

- D E U T S C H E
- S C H U L E
- L I S S A B O N

Escola Alemã de Lisboa

Alimentação Escolar

ano letivo 2019/20

Grupo de trabalho

27.06.2019



ordem de trabalhos

- apresentação das conclusões do Grupo Trabalho 2018/19 (base do concurso)
- apresentação empresa Go Natural
- proposta e aprovação de ementas, oferta cafetaria e lanches KG e GS
- planeamento reuniões de avaliação em 2019/20

Tempo previsto: 60 – 90 minutos

ordem de trabalhos

- **apresentação das conclusões do Grupo Trabalho 2018/19 (base do concurso)**
- apresentação empresa Go Natural
- proposta e aprovação de ementas, oferta cafetaria e lanches KG e GS
- planeamento reuniões de avaliação em 2019/20

Conclusões para concurso (ata 12.03.2019) :

Adopção das recomendações oficiais do Ministério da Educação (ME)

Adopção dos resultados do inquérito de opinião à comunidade escolar e das conclusões do grupo de trabalho ali reunido.

Consideração das preocupações ecológicas, ambientais e sociais características de uma Eco-escola.

A futura ampliação das instalações da cantina em 2020/21 a ter em conta.

Garantia de uma ótima relação qualidade-preço.

Conclusões para concurso (refeições) :

Refeição completa obrigatória: Jardim de Infância e Primária

SOPA

PRATO PRINCIPAL COM PROTEINA

carne / peixe / vegetariano (vegetariano tb diário por opção)

FRUTA (2 x mês DOCE)

1 fatia pão



Conclusões para concurso (refeições) :

Refeição completa obrigatória: 5º e 6º ano do Liceu

SOPA

PRATO PRINCIPAL COM PROTEINA

2 opções: carne / peixe e vegetariano

FRUTA (2 x mês DOCE)

1 fatia pão



Conclusões para concurso (refeições) :

7º - 12º anos e colaboradores

Refeição completa ou

Preço individual componentes refeição

SOPA ; PRATO PRINCIPAL; SALADA;
SOBREMESA

Prato principal 3 opções:

Carne/peixe + vegetariano + salada
composta c/ proteína

1 fatia de pão



Resultado :

7º - 12º anos e colaboradores

Refeição completa (cantina)

SOPA, PRATO PRINCIPAL, FRUTA (2x/mês doce)

Prato principal 3 opções:

Carne/peixe + vegetariano + salada composta c/
proteína (BOWL)

1 fatia de pão

**Oferta individual componentes alternativos
na Cafeteria**

Conclusões para concurso :

Alergias

Disponibilizar sempre q. possível
alternativas no âmbito da ementa geral
diária

preferência pela opção
de não reservar

Resultado :



Conclusões para concurso :

Preço refeição

aumento moderado (não expressivo)
dos valores atuais para assegurar o
aumento da qualidade.

alternativas para a redução tempos
espera, incluindo outras possibilidades
para além das máquinas de *vending* e
do aumento do pessoal.

Resultado :



Conclusões para concurso :

Lanches

Alteração obrigatório da composição no que contrariar as recomendações do ME sobre Cafetarias Escolares.

Bebidas devem ser servidas avulso, evitando embalagens individuais.

Propostas Go Natural



ordem de trabalhos

- apresentação das conclusões do Grupo Trabalho 2018/19 (base do concurso)
- **apresentação empresa Go Natural**
- **proposta e aprovação de ementas, oferta cafetaria e lanches KG e GS**
- planeamento reuniões de avaliação em 2019/20

ordem de trabalhos

- apresentação das conclusões do Grupo Trabalho 2018/19 (base do concurso)
- apresentação empresa Go Natural
- proposta e aprovação de ementas, oferta cafetaria e lanches KG e GS
- **planeamento reuniões em 2019/20**

reuniões em 2019/20

- | | |
|-----------|---|
| 30 agosto | Buffet Boas Vindas aos professores com Rep. Pais convidados |
| Set. 19 | Grupo „alimentação EAL“: avaliação satisfação |
| EV | apresentação Go Natural (?) |