

Agrupamento de Escolas
de Fernando Pessoa

171 190

Avaliação do Serviço do Refeitório Escolar 2017/2018



Por: Coordenadora PES

- Coordenadora do projeto de **Promoção e Educação para a Saúde** -

27 de julho de 2018

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 ANÁLISE DE DADOS

Os dados foram recolhidos junto dos representantes dos Encarregados de Educação das turmas do 2º e do 3º ciclos, 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 nº 55/2009, de 2 de março e Circular nº 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:

Ementa – sopa, prato e sobremesa;

Avaliação – qualidade dos produtos, confeção e temperatura, com base numa escala qualitativa (má/aceitável/boa);

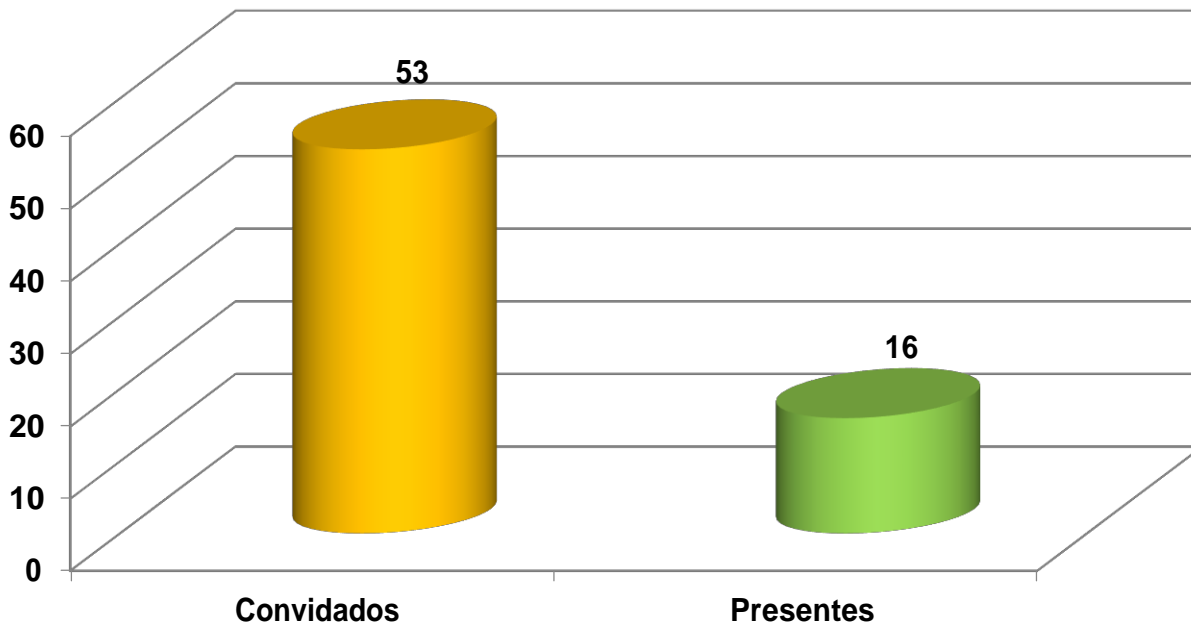
Observações - registo livre de opiniões dos encarregados de educação.

Foram analisadas **16** fichas de registo preenchidas pelos representantes dos encarregados de educação das turmas entre **janeiro e abril de 2018**.

PROCESSO DE RECOLHA DOS DADOS

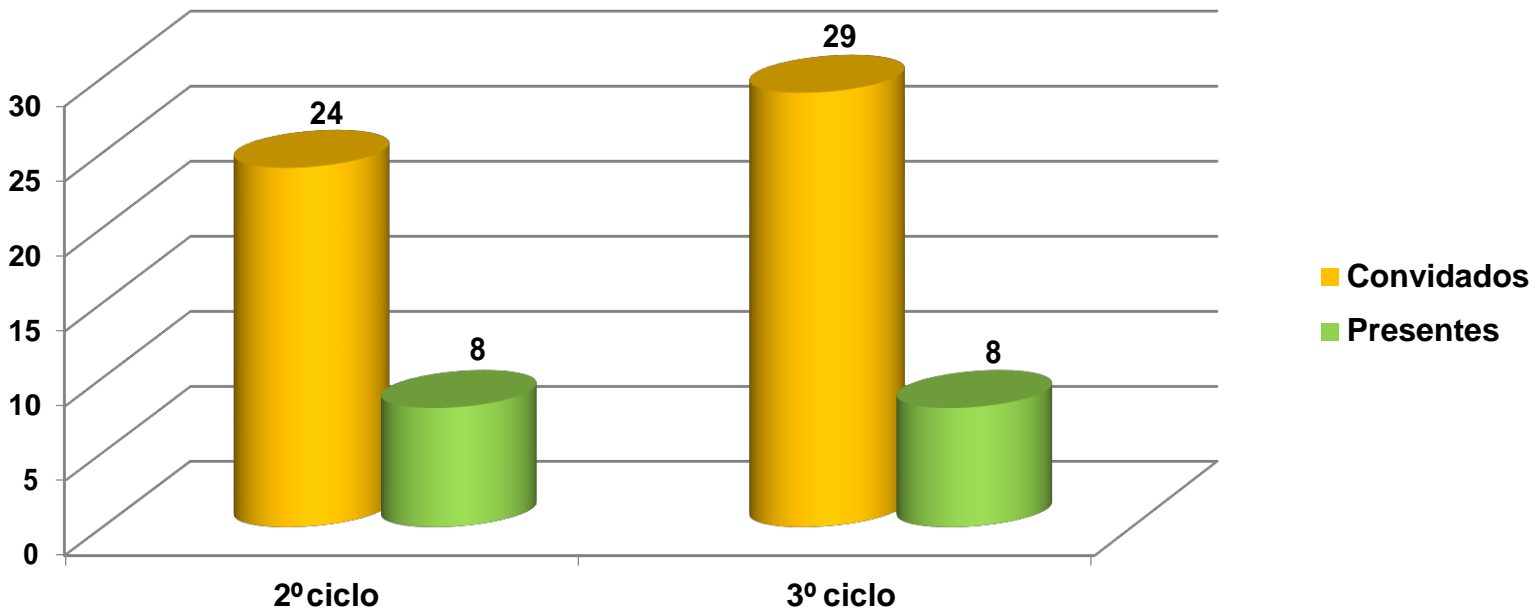
Os representantes dos **pais/encarregados de educação** de cada turma receberam um convite para, de acordo com uma calendarização pré-estabelecida, comparecerem no refeitório, durante o horário de funcionamento, acompanhados por um elemento da direção, ou por alguém designado para o efeito, com o objetivo de **avaliar o serviço do refeitório**, assim como para **provar as refeições servidas**.

