



REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES
PRESIDÊNCIA DO GOVERNO
GABINETE DO SECRETÁRIO REGIONAL ADJUNTO DA PRESIDÊNCIA
PARA OS ASSUNTOS PARLAMENTARES

Exmo. Senhor

Chefe do Gabinete de Sua
Excelência a Presidente da
Assembleia Legislativa da Região
Autónoma dos Açores
Rua Marcelino Lima

9901-858 Horta

Sua referência	Sua comunicação	Nossa referência	Nº Processo	Angra do Heroísmo
S/803/2017	07-03-2017	SAI-SRAPAP/2017/296		09-05-2017

ASSUNTO: REQUERIMENTO N.º 124/XI – MONITORIZAÇÃO DA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES ESCOLARES

Ex. Exa. S. Exa.

Em resposta ao requerimento referido em epígrafe, subscrito pelo Senhor Deputado Paulo Estêvão, da Representação Parlamentar do Partido Popular Monárquico, sem prescindir quanto ao teor dos considerandos, encarrega-me S. Exa. o Secretário Regional Adjunto da Presidência para os Assuntos Parlamentares de informar o seguinte:

- 1 - Em anexo as vistorias das quais resultaram relatórios de apreciação.
- 2 - No atual ano letivo, nenhuma das Unidades Orgânicas (escola sede e EB1/JI) que receberam vistoria foram notificadas antecipadamente da realização da mesma.
- 3 - Na sequência das vistorias realizadas, e considerando os resultados das mesmas, as Unidades Orgânicas são notificadas. Quando as inconformidades detetadas incluem situações diretas relativas à empresa adjudicada, a Unidade Orgânica é notificada da necessidade de dar conhecimento do referido relatório à empresa em causa.
- 4 - Em anexo os ofícios-circulares remetidos às Unidades Orgânicas, pela Direção Regional da Educação, com as diretrizes e orientações base para o funcionamento do serviço de refeições escolares.

Com os melhores cumprimentos, *e consideração*

A Chefe do Gabinete

Lina Maria Cabral de Freitas

Lina Maria Cabral de Freitas

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES	
ARQUIVO	
Entrada 1569	Proc. n.º <i>54-07-0</i>
Data: <i>02/05/09</i>	N.º <i>124/XI</i>

Circular Nº. C-DRE/2016/15

DATA 3 de Maio de 2016

Para:		
<input type="checkbox"/> Todas as unidades orgânicas.....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Escolas Profissionais.....
<input type="checkbox"/> E.B.I.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Escolas Particulares, Cooperativas e Solidárias
<input type="checkbox"/> E.B.S.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> I.R.E.....
<input type="checkbox"/> E.S.....	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Conservatórios Regionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sindicatos.....
<input type="checkbox"/> Escola Profissional das Capelas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Outros

ASSUNTO: ENVIO DE MANUAL DE REFEITÓRIOS ESCOLARES SAUDÁVEIS PARA 2016/2017

Considerando a necessidade de proceder a atualizações pertinentes no âmbito da alimentação escolar, segue em anexo à presente circular a 4ª Edição do **Manual de Refeitórios Escolares Saudáveis**, em vigor para o ano letivo 2016-2017 e anos subsequentes, salvo novas atualizações.

O presente Manual visa definir as orientações sobre o funcionamento do serviço de refeições escolares, desde o planeamento à oferta de refeições escolares saudáveis e adequadas, tal como definido no **número 2 do artigo 107º da secção IV do Decreto Legislativo Regional nº18/2007/A, de 19 de julho**.

Assim, o mesmo deve ser entendido pela Escola como um contributo positivo no esclarecimento de práticas e dúvidas face ao serviço de refeições escolares e um aprofundamento de conhecimentos na área da alimentação e nutrição escolar, garantindo o acesso adequado a alimentos saudáveis e equilibrados em contexto escolar e o bem-estar dos alunos.

Mais se informa que esta Direção Regional, através dos seus técnicos especializados, mantém-se disponível para esclarecimentos e apoio técnico na área da alimentação escolar, através dos seguintes contactos:

Direção de Serviços Pedagógicos
Laura Lemos – Técnica Superior | Nutricionista
laura.fs.lemos@azores.gov.pt | 295 401 100

A DIRETORA REGIONAL



FABIOLA JAEL SOUSA CARDOSO

Circular Nº. C-DRE/2016/16

DATA 3 de Maio de 2016

Para:		
<input type="checkbox"/> Todas as unidades orgânicas(*).....	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Escolas Profissionais.....
<input type="checkbox"/> E.B.I.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Escolas Particulares, Cooperativas e Solidárias
<input type="checkbox"/> E.B.S.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> I.R.E.....
<input type="checkbox"/> E.S.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sindicatos.....
<input type="checkbox"/> Conservatórios Regionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Outros
<input type="checkbox"/> Escola Profissional das Capelas	<input type="checkbox"/>	

(*) Unidades Orgânicas com previsão de procedimento contratual para Fornecimento e/ou confeção de refeições escolares para o ano letivo 2016/2017



ASSUNTO: ENVIO DE MINUTA DE CADERNO DE ENCARGOS PARA O FORNECIMENTO E/OU CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES - ANO LETIVO 2016/2017

Considerando a necessidade de atualização do modelo de Caderno de Encargos emanado por esta Direção Regional, em matéria de FORNECIMENTO E/OU CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES, destacando-se principalmente:

- i. Os parâmetros obrigatórios nas refeições, nomeadamente, composição, preparação e confeção;
- ii. A lista de Alimentos Autorizados;
- iii. As Capitações de Alimentos (em peso-bruto);
- iv. O aumento dos componentes da capitação da refeição ligeira para uma atribuição de 75% da capitação da refeição completa;
- v. A exclusividade do uso de sal iodado na confeção das refeições escolares;
- vi. Entre outros.

Remete-se em anexo a **minuta de Caderno de Encargos** a adotar pela Escola superiormente dirigida por V. Exa. para o **ano letivo 2016/2017**.

No que se refere à proposta de Plano de ementas-tipo referente a 5 semanas (anexo A da respetiva minuta do Caderno de Encargos), optando a Escola pela elaboração de outro modelo de ementas, é importante referir que o mesmo deve ser efetuado tendo por base as orientações definidas no Manual Orientador para 2016/2017 e sempre em anexo ao Caderno de Encargos.

Salienta-se ainda V. Exa. que na sequência do procedimento adotado, a Escola não deve descurar a execução do mesmo. Como tal, cabe à Escola, como entidade adjudicante,

verificar e monitorizar diariamente o fornecimento de refeições, tal como definido em Caderno de Encargos. Para mais, havendo identificação de inconformidades e/ou incumprimento do estipulado em Caderno de Encargos os mesmos devem ser registados e devem igualmente ser desencadeados os mecanismos necessários à resolução dos problemas.

