

Grupo de trabalho “Organização ementas para ano lectivo 2016/17”

ATA de 08.06.2016

Presentes

KG RP	Ana Cristina Salvador (AS); Luisa Tender
GS RP	Eduarda Amaro (EA); Luis Caetano (LC)
KG	Kerstin Wiens (KW)
GS	Tanja Wiedenbach; Lea Melchers; Sofia Fonseca (SF)
ITAU	Olga Vieira (OV) (Gestora Operacional); Patrícia Chula (PC) (Gestora Inovação e Desenvolvimento); Ana Laranjeiro (Técnica da Qualidade); Beatriz Madeira (Responsável de unidade EAL)
EAL	Patricia Carvalho Resp. Infraestruturas; Cristina Mata (CM), Dir. Admin. Financeira

Distribuição

Grupo Trab.	Presentes acima indicados
KG e GS	Representantes de pais (todos)
EAL	Renate Matthias, Diretora da Escola; Dagmar Lucks, Diretora Primária

Duração	17:00 – 18:20 horas
Próxima Reunião	20.06.2016, 17:00 horas, sala B02

EAL (CM)	Objectivos: definir conceito para as refeições no Jardim de Infância e na Primária para o ano lectivo 2016/2017; requisitos legais e nutricionais; identificação pontos críticos, conteúdos e opções nas novas ementas; repetição das ementas e.o.; apresentação participantes e plano trabalho.
ITAU (PC)	<p>Apresentação da empresa; Certificações Qualidade ISO 9001; Ambiente ISO 14001; Segurança Alimentar ISO 22000; Segurança no Trabalho OHSAS 18001; Formação (DGERT) Bolsa Formadores Internos, POPH;</p> <p>Controlo Laboratorial: Microbiologia e Bromatologia, Nutrição analítica</p> <p>Apresentação legislação de referência: Circular nº.: 3/DSEEAS/DGE/2013 - Orientações sobre ementas e refeitórios escolares –2013/2014</p> <p>https://www.essr.net/drupal/sites/default/files/Orientacoes%20ementas%20e%20refeitorios%20escolares_Circular%201%20agosto%202013.pdf</p> <p>Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável: Alimentação Vegetariana em Idade Escolar, 2016 - Orientações sobre alimentação vegetariana em idade escolar, emitido pela Direção Geral de Saúde</p> <p>http://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt/activeapp/wp-content/files_mf/1460120952Alimentac%CC%A7a%CC%83oVegetarianaemIdadeEscolar.pdf</p> <p>Regulamento (UE) nº 1169/2011 - Consolidação e atualização de dois campos da legislação em matéria de rotulagem: rotulagem geral dos produtos alimentares e etiquetagem nutricional. Identificação dos alérgenos existentes nas ementas.http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:PT:PDF</p>

Apresentação dos pontos críticos:

- GS RP (EA)** - ementa servida não corresponde à ementa divulgada; oferta repetitiva; demasiados pratos de fritos; muitos hidratos de carbono; poucos vegetais; caso falta higiene, cabelo nas almondegas detectado por uma mãe nos almoços da 3ª classe; Itau não foi notificado; salmão seco; falta qualidade dos alimentos. Demasiados vegetais congelados.
- KG (KW)** - oferta com poucos produtos frescos; necessidade de reduzir panadinhos, douradinhos; algumas melhorias já foram efectuadas; sem variedade; massa com tudo, lasanha ou esparguete ou massas; poucos vegetais; únicos vegetais brócolos, ervilhas, cenouras e misto; alimentos demasiado cozidos, sabor seco; alimentos pouco quentes, também porque a refeição aguarda na mesa até que todos se sentem;
- não há queixas por falta de higiene.
- GS (SF)** - sopa aguada, as crianças não gostam; máximo são 6 colheres; pouca variedade de legumes (bróculos muito cozidos); salada não está temperada, não gostam da alface; adoram o milho os palitos de cenoura e o tomate; só há arroz ou massa; no geral comida seca; gostam da fruta e dos iogurtes mas é sempre mesma variedade; quando surgem novos iogurtes adoram; às 2ª e 6ª é sempre fruta; os que estão só 1 dia/semana comem sempre o mesmo;
- não há queixas por falta de higiene;
- GS RP (LC)** - além do que já foi descrito, muita comida picada;
- KG RP (AS)** - a oferta vegetariana não corresponde efectivamente pratos vegetarianos; legumes congelados;
- ITAU (OV)** - a actual ementa de base rotativa já não existe; foi sendo alterada; estão disponíveis para fazer ementa de raiz e com maior número de semanas; a confecção é de uma cozinheira com muita experiência mas o Itau compromete-se a prestar a formação necessária nesta área pelo Chefe principal para novos pratos e ainda vegetarianos; o único frito servido é o filete de peixe; panadinhos, *nuggets* e douradinhos são pre-fritos e acabados no forno;
- retiraram a pedido de pais, a lasanha e o atum (em bolsa 1Kg em óleo); os processos de higiene estão controlados pelas inúmeras inspecções a que são submetidos e qualquer caso de falta de higiene obriga ao seguimento de rigorosos protocolos de segurança; deve haver sempre uma notificação imediata;
- as regras de construção das ementas são definidas no regulamento “Circular nº.: 3/DSEEAS/DGE/2013” acima (nº vezes sopas, canja, carnes, peixes, ovo, açordas, caldeiradas, fruta, iogurte, quantidades de sal, alternativas, etc);
- o regulamento “Alimentação Vegetariana em Idade Escolar, 2016” acima é apenas orientador;
- GS (LC)** - o Itau fará uma proposta para novas ementas com maior duração e um estrutura definida, para ser analisada pelo Grupo e discutida na próxima reunião. Deve ser enviada por email com antecedência para os membros do Grupo de trabalho analisarem.

Sugestão aceite por todos os participantes.

Fim reunião.