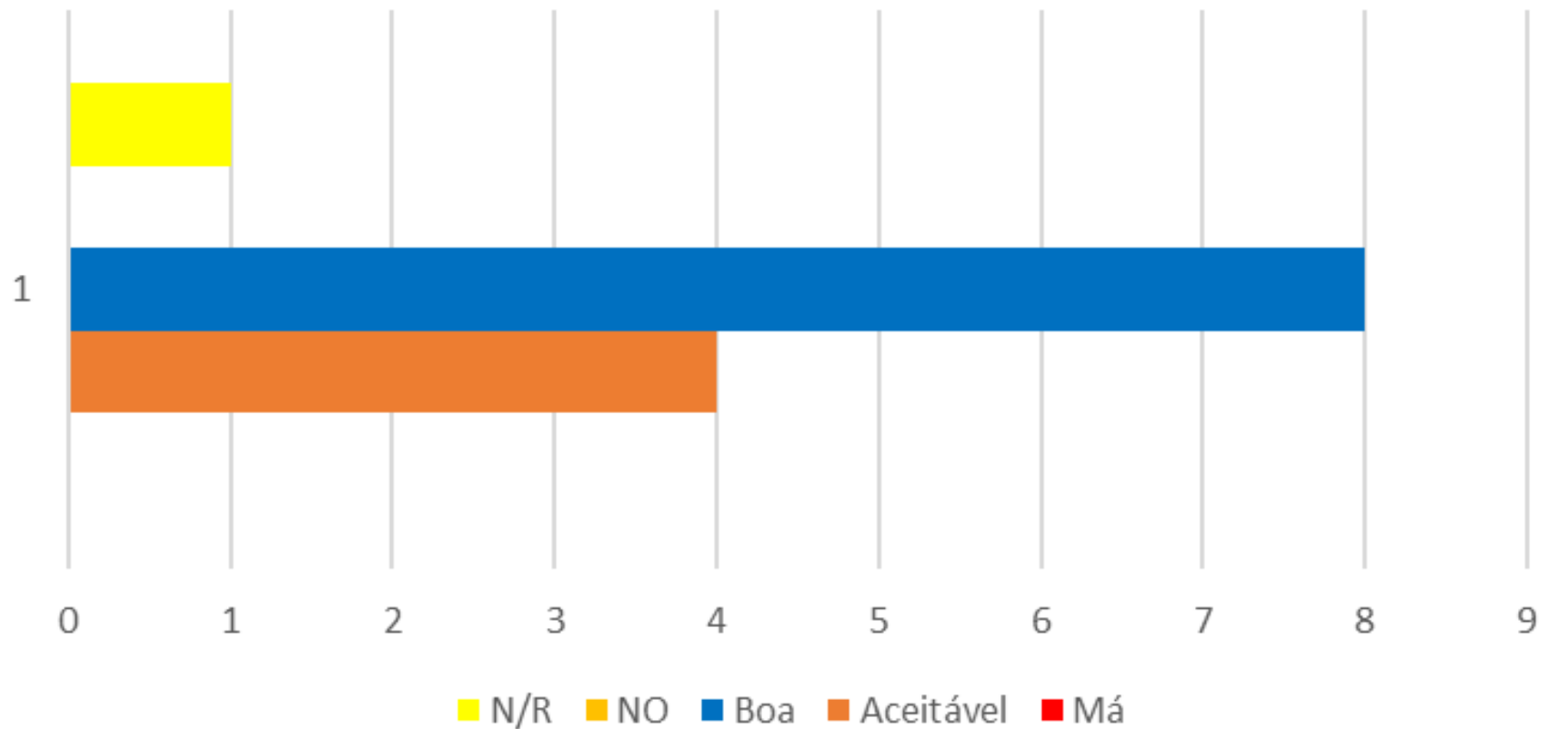


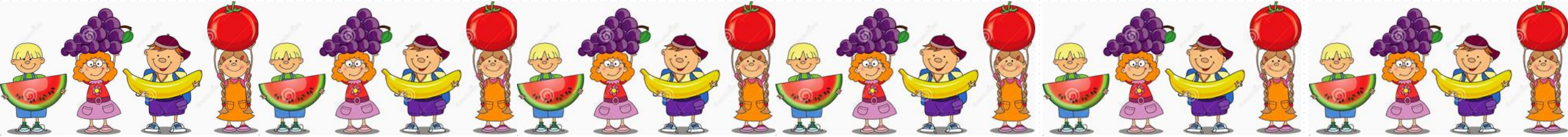
Qualidade dos produtos da sopa



