

Refeições Escolares

Balanço Ano letivo 2012_2013

No ano letivo 2012_2013 o serviço de refeições escolares no Município de Azambuja, ficou a cargo da empresa GERTAL, atribuído por concurso público, através da CIMLT. As escolas que fazem parte deste concurso são: o Centro Escolar Boavida Canada (CEBC) e o Centro Escolar de Alcoentre (CEA), estes com confeção. Com receção de refeições escolares temos a EB1 e JI de Vila Nova da Rainha. Diariamente são confeccionadas cerca de 435 refeições, nomeadamente cerca de 320 no CEBC e as restantes no CEA. São também fornecidos diariamente cerca de 215 lanches.

Relativamente às restantes escolas, no caso do Agrupamento de Azambuja, a EBI de Azambuja e a EB1 da Socasa, fazem parte do concurso público de administração da DGEstE. As escolas do Agrupamento Vale Aveiras, EB1 de Aveiras de Cima, EB1 de Vale do Brejo e EB1 e JI de Vale do Paraíso são fornecidas pela EB 2,3 de Aveiras de Cima também de administração da DGEstE e no caso das Escolas do Agrupamento do Alto Concelho, a EBI Manique do Intendente é também de administração da DGEstE e os JI de Manique e de Vila Nova de São Pedro, são fornecidos pelo Centro Social e Paroquial de Alcoentre, através de Protocolo existente com a Autarquia.

Estimativas

Relativamente ao Centro Escolar Boavida Canada que inclui a Quinta dos Gatos e Vila Nova da Rainha, apresentam-se os dados do nº alunos a frequentar o serviço de refeições e nº de lanches, de acordo com a atribuição de escalão:

Escola 1º Ciclo e Pré-escolar	Total	A	B	s/escalão
CEBC	164	50	21	93
VNR	34	9	7	18
QG	35	12	6	17
TOTAL	233	71	34	128

Pré-escolar	Total	A	B	s/escalão
CEBC e QG	77	23	5	49
VNR	22	3	4	15
TOTAL	99	26	9	64

Em média são confeccionadas diariamente cerca de 320 refeições e fornecidos, uma média de 169 lanches.

Relativamente ao Centro Escolar de Alcoentre, apresentam-se os dados do nº alunos a frequentar o serviço de refeições e nº de lanches, de acordo com a atribuição de escalão:

Ciclo de ensino	Total	A	B	s/escalão
Pré-escolar	46	5	7	34
1º Ciclo	71	16	22	33
TOTAL	117	21	29	67

Em média são confeccionadas diariamente cerca de 115 refeições e fornecidos, uma média de 55 lanches. São ainda fornecidos 7 reforços alimentares pela manhã, a 7 alunos com carências alimentares.

Ementas

No início do ano letivo foi proposta uma série de 6 ementas semanais, aprovadas pela Autarquia e as quais foram sendo adaptadas durante o decorrer do ano letivo. Houve pratos alterados devido à não-aceitação por parte das crianças e outros casos em que se alterou um ou mais do que um dos ingredientes que compunham aquela ementa.

São servidas diariamente ementas de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa. No caso do CEBC, frequentam o serviço de refeições, 10 alunos Muçulmanos, com restrições alimentares relativamente ao consumo de carne (vaca e porco), 1 aluno vegetariano (leva almoço nos dias do prato de carne), 1 aluno intolerante à lactose e 6 alunos com restrições diversas, desde o ovo, atum, morangos, marisco, laranja, lulas, carne de porco e peixe (aluno da Quinta dos Gatos). No caso das refeições transportadas para Vila Nova da Rainha, é enviada uma sopa de dieta por motivos de alergias às leguminosas. Para além destas dietas específicas diárias, ainda são fornecidas dietas sempre que os EE solicitem com antecedência, por motivos médicos (má-indisposição, diarreias, etc..). No caso do CEA, não são fornecidas dietas específicas, apenas por motivos médicos pontuais.

Dia do Refeitório Aberto

Durante o ano letivo foram promovidos nove dias do refeitório aberto onde estiveram presentes cerca de 160 (dados não confirmados) pais e/ou EE:

Dia do Refeitório Aberto	Agrupamento Azambuja	Agrupamento Vale-Aveiras	Agrupamento Alto Concelho
16 Outubro	8	18	15
12 Novembro	11		
16 Novembro			10
19 Novembro		14	
11 Dezembro	15	11	10
18 Janeiro	14		
15 Fevereiro		9	
13 Março			13
15 Maio	2	9	1
Total	50	61	49

Avaliação Diária

Diariamente é preenchido um relatório na plataforma EDUCA, pela pessoa responsável em cada escola pela avaliação do serviço de refeições. São analisados diversos parâmetros, nomeadamente, variedade das ementas, qualidade dos produtos, qualidade da confeção, quantidade fornecida e sobremesa. Estes relatórios são analisados ou no próprio dia ou no dia seguinte de manhã e tomadas as devidas precauções, caso haja necessidade. Sempre que houve necessidade de enviar algum relatório para a empresa, foram tomadas as devidas diligências por parte da empresa. Houve reuniões marcadas periodicamente durante o ano letivo para que se pudesse analisar o serviço de refeições por todos os seus intervenientes.

No decorrer do ano letivo a avaliação dos relatórios é bastante positiva, em *média* a cotação é de 2,00 valores, no caso do CEBC e as avaliações do CEA a *média* das cotações é de 1,40, houve algumas situações pontuais no decorrer do ano, nomeadamente, hambúrgueres queimados, batatas salgadas, quantidade de peixe servida em relação à batata servida, sopa líquida, qualidade do produto, etc., no entanto, todas estas episódios foram reportados à empresa que prontamente os resolveu. Um dos itens com menor classificação em quase todas as escolas é a avaliação da sobremesa, contando que, nos dias em que é doce a cotação é avaliada em BOM ou MUITO BOM, já nos dias em que é fruta, muitas das vezes é classificada apenas com SATISFAZ, fazendo com que as classificações gerais passem para 2,20. Este caso da avaliação da sobremesa é uma das situações mais difíceis de contornar, pois a empresa apresenta fruta da época, fazendo com que a diversidade de frutas fornecidas seja mínima, durante uma certa altura do ano. A partir de Março, Abril a situação tende a regularizar-se, existindo uma maior variedade de frutas, fazendo com que as avaliações relativas ao item da sobremesa passem a ser classificadas como BOM. As avaliações de SATISFAZ ou NÃO SATISFAZ, muitas das vezes têm por base o critério de saturação da mesma fruta (todos os dias) e não por questões de qualidade.

Em suma, o serviço de refeições escolares no Município de Azambuja no ano letivo 2012_2013, a cargo da empresa GERTAL - Companhia Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A., apresenta um balanço muito positivo, embora, tivessem acontecido algumas situações pontuais, mas todas resolvidas em tempo útil. Sugere-se um maior acompanhamento por parte dos intervenientes de cada escola, colocando frente a frente, com reuniões periódicas com a empresa fornecedora e a autarquia, apurando situações que nem sempre possam ficar bem definidas por escrito. O cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar nunca foi posto em causa, tendo sido sempre cumpridas todas as regras.