

## **Programa da Incentivo ao Consumo de Peixe dos Açores nas Cantinas do Sistema Educativo Regional**

Na sequência do Projeto de Resolução sobre Programa da Incentivo ao Consumo de Peixe dos Açores nas Cantinas do Sistema Educativo Regional.

A Escola Básica Integrada de Angra do Heroísmo fazem parte integrante de cinco estabelecimentos de ensino, EB1,2,3/JI Angra do Heroísmo; EB1/JI da Ribeirinha; EBI/J São João de Deus EBI/J e Infante D. Henrique em que cada uma tem a sua particularidade a nível das refeições escolares.

A confeção e o fornecimento de refeições completas e ligeiras são realizadas no refeitório da Escola Básica 1,2,3/JI de Angra do Heroísmo, e transportadas, no caso das refeições ligeiras para as escolas que compõem a saber: EB1,2,3/JI de Angra do Heroísmo (antiga EB1/JI da Carreirinha), EBI/J Infante D. Henrique, EB1/JI da Ribeirinha e EB1/JI de São João de Deus. As refeições são confeccionadas sob a total responsabilidade do prestador dos serviços que neste ano letivo transitado esteve a encargo da empresa GERTAL. Diariamente são servidas 350 refeições completas no 2º e 3º ciclos e mais 250 refeições ligeiras nas restantes escolas.

O facto de termos peixe fresco e não congelado e ainda ser peixe regional era uma realidade ideal. Parece-nos, no entanto, que existem alguns problemas que são de difícil resolução. Primeiro o fornecedor tem que garantir as quantidades necessárias para a realização das refeições. Só para a EBIAH são necessárias 350+250 refeições. Caso fosse para todas as escolas, digamos apenas da Terceira as refeições que o fornecedor teria que garantir eram muitas mais, o que a maioria dos fornecedores não garante. Segundo, a entidade prestadora do serviço - tem que garantir que todo o peixe que é servido para as escolas está livre de quaisquer espinhas, peles, escamas - para

conseguir isso seria necessário um acréscimo de pessoal para poder responder de forma eficaz o que não é praticável. Em alternativa, o peixe já seria entregue de forma a ser cozinhado, ou seja, já não teria as vísceras, escamas, peles, espinhas, etc. Terceiro, o transporte deste peixe teria que garantir as medidas de conservação dos alimentos.

Com os melhores cumprimentos,

Nutricionista

Joana da Silva Pinheiro

27

14

15

16

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES	
ARQUIVO	
Entrada	2250 Proc. n.º AOS
Data:	015/07/20 N.º 51/X