

MESTRADO

ALIMENTAÇÃO COLETIVA

**Criação, regulamentação e
implementação de selo a ser
atribuído aos bufetes escolares**

Catarina Cavaleiro Solnado

M

2021



**Criação, regulamentação e implementação de selo a ser atribuído aos Bufetes
Escolares**

***Creation, regulation, and implementation of seal to be attributed to School
Buffets***

Catarina Cavaleiro Solnado

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Orientadora:

Ada Rocha, Professora Associada com Agregação da Faculdade de Ciências da
Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Dissertação de candidatura ao grau de Mestre em Alimentação Coletiva
apresentada à Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade
do Porto.

2021

Agradecimentos

À Professora Ada Rocha enquanto orientadora, pelo apoio, ajuda, paciência e disponibilidade;

À Ada Rocha enquanto colega pela motivação que me transmitiu para voltar a entrar nesta caminhada;

À minha mãe e ao meu pai

Às minhas filhas

À Filipa e à Sofia

por todo o apoio, disponibilidade, ajuda e suporte prestado;

Aos Familiares, Amigos, Colegas de profissão e de trabalho que, direta ou indiretamente, contribuíram para que a realização deste trabalho fosse possível;

Aos Agrupamentos de Escolas/Escolas não Agrupadas que aceitaram integrar este estudo, na pessoa dos seus Diretores(as), a todos os que colaboraram;

A TODOS O MEU SINCERO BEM-HAJA E O MEU MUITO OBRIGADA

Resumo

O fornecimento de produtos/serviços com características uniformes e bem definidas constituem um primeiro passo para o fornecimento de um produto ou serviço de qualidade e manutenção e conservação dessa mesma qualidade ao longo do tempo.

Na maioria das escolas do 2º ciclo até ao secundário, existem dois espaços onde podem ser disponibilizados alimentos/refeições. Um destinado a fornecer refeições a serem servidas ao almoço e excecionalmente jantares, outro destinado a servir refeições de meio da manhã, meio da tarde e excecionalmente pequenos-almoços.

Desde os primórdios do século XX que existem evidências de como os temas da alimentação e higiene, nas escolas, já eram assuntos alvo de legislação em Portugal e, mais recente, de uma forma mais técnica.

Este trabalho tem como objetivo propor a criação de um selo de qualidade que incentive os bufetes escolares a cumprir as normas no que se refere à segurança e qualidade alimentar, incluindo a diversidade dos produtos disponibilizados, de acordo com os normativos existentes.

Com base na Resolução da Assembleia da República nº 195/2021 e no Despacho nº 8127/2021, suporta-se a oportunidade do presente estudo para a atual realidade das escolas.

Foram criadas quatro *check-list*, destinadas a avaliar a qualidade e diversidade dos produtos alimentares (incluindo espaços e procedimentos) disponibilizados nos bufetes escolares e nas máquinas de venda automática, antes e após a publicação do despacho 8127/2021. Em conjunto definem os critérios

mínimos a que cada bufete tem de obedecer, para que seja atribuído o referido selo de qualidade.

No âmbito deste estudo foi definido serem analisados 23 bufetes escolares, com o propósito de avaliar se cumpriam os critérios definidos para atribuição do referido o selo. Destes 23, atendendo aos constrangimentos causados pela Pandemia COVID-19, 7 ainda não estão em funcionamento, pelo que, no total, foram analisados 16.

Os resultados obtidos com a aplicação das *check-lists* relativa à qualidade e diversidade alimentar indicam que a oferta alimentar na escola melhorou significativamente, nos últimos vinte anos, resultado das normas publicadas, mas a que não será alheio as intervenções diretas, nelas realizadas, por nutricionistas. Relativamente aos resultados obtidos na aplicação da *check-lists* para avaliação sobre a aplicação das normas de higiene e segurança alimentar, apontam para a necessidade premente de se investir em normativos específicos, formação e acompanhamento técnico.

A criação deste tipo de ferramentas e a sua aplicação, com a consequente atribuição de distinção positiva - Selo de Qualidade, vai facilitar a aplicação dos normativos, quanto mais não seja pelo facto das escolas sentirem que estão a ser olhadas, mas, em simultâneo reconhecidas, o que pressupõe serem acompanhadas.

Palavras-Chave

Bufete escolar, higiene e segurança alimentar, géneros alimentícios, selo de qualidade

Abstract

The supply of products/services with uniform and well-defined characteristics make up the first step in the supply of a quality product or service and the maintenance of said quality as times goes on.

In most of the schools, from middle to high school, there is two spaces where food/meals can be sold. One is destined to supply meals ready to eat during lunchtime, and, sometimes, dinnertime, the other aims to serve mid-morning and mid-afternoon meals, and, occasionally, breakfast.

There's evidence that, even since the beginnings of the twentieth century, food and hygiene have been legislative targets, in Portugal, becoming more technical in recent years.

This paper has the goal of suggesting the creation of a quality seal that incentivizes school buffets to uphold food quality and safety regulations, including the diversity of the available products, in accordance with existing norms.

Based on the *Resolução da Assembleia da República n° 195/2021* and the *Despacho n° 8127/2021* we can see that the present study can be inserted in the current reality of the schools.

Four checklists were created to evaluate the quality and diversity of the food products (including process and proceedings) available in the school buffets and vending machines, before and after *Despacho 8127/2021*. Together they define the base criteria that each buffet must abide to, to get the aforementioned quality seal.

In this study, 23 school buffets were analyzed with the goal of evaluating the upholding of the defined criteria for seal attribution. From the 23, due to the

constraints caused by the COVID-19 pandemic, 7 are still not working, so, in total, only 16 were evaluated.

The results gotten from the application of the food quality and diversity norms check-list indicate the pressing need to invest in specific norms, training and technical supervision.

The creation of these types of tools and their application, and the consequent attribution of positive commendations- the Quality Seal- would facilitate the applications of norms and regulations, even if only by the fact that schools will feel like they are being watched whilst, at the same time, being recognized, meaning they are being and feeling accompanied.