Participação dos Pais/ Encarregados de Educação



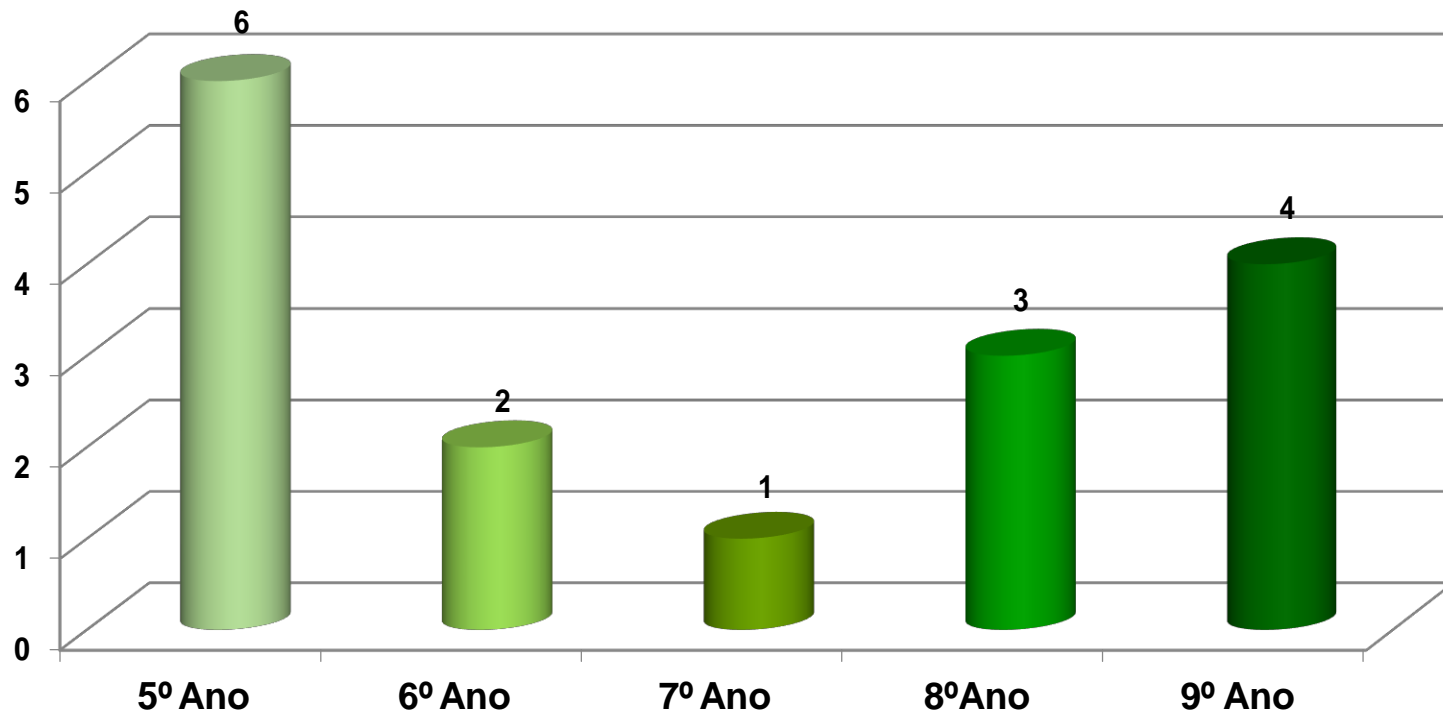
RESULTADOS

Participação dos Pais/ Encarregados de Educação por Ciclo



RESULTADOS

Participação dos Pais/ Encarregados de Educação por Ano de Escolaridade



RESULTADOS – EMENTAS AVALIADAS (1)

Dia	Sopa	Prato e vegetais	Sobremesa
08/01	Couve branca com cenoura ripada	Esparguete à Bolonhesa Salada de alface, cebola e tomate	Fruta da época
12/01	Sopa da horta	Vitela estufada com ervilhas, cenoura e batata Salada de cenoura, couve roxa e pepino	Fruta da época Pêra cozida
17/01	Lavrador	Cardeal estufado com salada camponesa (batata, cenoura e ervilhas) Salada de alface, beterraba e milho	Fruta da época Gelatina
19/01	Feijão verde	Arroz de bacalhau e coentros Salada de alface, pepino e tomate	Fruta da época
25/01	Feijão branco com espinafres	Bandejo de tomatada com batata e couve-flor cozidas	Fruta da época Gelado

