

Maura Soares

Assunto: Pedido de Parecer sobre o Projeto de Resolução n.º 70/XI - gestão dos refeitórios e cantinas e a consequente confecção das refeições escolares.

De: João António Joaquim Pinto <joao2pinto@hotmail.com>

Enviada: 25 de abril de 2018 20:04

Para: Assuntos Parlamentares <assuntosparlamentares@alra.pt>

Assunto: Fw: Pedido de Parecer sobre o Projeto de Resolução n.º 70/XI - gestão dos refeitórios e cantinas e a consequente confecção das refeições escolares.

Assunto: Pedido de Parecer sobre o Projeto de Resolução n.º 70/XI

Pedido de Parecer sobre o Projeto de Resolução n.º 70/XI - Recomenda ao Governo Regional que crie as condições necessárias para que as unidades da Região recuperem a gestão dos refeitórios e cantinas e a consequente confecção das refeições escolares.

Há muito que esta decisão de recuperação da gestão directa das cantinas devia ter sido tomada, em virtude das continuadas e persistentes queixas, apresentadas pelos alunos, docentes e encarregados da educação, devido a perda de qualidade das refeições oferecidas.

O controlo diário das quantidades deverá ser feito por funcionário competente em matéria nutricional e gestão de cozinhas.

Se forem consultados os registo diários das escolas será fácil de constatar a discrepância entre os nutrientes que deveriam ser fornecidos de acordo com as condições contratuais e o que de facto está neste momento a ser feitos há um claro abuso das empresas que fornecem as refeições.

As quantidades monitorizadas dos itens essenciais das refeições deveriam ser preenchidas diariamente numa base de dados e assim assim passível a sua leitura, quer pelos responsáveis da escola, por ex, CE, membros da equipa de saúde escolar, membros da Assembleia de escola, quer pela direcção regional de educação . Permitindo assim uma avaliação continuada ao longo do tempo, dos desvios que surjam. em vez de se esperar por relatório no final do ano, que pode ser questionado, por ser demasiado tardio.

Por outro lado auditorias periódicas 1 por período ajudaria a controlar os possíveis abusos: que podem ser de varia ordem , mas nomeadamente quando funcionários fazem "apropriação" indevida de bens alimentares.

A par desta realidade convém averiguar a qualidade dos espaços e respectivos equipamentos e manutenção .

Necessário em muitos casos se nota que o refeitório da escola, funciona no mesmo espaço, sem uma adequação aos números de alunos, que o frequentam num leque de 10 ou mais anos, sem revisão das condições de adaptabilidade/funcionalidade do crescente número de alunos.

Caso da Escola S. Domingos Rebelo cuja população escolar mais que duplicou nos últimos 30 anos. A utilização de uma única linha de entrega das refeições, é uma solução nada condizente com o número de alunos, não só nesta escola com noutras, o design das cozinhas pode ser alterado para ter duas ou mais linhas de entrega das refeições,

diminuindo assim o tempo de espera dos alunos e dos docentes.

O actual desenho dos balcões de entrega de refeições de fila única é obsoleto,

o Aumento para duas filas de entrega de refeições, permite uma diminuição do tempo de espera dos alunos e que pode ser beneficiado depois da refeição.

Outro assunto premente que tem sido dada pouca expressão ou cuidado, tem sido o dos suplementos nutricionais.

A criação de hábitos alimentares deverá ser implementada com estratégias , para a introdução do consumo das frutas, e de outros suplementos nutricionais.

Na região deveria ter-se em conta a pobreza dos solos em certos nutrientes, e ter uma estratégia que favoreça uma eficaz suplementação precisamente nas faixa etária que vai desde a infância até a ao final da adolescência

Nos temos hoje um acrescido e significativo número de nutricionistas, não sei se serão insuficientes, mas estão subaproveitados, é preciso termos uma política da alimentação escolar , estrategicamente pensada e implementada. Os "minimalistas" na governação, no que diz respeito a sub orçamentação, e subcontratação na área alimentar escolar, quase desregulada/ não devidamente fiscalizada, tem resultados que implicam em última análise numa diminuição dos resultados escolares.

Não quero dizer com isto que todas soluções devem ser a gestão pelas unidades orgânicas. pois o que realmente importa nelas é a educação, e para isso devem ter o seu tempo disponível.

Um controlo deve ser feito apenas para fins estatístico dos alunos que utilizam o refeitório, mas que não comem comida da cantina.

Não quer dizer que devemos ter um modelo único mas os modelos que escolhermos devem ter linhas orientadores comuns que promovam uma qualidade na alimentação.

Algumas das sugestões estratégicas vem de especialistas em nutrição.

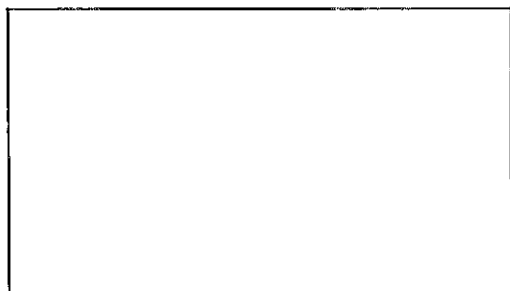
Não pretendo com as sugestões seguintes estipular quais devem ser as prioridades da suplementação alimentar, mas que a DRE deveria ter tomado este assunto com a devida seriedade, por causa da saúde preventiva.

