

RELATÓRIO – VISITA E ALMOÇO NO REFEITÓRIO DA ESCOLA

No passado dia 04 de novembro de 2020, a Associação de Pais e EE da Escola Professor Reynaldo dos Santos, realizou uma visita e almoçou no refeitório da Escola.

Assim passamos a relatar o que analisámos:

- Horário de abertura
- Procedimentos à entrada do refeitório
- Organização e regras de higienização dos alunos
- Espaço de refeição
- Serviço
- Confeção da comida

Registamos que às 12.10h a fila começou a formar-se ordenadamente e de acordo com o horário de abertura do refeitório (12.20h), às 12.15 já estavam os primeiros alunos servidos e a sentarem-se.

Neste dia a auxiliar estava a recolher o nome de cada aluno, dado que os cartões não estavam a passar.

Os alunos entraram respeitando as regras, organizados, cumprindo as indicações da auxiliar e todos desinfetaram as mãos à entrada, tentando também manter o distanciamento possível, tendo em conta o espaço existente.

No interior do refeitório o espaço, está organizado para que apenas estejam 2 alunos por mesa e se mantenha o distanciamento entre as mesas. O espaço existente permite perfeitamente dar vazão ao número de alunos que existem para almoçar.

Notámos uma maior afluência ao refeitório face a outras visitas realizadas no ano passado, continuando a ser maioritariamente frequentado pelos alunos mais novos. O espaço também se encontrava limpo, e cada vez que um aluno saía, a auxiliar desinfetava a mesa e a cadeira que estiveram ocupadas, garantido assim uma perfeita higienização entre cada utilização.

O sistema de cartões implementado para identificar a mesa livre ou ocupada, também nos pareceu estar interiorizado pelos alunos e a ser respeitado, permitindo que saibam os lugares que estão livres e desinfetados.

Uma nota também sobre a não utilização do telemóvel no refeitório, para evitar o manuseamento do equipamento durante a refeição e possível passagem de agentes contaminadores para as mãos.

A cozinheira, responsável pela confeção da comida e por servir os alunos pareceu-nos competente, e muito serena na sua atividade. Conversámos com ela e percebemos que se preocupa com a confeção da comida, tentando agradar a todos e fazer o melhor possível em cada refeição. A limpeza e higiene na zona de serviço também é evidente.

A comida estava muito bem confeccionada e saborosa. A sopa de ervilhas estava consistente e boa de sal. O prato, febras com massa *fusilli* estava muito agradável. A massa estava saborosa, com ervas aromáticas e a carne era tenra com um molho simples. Havia ainda salada mista e beterraba ralada para acompanhar, servida em tacinhas individuais. A salada estava fresca, bem temperada, saborosa e em quantidade suficiente.

De sobremesa havia fruta da época, pêra, banana e tangerina. Qualquer uma delas estava fresca e com bom aspeto. Também de salientar que a fruta estava bem organizada em tabuleiros e de fácil acesso.

Podemos constatar também que alguns alunos referiram que o refeitório está bastante melhor face ao ano passado e que a comida é muito boa, muito embora verificássemos que alguns alunos continuam a não levar a sopa e a salada, principalmente os mais novos.

Em resumo, podemos constatar que o refeitório está a funcionar muito bem, garantido as regras de distanciamento e higiene.

A alteração de fornecedor também nos pareceu muito positiva, com mais qualidade e do agrado dos alunos.

RECOMENDAÇÃO:

Apesar da visível melhoria, como dito anteriormente, continuamos a registar que muitos alunos não comem nem sopa nem fruta. Poderá ser uma questão relacionada com a geração mais nova, fruto de hábitos menos corretos e que importaria alterar.

Nesse sentido sugerimos que seja realizada uma campanha de sensibilização para envolver os alunos e explicar a importância de ter uma alimentação saudável e completa, onde a sopa e a fruta são essenciais.

Esta temática também poderia ser **objeto de trabalho na disciplina de Ciências do 5º e 6º anos**.

Como última nota reforçamos a necessidade de **verificar se os cartões estão ou não a funcionar** ou o que pode estar a impedir a sua utilização no refeitório, de modo a que os pais fiquem esclarecidos, possam reservar os almoços e utilizar a plataforma (SIGA) de forma correta.

04 de novembro de 2020