RESULTADOS – EMENTAS AVALIADAS (2)

Dia	Sopa	Prato e vegetais	Sobremesa
31/01	Feijão vermelho com couve	Pescada gratinada com ervas aromáticas, com batata e feijão verde cozidos Salada de alface, milho e tomate	Fruta da época Fruta assada
02/03	Nabiças com feijão-frade	Massada de bacalhau com tomate e pimentos Salada de alface, milho e beterraba	Fruta da época Pudim
14/03	Feijão branco com espinafre	Palmeta com sumo de limão e ervas aromáticas Salada de couve em juliana, pepino e tomate	Fruta da época
15/03	Primavera	Febras de porco grelhadas com estufado de ervilhas e massa <i>fusilli</i> Salada de beterraba, cenoura e tomate	Fruta da época
22/03	Sopa da horta	Massinha de peixe com coentros Salada de couve-roxa, cenoura e tomate	Fruta da época Gelado

RESULTADOS – EMENTAS AVALIADAS (3)

Dia	Sopa	Prato e vegetais	Sobremesa
13/04	Couve lombarda	Bacalhau à Gomes de Sá Salada de Alface, beterraba e cenoura	Fruta da época Fruta assada

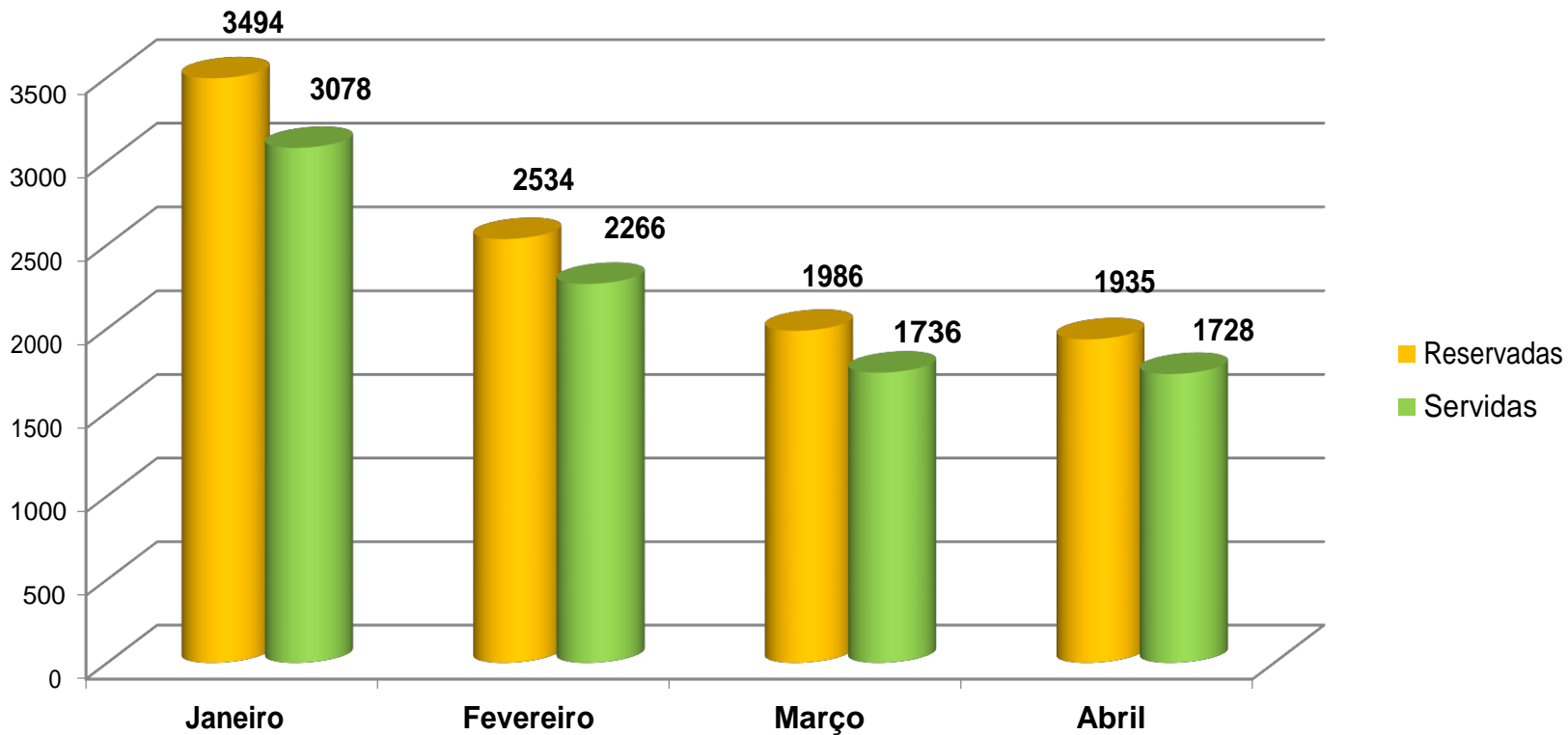
Número total de ementas avaliadas: 11

Número de ementas de carne avaliadas: 3

Número de ementas de peixe avaliadas: 8

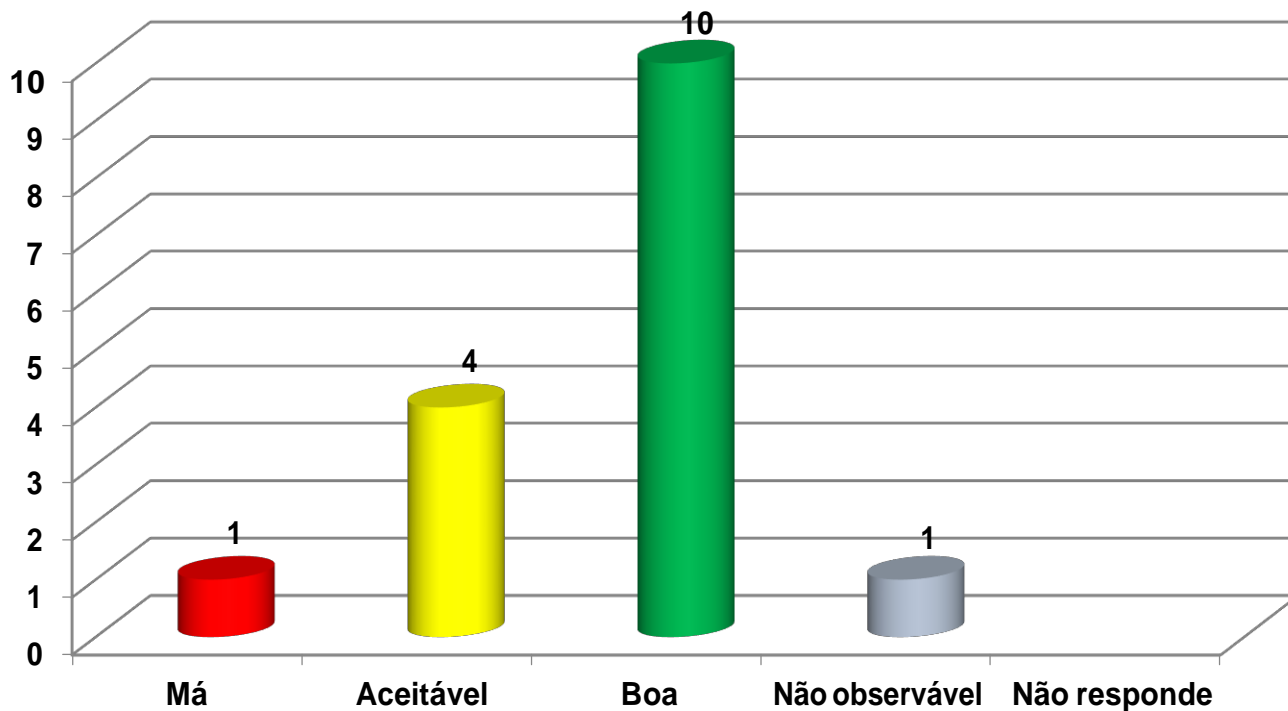
RESULTADOS

Refeições reservadas e servidas



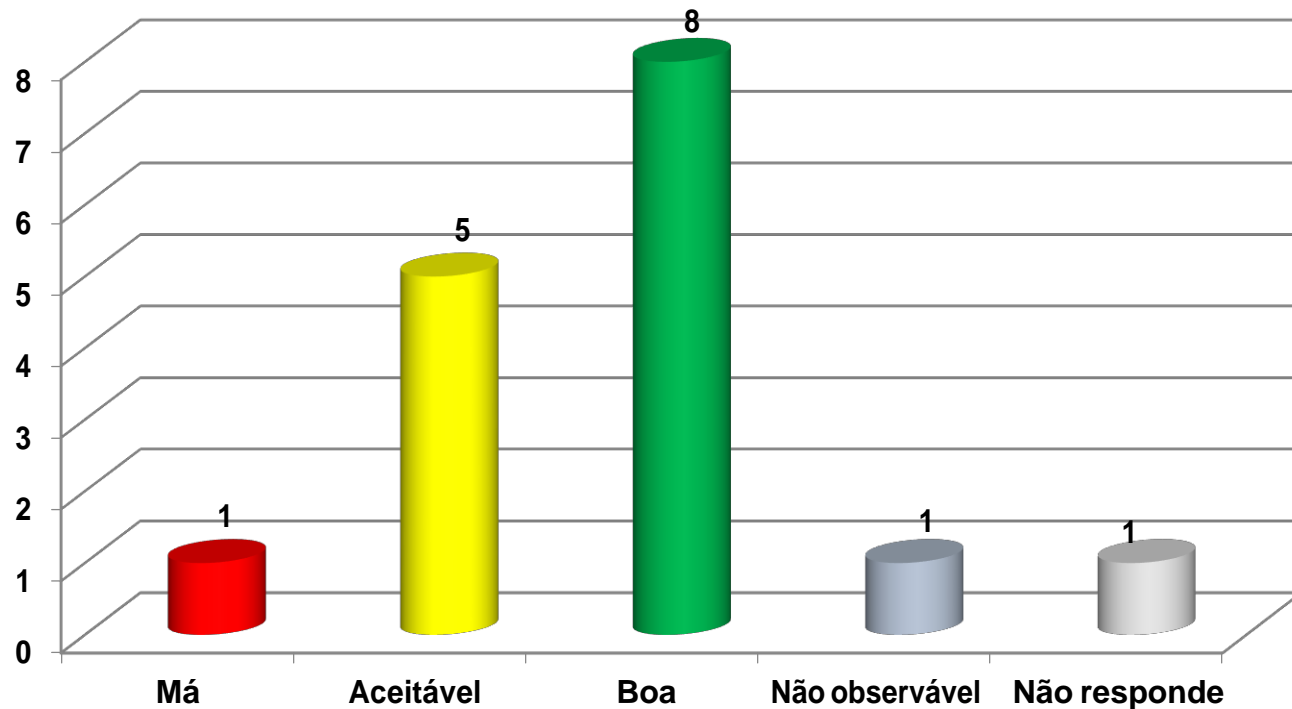
RESULTADOS – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