Keywords

School buffet, food safety and hygiene, food product, quality seal

Índice

Agradecimentos	ii
Resumo	iii
Abstract	v
Lista de Siglas e Abreviaturas	viii
Lista de Figuras	x
Lista de Tabelas.....	xi
Introdução	1
Objetivos.....	26
Metodologia.....	27
Resultados	43
Discussão de Resultados	74
Conclusão	81
Considerações finais.....	82
Referências Bibliográficas	84
Anexos	Erro! Marcador não definido.

Lista de Siglas e Abreviaturas

ASE - Ação Social Escolar

CE - Comunidade Europeia

CM - Camara Municipal

CMs - Camaras Municipais

DEB - Departamento de Educação Básica

DL - Decreto-Lei

DRE - Direção Regional de Educação

DREC - Direção Regional de Educação do Centro

DRE`s - Direções Regionais de Educação

DGEstE - Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares

DGE - Direção Geral de Educação

DGIDC - Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares

FCNAUP - Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

GAD - Géneros Alimentícios a Disponibilizar

GAL - Géneros Alimentícios a Limitar

GAND - Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar

GAOR - Géneros Alimentícios Omissos nas Recomendações

GAP - Géneros Alimentícios a Promover

GBD - Global Burden of Disease

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point / Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

HSA - Higiene e Segurança Alimentar

IASE - Instituto dos Assuntos Sociais da Educação, Instituto de Ação Social Escolar
e Instituto de Apoio Sócio- Educativo

ME - Ministério da Educação

MEC - Ministério da Educação e Cultura

Nº - Número

PNPAS - Programa Nacional de Promoção de Alimentação Saudável

UL - Universidade de Lisboa

% - Percentagem

Lista de Figuras

Figura 1 - Caracterização da amostra;

Figura 2 - Número de escolas (frequência) versus pontuação (%) obtida, na Conformidade das normas relativas à avaliação HSA;

Figura 3 - Número de escolas (frequência) versus pontuação (%) obtida, nas Não Conformidades (NC) das normas relativas à avaliação HSA

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Critérios para a atribuição do selo;

Tabela 2 - GAP disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respectiva percentagem - 2020/2021;

Tabela 3 - GAL disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respectiva percentagem - 2020/2021;

Tabela 4 - GAND disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respectiva percentagem - 2020/2021;

Tabela 5 - GAD disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respectiva percentagem - 2021/2022;

Tabela 6 - GAND disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respectiva percentagem - 2021/2022;

Tabela 7 - GAOR disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respectiva percentagem - 2021/2022;

Tabela 8 - Cumprimento do artigo 6º do Despacho 8127/2021 traduzido na sua frequência e percentagem;

Tabela 9 - Número de máquinas de venda automática existentes, em cada escola, e proporção verificada dos GAD versus GAOR, traduzido no cumprimento do critério;

Tabela 10 - Cumprimento das normas relativas à HSA, valor médio, mínimo e máximo, em percentagem;

Tabela 11 - Valor médio, máximo e mínimo das conformidades, em percentagem, obtido na avaliação relativa à HSA versus localização das escolas;

Tabela 12 - Valor médio, máximo e mínimo das conformidades, em percentagem, obtido na avaliação relativa à HSA versus nível de ensino das escolas;

Tabela 13 - Número médio, máximo e mínimo de não conformidades verificadas na avaliação realizada relativa à HSA;

Tabela 14 - Valor médio, máximo e mínimo das Não Conformidades (NC), em percentagem, obtidas na avaliação relativa à HSA versus localização das escolas;

Tabela 15 - Valor médio, máximo e mínimo das Não Conformidades (NC) obtidas na avaliação relativa à HSA versus nível de ensino das escolas;

Tabela 16 - Pontuação e avaliação e final obtida pelos bufetes escolares

Introdução

A qualidade dos hábitos alimentares dos adolescentes portugueses vai diminuindo conforme a idade vai avançando. Assim, de acordo com as estimativas efetuadas no âmbito da iniciativa GBD, em 2010, os hábitos alimentares inadequados em Portugal foram responsáveis por 11,96% do total de anos de vida prematuramente perdidos, ajustados pela incapacidade, no sexo feminino, e por 15,27% no sexo masculino (GBD, 2013), expressos em DALY (*Disability Adjusted Life years*). Segundo dados do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, os hábitos alimentares, em 2014 foram o fator de risco que mais contribuiu para o total de anos de vida saudável perdidos pela população portuguesa, em 2016 foram o segundo fator de risco que mais contribuiu para a mortalidade precoce e em 2017 o terceiro fator de risco que mais contribuiu para a perda de anos de vida saudável.

Os estudos indicam que um maior consumo de alimentos de elevada densidade energética aos 2 anos de idade pode predizer uma alimentação menos equilibrada alguns anos mais tarde, referindo ainda que, as crianças que aos 2 anos consumiam mais refrigerantes, *snacks*, bolos e doces eram as que consumiam mais estes alimentos aos 4 anos de idade. Esta tendência justifica alguns dados apresentados pelas Administrações Regionais de Saúde e que indicavam a crescente prevalência de doentes obesos nos cuidados de saúde primários, com uma evolução de 3,29% para 5,09%, entre 2011 e 2013, respetivamente, embora nos últimos anos, no que se refere à prevalência de peso e obesidade infantil, os dados indiquem um decréscimo de 22%, baixando de 15,2% para 12%. (1-9)

Uma alimentação saudável é fundamental desde tenra idade, altura em que os hábitos alimentares das crianças se desenvolvem e tem um efeito significativo no desenvolvimento e sobre a sua saúde na vida futura, tanto física como mental. (1-7,10-16,85)

A escola tem um papel cada vez mais abrangente, tendo por vezes, de se substituir à própria família. A escola fornece hoje uma parte significativa da alimentação diária das crianças e jovens, com todas as consequências que daí advêm, sejam positivas ou negativas. A abrangência do papel/objetivo destes espaços (refeitório e bufete) torna-os cada vez mais uma parte importante do ambiente escolar.(10,13,17,18)