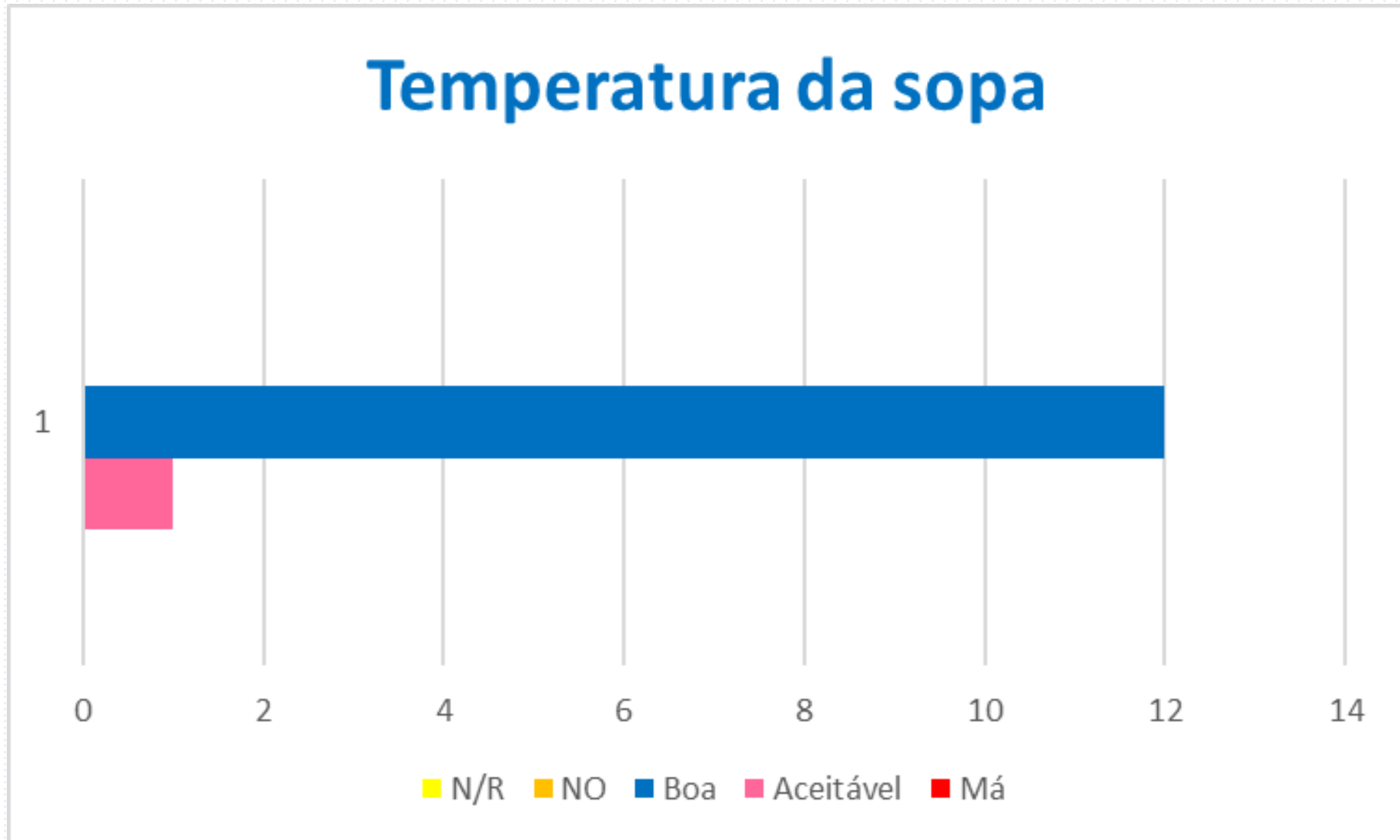


Confeção da sopa





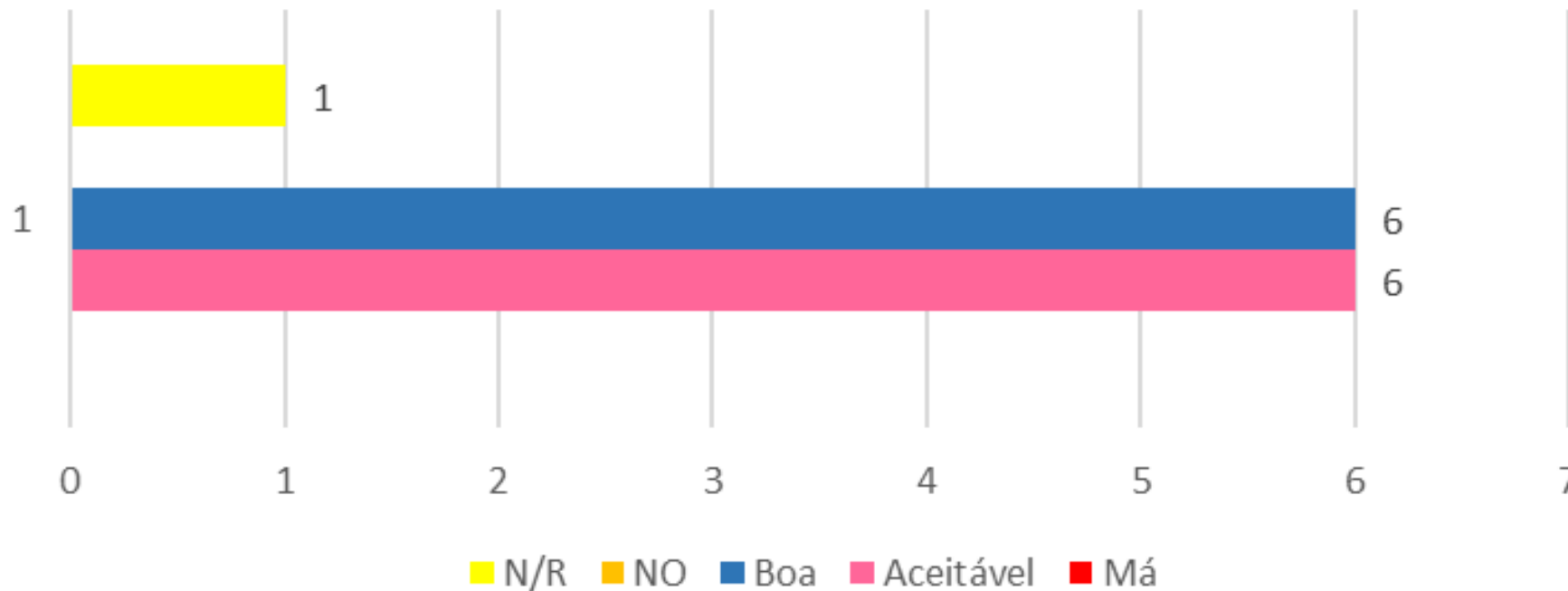