Qualidade dos Produtos - **Sopa**



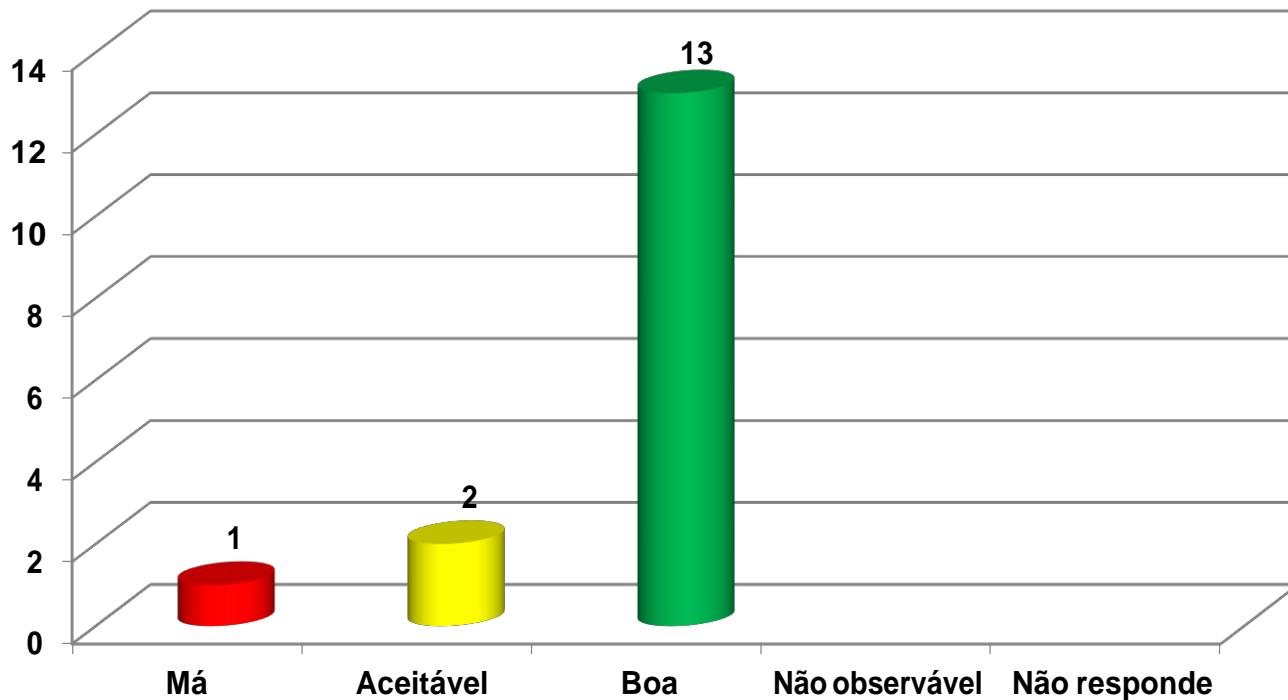
RESULTADOS – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