Não faltam estudos que mostram a importância de uma alimentação equilibrada e de uma alimentação pensada para aumentar a saúde e a idade de vida útil.

Para além da equipa de saúde escolar que tenta desenvolver campanha contra hábitos perniciosos do tabagismo e do álcool.

Mas as mudanças destes hábitos criados ou enraizados em tenra idade em muitos indivíduos devem ser trabalhado desde tenra idade.

https://www.youtube.com/watch?v=X_RaoeCv_1s

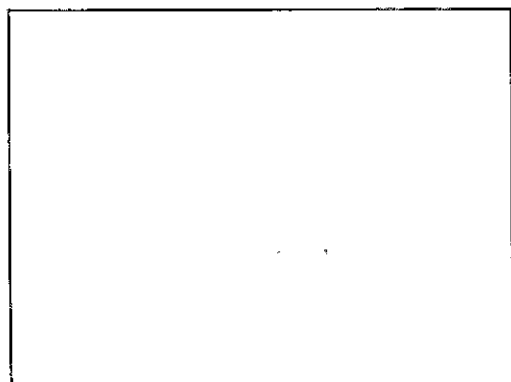


5 nutrientes básicos que faltam no corpo, para termos uma saúde melhor.
Por Dr. Lair Ribeiro

www.youtube.com

Nosso corpo precisa de muitas vitaminas, sais minerais, aminoácidos e etc. neste vídeo, o Dr. Lair Ribeiro fala de 5 alimentos que devemos usar no dia a dia, todos ...

<https://www.youtube.com/watch?v=vXqb9a1NaGM>



Dicas de Nutrição Celular Dr Lair Ribeiro

www.youtube.com

SAIBA POR QUE DA IMPORTÂNCIA DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES DIARIAMENTE

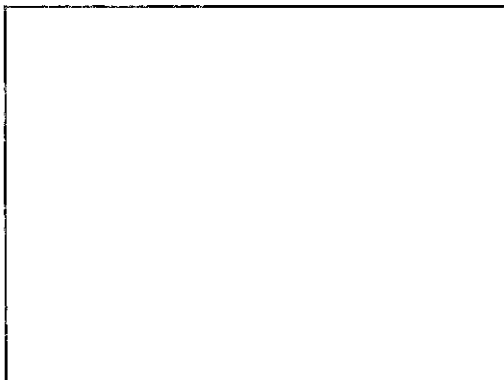
O sal que tipo de sal, o sal mais barato que adquirido pelas empresas é cloreto de sódio.

O sal e a prevenção do cancro.

a Utilização de cloreto de magnésio

https://www.youtube.com/watch?v=hi5r_saX26Q

O Cloreto de Magnésio é um tipo de sal, só q não é salgado, e sim, AMARGO. Ele se parece com o sal grosso, pois vem como Cristais granulados. ONDE COMPRAR E COMO PREPARAR O CLORETO DE MAGNÉSIO Normalmente, você encontra o Cloreto de Magnésio PA (Puro para Análise), em embalagens/Pacotes de 33 gramas, em Farmácias de Manipulação, e custa mais ou menos de R\$ 3,00 a R\$ 5,00, pois ele é muito barato, e você terá a garantia de ser puro... COMO PREPARAR: Uma forma bem simples de você preparar, é utilizar uma garrafa PET que era de refrigerante de 2 litros, bem lavada e esterilizada com água sanitária, e BEM ENXAGUADA. Para que a solução de Cloreto de Magnésio fique na concentração Ideal, dissolva as 33 gramas em 1,650 litros de água filtrada ou mineral, como é indicado pelo Dr. Luiz Moura. Utilize um funil para colocar as 33 gramas do Cloreto de Magnésio na garrafa e depois adicione água filtrada ou mineral, na medida de 1 Litro de água + 3 copos de 200ml de água, q dará uma medida bem aproximada de 1,600 Litros. Cole um aviso na Garrafa, indicando q contém "Cloreto de Magnésio", para diferenciar de outras garrafas d'água, com a data do preparo. A solução de Cloreto de Magnésio, usando as 33 gramas com 1,650 ml de água, corresponde a 33 doses com copinho de 50 ml. Para quem não tem problema algum, a dosagem diária é de 50ml.



Cloreto de Magnésio - Por Dr Luiz Moura

www.youtube.com

O Cloreto de Magnésio é um tipo de sal, só q não é salgado, e sim, AMARGO. Ele se parece com o sal grosso, pois vem como Cristais granulados. ONDE COMPRAR E COMO ...

Atenciosamente

João Pinto

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DA REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES	
ARQUIVO	
Entrada <u>1425</u>	Proc. nº <u>109</u>
Data: <u>018 / 03 / 26</u>	N.º <u>70 / 11</u>