Temperatura da sopa





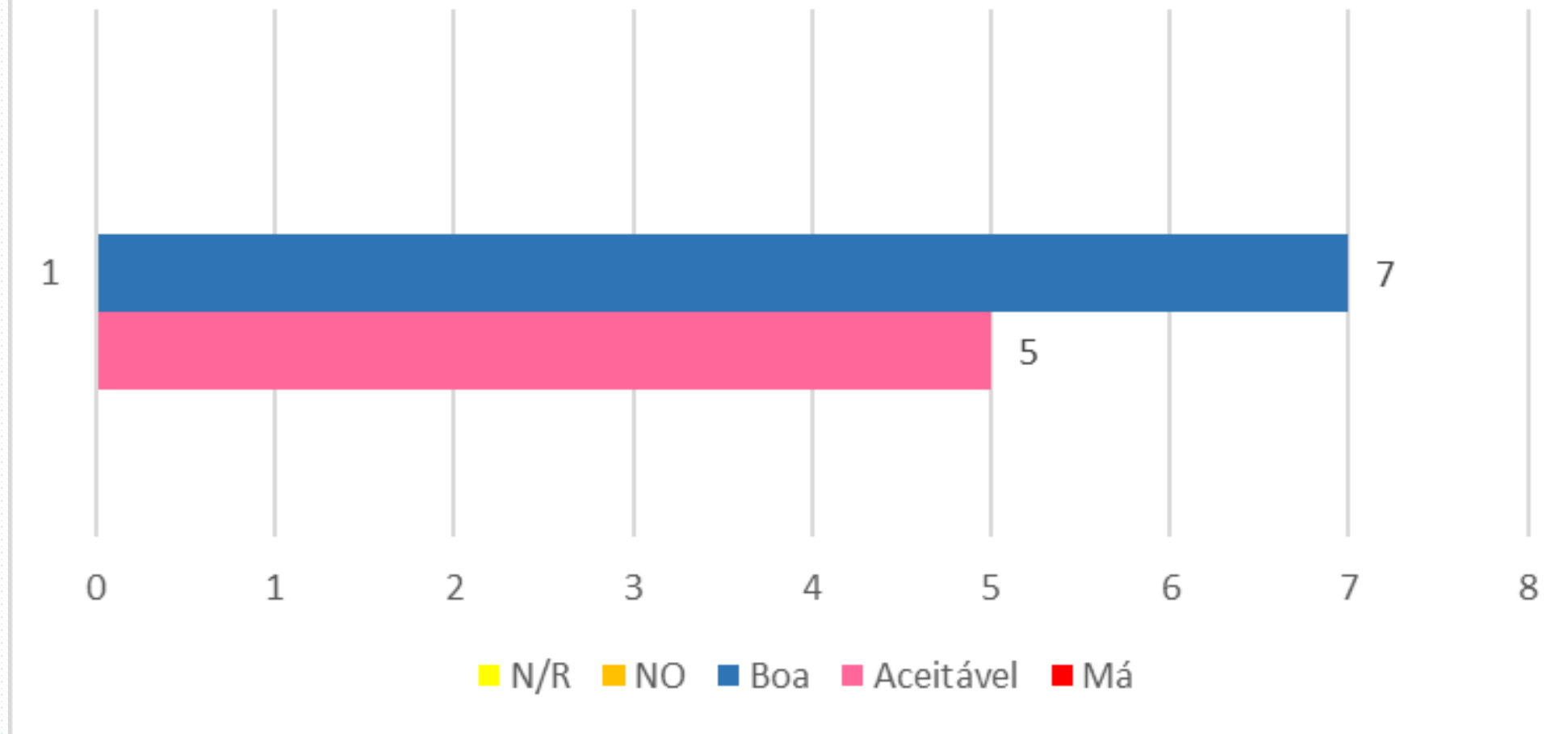
Qualidade dos produtos

Prato principal



