
Reunião de Grupo de trabalho "Alimentação"
ATA de 16.03.2023

Presentes

Representantes dos Alunos: (S. Ribas)

Representantes de Pais: F. Pardo (KGL), M. Susnik (GSL), M. J. Mortágua (GYM), A. Nogueira Ramos (GYM), A. Frech (Estoril)

Jardim de Infância Lisboa: F. Allnoch, S. Salvado

Primária Lisboa: D. Catita Soeiro

Estoril: J. Harring

Conselho de Professores: D. Catita Soeiro

Eco-Escolas: L. Cerqueira (ausente)

Go Natural: M. J. Abreu, M. Costa, V. Freire, H. Rosa (ausente)

Secretaria da Escola: J. Silva, J. Baptista

Secretaria da Administração: C. Castanheira (Protokoll)

Distribuição

ver acima

Duração 16.15-18.10 horas

Ordem de trabalhos

1. Apresentação
2. Resumo das Alterações ano letivo 2022/23
3. Representantes dos Alunos
4. Jardim de Infância
5. Primária
6. Liceu
7. Conselho de Professores
8. Eco-Escolas
9. Medidas e alterações a implementar
10. Diversos

1. Apresentação

Os presentes apresentam-se e explicam brevemente qual a sua função no processo da cantina.

2. Resumo das Alterações ano letivo 2022/23

C. Castanheira apresenta resumidamente as alterações já implementadas neste ano letivo. As ementas foram elaboradas pela D. Catita Soeiro e S. Salvado e revistas pela C. Castanheira. Esta alteração deve-se ao facto de ambas lidarem diretamente com as crianças à hora de almoço e estarem mais cientes dos gostos dos alunos. O dia do vegetariano na Primária e Jardim de Infância passou a ser sempre à segunda-feira. Decidiu-se optar-se por um dia fixo para 1. coincidir com o Veggie Day para a escola toda que é sempre às segundas-feiras e para 2. garantir que nesse dia o lanche da tarde é constituído por pão (lanche mais composto). Haverá sempre pão 2x por semana e bolo 1x por semana e serão sempre servidos nos lanches da tarde dos dias de vegetariano e peixe.

3. Representantes dos Alunos

Os alunos pedem para que na cantina haja uma fila só para quem queira a opção de salada. Gostavam também que houvesse a possibilidade de comprar a salada na cafetaria. A Go Natural explica, que as saladas precisam de estar no frio, daí terem de ficar naquela linha da cantina, mas que irão colocar essa opção à venda na cafetaria.

Também seria uma boa opção venderem sopa na cafetaria. A Go Natural explica que no passado já houve essa possibilidade, mas que se deixou de ter por falta de procura. Vão voltar a colocar.

Em relação ao Sushi que os alunos gostariam muito de voltar a ter fica combinado, que será esclarecido com a Direção se autorizam novamente a venda, mas apenas na cafetaria.

Os alunos pedem que haja mais variedade vegetariana nas sandes. A Go Natural irá introduzir mais opções de sandes vegetarianas e fica combinado que coloca uma indicação visível na cafetaria com as opções do dia.

4. Jardim de Infância

Na opinião dos pais a oferta piorou muito (muitos molhos com natas, 1x semana sobremesa e douradinhos 1x por semana). A Go Natural esclarece que os douradinhos são servidos 1x em 8 semanas, as natas são vegetais e as sobremesas são servidas 1x em cada duas semanas e são sem natas (iogurte ou leite) e com nenhum ou muito pouco açúcar. As indicações do Ministério quanto às refeições nas cantinas escolares referem que poderá haver sobremesa láctea 1x a cada duas semanas.

Quanto à questão do tipo de leite que é servido às crianças a Go Natural explica, que as crianças com intolerância ou alergia indicada oficialmente pelos pais recebem sempre a opção sem lactose ou bebida vegetal.