Confeção - Sopa

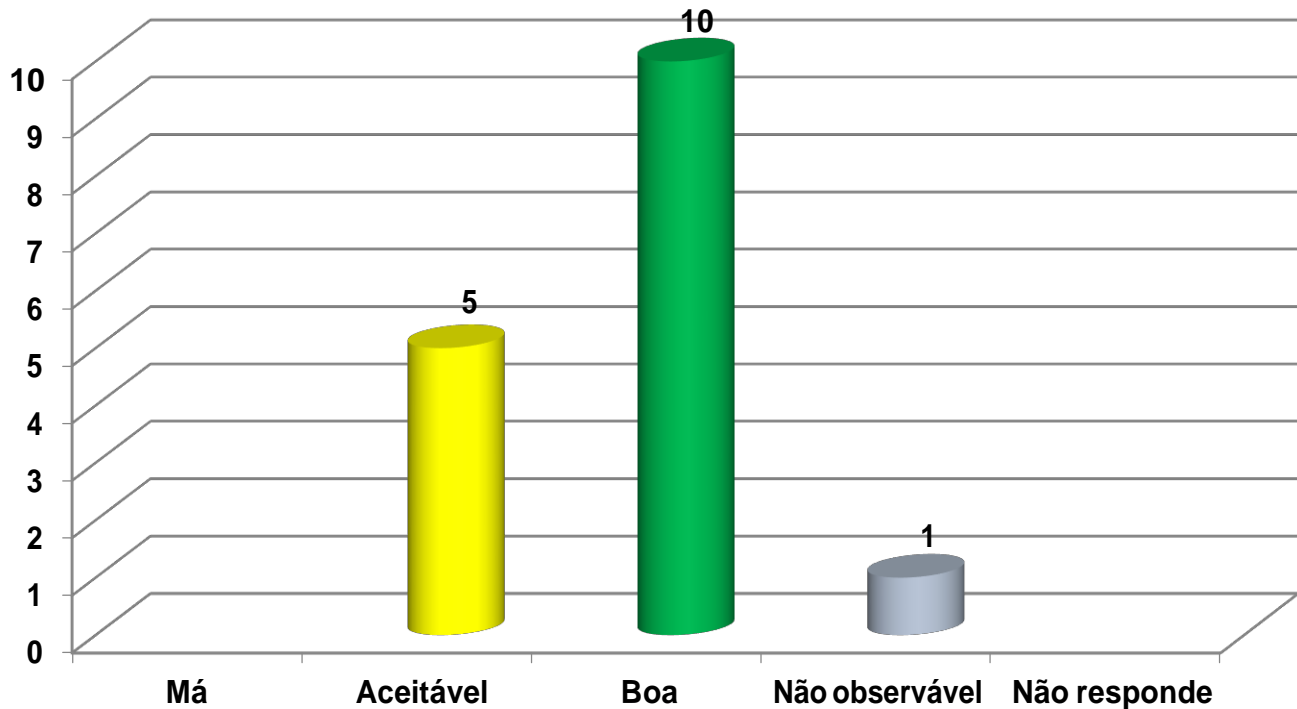


RESULTADOS – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

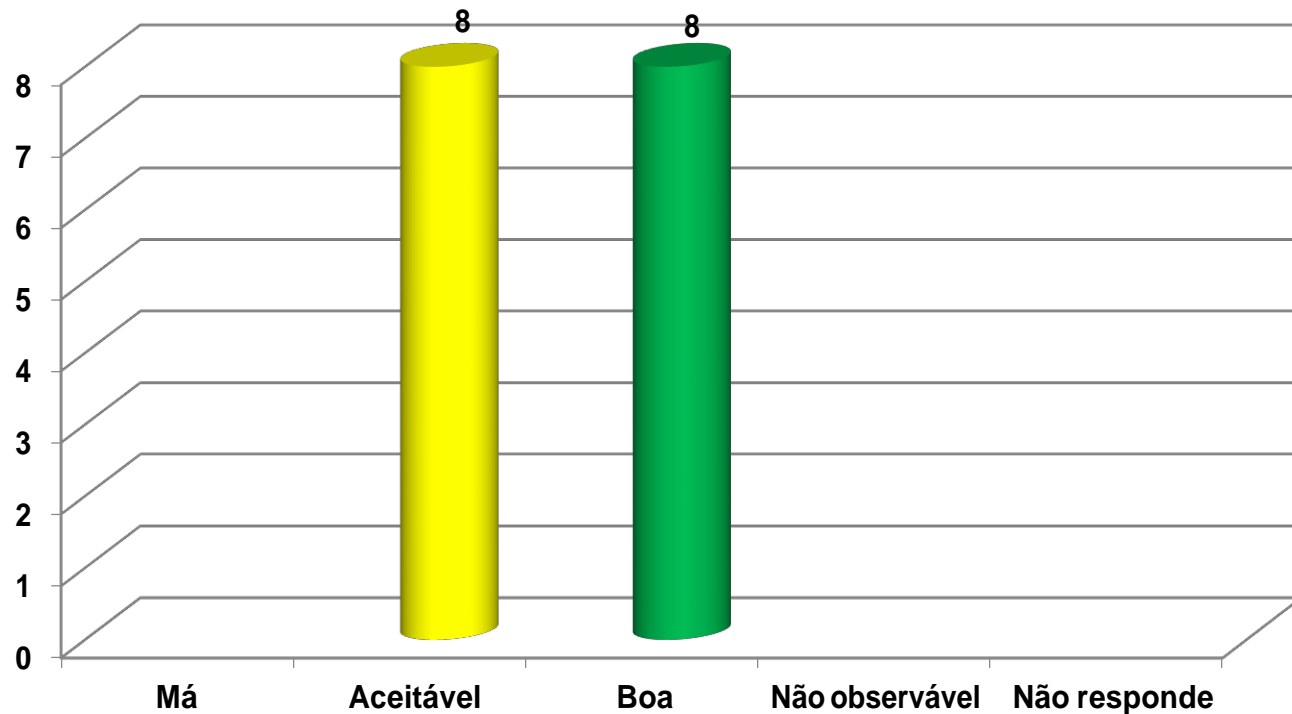
Temperatura - **Sopa**



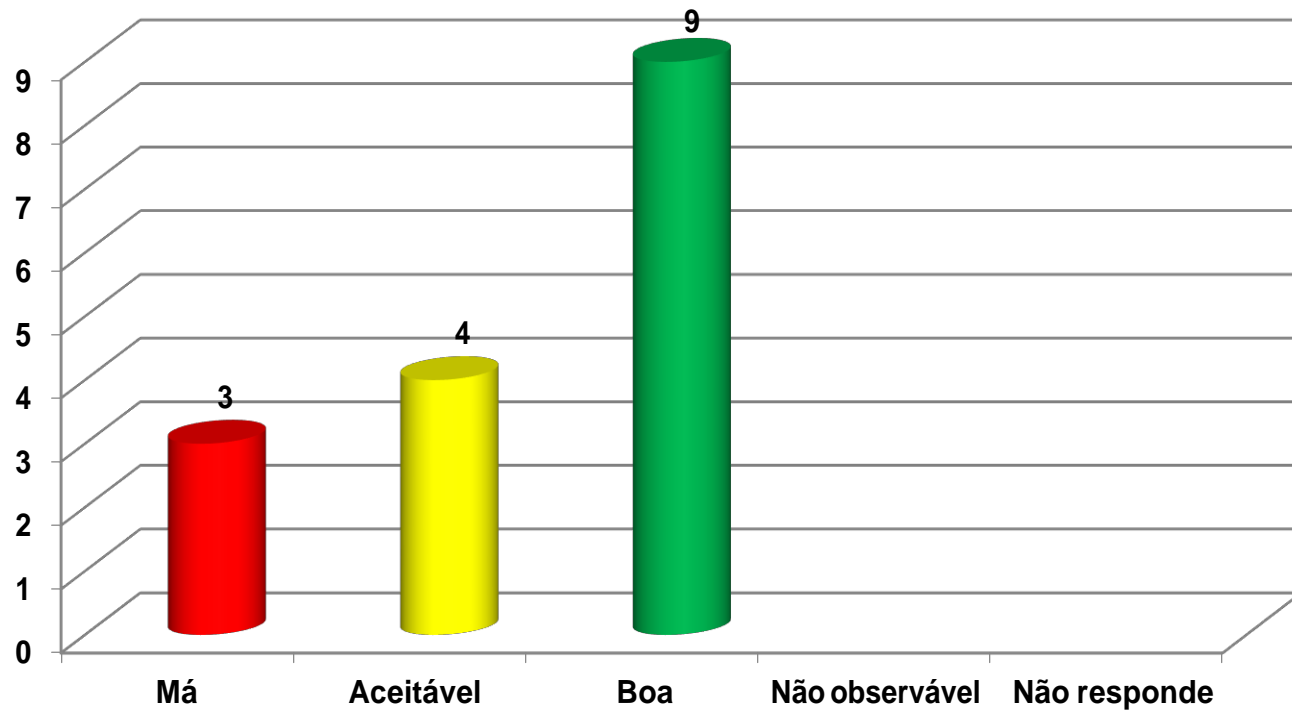
Qualidade dos Produtos - Prato Principal