É sabido que as crianças são mais suscetíveis de serem influenciados por aquilo que veem fazer, do que por aquilo que ouvem. A escola não é exceção, logo são mais influenciadas e reflete-se mais na sua aprendizagem e nos seus comportamentos o que a escola faz (ou seja, quais os alimentos são vendidos/disponibilizados) do que o que diz (ou seja, aquilo que é ensinado/dito em sala de aula). Por outro lado, se as crianças e jovens aprendem sobre alimentação saudável na sala de aula, e no refeitório e bufete a oferta alimentar não condiz com essa informação, as mensagens que estes recebem vão tornar-se confusas.(9,10,12,13,19-22)

Assim, estando o refeitório e bufete no espaço escolar e fazendo parte integrante do ambiente escolar, a “linguagem” utilizada nesses espaços, terá de ser coerente no sentido de conduzir à literacia alimentar, levando a que, necessariamente, o que se pratica, corresponda com o que se ensina e transmite dentro da sala de aula.(22-25) (anexo 9)

A regulamentação da Saúde Escolar em Portugal, na qual já se incluía a alimentação e higiene, tem evidências do seu início, no começo do século XX.(19)

Em 1901, era publicado o primeiro decreto que estruturava a sanidade pública do país e criava a Inspeção Sanitária e Escolar. Em 1902, o Decreto n.º 4, de 19 de setembro, veio regulamentar a legislação em saúde escolar. (19)

Em 1904 Miguel Bombarda, médico do Instituto Central de Higiene, alertou para a necessidade da higiene da infância, da proteção sanitária das crianças e da higiene escolar. (19)

Provavelmente por, entretanto, se ter vivenciado a 1ª guerra mundial, só em 1918 se volta, em termos legislativos, a decretar sobre este assunto. Nesta altura é publicado o Decreto n.º 4695, de 23 de julho de 1918, que veio substituir a “Inspeção Sanitária Escolar” pela “Repartição de Saúde Escolar”, tendo várias competências ali definidas, nomeadamente, “(...) a fiscalização do ensino sob o aspeto médico-pedagógico e higiénico, a elaboração de regulamentos dos serviços de sanidade escolar e tomadas de providências para o seu cumprimento, a organização do cadastro sanitário do pessoal (...)”. O então serviço sanitário escolar passou a estar a cargo dos médicos escolares, os quais tinham competências idênticas às dos delegados e *sub-delegados* de saúde, vendo aqui delineado um acréscimo das mesmas “...; *proceder ao exame antropométrico e preencher os respetivos boletins; ...; fiscalizar a alimentação dos alunos no estabelecimento de ensino, requerendo, se necessário, análises higiénicas da água e alimentos; ...*”.(19)

Em 23 de setembro de 1918 é publicado o decreto nº 4847 que determina a construção de cantinas para alimentar os alunos mais carenciados. (26)

Desde 1918 até 1971 vários foram os processos de reformulação destes serviços até ser criado o *Instituto de Acção Social Escolar* (IASE) edificado pelo Decreto-Lei n.º 178, de 30 de abril de 1971, o qual veio a abarcar as competências no âmbito da Saúde Escolar e *Accão Social Escolar*, através da publicação do Decreto n.º 107, de 30 de março de 1972, competências estas previstas na “Lei Orgânica do Ministério da Educação” promulgada pelo Decreto-Lei n.º 408, de 27 de setembro de 1971. (19,27-29)

Sendo a Acção Social Escolar o sector dentro do Ministério da Educação, e muitas Câmaras Municipais, onde o serviço de refeições nos refeitórios e bufetes estão integrados, é nessa área onde cedo se começou a tratar destes assuntos.

É muito pertinente analisar e perceber documentos que, tendo alguns quase 40 anos, tão bem fazem transparecer muitos dos princípios que hoje são notícia a nível nacional e mundial, como boas práticas para os locais onde se servem refeições e em muitos destes locais ainda não são, uma realidade. Embora nesse momento já fossem produzidas diretivas, para as escolas, muitas das normas, não estão ainda totalmente implementadas.

Assim:

- Remetida pelo então IASE (Instituto de Acção Social Escolar), serviço pertencente ao então Ministério da Educação, a circular nº 26/OCE-85 de 13 de setembro de 1985 (anexo 1), referia-se:

Às “Instruções” do IASE, então aprovadas por despacho do Secretário de Estado do Ensino Básico e Secundário, e que se referiam à comercialização de sopas nos bufetes, disponibilização de “refeições ligeiras”, saldos relativos à venda dessas refeições, uso dos lucros dos bufetes;

- Remetida pelo então IASE, mas agora no âmbito do Ministério da Educação e Cultura, a circular com a referência nº 14/86/DCE a 16 de outubro de 1986, dirigida ao *Presidente do Conselho Directivo*, com conhecimento aos responsáveis regionais (anexo 2). Este documento tinha como assunto *Normas Gerais de Alimentação* e dividia-se em “*três direcções*” conforme referido:

1. Leite Escolar - estende o programa do leite escolar aos alunos do ensino preparatório de algumas regiões do país e refere o “*bom exemplo pedagógico, traduzido na influência benéfica que podem ter as Instituições do MEC na mudança de hábitos alimentares dos portugueses*”;
2. Refeitórios Escolares - refere fatores a considerar no planeamento das refeições servidas nestes espaços, “*aspecto das refeições*”, “*constituição da refeição*”, função e exemplos de sopa, pratos de peixe e carne (com ingredientes e quantidades por aluno);
3. Bufetes Escolares - refere o que deve “*ser*” um serviço de alimentação num bufete escolar, função do bufete como função supletiva do refeitório, o que não deve ser vendido nestes espaços e exemplos de “*refeições ligeiras*” quando o bufete tem necessidade de disponibilizar este tipo de refeição por ausência de refeitório.(18) (anexo 2)

