

### **Presentes**

Eltern/Pais: Rita Ferreira (Gym), João Lobo Duarte (GSL),

Schüler/Alunos (SV): Inês Almeida

DSL: (Schulleitung) Teresa Salgueiro Lenze, Dirk Schalaster; (Lehrervertretung) Teresa Alexandre, (KGL) Sandra Salvado, (GSL) Dörte Catita Soeiro, (Verwaltung) Cristina Mata, Catarina Castanheira; (Go Natural) Ana Matos, Maria João Abreu, Vanessa Freire

### **Distribuição**

Grupo Trab. Presentes acima indicados

KG e GS Representantes de pais (todos)

Direção EAL

**Duração** 16:00 – 18:00 horas

### **Apresentação**

Cristina Mata relembra resumidamente as decisões tomadas pelo grupo que serviram como base para o caderno de encargos do concurso, bem como as recomendações oficiais do Ministério da Educação.

### **Feedback dos Alunos**

Os alunos têm tido um feedback muito positivo, os pratos vegetarianos são muito bons e há muita variedade. Pedem para na cafetaria e cantina haver indicação do nome dos produtos bem como dos ingredientes e alergénios dos mesmos. A GN vai tratar até às férias de outono.

A GN irá também avaliar as quebras na cafetaria de forma a garantir que ao final do dia ainda haja alguma variedade na oferta.

### **Feedback KGL**

Tem corrido muito bem, exceto o prato de Pad Thai no dia 04.09.2019.

### **Feedback Gym**

No Liceu o Feedback tem sido bastante positivo. As tostas mistas e as torradas estão muito mais caras. A GN irá trabalhar numas tostas mais saudáveis e compostas e em baguetes com pastas

(p. exemplo frango, atum, etc.) A pedido dos pais o Nutritive Bowl passará a estar disponível a partir do 5º ano.

## **Professores**

Os Professores pedem se pode ser avaliada uma outra forma de embalar os produtos no Grab & Go. A GN informa que entrou uma lei em vigor que proíbe o uso de plástico nos restaurantes a partir de fevereiro de 2020. Vão pensar numa alternativa às embalagens do Grab & Go, apesar de as mesmas não serem de plástico.

A pedido de funcionários e alunos será possível substituir a sopa por salada. A GN irá avaliar o preço da sopa e salada no caso de quererem levar a refeição completa mais este acréscimo. No entanto a GN reforça que uma salada não tem o aporte nutricional de uma sopa.

A GN também está disposta a colaborar com a disciplina de Biologia acerca do tema da Nutrição.

Depois da obra haverá uma sala de refeições para os professores onde poderá ser disponibilizada diariamente uma sobremesa doce para além da fruta.

Os colaboradores pretendem saber quais os produtos biológicos utilizados na escola. A GN não está formalmente autorizada a indicar quais os produtos biológicos, pois basta haver uma contaminação cruzada com outro ingrediente (café e descafeinado p. ex.) para deixar de ser 100% biológico.

Filas tempo de espera: Neste momento não é possível pagar com cartão da escola (vai ser no início do segundo semestre), temos o dobro das inscrições mais dezenas de senhas avulsas vendidas diariamente e a maioria dos alunos a almoçar à mesma hora. Todos estes fatores contribuem a que haja por vezes filas de espera maiores. No entanto com a obra no verão de 2020 prevê-se que este problema seja solucionado.

Temperatura das refeições. No primeiro dia a temperatura estava ligeiramente abaixo do desejável. Essa situação deveu-se a um problema num dos banhos-maria que, entretanto, foi resolvido. No entanto, a situação nunca comprometeu a segurança alimentar do produto.

Oferta vegan: Os professores pedem mais variedade Vegan e sem Gluten na cafetaria da escola. A GN está a trabalhar em receitas que irão de encontro ao solicitado., assim como também irão avaliar a possibilidade de ter disponível um creme de barrar (100% vegetal, tipo margarina, etc.)

## **Feedback GSL**

Tem estado a correr bem. Ainda estão a organizar-se com os lanches da tarde, pois estes são consumidos nas salas de aula. O Pad Thai também correu bastante mal, pelo que pedem que seja retirado.

A bebida vegetal servida como alternativa ao leite no lanche da tarde passará a ser de arroz (em vez de aveia e amêndoa).

Os seguintes pratos serão trocados conforme se segue:

16.10.2019 – Trocado para lasanha de frango (troca de dia)

22.10.2019 – Alteração do prato para Penne de pato com brócolos (retirado couscous marroquino de pato)

05.11.2019 – Alteração para Jardineira (retirado carne de porco à portuguesa)

05.11.2019 – Alteração de prato vegetariano para lasanha de espinafres com requeijão (trocado com o Pad Thai)

Próxima reunião das ementas; 12.11.2019 às 16.00 horas