Mais se informa que esta Direção Regional, através dos seus técnicos especializados, mantém-se disponível para esclarecimentos e apoio técnico na área da alimentação escolar, através dos seguintes contactos:

Direção de Serviços Pedagógicos

Laura Lemos – Técnica Superior | Nutricionista

laura.fs.lemos@azores.gov.pt | 295 401 100

A DIRETORA REGIONAL



FABIOLA JAEL SOUSA CARDOSO

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBI ANGRA DO HEROÍSMO	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	04/01/017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	130 (sem aulas à tarde 2º e 3º ciclo)	142 (sem aulas à tarde 2º e 3º ciclo)
REF. LIGEIRAS	-	-
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	586	586

2. ANÁLISE QUALITATIVA	EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA	Primavera	Primavera	Sem pesagens por ausência de balança. Os alunos podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Arroz com atum	
	ACOMPANHAMENTO		
	SALADA/LEGUMES		
SOBREMESA	Pudim láteo	Pera/maçã/laranja/ pudim flan	
Justificação de desvios	-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Salgada/ com resíduos de casca de grão-de-bico*
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO		<input checked="" type="radio"/>		
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO		<input checked="" type="radio"/>		
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL		<input checked="" type="radio"/>		
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES		<input checked="" type="radio"/>		

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde início do presente ano letivo
-------------------	--

PONTOS POSITIVOS	
1	Funcionárias da escola que dão apoio aos alunos referem que não tem existido reclamações e que a comida aparenta estar muito boa no presente ano letivo

PONTOS NEGATIVOS	
1	Apesar de organizado, o local de refeições é muito barulhento
2	Número de alunos que frequentam o refeitório é sempre superior ao número de refeições encomendadas
3	Considerando o número de refeições superior ao previsto, a empresa teve de recorrer à <i>refeição de recurso</i>

OBSERVAÇÕES

-

PROPOSTAS DE MELHORIA

- Escola tem de estabelecer um limite de timing na aquisição de refeições de modo a que não haja uma disparidade tão elevada entre refeições marcadas e as refeições que necessariamente têm de ser servidas

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBI BISCOITOS (EB1/JI Altares + EB1/JI Raminho)	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	08/11/2016	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	92	90
REF. LIGEIRAS	33 + 34 (edifício pré-escolar)	33 + 34 (edifício pré-escolar)
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	44	44

2. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		Creme de legumes	Creme de legumes	Os alunos podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Salada de feijão-frade e atum (com massas)	Salada de feijão-frade e atum (com massas)	
	ACOMPANHAMENTO			
	SALADA/LEGUMES	Salada de alface	Salada de alface	
SOBREMESA		Maçã/laranja	Maçã/laranja	
Justificação de desvios		-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						OBSERVAÇÕES
	NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.		
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	250 ml
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	(prato refeição ligeira = 220 g)
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO		<input checked="" type="radio"/>		
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO		<input checked="" type="radio"/>		
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL		<input checked="" type="radio"/>		
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES		<input checked="" type="radio"/>		

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde o início do presente ano letivo
-------------------	--

	PONTOS POSITIVOS
1	-

	PONTOS NEGATIVOS
1	EB1/JI Altares – funcionárias referem que alunos não aderem a pratos com leguminosas
2	EB1/JI Altares – Alunos não comem a sopa toda. Funcionárias consideram que a <u>quantidade é elevada</u> para os alunos
3	EB1/JI Raminho - funcionárias referem que alunos não aderem a pratos com leguminosas
4	EBI Biscoitos – Elevado desperdício da refeição
5	Sem adultos suficientes a frequentar e/ou gerir local de refeições.

OBSERVAÇÕES

EB1/JI Raminho e EB1/JI Altares solicitaram que fosse retirado a opção de pudim flan – Tal pedido foi imediatamente solicitado à Empresa que deu parecer positivo.

Necessidade de aumentar a educação alimentar junto dos alunos – baixos conhecimentos sobre alimentação saudável

PROPOSTAS DE MELHORIA

Escola necessita de assumir um papel mais ativo e presente no refeitório

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBI CANTO DA MAIA (EB2 CANTO DA MAIA/EB1/JI SÃO JOSÉ)	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	ITAU	16/01/2017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	120 (EB2 CANTO DA MAIA)	120 (EB2 CANTO DA MAIA)
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	168 (EB1/JI SÃO JOSÉ)	168 (EB1/JI SÃO JOSÉ)

(Ementa referente à segunda-feira da semana 3)

1. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		COUVE-FLOR COM CENOURA RIPADA	COUVE-FLOR COM CENOURA RIPADA	NÃO FOI POSSÍVEL AVERIGUAR AS CAPITAÇÕES EXATAS POR AUSÊNCIA DE BALANÇA DIGITAL NAS ESCOLAS
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	FILETES DE PESCADA PANADOS	FILETES DE PESCADA PANADOS	
	ACOMPANHAMENTO	ARROZ DE ERVILHAS	ARROZ DE ERVILHAS	
	SALADA/LEGUMES	Sem indicação	Salada de alface (EB2 C.M.)	
SOBREMESA		FRUTA	BANANA	
Justificação de desvios		-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

LOCAL DE CONFEÇÃO	Cozinha industrial dos Bombeiros Voluntários de Ponta Delgada
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	9 funcionários na cozinha + 1 nutricionista da empresa

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO (EB1/JI CANTO DA MAIA E EB2 CANTO DA MAIA)				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO				X
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO		X		
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL		X		
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES		X		
OBSERVAÇÕES	-			

USO DE SAL IODADO	Sim
-------------------	-----

REFEIÇÃO DA EB1/JI SÃO JOSÉ

APRECIACÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Necessidade de introdução de legumes/salada
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Temperatura ligeiramente inferior ao desejado
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

PONTOS POSITIVOS	
1	Copa com excelentes condições, havendo possibilidade de garantir o serviço de empratamento local (com transporte a granel), desde que sejam assegurados os recursos humanos e o equipamento/material para o efeito. (existência de máquina de lavar louça)
2	Funcionárias referem que na generalidade a refeição é adequada do ponto de vista de qualidade e quantidade
PONTOS NEGATIVOS	
1	Local de refeições pequeno para o atual número de refeições que são servidas (momento de refeição dividido por dois turnos)
2	No ato de consumo, a refeição já apresentava temperaturas inferiores ao desejado
3	Não é efetuado registo de avaliação das respetivas refeições. Contudo, quando ocorre alguma inconformidade, esta é imediatamente comunicada ao CE
4	Alguns alunos trazem sumos refrigerantes (de casa) para consumirem à refeição