Paralelamente a circular nº 8/DCE/87 de 13 de maio de 1987 (anexo 3), cujo assunto é *Normas gerais para o funcionamento de refeitórios e bufetes escolares*, circular esta também dirigida ao *Presidente do Conselho Directivo*, com conhecimento a várias direcções gerais e serviços regionais, também remetida pelo IASE, nesta altura já Instituto de Apoio Sócio - Educativo, mantendo-se sobre a alçada do Ministério da Educação e Cultura. Esta refere, essencialmente,

conceitos e normas sobre higiene e segurança alimentar, na altura designado de *Higiene e Salubridade* tendo resultado de reunião com a *Direcção-Geral de Inspeção Económica no estabelecimento de alguns factores e normais gerais de funcionamento eficaz de refeitórios e bufetes escolares* que iam desde *asseio e higiene das instalações, dos equipamentos e utensílios, asseio e higiene do pessoal que presta serviços, asseio, higiene e boa qualidade natural dos alimentos, naturais ou transformados, sob qualquer apresentação, sempre que previsto com garantia sanitária e normas gerais decorrentes dos factores referidos:*”

Além destes documentos relativos a refeitórios e bufetes, outros foram sendo publicados específicos para refeitórios, mas que poderiam também aplicar-se aos bufetes. São exemplos destes documentos o ofício circular nº 17/DAL/89 de 14 de abril (anexo 4) que referia o acompanhamento e enquadramento dos alunos pelos professores e outros utentes durante as horas das refeições, não só do ponto de vista pedagógico como do ponto de vista funcional e organizacional, o ofício circular nº 25/92 de 16 de novembro (Anexo 5), enviado às escolas, descrevia as *Normas Gerais sobre Alimentação e Nutrição*, abordando temas como *a importância da educação alimentar, o conceito de alimentação equilibrada, a roda dos alimentos, adequação das ementas em refeitórios escolares, da composição da refeição, lista de capitações em função do grau de ensino*, o nº 26/92 da mesma data (anexo 6), tratava de *Normas Gerais sobre Preparação de Alimentos*, documento este muito interessante, referindo aspetos sobre *higiene na confecção das refeições escolares* abordando temas que vão desde a *preparação e confecção dos alimentos* no que se refere *controlo dos tempos e temperaturas, sobras de confecção, empratamento e exposição das refeições, arrefecimento lento, sopas e caldos, guisados, pré-cozeduras (entaladelas), carne*

picada, salsichas frescas, ovos, natas, cremes de recheio e coberturas diversas, saladas”.

Posteriormente o ofício circular nº 28/92 de 17 de novembro cujo assunto é *normas gerais sobre o funcionamento dos refeitórios escolares*” (anexo 7) e que refere no seu início que *“Para a obtenção de pratos cozinhados de qualidade contribuem diversos factores havendo a considerar, entre eles, os seguintes: as instalações, equipamentos e utensílios; racionalização dos circuitos de laboração; noções básicas de limpeza e desinfecção; controlo de pragas; higiene pessoal; armazenagem de alimentos.”*, explanando, muito bem, cada um destes fatores com a importância que cada um deles tem para a qualidade do prato, verificando-se que, todos eles, continuam a ser aspetos não menos importantes do que o eram na altura, o que revela a pertinência dos mesmos, nestas datas.

Apesar da extinção do IASE através do Decreto-Lei nº 133/93 de 28 de abril, em 30 de novembro de 1994, foi publicado um documento relativo a normas, mas agora da responsabilidade do Departamento de Educação Básica (DEB), no âmbito das competências que este departamento detinha e por solicitação das DRE’s, que tinham, entretanto, assumido as competências em matéria da ASE, a circular nº 43 / 94 sobre *“Recomendações para bufetes”* (anexo 8). Este documento além de referir os *“objetivos gerais que deverão ser concretizados na organização da ementa do bufete nas escolas”*, nomeadamente, *“Incrementar o consumo de fibras e vitaminas, reduzir o consumo de açúcar, reduzir o consumo de gorduras, sobretudo as saturadas, reduzir o consumo de sal”*, refere, ainda, dois aspetos a considerar nos bufetes:

“por um lado a qualidade e o equilíbrio nutricional dos alimentos e refeições servidas”, *“por outro lado a mensagem pedagógica que essas escolhas veiculam e*

o seu papel modelador nas futuras opções da população escolar. Neste contexto os responsáveis poderão introduzir no espaço do bufete mensagens simples mas apelativas e sempre pela positiva.”(30-32)

Analisando toda esta documentação questionamo-nos sobre o porquê de ainda hoje, estarmos a implementar procedimentos, práticas e regulamentos, sobre as quais já se escrevia e que eram remetidos para as escolas há mais de 30 anos atrás.

Na prática, hoje temos a perceção de que não existia, muitas vezes, da parte da maioria das escolas, sensibilidade para este tema. Normalmente, estas orientações eram “entregues” aos manipuladores de alimentos, dos refeitórios e bufetes, ou então ao técnico que exercia funções no ASE, mas, na generalidade, estes não tinham formação para o interpretar.

Nesta altura, praticamente só existiam refeitórios de Gestão Direta, isto é, cada escola fazia as suas ementas, adquiria os seus produtos, confeccionava a sua refeição apenas com dois objetivos: satisfazer os utentes e que as mesmas fossem confeccionadas a baixo custo, independentemente de recomendações que já existiam.(18)

Também o bufete é considerado como espaço que apenas disponibiliza produtos “alimentares” e não refeições, onde não é obrigatório os operadores terem qualquer tipo de formação/informação para ali exercerem as funções que se pretende de um espaço com as características deste, destinado a angariar lucros que possam ser transferidos para os orçamentos privativos das escolas e poder servir para utilizar nas mais diversas situações e, em simultâneo, evitar que os alunos se ausentem das escolas nos intervalos, ou cheguem atrasados e/ou faltem às aulas para irem comprar produtos “alimentares” que a escola não

disponibiliza, tem, por isso, sido encarado como um espaço que não tinha/tem que cumprir, quaisquer práticas, independentemente das recomendações existirem. (18,19,25,33) (anexo 9)

Embora as normas do IASE já falassem de higiene, qualidade e segurança, as práticas não as refletiam. (34,35) (anexos 3, 5, 6, 7)

Além das grandes alterações verificadas nos anos 90, relativamente à transferência de competências, nas matérias da ação social escolar, do extinto IASE para as DRE's e Municípios, com consequências a nível de definição de normas, foi também nesta década, que a gestão em regime de concessão de alguns refeitórios se massificou. Esta opção deveu-se, essencialmente, ao facto de o n.º de funcionários começarem a ser escassos para o desempenho dessas tarefas, pela dificuldade levantada para colocação/contratação de pessoal e ainda, segundo algumas opiniões, pelo menor custo do serviço. (18,30)

