

ATA

da reunião do Grupo de Trabalho “Organização de ementas KG e GS no ano letivo 2018/2019”
do dia 10.12.2018, das 16.00 às 18.00 horas

Presentes

KG R.Pais	Victória Ponce de Leão João Lobo Duarte
GS R.Pais	Sara Grilo
EAL KG	Kerstin Wiens
EAL GS	Natalie Ferreira
Ass. Alunos	1 aluna
ITAU	Ana Lúcia Rosa(Responsável de Unidade) / Vera Batinas (Técnica de Qualidade) / Luis Santos (Gestor Operacional)
EAL	Cristina Mata (Dir. Admin. Financeira) / Manuela Gonçalves (Enfermeira)

Objetivos:

- Avaliação feedback dos vários grupos representados com vista a melhoria da satisfação dos utilizadores dos serviços de cafetaria e cantina.
- avaliação da satisfação dos alunos do jardim de infância e primária, discussão de causas e alternativas e definição de novas opções em substituição das existentes nas ementas de 8 semanas em vigor.

1) Cafetaria

Apesar de se reconhecerem melhorias nomeadamente na máquina de trocos e mais oferta (gelatina, fruta cortada) persiste uma necessidade urgente de melhoria na rapidez e eficácia no atendimento em horas de maior afluência, intervalos e hora almoço. A gestão da equipa deve considerar as filas como uma prioridade de quem está a fazer outros trabalhos.

Os alunos prefeririam ter a opção de almoço só de prato principal/sopa/salada (em alternativa a refeição completa); solicitam ainda o regresso do salame de chocolate.

Existem mais baguetes à venda mas apenas 3-4 opções. Solicitaram-se alternativas semanais ou periódicas mais diversas, tipo mozarella com tomate, outros.

Está prevista a venda de sumos naturais além de sumo de laranja (jarro do dia) . Trata-se de novo fornecedor pelo que ITAU aguarda fornecimento.

2) Ementas (revisão ementas com base nos resultados de satisfação KiGa e GS)

Semana	Opção actual	Nova opção
Sem. 1	Boa avaliação	Sem alterações
Sem. 2	Hamburger feijão	- Hamburger legumes (20.12.2018 14h degustação 2 alternativas) - ITAU deve rever opção acompanhamento arroz

	- creme alho francês	3x/semana e propor até 20.12; - creme alho francês (juntar couve flor)
Sem. 3	Pizza vegetariana	Composição: pimento vermelho; cogumelos, queijo com base tomate; Acompanhamento: cenoura e salada com pepino
Sem. 4	Massa cozida c/ovo, milho e pimento Acomp. lentilhas	Feijão frade c/legumes, batata e ovo cozido. Temperado com azeite Acomp. couscous cozido em caldo legumes
Sem. 5	Boa avaliação	Sem alterações
Sem. 6	-Carne porco c/mostarda -Massa cozida c/m. tomate, cenoura e milho	- bife peru strogonoff - bolonhesa de soja
Sem. 7	- tortilha alho francês -Acomp.: arroz branco	- tortilha com courgette, cenoura, beringela e pimento - arroz de tomate
Sem.8	- medalhões de pescada alho francês - folhado de salmão	- filetes de pescada no forno - empadão de salmão estufado com tomate e puré de batata

Notas gerais

(ITAU)

- Conseguir rapidez no atendimento da cafetaria p/evitar as filas em horas de picos;
- Garantir a sopa quente na Primária até ser servida;
- Preparar degustação para 20.12 p/ membros do grupo trabalho ou representantes (hambúrguer legumes e bolonhesa de soja e pizza vegetariana);
- Rever as ementas quanto a oferta dos acompanhamentos p/evitar 3 x arroz / semana;
- ITAU deverá enviar à EAL a ficha técnica dos sumos naturais à venda em breve; confirmar ausência de adição de açúcar.

(EAL)

- Avaliar com o grupo em reunião antes do final do ano lectivo a opção de refeição completa/repartida à escolha em alternativa a refeição completa (€5) para próxima ano lectivo;

Próxima reunião em marco 2019

Fim de reunião.