OBSERVAÇÕES

Segundo relatos de alunos e funcionárias, os pratos com menos adesão são as *tortilhas*, a massa de salmão e a generalidade dos pratos de peixe

REFEIÇÃO DA EB2 CANTO DA MAIA

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

PONTOS POSITIVOS	
1	Existência de salada de legumes, em regime de self-service

2	Funcionárias referem que na generalidade a refeição é adequada do ponto de vista de qualidade e quantidade
3	Alunos podem repetir o prato se assim o desejarem
4	Apesar de local de refeição ser atualmente adaptado para o efeito, apresenta as condições necessárias ao serviço de refeições escolares
5	Frequência diária de docentes e não docentes ao refeitório escolar
PONTOS NEGATIVOS	
1	Não é efetuado registo de avaliação das respetivas refeições. Contudo, quando ocorre alguma inconformidade, esta é imediatamente comunicada à empresa pelo CE
2	Talheres não estão devidamente ensacados

OBSERVAÇÕES

Em análise aleatória a 25 tabuleiros, verificou-se que apenas 6 estavam completos. 7 não continham sopa nem fruta; 7 não continham fruta; e 5 não continham sopa. É preciso sensibilizar os alunos para efetuarem a refeição completa.

PROPOSTAS DE MELHORIA

De modo a melhorar o serviço, solicita-se à escola que analise a identificação dos pontos negativos do presente relatório, bem como as observações efetuadas no sentido de eliminar os referidos pontos e melhorar as respetivas observações. Considerando que algumas inconformidades destinam-se à empresa, solicita-se igualmente que o presente relatório seja remetido à mesma, principalmente no que se refere à introdução de salada/legumes nas refeições ligeiras.

ANEXOS

REFEIÇÃO LIGEIRA – 16/01/2016 (sopa já estava a ser consumida)



TABULEIRO DE RECOLHA

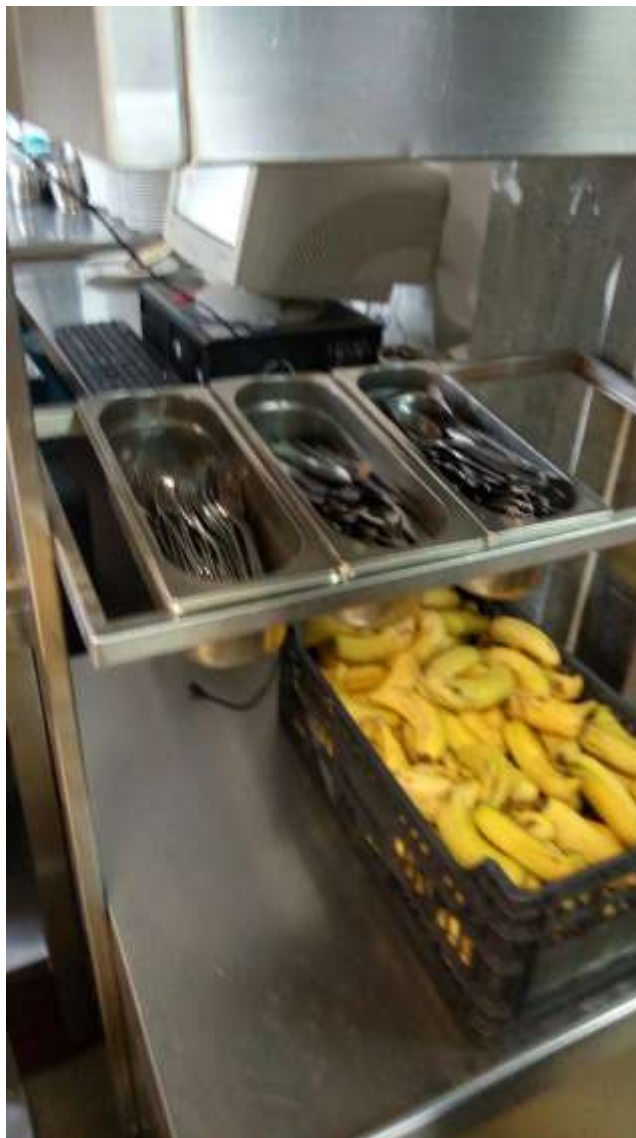
É possível verificar que as refeições nem sempre são consumidas na totalidade, bem como a existência de sumos refrigerantes



ATUAL LOCAL DE REFEIÇÕES DA EB2 CANTO DA MAIA



(NECESSIDADE MANTER OS TALHERES DEVIDAMENTE ENSACADOS)



ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBI CANTO DA MAIA (cozinha)	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	ITAU	18/01/2017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	119 (EB2 CANTO DA MAIA)	119 (EB2 CANTO DA MAIA)
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	779 (6 estabelecimentos)	779 (6 estabelecimentos)

(Ementa referente à quarta-feira da semana 3)

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

1. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		CENOURA COM NABIÇAS	CENOURA COM NABIÇAS	NÃO FOI POSSÍVEL AVERIGUAR AS CAPITAÇÕES EXATAS POR AUSÊNCIA DE BALANÇA DIGITAL NA COZINHA. CONTUDO VERIFICADAS AS FATURAS/NOTAS DE ENCOMENDA, CAPITAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA ESTAVA CONFORME.
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	BACALHAU À BRÁS	BACALHAU À BRÁS	
	ACOMPANHAMENTO			
	SALADA/LEGUMES	Sem indicação	LEGUMES COZIDOS	
SOBREMESA		FRUTA	MAÇA	
Justificação de desvios		-		

LOCAL DE CONFEÇÃO	Cozinha industrial dos Bombeiros Voluntários de Ponta Delgada
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	9 funcionários na cozinha + 1 nutricionista da empresa

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO (EB1/JI CANTO DA MAIA E EB2 CANTO DA MAIA)				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO				X
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO		X		
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL		X		
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES		X		
OBSERVAÇÕES	-			

USO DE SAL IODADO	Sim
-------------------	-----

REFEIÇÃO AVALIADA NA COZINHA

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)**PONTOS POSITIVOS**

- | | |
|---|---|
| 1 | Cozinha com todas as condições necessárias à preparação, confeção e empratamento de refeições para transporte |
| 2 | Aplicação do HACCP |
| 3 | Presença constante de nutricionista da empresa na cozinha |

PONTOS NEGATIVOS

- | | |
|---|--|
| 1 | Por análise aos registos do HACCP foi possível verificar que as refeições estão a chegar às últimas escolas já abaixo dos 65°C |
| 2 | Não foi possível confirmar as capitações de empratamento por ausência de balança digital |

OBSERVAÇÕES

Para além das refeições efetuadas para a EBI Canto da Maia, são igualmente efetuadas, na respetiva cozinha, refeições para a EBI Capelas, Colégio São Francisco Xavier, Quinta do Priolo-Kairós e Cooperativa de ensino "A colmeia".