Entre 1995 e 1999 várias foram as escolas que, tendo tido o refeitório concessionado durante 1 ou 2 anos, voltaram à gestão direta mesmo com alguma falta de pessoal, dando como justificação algumas diferenças que se verificavam, relativamente ao serviço anterior, nomeadamente, no que se refere à qualidade e quantidade do serviço prestado. Passando a existir a perceção de que os refeitórios concessionados poderiam não estar a prestar um “bom serviço” que fosse de encontro às necessidades, especialmente, dos mais carenciados, o facto do refeitório estar concessionado, era mais um motivo para o bufete “ter e poder” disponibilizar produtos “alimentares” que pudessem substituir a refeição do almoço, em qualquer horário, embora na prática os alunos carenciados não tivessem forma de substituir a refeição gratuita ou subsidiada por uma refeição no bufete. (18) (anexo 9)

Relativamente aos bufetes, em nenhum momento surgiu qualquer documentação ou orientação que pudesse levar estes espaços a serem concessionados.

Se analisarmos os documentos existentes e suprarreferidos, que transparecem os princípios de funcionamento dos bufetes e a gestão que é indicada estes realizarem, em momento nenhum a mesma se coaduna com a concessão destes espaços, nomeadamente, quando se verifica:

- a imposição de margens de lucro nas percentagens que estão definidas na circular 11/DGIDC/2007 de 15 de maio;

- no DL 55/2009 de 2 de março - o qual legisla o definido nesta matéria na circular da DGIDC e refere *o regime de preços a praticar nos bufetes deve promover a adopção de hábitos alimentares saudáveis junto dos alunos...*;

- no DL 55/2009 de 2 de março quando indica no seu nº 3 do artº 16º - Programa do Leite Escolar *Promove -se ainda o consumo de leite e seus derivados junto dos alunos dos 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e do ensino secundário, mediante a sua venda sem fins lucrativos nos respectivos estabelecimentos de ensino;*

- o definido no documento - Bufetes Escolares - Orientações, 2012 da DGE, quando no seu ponto 6 se refere aos *lucros dos bufetes* e define margens de lucro *abaixo de 5% no caso dos géneros alimentícios a promover e entre os 15 e os 20% no caso dos géneros alimentícios a limitar*. Este documento define também, aonde, prioritariamente, devem ser investidos esses lucros. (36-39)

Além das funções deste espaço (bufete) de servir pequenos-almoços (embora se pretenda que seja de forma excecional), meios da manhã e meios da tarde, este espaço tem como função e obrigação servir a alunos carenciados,

algumas destas refeições de forma gratuita. Se a este aspeto adicionarmos as margens de lucro que são permitidos os bufetes aplicarem aos alimentos que disponibilizam, independentemente de serem os alimentos a promover, a limitar e a não disponibilizar, facilmente se pode constatar que não é compatível com a gestão concessionada.

Em 1983 já Emílio Peres escrevia: “Os grandes objetivos tanto de bufetes como de cantinas escolares tem de ser dois: alimentar saudavelmente e promover educação alimentar”. (40)

O serviço de refeições, quer a nível dos refeitórios ou dos bufetes escolares, tem constituído ao longo dos anos, uma importante função complementar dos objetivos primordiais da Escola, traduzida em milhares de refeições diárias - almoços, lanches (meio manhã e meio da tarde) e até pequenos-almoços, com uma frequência superior ao que seria desejável, e ainda “jantares”. Relativamente a número de refeições servidas ao nível dos bufetes, por norma não são contabilizadas, por esse motivo, não existem dados concretos do número de refeições que esse serviço presta, mas se contabilizarmos cada serviço que é prestado, ou seja, cada vez que é vendido/disponibilizado mais do que um produto, em simultâneo, a uma criança ou aluno, num bufete escolar, poder-se-á calcular que são muitas as refeições servidas. Relativamente a refeitórios, basta considerarmos o número de refeições que anualmente constam nos cadernos de encargos que servem de base ao procedimento de contratação pública para concessionar os refeitórios escolares das escolas do 2º e 3º ciclos e secundário, para se perceber que estamos a falar de milhões de refeições. São exemplo disso o número de refeições que consta no documento que serviu de base ao procedimento para 2017-2020 onde, para um total de 768 escolas, estavam

previstas serem servidas 115 973 404 refeições, em 3 anos letivos, o que significa cerca de 38 657 801 refeições anuais e cerca de 50 336 por escola, anualmente, em média. (41,42) (anexo 2)

É evidente que este é um dos serviços prestados pelo estado, que envolvendo populações de risco (crianças, jovens e por vezes grávidas), deve ter como preocupação dominante e único objetivo a **Qualidade Alimentar/Segurança Alimentar e Nutricional** do serviço e produtos/refeições disponibilizados.

Embora a grande maioria das escolas com 2º e 3º ciclos e secundário disponham, há vários anos, integrado na ação social escolar, atualmente sob a tutela da DGEstE e alguns municípios, de um serviço de refeições de almoço e alguns jantares no refeitório escolar, e de um serviço de pequeno-almoço, meio da manhã e meio da tarde no bufete escolar, alguns desses serviços, nem sempre tem sido disponibilizado, de igual forma, para os vários níveis de ensino, incluindo o pré-escolar e o 1º ciclo. Exemplo disso é a refeição de almoço destinada aos alunos do 1º ciclo. Embora a competência de servir refeições aos alunos do 1º ciclo já estivesse sobre a alçada dos municípios, com o objetivo de alargar, na realidade, a prestação deste serviço a todos os que dele tinham direito, em 1996, o Ministério da Educação assinou um protocolo com a Associação Nacional de Municípios Portugueses (anexo10), mas que, apesar desse esforço, a prestação deste serviço, neste grau de ensino, só foi alargada à totalidade dos alunos, com a criação da escola a tempo inteiro e consequente diminuição do período dos horários destinados às refeições de almoço, podendo a partir dessa altura usufruir, na maioria das escolas, da refeição de almoço completa. (18,43-47)