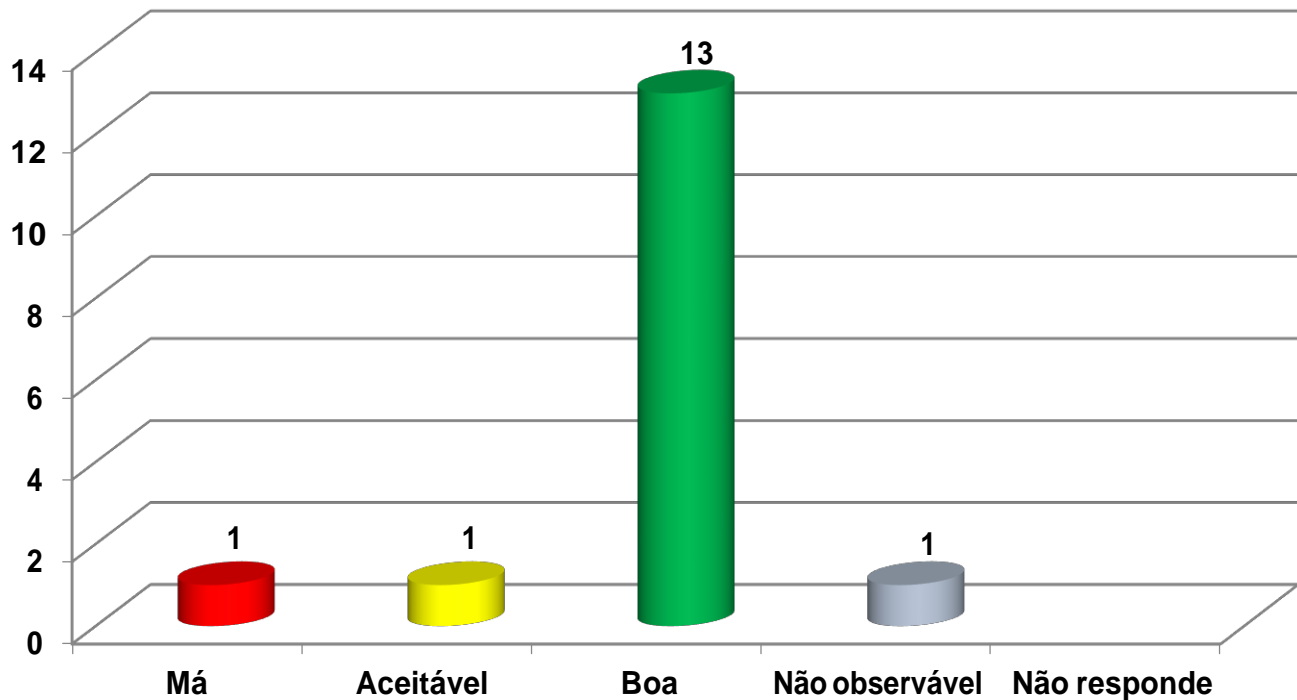
Confeção - Prato Principal



Temperatura - Prato Principal

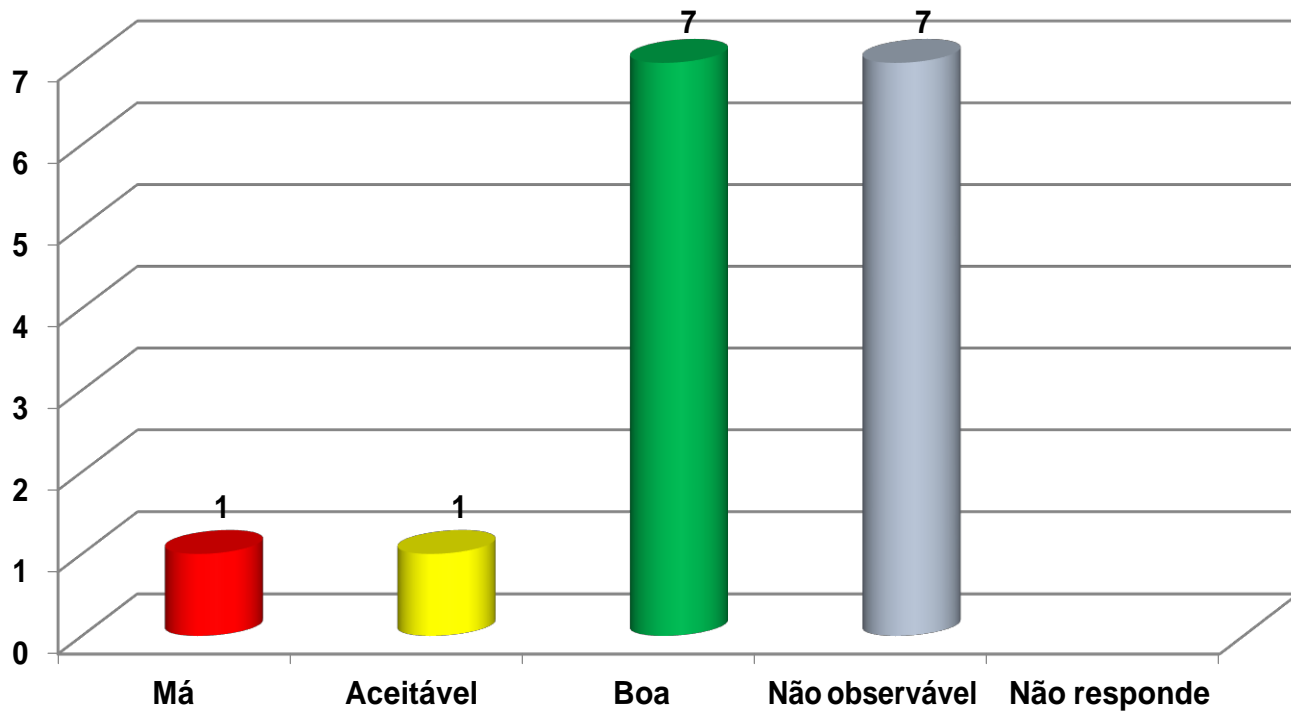


Qualidade dos Produtos - **Sobremesa**



RESULTADOS – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO

Confeção - Sobremesa



OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES DOS ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO



Sopa

Insonsa e sem sabor; Sopa sem sal;

A sopa sabe demasiado a farinha;

Base da sopa com muita batata;

A sopa não tinha condimentos suficientes, pois era completamente líquida;

A sopa não estava má, mas para o morno (às 12h35min);

A sopa poderia ter mais legumes.



Salada

Pouca salada;

Em pequena dose, para quem gosta deviam servir mais;

Maravilhosa.

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES DOS ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO



Prato principal

Prato sem sabor e frio;

Aceitável, mas as batatas não sabem bem e devia estar mais quente;

Qualidade do peixe má e com demasiadas espinhas;

Confeção do molho do gratinado boa, com sal suficiente, compensando a falta de sal nas batatas e feijão;

Apresentava-se frio;

A carne estava um pouco seca, a temperatura estava mais para o frio do que para o morna, prato insonso;

Há que ter um pouco mais de atenção à temperatura da comida;

A massada de peixe estava um pouco fria.



Sobremesa

Com gosto não aceitável;

Maçã, a única coisa boa.

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES DOS ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO

Higiene

Os talheres não parecem corretamente lavados;

Espaço

Devia haver um professor a vigiar o refeitório;

Mantém-se o tema do isolamento sonoro identificado no ano passado.

Outros comentários

Parabéns, continuem o excelente trabalho.

CONCLUSÕES

- 🍴🗳️ Compareceram para a prova de refeições **30%** dos Pais/Encarregados de Educação convidados;