PROPOSTAS DE MELHORIA

De modo a melhorar o serviço, solicita-se à escola que analise a identificação dos pontos negativos do presente relatório. Considerando que as inconformidades destinam-se à empresa (cozinha e transporte), solicita-se igualmente que o presente relatório seja remetido à mesma, principalmente no que se refere à garantia de manutenção das temperaturas no ato de entrega das refeições.

ANEXOS

Refeição ligeira



Refeição ligeira dieta



ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBI F.F. DRUMMOND + EB1/JI P. Judeu	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	07/10/2016	Laura

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS	15 (sem aulas à tarde)	15 (sem aulas à tarde)
REF. LIGEIRAS	117	117
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	65	65

2. ANÁLISE QUALITATIVA	EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
PRATO	SOPA	Grão-de-bico com repolho	Sem pesagens por ausência de balança. Os alunos da escola sede podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta
	COMPONENTE PROTEICA	Pernas de frango assado	
	ACOMPANHAMENTO	Arroz de cenoura	
	SALADA/LEGUMES	Alface e cenoura	
	SOBREMESA	Fruta de época	
Justificação de desvios	-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIACÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Salgada/ com resíduos de casca de grão-de-bico*
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO				
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			<input checked="" type="radio"/>	
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde início do presente ano letivo
-------------------	--

PONTOS POSITIVOS	
1	Ref. ligeira – segundo os funcionários da escola que auxiliam os alunos, até à data, não há reclamações e os pais estão satisfeitos
2	Local agradável e amplo

PONTOS NEGATIVOS	
1	Ausência de salada/legumes à parte no prato das refeições ligeiras
3«2	As capitações do prato das refeições ligeiras transportadas são insuficientes. A nutricionista da empresa foi contactada telefonicamente, no momento imediato

OBSERVAÇÕES

ANÁLISE À ADESÃO À REFEIÇÃO COMPLETA - *Em análise aleatória a 16 tabuleiros, verificou-se que: 5 estavam completos; 3 estavam sem sopa; 3 estavam sem fruta e 5 estavam sem sopa e sem fruta.*

SOPA – A cozinheira reconhece que a sopa tem resíduos de casca de grão-de-bico visto terem a raladora avariada; quanto à quantidade de sal, os alunos reclamam quando a sopa apresenta menor quantidade de sal.

PROPOSTAS DE MELHORIA

-Averiguar junto da equipa de saúde escolar a possibilidade de desenvolver um projeto de prevenção do desperdício alimentar

ANEXOS



Fig. 1 – Linha de serviço



Fig. 2 – Linha de serviço (refeição ligeira)



Fig. 3 – Local de refeições (escola sede)



Fig. 4 – Local de refeições (escola sede)



Fig. 5 – Refeição ligeira transportada (EB1/JI P.Judeu)



Fig. 6 – Local de refeições (EB1/JI P. Judeu)



Fig. 7 – Local de refeições (EB1/JI P. Judeu)

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBI RIBEIRA GRANDE	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	4/11/2016	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	320	320
REF. LIGEIRAS	250	250
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	495	495

2. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		Cenoura	Cenoura	<i>Sem pesagens por ausência de balança. Os alunos podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta</i>
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Paloco de natas (bechamel)	Paloco de natas (bechamel)	
	ACOMPANHAMENTO			
	SALADA/LEGUMES	Salada	Salada	
SOBREMESA		Fruta de época	Maçã/pera/laranja	
Justificação de desvios		-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIACÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO			<input checked="" type="radio"/>	
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			<input checked="" type="radio"/>	
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde ano letivo 2015/2016.
-------------------	----------------------------------

	PONTOS POSITIVOS
1	Local de refeições de excelência. Organizado, amplo e limpo

	PONTOS NEGATIVOS
1	Baixa adesão ao tabuleiro completo

OBSERVAÇÕES

Visto nas refeições transportadas não ser possível transportar em monodoses o Paloco de natas, foi servido pasteis de bacalhau a todos os alunos do pré-escolar e 1º ciclo. Apesar de apenas terem servido 2 pasteis de bacalhau por criança (as orientações indicam 3 pasteis), a maioria dos alunos não efetua a refeição toda (ver anexos)

À data da vistoria, a escola deparava-se com um problema de ausência de talheres suficientes para todos os alunos do pré-escolar e 1º ciclo, nomeadamente facas e garfos. A escola já tinha efetuado requisição de material pelo que a situação deve ser resolvida muito em breve.

PROPOSTAS DE MELHORIA

Sem propostas de melhoria

ANEXOS



Fig. 1 – Local de refeições do 1º ciclo (sem 4º ano)



Fig. 2 – Local de refeições do 1º ciclo (sem 4º ano)



Fig. 3 – Local de refeições 4º ano e 2º ciclo



Fig. 4 – Copa da zona do pré-escolar



Fig. 5 – Sal iodado



Fig 6 – Refeições ligeiras – 4º ano (pós-refeição – desperdício alimentar)



Fig 7 – Refeições ligeiras – 4º ano (pós-refeição – desperdício alimentar)



Fig. 7 – Tabuleiro de aluno (sem sopa/água/pão)

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBS CALHETA	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	31/01/2017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	118 + 1 DOCENTE	108 + 1 DOCENTE
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	48 EB1/JI CALHETA 31 EB1/JI R. SECA	48 EB1/JI CALHETA 31 EB1/JI R. SECA

2. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*	
SOPA		NABO COM ESPINAFRES	CREME DE ERVILHA	240 gr sopa (completa e ligeira)	
				Ligeira	Completa
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	PERU ESTUFADO	STROGNOFF DE PORCO COM COGUMELOS	180	200
	ACOMPANHAMENTO	ESPARGUETE	ESPARGUETE	140	160
	SALADA/LEGUMES	MILHO DOCE	MACEDÓNIA DE LEGUMES	35	35
SOBREMESA		GELATINA	FRUTA /PUDIM FLAN	n.o.	n.o.
Justificação de desvios		Gestão de stock / limitações no fornecimento			
PESOS DA MATÉRIA-PRIMA EM BRUTO		SOPA: Ervilha Seca 6 kg; Batata 40kg; Cebola 1,860 kg; chouriço (n.r.) PRATO: Febras 35,730 k; Esparguete 15 kg; Cogumelos 5 kg; mistura legumes 12,5kg			
CONFIRMAÇÃO DOS VALORES EM CADERNO DE ENCARGOS		Não é possível confirmar os pesos brutos, pois nos mesmos é incluído os produtos para as refeições das escolas da EBS Velas. Contudo, considerando as capitações dos valores pós-confecionados conclui-se que as <u>capitações estão adequadas</u>			
OBSERVAÇÕES		<u>Atenção que, na sopa, o uso de batata é muito superior ao de legumes – Empresa deve gradualmente inverter as devidas capitações</u>			