Nessa altura o Ministério da Educação criou o regime de financiamento das refeições de almoço destinadas a alunos do 1º ciclo, para que este serviço fosse

uma realidade universal, programa este designado Programa de Generalização do Fornecimento de Refeições aos Alunos do 1º ciclo. Só a partir desse momento estas refeições começaram a ter expressão, tendo no 1º ano abrangido a maioria dos alunos e sendo hoje uma realidade praticamente a 100%. Este programa está em vigor até aos dias de hoje, terminando com o assumir pelas autarquias, da totalidade das competências para elas transferidas no âmbito da Lei n.º 50/2018 de 16 de agosto e DL nº 21/2019 de 30 de janeiro.(18,44,48)

Até ao ano de 2005, o serviço de “almoço” destinado aos alunos do 1º ciclo, era quase inexistente na maioria dos concelhos e muitas vezes incompleto (sopa + fruta). A nível do pré-escolar é um serviço que está implementado, mesmo antes de o estar a nível do 1º ciclo e é da competência dos Municípios que, para o efeito, recebem um subsídio da segurança social (componente de apoio à família) através das DREs e mais recentemente da DGEstE.

No âmbito da atual legislação verifica-se que a responsabilidade relativa ao fornecimento, financiamento e disponibilização destes serviços em jardins de infância e escolas públicas do 1º ao 12º ano, está dividida por várias entidades.

Assim:

- serviço de refeições de almoço a crianças do pré-escolar e alunos do 1º ciclo - competência dos municípios (45,47);

- serviço de refeições de almoço a alunos do 2º e 3º ciclos e secundário - foi em exclusivo competência do Ministério da Educação até há cerca de dois anos, tendo vindo desde essa data até ao presente, gradualmente, a ser transferido para as autarquias, conforme definido na Lei n.º 50/2018 de 16 de agosto e DL nº 21/2019 de 30 de janeiro, estando previsto que esta competência passe, na totalidade, até março de 2022, para a abrangência das autarquias (43,44,48,49);

- serviço de refeições nos bufetes escolares - continua como competência do Ministério da Educação, operacionalizada por cada agrupamento de escolas/escolas não agrupadas (43,49).

Acresce referir que, a maioria ou praticamente a totalidade dos jardins de infância e escolas do 1º ciclo não dispõem de serviço de bufete e que a totalidade das escolas do 2º e 3º ciclos e secundário dispõem deste espaço. Refira-se ainda que, com as restrições verificadas durante a Pandemia causada pelo vírus COVID-19, muitas dessas escolas, mesmo com os encerramentos e reaberturas verificadas ao longo dos últimos dois anos letivos, mantem, ainda hoje, este serviço encerrado, embora esta situação, se verifique num número reduzido de estabelecimentos escolares.

Com a diminuição do número de alunos que se tem verificado de há alguns anos a esta parte e conseqüente encerramento de escolas Portaria nº 1181/2010 e a Resolução do Conselho de Ministros nº 44/2010, principalmente do 1º ciclo, que não cumpriam com o número mínimo de alunos para pedagogicamente funcionarem ou por definição da própria rede escolar de cada concelho, algumas ou totalidade das turmas do pré-escolar e 1º ciclo, em alguns concelhos, funcionam neste momento em escolas do 2º e 3º ciclos e secundário. Presentemente estas crianças e alunos, frequentam um espaço que dispõe de serviço de bufete, embora na prática não usufruam do mesmo.(50,51)

Embora sem espaço destinado a servir refeições de pequeno-almoço, meio da manhã e meio da tarde, os jardins de infância e escolas do 1º ciclo, disponibilizam, gratuitamente, desde 1977/1978 leite escolar em embalagem individual. Anteriormente a esta data, era fornecido leite em pó, que era

reconstituído em cada escola, verificando-se graves problemas de higiene devido à falta de água potável em muitos locais. Inicialmente era servido leite simples, em 1981 passou a ter adição de chocolate, por motivos económicos entre 1982 - 1984 voltou a ser distribuído apenas leite simples e em 1986 com a entrada na CEE e com o facto deste produto passar a ser financiado, o mesmo passou a ter características impostas pela própria CEE: pacote de 200ml de leite, com 1,5% de gordura, 0,6% de cacau e 7g de açúcar, situação que se manteve como obrigatória e exclusiva até ao ano de 2016. Embora a própria lei até então, fala-se em outros alimentos nutritivos, na prática o que era distribuído era leite escolar achocolatado. Embora estas percentagens de cacau e açúcar fossem, significativamente, inferiores às do leite comercializado como leite achocolatado em Portugal, já na altura esta prática era considerada um contrassenso.(18,19,38,52)

Em complemento a este programa, a partir do ano de 2009, surgiu o programa do Regime de Fruta Escolar, que consiste, na distribuição de uma peça de fruta, duas vezes por semana, também aos alunos do 1º ciclo.(53,54)

Se à refeição de almoço servida nos refeitórios escolares, adicionarmos as refeições servidas nos bufetes e as embalagens de leite escolar e peças de fruta, no âmbito dos respetivos programas, traduz-se em milhares de refeições diárias, milhões quando falamos de ano letivo/ano escolar, refeições estas às quais não podem ser alheias, algumas evidências e questões, nomeadamente, o facto de serem muitas vezes as únicas refeições consumidas diariamente, serem responsáveis pela satisfação das necessidades básicas contribuindo assim para minimizar os problemas de saúde e, em simultâneo, poderem dar um importante contributo para o sucesso escolar, o facto de muitas vezes não facultarem o grau

de satisfação espetável ao consumidor, além da necessidade e do interesse em uniformizar um serviço que se pretende que tenha o “mesmo grau de qualidade” de Norte a sul do País e do pré-escolar ao secundário. (18,19,46,47)

A 25 de junho de 1998, emanado pela *Divisão de Acção Social e Desporto Escolar* da DREC, foi remetido às escolas, Centros de Área Educativa e *Inspecção Geral de Educação*, o ofício circular nº 344/98 (Anexo 12) onde, no âmbito da autonomia das escolas resultado do DL nº 43/89 conjugado com o DL nº 115-A/98 que aprova o regime de autonomia, administração e gestão escolar, é autorizado a criação de bares para servir os diversos elementos da comunidade educativa que não os alunos.