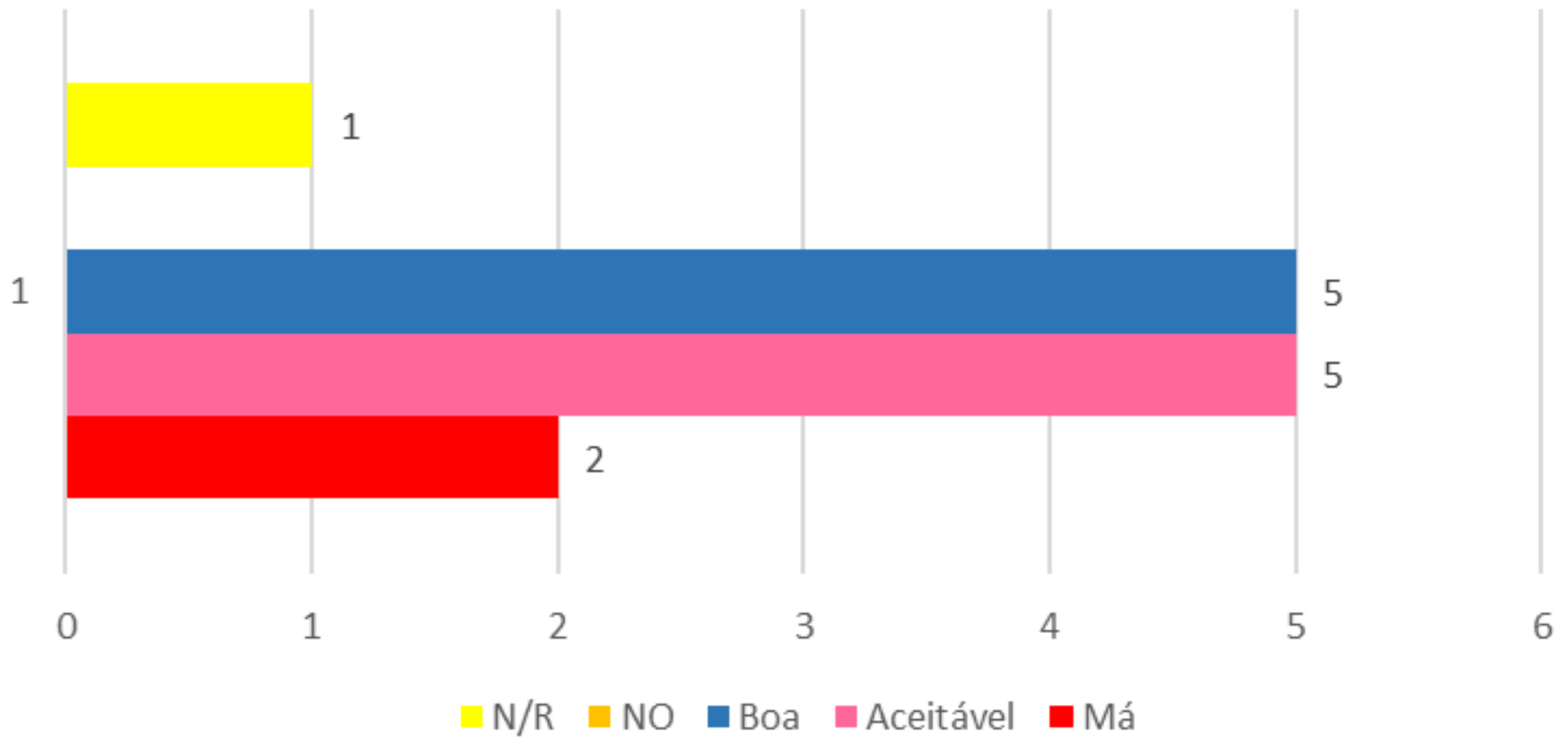


Confeção- Prato Principal



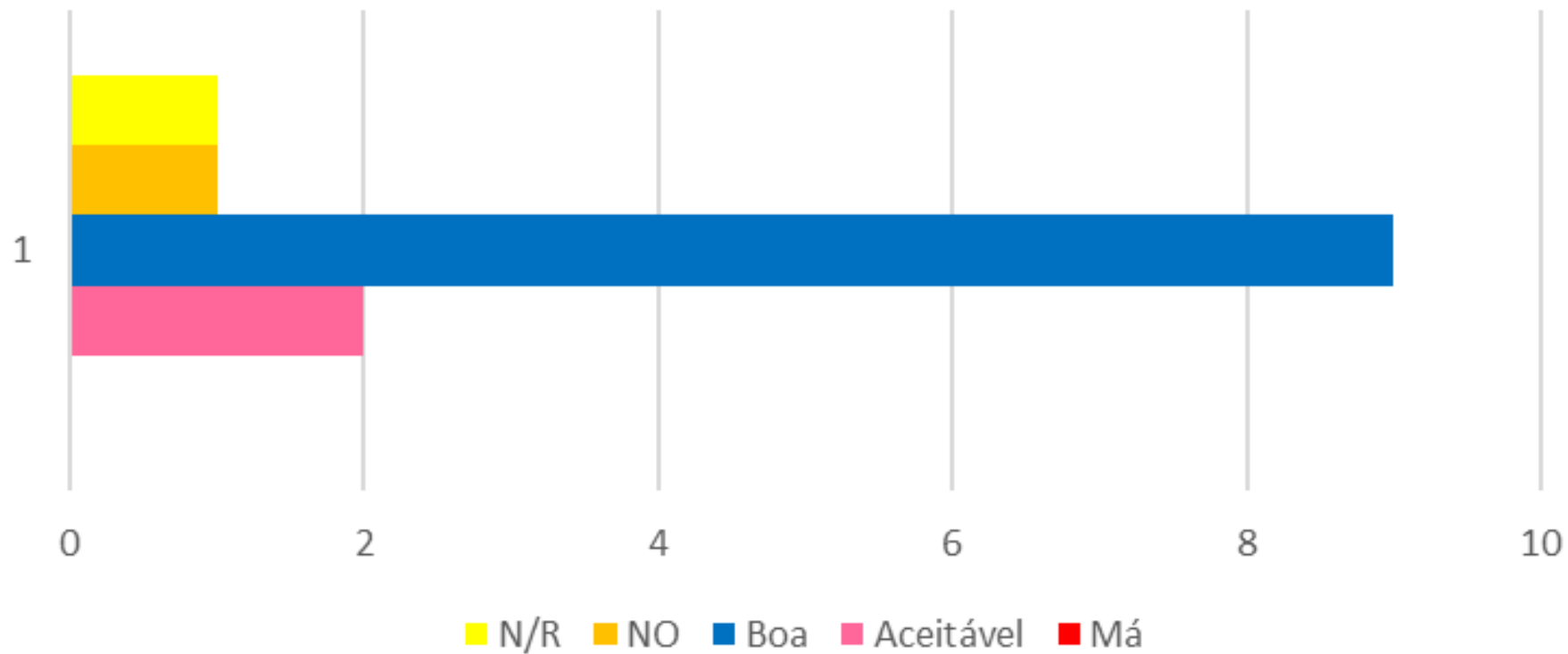