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

LOCAL DE CONFEÇÃO	Sociedade recreativa dos Biscoitos – conselho da Calheta
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	4 (3 cozinheiras + 1 funcionário responsável)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE CONFÃO E TRANSPORTE				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO		X		
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO		X		
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL		X		
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES	X			
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - Funcionários da empresa sem fardamento próprio e devidamente identificados - Inexistência de toucas descartáveis (apenas aventais descartáveis) - Existência de equipamento obsoleto, nomeadamente arcas de congelação - Necessidade de reforço de higienização das paredes 			

USO DE SAL IODADO	Sim
-------------------	-----

PONTOS POSITIVOS	
1	De salientar o empenho, dedicação e organização do representante atual de empresa (sr. Armando Ribeiro)
2	Implementação do HACCP, registos efetuados e aplicação de boas práticas
PONTOS NEGATIVOS	
1	Mencionados anteriormente na análise ao funcionamento do serviço de confeção e transporte

2	Utilização de embalagens plásticas sem menção de tolerância de temperatura máxima, nomeadamente as embalagens do prato
3	Existência de produtos que não constam na lista de alimentos autorizados, nomeadamente, massa malagueta, massa pimentão, massa de alho e Caldos Knorr

REFEIÇÃO DA EBS CALHETA

APRECIACÃO DA REFEIÇÃO

		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

PONTOS POSITIVOS

1	Disponibilidade de mais do que uma variedade de fruta
PONTOS NEGATIVOS	
1	Baixa adesão ao tabuleiro completo (sopa; prato; fruta; pão; água)
2	Alguns pratos têm baixa aceitabilidade junto dos alunos, nomeadamente salada de atum, salada de paloco e bacalhau gratinado
3	Elevado desperdício alimentar. Muitas embalagens de sopa e prato são devolvidas com mais de 50% da refeição

OBSERVAÇÕES

Em análise aleatória a 20 tabuleiros, verificou-se que apenas 5 estavam completos. 6 não continham sopa nem fruta; 6 não continham fruta; e 3 não continham sopa. É preciso sensibilizar os alunos para efetuarem a refeição completa.

REFEIÇÃO DA EB1/JI RIBEIRA SECA

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

PONTOS POSITIVOS	
1	Existência de máquina de lavar louça
2	Funcionárias referem que na generalidade a refeição é adequada do ponto de vista de qualidade e quantidade
3	Dos 34 alunos da escola, em média 32 fazem a refeição da escola
4	Local de refeições adequado, calmo e organizado.
5	Maioria dos alunos efetua a refeição completa, havendo baixo desperdício alimentar
PONTOS NEGATIVOS	
1	Não é efetuado registo de avaliação das respetivas refeições
2	Não é recorrente os encarregados de educação/pais aparecerem para verificarem o que os alunos comem

OBSERVAÇÕES

- Com condições para refeições a granel (balcão em granito, máquina de lavar louça e utensílios suficientes)
- Segundo a escola, os encarregados de educação/pais não costumam aparecer na hora de refeição para verificar o que os alunos comem. Existem igualmente pais que reforçam que se o aluno não quiser comer não precisa.

REFEIÇÃO DA EB1/JI CALHETA

APRECIACÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LEGENDA						
NO – Não observável						
¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas						
² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento						
³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)						
⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)						

PONTOS POSITIVOS

1	2 Locais de refeição, adaptando o número de alunos aos espaços (1 local para alunos de 1º ano + 1 local para alunos de 2º ano)
PONTOS NEGATIVOS	
1	Funcionárias referem que muitas vezes a comida não é boa e que os alunos não gostam
2	Elevado desperdício alimentar. Muitas embalagens de sopa e prato são devolvidas com mais de 50% da refeição
3	Baixa insistência da parte das funcionárias, junto dos alunos, para que estes efetuem a refeição completa
4	Sobremesa não é disponibilizada na mesa. Apenas os alunos que a querem solicitam à funcionária

OBSERVAÇÕES

- Com condições para refeições a granel (bancada preparada, máquina de lavar louça e utensílios suficientes)
- Segundo a escola, os encarregados de educação/pais não costumam aparecer na hora de refeição para verificar o que os alunos comem. Existem igualmente pais que reforçam que se o aluno não quiser comer não precisa

PROPOSTAS DE MELHORIA

De modo a melhorar o serviço, solicita-se à escola que analise a identificação dos pontos negativos do presente relatório, bem como as observações efetuadas no sentido de eliminar os referidos pontos e melhorar as respetivas observações.
Considerando que algumas inconformidades destinam-se à empresa, solicita-se igualmente que o presente relatório seja remetido à mesma.

ANEXOS

PESAGENS



PRODUTOS NÃO AUTORIZADOS



REFEIÇÃO COMPLETA



TABULEIROS DE ALUNOS (SEM ALGUNS COMPONENTES DA REFEIÇÃO)



DESPERDÍCIO ALIMENTAR DA REFEIÇÃO COMPLETA (TABULEIROS DEVOLVIDOS)



LOCAL E REFEIÇÃO DA EB1/JI RIBEIRA SECA





DESPERDÍCIO ALIMENTAR DA REFEIÇÃO LIGEIRA (EB1/JI CALHETA)



ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBS TOMÁS BORBA	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	12/10/2016	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS	276	276
REF. LIGEIRAS	157	157
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	699	699

2. ANÁLISE QUALITATIVA	EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA	Sopa Primavera	Sopa Primavera	Sem pesagens por ausência de balança. Os alunos podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Arroz de atum	
	ACOMPANHAMENTO	Arroz de atum	
	SALADA/LEGUMES	Legumes cozidos	
SOBREMESA	Fruta de época	Laranja/maçã/pera	
Justificação de desvios	-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIACÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas ²

Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEIÇÃO				
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			<input checked="" type="radio"/>	
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde início do presente ano letivo
-------------------	--

PONTOS POSITIVOS	
1	Ref. ligeira – segundo os funcionários da escola que auxiliam os alunos, até à data, não há reclamações e que os pais estão satisfeitos
2	Local agradável e amplo, contudo barulhento
3	Tanto as funcionárias da empresa como da escola mantêm um papel ativo na promoção de hábitos saudáveis, junto dos alunos.