Em 1999, já existia muita documentação que, embora tecnicamente muito válida, não era efetivamente e eficazmente implementada por parte de técnicos habilitados. Na realidade, constatava-se que a escola, não tinha capacidade de alterar tão significativamente os procedimentos instalados, não só pelo desconhecimento ou falta de informação, como também, pela falta de capacidade de alterar práticas implementadas.

Foi em setembro de 1999 admitido um técnico de nutrição para o Ministério da Educação, sem existir muito bem a noção de qual o papel que este poderia desempenhar, numa organização como a Direção Regional de Educação do Centro. Embora quase todas as escolas afetas às diversas direções regionais (2º e 3º ciclos e secundário - umas centenas) tivessem refeitório e bufete, para um público-alvo muito especial, mais nenhuma dispunha de técnicos desta área, situação que se mantêm até à presente data.

Em outubro de 1999 foi admitido um técnico de nutrição para a Direção Geral de Inovação e Desenvolvimento Curricular, atual Direção Geral de Educação.

Ao estar-se a contratar dois técnicos de nutrição, embora para serviços diferentes dentro do Ministério da Educação (um serviço nacional e um serviço regional) sem estar definido a área de atuação, estava-se a “mexer” numa das áreas com mais poder a nível de escola, não só pelos valores monetários envolvidos, como também, pelo reflexo que estas têm, a nível da saúde, no presente e no futuro, mas também no aproveitamento e sucesso escolar. (1-6,10-13,46)

Nesta altura verificava-se que, além das recomendações que existiam relativamente à variedade e qualidade dos géneros alimentícios a disponibilizar, algumas do tempo do IASE, os refeitórios concessionados, fruto de terem na base do concurso para a contratação, um caderno de encargos, ainda viam todas essas recomendações explanadas nesse documento, além da segurança alimentar, que era já, na altura, uma preocupação das empresas concessionárias.

Em ambas as situações se verificava, por exemplo, a ausência de saladas e hortícolas, pois eram considerados produtos de luxo, já que com a intenção de se realizar uma “refeição económica” não se podiam incluir muitas vezes, além de que nada existia nos cadernos de encargos que a isso obrigasse, para além de existir a perceção de que, mesmo que fosse disponibilizado, os alunos não os consumiam. (18)

A nível dos bufetes a preocupação estava em manter os alunos dentro do espaço escolar, nem que para isso a escola tivesse de disponibilizar os vários tipos de produto existentes no mercado (anexo 9). (18)

No seguimento da publicação do Despacho nº 15 459/2001 de 26 de julho e existindo a informação de que alguns refeitórios e bufetes poderiam estar a funcionar à margem da lei, a então DREC, remeteu aos Centros de Áreas

Educativas a si afetos, para por sua vez remeterem às escolas, o ofício circular 553 de 11 de agosto de 2003 cujo assunto é: Refeitórios e Bufetes Escolares (anexo 9), alertando para a necessidade destes espaços cumprirem, na integra, com a função que lhe está atribuída, não só a nível de qualidade, como também a nível pedagógico. Não se sabe se outras Direções Regionais de Educação fizeram chegar às escolas este tipo de orientação, mas sendo a DREC a única DR que tinha em funções um nutricionista, talvez por isso houve-se este tipo de cuidado, pois a realidade das restantes não seria diferente.

Em 12 de novembro de 2004, através do ofício circular 401 do setor do ASE da DREC, são remetidas para as escolas, as “Normas para implantação de um sistema de autocontrolo” (anexo 11), baseado na obrigatoriedade de implementar um sistema de Autocontrolo, definido através do DL nº 67/98 de 18 de março e a sua nova redação dada pelo DL nº 425/99 de 21 de outubro.(55,56)

Embora nesta data, já tivesse sido publicado o Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, existindo na altura pouca informação sobre o mesmo, foi opção dos serviços, começar por algo mais exequível, de forma que a médio prazo fosse possível cumprir a legislação entretanto publicada.(57,58)

O documento remetido às escolas elucidava relativamente a aspetos como:

- Normas para aquisição de géneros alimentícios;
- Seleção de Fornecedores;
- Horário de Receção de Matérias-primas;
- Registos de Receção de Matérias-primas;
- Registos de Temperatura dos Aparelhos de Frio Positivo e/ou Negativo;
- Lavagem e Desinfeção de saladas, Legumes e Frutas;

- Registos do Controlo dos Óleos de Fritura;
- Registos da Temperatura dos Alimentos no Banho Maria;
- Recolha de amostras testemunho;
- Existência de Plano de Higiene;
- Exames médicos;
- Registos.

A implementação de um sistema de autocontrolo, era destinado ao bufete e à cozinha/refeitório.

Embora outros documentos anteriores, nomeadamente, documentos elaborados e publicados pelo extinto IASE, já fossem muito específicos relativamente a alguns aspetos, foi a primeira vez que alguns deles eram focados e explanados num documento destinado às escolas. Estudos existem que referem que, entre 1992 (data da extinção do IASE) e 2006/07 (data da publicação do documento Educação Alimentar em Meio Escolar - Referencial para uma Oferta Alimentar Saudável e a Circular nº 11/DGIDC/2007) não existiu qualquer orientação ou recomendação relativa normas de alimentação para as escolas. Na realidade, em 1994, embora a competência nesta área já estivesse “nas mãos” das DRE’s, por solicitação destas, foi enviado às escolas a circular nº 43/94, cujo assunto é “Recomendações para bufetes” (anexo 8). Assim, se analisarmos a nível nacional, existe, pelo menos esse documento, se analisarmos a nível regional, a realidade é diferente, pois foram existindo orientações neste período, destinadas a refeitórios e bufetes.(18) (anexos 9, 11, 12, 13)

Em outubro 2006 foi publicado o documento “Educação Alimentar em Meio Escolar - Referencial para uma oferta alimentar saudável”, onde foi adotado a classificação dos géneros alimentícios em contexto escolar como:

- géneros alimentícios a promover em contexto escolar;
- géneros alimentícios a limitar em contexto escolar;
- Géneros alimentícios a não disponibilizar em contexto escolar. (36)