Temperatura - Prato principal



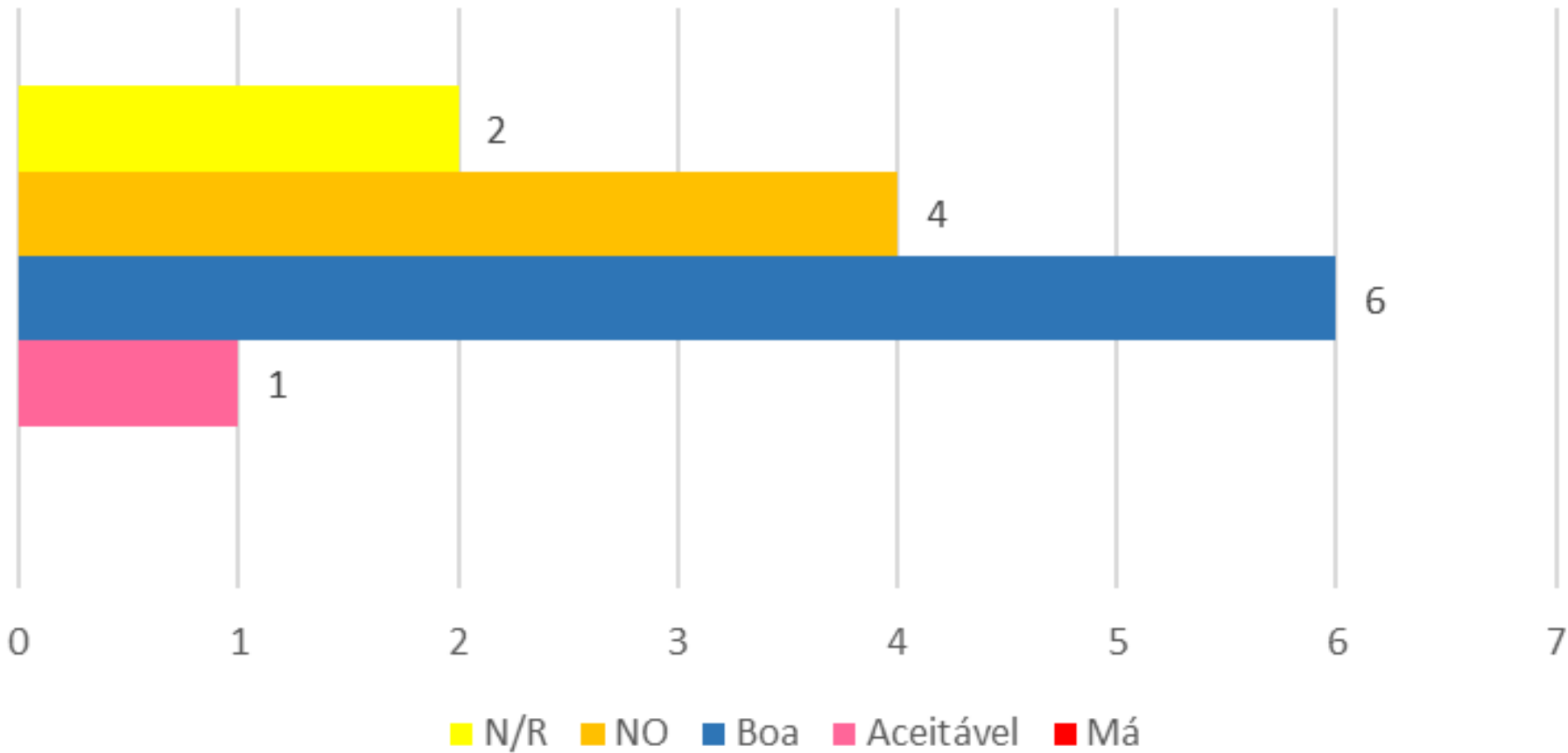