PONTOS NEGATIVOS	
1	Ausência de salada/legumes à parte bem como baixa quantidade de legumes integrado no prato.
2	Elevado desperdício alimentar por parte dos alunos (ver anexos)

OBSERVAÇÕES

ANÁLISE À ADESAO À REFEIÇÃO COMPLETA - *Em análise aleatória a 11 tabuleiros, verificou-se que: 6 estavam completos; 2 estavam sem sopa; 2 estavam sem fruta e 1 estavam sem sopa e sem fruta.*

PROPOSTAS DE MELHORIA

- Necessidade de aumentar a quantidade de legumes no prato.*
- Necessidade de insonorizar o espaço de refeições*
- Averiguar junto da equipa de saúde escolar a possibilidade de desenvolver um projeto de prevenção do desperdício alimentar.*

ANEXOS



Fig. 1 – Linha de serviço



Fig. 2 – Linha de serviço



Fig. 3 – Tabuleiro refeição ligeira



Fig. 4 – Tabuleiro refeição completa



Fig. 5 – Uso de sal iodado



Fig. 6 – Local de refeições completas



Fig. 7 – Local de refeições ligeiras



Fig. 6 – Desperdício alimentar / baixa adesão à sopa

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	ES ANTERO DE QUENTAL	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	17/01/2017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	232	282
REF. LIGEIRAS	-	-
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	-	-

2. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		Feijão	Feijão	Sopa a granel Prato em embalagens unidoses
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Bolonhesa de carne	Bolonhesa de carne	
	ACOMPANHAMENTO			
	SALADA/LEGUMES	Salada de época	Alface/repolho/c.roxa/cenoura	
SOBREMESA		Fruta de época	Pera/maçã/laranja	
Justificação de desvios		-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Salgada/ com resíduos de casca de grão-de-bico*
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO				<input checked="" type="radio"/>
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO		<input checked="" type="radio"/>		
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde início do presente ano letivo
-------------------	--

PONTOS POSITIVOS	
1	Salada de legumes em chávenas almoçadeiras de self-service
2	Local agradável e de construção nova

PONTOS NEGATIVOS	
1	Baixa adesão à sopa do dia.
2	Escola refere ocorrer baixa adesão também à fruta e elevado desperdício das refeições

OBSERVAÇÕES

Local de refeições com capacidade para 112 refeições (por vezes 3 turnos de refeições)

Refeições são confeccionadas e embaladas na ES Laranjeiras e posteriormente transportadas.

PROPOSTAS DE MELHORIA

-Averiguar a possibilidade de transporte de refeição a granel, com empratamento local (copa com capacidade de empratamento local)

ANEXOS



Fig. 1 – Tabuleiro completo (aluno não levou a fruta)



Fig. 2 – Devolução de tabuleiros (desperdício alimentar)

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	ES DOMINGOS REBELO	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	DIRETO	3/11/2016	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	486	486 (40 p/adultos)
REF. LIGEIRAS	-	-
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	-	-

2. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		Feijão	Feijão	Sem pesagens por ausência de balança. Os alunos podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Abrótea frita	Abrótea frita	
	ACOMPANHAMENTO	Batata cozida com feijão-verde e couve-flor cozidos	Batata cozida com feijão-verde e couve-flor cozidos	
	SALADA/LEGUMES	Salada	Alface e cenoura	
SOBREMESA		Gelatina	Gelatina	
Justificação de desvios		-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO		<input checked="" type="radio"/>		
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			<input checked="" type="radio"/>	
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Não. Já remeterem requisição para o ASE para aquisição do mesmo.
-------------------	--

PONTOS POSITIVOS	
1	Simpatia e boa disposição das funcionárias do refeitório
2	Local calmo e agradável
3	Salada disponível diariamente, em regime de self-service
4	Alunos aderem muito à sopa
5	Escola aplica o HACCP através de programa do INOVA

PONTOS NEGATIVOS	
1	No dia de oferta de gelatina, não tem nenhuma opção de fruta
2	Ementa com vários pratos fritos
3	Gelatinas sem película de proteção

OBSERVAÇÕES

ANÁLISE À ADESÃO À REFEIÇÃO COMPLETA - Em análise aleatória a 10 tabuleiros, verificou-se que: 8 estavam completos; 1 estava sem sopa e 1 estava sem legumes (BOA ADESÃO À REFEIÇÃO COMPLETA)

PROPOSTAS DE MELHORIA

- Reduzir a oferta de fritos
- Necessidade de formação na área de conceitos de promoção da alimentação saudável aos manipuladores de alimentos

ANEXOS



Fig. 1 – Tabuleiro completo



Fig. 2 – Sopa



Fig. 3 – Linha de serviço



Fig. 4 – Gelatina sem película de proteção



Fig 5 - Cozinha



Fig. 6 – Salada em self-service

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	ES JERÓNIMO EMILIANO DE ANDRADE	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	GERTAL	29/09/2016	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	216	221
REF. LIGEIRAS	-	-
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	-	-

2. ANÁLISE QUALITATIVA	EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA	Cenoura c/repolho	Cenoura c/ repolho	<i>Sem pesagens por ausência de balança. Os alunos podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta</i>
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Salada de atum com cenoura ripada	
	ACOMPANHAMENTO	Salada de atum com cenoura ripada	
	SALADA/LEGUMES	Alface/repolho/cenoura	
SOBREMESA	Maçã/laranja	Maçã/ laranja	
Justificação de desvios	-		

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIACÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Elevada quantidade de legumes
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	240 ml
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas ²

Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEIÇÃO				
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			<input checked="" type="radio"/>	
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde ano letivo 2015/2016.
-------------------	----------------------------------

PONTOS POSITIVOS	
1	Local de refeições organizado, amplo e limpo
2	Salada de legumes em regime self-service
3	Água disponibilizada em garrafas distribuídas nas mesas
4	Em conversa com alguns alunos, estes referem que as refeições são muito boas.

PONTOS NEGATIVOS	
1	Baixa adesão ao tabuleiro completo, principalmente à sopa e fruta
2	Sem afixação da ementa da semana em vigor
3	Terminou a salada em regime de self-service às 13h20

OBSERVAÇÕES

Na cozinha da escola são igualmente confeccionadas as refeições contratadas para a Cadeia de Angra do Heroísmo.

