

Grupo de trabalho “Organização ementas no ano letivo 2016/17”

ATA de 22.09.2016

Presentes

KG RP	Ana Salvador
GS RP	Ana Salvador
EAL KG	-
EAL GS	Tanja Wiedenbach, Sofia Fonseca
ITAU	Olga Vieira (Gestora Operacional); Patrícia Chula (Gestora Inovação e Desenvolvimento); Ana Laranjeiro (Técnica da Qualidade); Beatriz Madeira (Responsável de unidade EAL)
EAL	Cristina Mata (Dir. Admin. Financeira); Catarina Castanheira (Secretária da Administração)

Distribuição

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

Duração	17:00 – 18:00 horas
Próxima Reunião	27.10.2016, 17:00 horas, sala B02

- Grupo
- Breve Apresentação da cantina na Homepage da escola; As ementas são afixadas pela secretaria da Primária e KG à entrada dos respetivos edifícios.
 - Os endereços cantina@dslissabon.com e kantine@dslissabon.com têm recebido emails de pais, essencialmente devido a intolerâncias e alergias alimentares. A D. Catarina Castanheira centraliza toda a informação das alergias e intolerâncias e distribui a informação aos Educadores, Enfermeira e Responsável do ITAU sempre que há alterações.
 - O formulário de inquérito de satisfação é diariamente preenchido pelos educadores e devolvido no final da semana a Catarina Castanheira. Os resultados foram apresentados a todos os presentes e analisados em conjunto:
 - Os educadores do Jardim de Infância pediram mais variedade de sobremesas, mas dado haver 1x por semana um doce, 2x por semana iogurte de aromas e todos os dias fruta foi decidido manter a oferta das sobremesas.
 - As crianças não aceitaram bem a sopa de couve lombarda (servida em 2 dias) pois continha couve em pedaços. A sopa vai ser mantida na ementa mas vai ser passada.
 - O chili de feijão encarnado não foi bem aceite pelas crianças do Jardim de Infância. Vai-se melhorar a receita de forma a torna-la mais apelativa, introduzindo cenoura cortada aos cubos e milho. O prato não é retirado da ementa, pois pode ser melhorado.

- A lasanha de atum foi muito apreciada pelas crianças mais novas do Jardim de Infância, mas não pelos alunos da Primária.

Foi decidido alterar apenas o prato da lasanha de atum e servir uma lasanha “desconstruída”. O molho de tomate com atum é feito à parte e colocado no prato juntamente com a massa apenas na hora de servir.

No entanto volta-se a realçar a importância de os educadores motivarem as crianças a provarem todos os alimentos.

- A receita do hambúrguer de feijão encarnado vai ser melhorada para ficar com uma textura mais leve e fofa e vai ser servida mais uma vez.

- Decorreu em setembro formação em alimentação vegetariana à cozinheira principal.

Lanches:

É servido: 2ª, 4ª e 6ª feiras leite branco e pão de mistura com manteiga.

É servido: 3ª e 5ª feiras iogurte de colher e pão de mistura com queijo.

- A alternativa à manteiga para os intolerantes à lactose passa a ser margarina vegetal Becel. Nos dias de queijo mantém-se o pão com fiambre.

- A D. Sara Cançado dos Serv. Administrativos passará a entregar de manhã as caixas de fruta nas salas de forma a garantirmos que todas as classes recebem a caixa de fruta. No início houve muito desperdício e as quantidades foram adaptadas.

- Cerca de 8 pais pediram às educadoras para que fosse servido leite com chocolate 1x por semana. Com o objetivo de servir um lanche saudável a Escola irá manter o leite branco.

- A próxima reunião é marcada para dia 27.10.2016 às 17.00 horas na sala B02 semana em que é de novo servida a ementa da semana 1 e avaliaremos os resultados das 8 semanas de ementa

Agradecimento aos participantes no grupo de trabalho.

Fim da reunião.