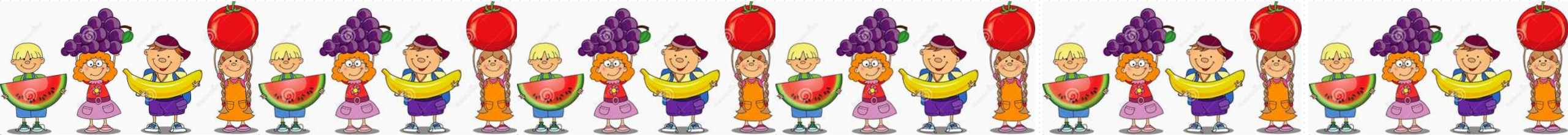
Qualidade dos produtos da sobremesa





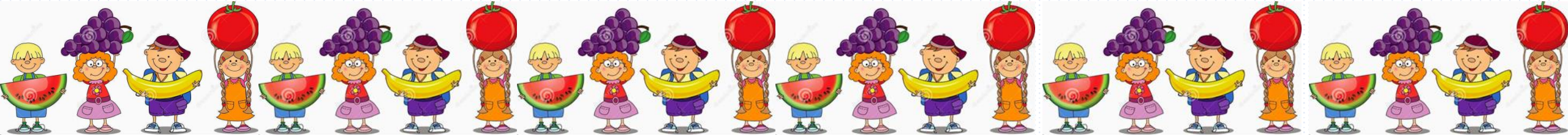
Confeção da sobremesa





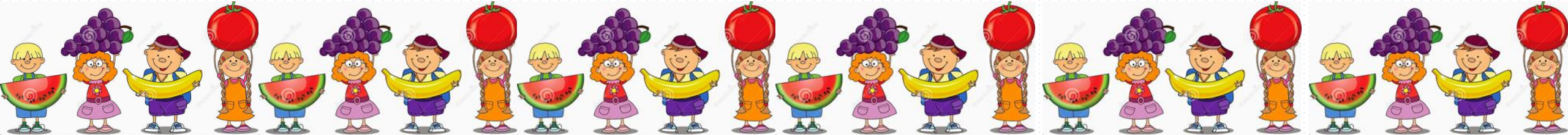
Comentários dos Encarregados de Educação