ANÁLISE À ADESÃO À REFEIÇÃO COMPLETA - *Em análise aleatória a 10 tabuleiros, verificou-se que: 3 estavam completos; 1 estava sem sopa; 4 estava sem fruta e 2 estavam sem sopa e sem fruta.*

PROPOSTAS DE MELHORIA

Sem propostas de melhoria

ANEXOS



Fig. 1 – Local de refeições



Fig. 2 – Tabuleiro completo



Fig 3 – Tabuleiro de aluno (sem sopa/pão)



Fig 4 – Tabuleiro de aluno (sem fruta/pão)



Fig 5 – Linha de serviço da salada



Fig. 6 – Retorno de tabuleiros (elevado desperdício)

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	ES MANUEL ARRIAGA	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	UNISELF	14/09/2017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS	50 (1º dia de aulas)	50 (1º dia de aulas)
REF. LIGEIRAS	-	-
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	-	-

2. ANÁLISE QUALITATIVA	EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA	Creme Cenoura	Creme Cenoura	300 ml
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Hambúrguer	151 g
	ACOMPANHAMENTO	Esparguete	115 g
	SALADA/LEGUMES	Legumes cozidos	77 g
SOBREMESA	iogurte	iogurte	120 g
Justificação de desvios			

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

² Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO			<input checked="" type="radio"/>	
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			<input checked="" type="radio"/>	
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Sim. Desde início do presente ano letivo
-------------------	--

PONTOS POSITIVOS	
1	Diariamente almoçam cerca de 20 docentes e não docentes
2	Local agradável e apelativo. Disponibilizam música ambiente
3	Escola adotou a medida de colocação de tabuleiro expositor no início da linha de serviço
4	Diariamente disponibilizam salada ou legumes em regime de self-service

PONTOS NEGATIVOS	
1	Pão não ensacado individualmente

OBSERVAÇÕES

Até à data, não foi solicitada a disponibilidade de refeições adaptadas.

Conselho Executivo assegura a vistoria diária, sendo que durante o ano letivo passado apenas ocorreu uma queixa de um encarregado de educação, que segundo o mesmo, esta não apresentava fundamento suficiente.

O pão não ensacado ocorreu por falha do fornecedor, pois a encomenda ocorreu no próprio dia. A partir do dia 15/09/2017 foi assegurada que a situação seria ultrapassada.

PROPOSTAS DE MELHORIA

Sem propostas de melhoria a apresentar

ANEXOS



Fig. 1 – Pão não ensacado



Fig. 2 – Tabuleiro completo (o aluno pode pedir 1 ou 2 hambúrgueres)



Fig. 3 – Uso de sal iodado



Fig. 4 – Quantificação da sopa (adequada)



Fig. 5 – Local de refeições



Fig. 6 – Local de refeições

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	ES VITORINO NEMÉSIO	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	Gestão direta	04//10/2017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS	305	305
REF. LIGEIRAS	-	-
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	-	-

2. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		Juliana	Juliana	Sem pesagens por ausência de balança. Os alunos podem repetir tanto a sopa como o prato e a fruta.
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	Carne estufada	Carne estufada	
	ACOMPANHAMENTO	Massa com cenoura e pimentos	Massa com cenoura e pimentos	
	SALADA/LEGUMES	-	-	
SOBREMESA		Fruta de época	Laranja/maçã/pera	
Justificação de desvios				

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O.	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas ²

Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)

⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO				
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			<input checked="" type="radio"/>	
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			<input checked="" type="radio"/>	
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES			<input checked="" type="radio"/>	

USO DE SAL IODADO	Não (rutura de stock por parte do fornecedor)
-------------------	---

PONTOS POSITIVOS	
1	Boa gestão da cozinha
2	Local de refeições calmo e silencioso
3	Grande adesão dos alunos à sopa e à fruta
4	Diariamente almoçam adultos no refeitório

PONTOS NEGATIVOS	
1	Afixação de ementa semanal em local pouco visível

OBSERVAÇÕES

Segundo a Escola, chegam a receber notas de 450 refeições encomendadas.

PROPOSTAS DE MELHORIA

Necessidade de adquirir sal iodado com a maior brevidade possível.
Afixar a ementa em local visível.

ANEXOS



Fig. 1 – Tabuleiro com refeição completa (pão também está disponível)



Fig. 3 – Local de refeições

ANÁLISE AO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO – VISITA DIÁRIA

ESCOLA	EBI CANTO DA MAIA (EB2 Canto da Maia; EB1/JI C. Meireles; EB1/JI L. Furtado)	Data	ASSINATURA NUTRICIONISTA
ADJUDICATÁRIO	ITAU	10/02/2017	Laura Lemos

1. ANÁLISE QUANTITATIVA	Nº REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	Nº REFEIÇÕES SERVIDAS
REF. COMPLETAS (TRANSPORTADAS)	94 (EB2 CANTO DA MAIA)	94 (EB2 CANTO DA MAIA)
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS	103 (EB1/JI Cecília Meireles 201 (EB1/JI L.Furtado)	103 (EB1/JI Cecília Meireles 201 (EB1/JI L.Furtado)

1. ANÁLISE QUALITATIVA		EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA		GRÃO COM HORTALIÇAS	GRÃO COM HORTALIÇAS	2 Pesagens efetuadas (aleatórias) REFEIÇÃO LIGEIRA (SEDE) 193 gr REFEIÇÃO LIGEIRA (ESCOLA) 156 gr
PRATO	COMPONENTE PROTEICA	SALADINHA DE SALMÃO COM MASSA E LEGUMES COZIDOS	SALADINHA DE SALMÃO COM MASSA E LEGUMES COZIDOS	
	ACOMPANHAMENTO			
	SALADA/LEGUMES	Sem indicação	SALADA (Escola Sede)	
SOBREMESA		GELATINA	GELATINA	
Justificação de desvios		-		

(Ementa referente à sexta-feira da semana 1)

*Registo do peso final dos alimentos já confeccionados, prontos a servir.

