

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

ATA de 20.06.2016

Presentes

KG RP Ana Cristina Salvador; Luisa Tender
 GS RP Eduarda Amaro; Mónica Tátá
 EAL KG
 EAL GS Lea Melchers; 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 Patricia Carvalho (Resp. Infraestruturas); Cristina Mata (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 – 18:15 horas**Próxima Reunião** 07.07.2016, 09:00 horas, sala B02

ITAU apresentação das ementas enviadas em 17.06 que cumprem requisitos na Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013 do Ministério da Educação;
 cumprimento da estrutura de ementas acorda pelo Grupo de Trabalho em 08.06.2016:
 1x/semana vegetariano; 2x/semana carne;/ 2x/semana peixe;

TODOS comentários e sugestões à ementa proposta:

- Prato vegetariano 1 x semana em dia alternado da semana 2ª, 3ª...6ªf à semelhança da proposta alternada de dias de carne e peixe;
- Sobremesa também deve alterar de dia da semana e coincidir com um prato de peixe;
- Solicitam-se informações sobre o peixe proposto “Arinca” e sua proveniência pede-se o cuidado de não introduzir nas ementas peixe capturado no Oceano Pacífico tendo em conta os níveis de radioatividade deste oceano desde o incidente nuclear de Fukushima;
- Substituição de lasanha de peixe por lasanha de atum que as crianças adoram, passando a ementa a ter 3 pratos de atum em 8 semanas (muito abaixo do limite definido de 1x/semana); proposta de inclusão de courgete no empadão de atum;
- Fazer experiência de degustação com as crianças até final deste ano lectivo com pratos vegetarianos novos (hamburger feijão frade, almondegas lentilhas p.ex.);
- Substituir a soja na lasanha por uma proteína vegetal ter em consideração os perigos do consumo da soja enquanto alimento em produção em grande escala geneticamente modificado e nesse condição avaliar o seu perigo na alimentação das crianças;
- Batata frita 2x em 8 semanas, por isso manter e porque tem acompanhamento alternativo;
- Puré de batata que inclua legumes verdes, beterraba, etc.; mais atractivo e com tonalidade;
- Incluir quando possível batata-doce em alternativa a batata normal;

- substituir um dos pratos de frango por coxa de peru (prato com molho saboroso);
- Incluir datas nas ementas (no título e por dia);
- Incluir na ementa a garantia diária de prato vegetariano, dietético e sem glúten o que deve ser indicado pelos pais à Escola;
- A vitela do gulasch deverá cozer mais tempo para ficar mais macia;
- Oferecer gelatina em alternativa ao iogurte;
- As sobremesas oferecidas são: mousse de chocolate, gelatina e bolo caseiro; Acrescentar arroz doce nas opções de sobremesa (prato doce) que as crianças adoram.
- Incluir se possível melancia melão pêssegos morangos e maior variedade de fruta da época ;
- Substituir esparguete 3x semana 1 por outro acompanhamento, existem massas com Spirulina e outros cereais cujo sabor varia bastante do tradicional esparguete, massinhas, espirais etc, embora mantenha a forma;
- Evitar arroz cenoura com cenoura em tiras que as crianças retiram facilmente;
- Espinafre na sopa e no prato repetido na semana 7;
- Feijão verde repetido semana 5 na sopa e acompanhamento;
- Acompanhamento semana 3 para pescada à Brás não é necessário;
- Disponibilizar tempero azeite e vinagre para educadoras temperarem as saladas;
- Evitar canja em dia de carne;
- Retirar as couves de Bruxelas da ementa;
- Não foi considerada a introdução de massas integrais porque crianças não vão comer no entanto foi pedida a avaliação de outros cereais massa de espelta cuscus de milho, millet (milho painco) ;
- As leguminosas fornecem a proteína vegetal necessária para uma alimentação nutricionalmente equilibrada;

ITAU

Vão rever ementas considerando comentários e sugestões

Vão aprovisionar e reparar (preparar) na próxima semana novos pratos vegetarianos para as crianças

provarem como degustação opcional;

Justificaram benefícios utilização atum e legumes congelados e enviarão documento informativo (anexo);

ITAU irá enviar informação sobre a lavagem da fruta e legumes servidos crus que decorre conforme normas HACCP.

EAL

Na próxima reunião 07.07.2016 o grupo de trabalho vai avaliar o resultado das provas de algumas opções vegetarianas;

O ITAU irá apresentar as alterações efectuadas considerando comentários e sugestões.

Aprovação das ementas a aplicar a partir de 01.09.2016.

EAL vai preparar para o ano lectivo 2016/17 um formulário de avaliação das refeições conforme as ementas diárias para que os Educadores registem a satisfação dos alunos, e para que se possam fazer os ajustes necessários em conformidade.

Fim da reunião.