- ✓ “Os talheres deviam estar embalados”
- ✓ “Sal ótimo”
- ✓ “A sopa podia ser um pouco mais saborosa ter uma maior quantidade de cebola e cenoura”
- ✓ “Fruta ótima”
- ✓ “Prato principal gostoso”
- ✓ “A quantidade para alunos mais velhos é insuficiente”
- ✓ “A quantidade da sopa é insuficiente”
- ✓ “A sopa estava quente”
- ✓ “Sopa muito saborosa”
- ✓ “Salada saborosa”
- ✓ “Gostei da refeição”
- ✓ “No geral em termos de quantidade e qualidade pareceu-me adequada”
- ✓ “ O arrefecimento da refeição deve-se sobretudo ao facto da temperatura ambiente estar baixa”



Comentários dos Encarregados de Educação

- ✓ “As condições acústicas do refeitório podem ser substancialmente melhoradas com um investimento relativamente baixo”
- ✓ “A comida apresenta um aspeto muito positivo que é o facto de não ter muito sal, a fruta muito boa”.
- ✓ “A sopa com muita batata e o prato principal com excesso de carne com muita gordura”
- ✓ “Pouca sopa”
- ✓ “Massa um pouco cozida de mais”
- ✓ “Refeição simples mas completa e agradável”
- ✓ “Atendimento atencioso e rápido”
- ✓ “O empadão de atum era somente empadão com molho”
- ✓ “Sopa com muita batata”
- ✓ “Salada pouco variada (muito milho) e cenoura”
- ✓ “ Prato saboroso mas com pouca proteína (muito arroz e carne pode dizer-se que não tinha, apenas uma perna de frango”

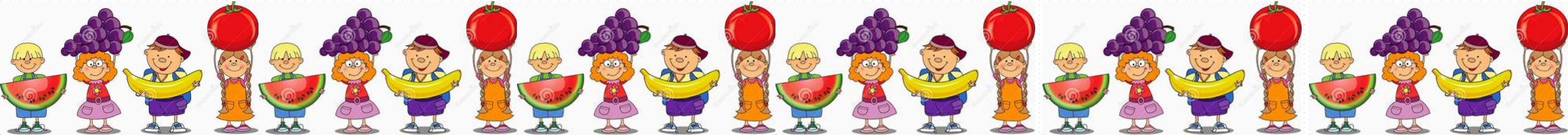


Recomendações

1 – Amostra – dar a possibilidade de prova e de emissão de opinião também aos alunos e aos funcionários, além dos pais, o que certamente enriquecerá estudos futuros e contribuirá para um maior envolvimento da comunidade escolar.

Para maior fiabilidade dos resultados, parece conveniente iniciar o estudo em setembro, de forma a cobrir todos os meses e tentar equilibrar a amostra;

2 – Ficha de Registo – reorganizar a estrutura e o conteúdo da mesma, de acordo com os objetivos de futuros trabalhos, neste âmbito tão importante da alimentação dos nossos alunos;



Recomendações

3 – Estratégias - definir estratégias de acompanhamento dos alunos no período da refeição, por forma a exercer junto dos mesmos uma função pedagógica mais consistente e que se articule com os conteúdos programáticos das disciplinas de ciências naturais e de educação física, principalmente, mostrando a sua importância para a saúde individual e comunitária e explicitando o seu sentido prático de utilização no dia a dia, bem como, procurando recuperar hábitos culturais saudáveis, nomeadamente os que se prendem com a cozinha mediterrânica. Procurar envolver os docentes e restantes funcionários da escola, para que almocem no refeitório com regularidade;



Recomendações

4 – Envolvimento dos parceiros – envolver os parceiros da área da saúde, do Centro de Saúde e do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, nestes trabalhos, afigura-se pertinente para o enriquecimento dos mesmos;

5 – Divulgação – proceder à divulgação dos trabalhos deste género junto de toda a comunidade, para que a mesma deles se aproprie, por exemplo, através da página do agrupamento e discutindo-os com os alunos nas aulas de ciências e/ou de formação cívica, de acordo com as oportunidades curriculares.