LOCAL DE CONFEÇÃO	Cozinha industrial dos Bombeiros Voluntários de Ponta Delgada
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	9 funcionários na cozinha + 1 nutricionista da empresa

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO				
COMPONENTES	MÁ	ACEITÁVEL	MUITO BOA	NO
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO		X		
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO		X		
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL		X		
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES		X		
OBSERVAÇÕES	-			

USO DE SAL IODADO	Sim
-------------------	-----

REFEIÇÃO PROVADA E AVALIADA NA COZINHA

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO						
		NÃO SATISFAZ	SATISFAZ	MUITO BOM	N.O	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO ¹	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
TEMPERATURA ²	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
QUANTIDADE ³	SOPA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
SABOR ⁴	SOPA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	PRATO	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Massa cozida excessivamente
	SOBREMESA	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

LEGENDA

NO – Não observável

¹ Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas ²

Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³ Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto 5.)⁴ Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)**ANÁLISE – EB1/JI LINHARES FURTADO**

PONTOS POSITIVOS	
1	Existência de reforço da refeição (ver foto)
2	Representantes da escola consideram que, na maioria das vezes, a refeição é adequada do ponto de vista qualitativo
3	Encarregado de educação visita diariamente o local de refeições para registar a refeição (fotografia)
PONTOS NEGATIVOS	
1	Capitações díspares entre embalagens (ver foto)
2	Baixa quantidade de legumes em algumas cuvetes (ver foto)
3	Ausência de legumes/salada à parte
4	Espaço pequeno para o número de alunos (quase 250 alunos, dos 312 inscritos) que realizam a refeição no espaço escolar (ver fotos)
5	Representantes da escola consideram que realmente a quantidade, principalmente para os alunos de 4º ano, poderá não ser suficiente

OBSERVAÇÕES

- Para além das 201 refeições ligeiras da escola, existem, diariamente, cerca de 40 a 50 alunos a trazer a sua refeição de casa. De salientar que na maioria dos casos as opções não são as mais saudáveis, com presença de sumos refrigerantes, fritos e produtos processados (salsicharia e fritos embalados) e ausência de fruta e sopa (p.f. analisar fotos em anexo)
- Considerando a possibilidade de iniciar o processo de multidoses, com empratamento local é de referir que a copa tem condições para tal, contudo a máquina de lavar louça encontra-se avariada pelo que se terá que organizar com a empresa a recolha do material para lavagem e higienização (ver fotos)
- Considerando também que o número de alunos a realizar a refeição no espaço escolar é elevado, seria conveniente analisar a possibilidade de realizar as refeições em 2 turnos distintos para garantir um empratamento adequado (prevê-se 3 funcionários ITAU para o empratamento)
- Considerando a existência de alunos com mais de 10 anos a frequentar a referida escola, será pertinente analisar se se deve integrar os mesmos nas refeições completas

ANÁLISE – EB1/JI CECÍLIA MEIRELES

PONTOS POSITIVOS	
1	Existência de reforço da refeição
2	Representantes da escola consideram que, na maioria das vezes, a refeição é adequada do ponto de vista qualitativo
3	Tamanho do local adequado para o número de alunos a frequentar a refeição

PONTOS NEGATIVOS	
1	Capitações díspares entre embalagens (ver fotos)
2	Baixa quantidade de legumes em algumas cuvetes
3	Ausência de legumes/salada à parte
4	Elevado desperdício alimentar por parte dos alunos, principalmente dos alunos mais velhos
5	Coordenadora refere que a refeição do pré-escolar não tem pão incluído

OBSERVAÇÕES

<ul style="list-style-type: none"> Considerando a possibilidade de iniciar o processo de multidoses, com empratamento local é de referir que a copa ainda não tem condições para tal, necessitando de uma local/balcão com capacidade de empratamento e só têm uma máquina de lavar louça (pequena) disponível, pelo que se terá que organizar com a empresa a recolha do material para lavagem e higienização Atualmente apenas 1 funcionário ITAU o que será insuficiente para garantir o empratamento no local No que concerne a refeição para <u>criança celíaca (s/glúten)</u> a encarregada de educação tem-se queixado porque é sempre oferecido arroz como opção de hidratos de carbono, pelo que se deve reforçar junto da empresa o uso de massas sem glúten nos dias em que a ementa assim o prevê
--

PROPOSTAS DE MELHORIA

<p>De modo a melhorar o serviço, solicita-se à escola que analise a identificação dos pontos negativos do presente relatório. Considerando que as inconformidades destinam-se à empresa (cozinha e transporte), solicita-se igualmente que o presente relatório seja remetido à mesma, principalmente no que se refere à garantia de manutenção das temperaturas no ato de entrega das refeições.</p>

ANÁLISE – EB2 CANTO DA MAIA

PONTOS POSITIVOS	
1	Funcionárias referem que na generalidade a refeição é adequada do ponto de vista de qualidade e quantidade
2	Alunos podem repetir o prato se assim o desejarem
3	Apesar de local de refeição ser atualmente adaptado para o efeito, apresenta as condições necessárias ao serviço de refeições escolares
4	Frequência diária de docentes e não docentes ao refeitório escolar
5	Existência de salada de legumes para acompanhar o prato
6	Para além de gelatina também tinha pera disponível
PONTOS NEGATIVOS	
1	Baixa adesão dos alunos ao prato previsto na ementa
2	Elevado desperdício alimentar (ver foto)
3	Um dos tabuleiros de multidoses não continha só salmão como também continha atum

OBSERVAÇÕES

Em análise aleatória a 30 tabuleiros, verificou-se que apenas 12 estavam completos. 8 não continham sopa nem fruta/gelatina; 3 não continham fruta/gelatina; e 7 não continham sopa. É preciso continuar a sensibilizar os alunos para efetuarem a refeição completa.

De modo a melhorar o serviço, solicita-se à escola que analise a identificação dos pontos negativos do presente relatório, bem como as observações efetuadas no sentido de eliminar os referidos pontos e melhorar as respetivas observações.

Considerando que algumas inconformidades destinam-se à empresa, solicita-se igualmente que o presente relatório seja remetido à mesma, principalmente no que se refere à introdução de salada/legumes nas refeições ligeiras.

ANEXOS

EB1/JI L. FURTADO – COPA E LOCAL DE REFEIÇÕES







EB1/JI L. FURTADO – REFEIÇÃO FORNECIDA PELA EMPRESA





EB1/JI L. FURTADO – LANCHEIRAS/REFEIÇÕES QUE OS ALUNOS TRAZEM DE CASA











EB1/JI L. FURTADO – MÁQUINA DE LAVAR (AVARIADA)



EB1/JI CECÍLIA MEIRELES – COPA E LOCAL DE REFEIÇÕES





EB1/JI CECÍLIA MEIRELES – REFEIÇÃO SERVIDA PELA EMPRESA



EB1/JI CECÍLIA MEIRELES – DESPERDÍCIO ALIMENTAR



DISPARIDADE DE EMPRATAMENTO NAS EMBALAGENS



EB2 CANTO DA MAIA – LOCAL DE EMPRATAMENTO



EB2 CANTO DA MAIA – TABULEIRO COMPLETO



EB2 CANTO DA MAIA – DESPERDÍCIO ALIMENTAR



EB2 CANTO DA MAIA – PRESENÇA DE SALADA