- 🍴🗳️ A percentagem de presenças/convites foi superior no **2º ciclo (33,3%)**, relativamente ao **3º ciclo (27,6%)**;
- 🍴🗳️ No 2º ciclo verificou-se uma adesão superior no **5º ano** de escolaridade, enquanto no 3º ciclo ocorreu no **9º ano** de escolaridade;
- 🍴🗳️ No que respeita à **Sopa**, a maior parte dos inquiridos considerou a “Qualidade dos Produtos” como “Boa” (62,5%), assim como a “Confeção” (50%) e a “Temperatura” (81,3%);

CONCLUSÕES

- ❶ Relativamente ao **Prato Principal**, a “Qualidade dos produtos” foi considerada “Boa” (62,5), assim como a “Temperatura” (56,3%). Quanto à “Confeção”, os inquiridos dividiram-se, igualmente, pelo “Aceitável” e “Boa” (50%);
- ❷ Quanto à **Sobremesa**, a “Qualidade dos produtos” foi classificada como “Boa” na maior parte dos casos (81,3%), enquanto a “Confeção” teve a maior parte das respostas entre “Boa” (43,8%) e “Não observável” (43,8%), justificando a última percentagem por ser servida em várias refeições “Fruta da época”;
- ❸ Verificou-se que um elevado número de alunos reserva a refeição e depois não a utiliza, alcançando uma diferença de mais de 400 refeições no mês de janeiro;
- ❹ Durante o período sujeito a análise (de janeiro a abril), verificou-se uma diminuição significativa de refeições reservadas e servidas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS E SUGESTÕES

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

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 alunos;

CONSIDERAÇÕES FINAIS E SUGESTÕES

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, procurar recuperar hábitos culturais saudáveis, nomeadamente os que se prendem com a cozinha mediterrânica.

Procurar envolver os docentes e restantes funcionários da escola, para que almoquem no refeitório com regularidade;

CONSIDERAÇÕES FINAIS E SUGESTÕES

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;

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.