A informação acerca dos lanches que está publicada no site da escola não é esclarecedora quanto às opções que podem ser colocadas no pão (ex. manteiga, queixo, etc.). A Go Natural irá retificar o documento e será novamente publicado.

5. Primária

Os alunos de uma das turmas da Primária estão a preparar uma reclamação sobre a comida na cantina. C. Castanheira pede que a reclamação seja enviada para o email cantina@dslissabon.com.

Os pais da Primária queixam-se que a comida por vezes é demasiado condimentada (por exemplo o chilli) e criticam muito o Veggie Day (sentem que é algo que lhes é imposto). C. Castanheira explica que o Veggie Day faz parte de todo um conceito elaborado pelo grupo das Eco-Escolas e por a EAL ser uma Eco-Escola.

Em fevereiro houve 3 dias seguidos pratos de peixe (foi no dia do português no qual foi servido bacalhau à Brás. Nesse dia o prato normal teria sido de carne).

É também pedido para que haja compreensão para que as crianças que estão indispostas ou adoentadas possam comer o prato de dieta. Verificou-se várias vezes que isso não acontecia. J. Baptista explica que em janeiro pode ter acontecido esses pedidos não terem sido reencaminhados para a cantina e para os educadores, mas que neste momento toda a informação que é enviada à Secretaria de Alunos é prontamente reencaminhada. O processo de pedidos de alternativa é novamente explicado.

Os pais podem pedir alternativa de vegetariano ou de dieta até segunda-feira de manhã através do formulário digital. Esses pedidos são automaticamente reencaminhados para a cantina (que garante que o nº de pratos alternativos é cozinhado e servido) e para a equipa de educadoras

que garantem que o prato pedido é entregue à criança. Os pedidos enviados diretamente por email são imediatamente reencaminhados e a escola obviamente aceita pedidos que possam surgir a meio da semana.

Os pratos têm de ser adaptados a todas as faixas etárias (KG até 12º ano) e não existe a possibilidade de cozinhar separadamente para o Jardim de Infância e para a Primária (as instalações não o permitem), explica a Go Natural.

6. Liceu

Os pais do Liceu explicam que na última reunião das ementas realizada em 2019 foi aprovada a introdução da soja nos pratos e que a ficha técnica da mesma seria enviada ao grupo de trabalho. Tal não se verificou, pelo que pedem novamente que a mesma seja enviada.

Também os pais pedem que haja a opção de sushi 2x por semana na cafetaria.

Seria muito importante voltar a fazer um questionário de satisfação acerca da alimentação na escola.

Uma ideia seria também a colocação de uma caixa de sugestões na cafetaria.

Os pais referem também que a qualidade dos pratos desceu no geral, que as sopas estão diferentes e que a apresentação dos pratos é muito má.

Uma sugestão seria também haver uma prova de comida para um pequeno grupo antes de um novo prato ser introduzido.

7. Conselho de Professores

Os professores são da opinião que a comida servida é muito orientada para o paladar das crianças.

8. Eco-Escolas

ausente

9. Medidas e alterações a implementar

- Novo inquérito de satisfação (de preferência com resultados disponíveis na próxima reunião)
- Pedido de reintrodução de sushi 2x por semana na cafetaria
- Caixa de sugestões na cafetaria
- Envio de ficha técnica sobre proveniência da soja
- Retificação da informação dos lanches na Homepage da escola (mais específico quanto às opções que podem ser colocadas no pão)
- Opção de salada, sandes vegetariana e sopa na cafetaria
- Grupo de trabalho para alteração dos snacks (Go Natural, J. Harring, D. Catita Soeiro, S. Salvado, J. Baptista e C. Castanheira)
- Pais podem enviar sugestões de pratos vegetarianos para o email cantina@dslissabon.com e os mesmos serão reencaminhados para a equipa da Go Natural para apreciação e eventual implementação.

10. Diversos

A próxima reunião fica agendada para dia 19.06.2023 às 16.00 horas em formato presencial.