Em 2007 esta publicação é referenciada na Circular n.º 11/DGIDC/2007 de 15 de maio. Recomendações para os Bufetes Escolares, foi remetida a todas as escolas, onde, além dos aspetos suprarreferidos, relativamente à variedade e qualidade dos géneros alimentícios a existir ou não no bufete, também é referido a legislação em vigor relativa às normas de higiene e segurança alimentar - Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, como também as margens de lucro da venda de géneros alimentícios no bufete escolar. No entanto, tendo em conta os poucos conhecimentos dos funcionários das escolas no que se refere a normas de higiene e segurança alimentar, esta referência a esse aspeto ficava muito aquém do que seria necessário.(37,58)

A publicação das circulares N.º 11/DGIDC/2007 de 15 de maio e N.º 14 e 15/DGIDC/2007 de 25 de maio, ajudaram a reforçar e validar o que, em grande parte, já eram aspetos praticados pelas escolas afetas à DREC e que, em muito, as mesmas tinham sido pioneiras nas suas práticas.(37,59)

Em novembro de 2006 quando saiu da Conferência Ministerial da Organização Mundial de Saúde Europeia sobre a Luta contra a Obesidade, realizada em Istambul, a “Carta Europeia de Luta contra a Obesidade”, a DREC já mostrava

empenho e preocupação relativamente a este assunto e de um modo abrangente contemplando os bufetes e as refeições servidas nos refeitórios escolares, como, também, já tinha sido publicado Referencial Educação Alimentar em Meio Escolar - Referencial para uma oferta alimentar saudável.

Nesta altura já era prática nos bufetes a existência de um número reduzido de bolos e, na maioria sem creme, a existência de leite e iogurte como substituto do sumo, a disponibilização de leite gratuitamente, a existência de fruta, a disponibilização de sandes variadas com hortícolas/saladas e sem molhos, a existência de sumos de fruta naturais, e, na sua maioria, o encerramento à hora do almoço. Paralelamente muitos procedimentos nos refeitórios e regras relativamente à qualidade dos produtos já eram praticados.

As Circulares nº 14 e nº 15/DGIDC/2007 - Refeitórios Escolares - Normas Gerais de Alimentação, apenas destinadas aos refeitórios, mas acabaram por ser os únicos documentos a nível nacional, no após IASE até essa data, que identificam os princípios gerais do sistema HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), mas não dando orientações relativamente à sua implementação. (37,59)

Em 2008, a então DREC, realizou uma campanha que se intitulou “Comer na Escola é Bué de Fixe” e no âmbito dessa campanha, além de muitas outras iniciativas, foram elaborados manuais de qualidade para os refeitórios e bufetes escolares que foram remetidos a todas as escolas da região centro. Com esses manuais foram produzidos dossiers em material plástico que iriam servir para toda a documentação inerente à implementação de um sistema HACCP.

Cada conjunto, para o bufete e para o refeitório, era composto por 4 dossiers:

- Recursos Humanos - destinado a guardar toda a documentação relativa aos recursos humanos, como, cópias de certificados de formação, exames médicos, horários de pessoal, etc;

- Manual de Boas Práticas - destinado a ter imprimido o próprio manual de forma que fosse possível colmatar algumas dúvidas, quando necessário;

- Registos - destinado a guardar os registos diários, semanais ou mensais que estavam a ser usados e os correspondentes ao ano letivo que estivesse a decorrer;

- Documentação HACCP - destinado a guardar toda a documentação relativa a controlo de pragas, documentação que comprovasse a implementação de um sistema de segurança alimentar por parte dos fornecedores, fichas técnicas dos produtos de higiene e o plano de higiene, fichas técnicas dos produtos alimentares, etc.

Em 2009 com a publicação da Lei nº 75/2009 de 12 de agosto, que estabelecia limites máximos ao teor de sal no pão após confeccionado, a então DREC, contratou um laboratório para realização de análises ao teor de sódio no pão que era servido, tanto nos refeitórios (gestão direta e concessionados), como nos bufetes escolares, das escolas do 2º e 3º ciclos e secundário da região centro, na altura, a ela afetas, perfazendo um total de 249 escolas. A execução do serviço contratado, decorreu durante o ano letivo 2009/2010 e, na altura, concluiu-se que em todas as amostras de pão recolhidas, cerca de 500, a quantidade de sódio presente estava dentro dos limites previstos na referida lei. (60)

Em 2012, é publicado o documento “Bufetes Escolares - Orientações” que, sendo muito específico relativamente à diversidade de alimentos a disponibilizar, margens de lucros a aplicar em função da classificação de cada tipo de alimentos e horários de funcionamento, muito pouco refere relativamente à higiene e segurança alimentar. Aliás, apenas em dois momentos estes aspetos são referidos de uma forma muito sintética e que passo a descrever, nomeadamente, no seu ponto 4.:

“Segurança e Higiene Alimentar

Os bufetes, tal como qualquer espaço onde haja preparação, manipulação, exposição e consumo de géneros alimentícios, terão de reunir todas as condições que garantam os preceitos de segurança e higiene alimentar. Os mesmos princípios aplicam-se aos funcionários do bufete.”

e no seu ponto 10.:

“Fornecedores

Os fornecedores, ou empresas a quem sejam adquiridos os géneros alimentícios, têm de cumprir o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 e dar cumprimento a todos os requisitos legais.”(39)

Em agosto de 2021, voltam a ser publicadas orientações destinadas a bufetes escolares, mas também a refeitórios escolares, desta vez em forma de Despacho do Gabinete do Secretário de Estado Adjunto e da Educação, mas tanto relativamente a bufetes, como relativamente a refeitórios, este documento nada refere relativamente à higiene e segurança alimentar. (61)

A 13 de dezembro de 2017 é publicado o Despacho nº 10919/2017 que cria o Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Público e através do qual, são criadas equipas de fiscalização nas delegações regionais da DGEstE com o intuito de estabelecerem um efetivo acompanhamento e apoio aos órgãos de gestão das escolas na execução deste plano. Este plano, embora se perceba que devia definir regras de forma a abranger todo o tipo de refeitórios, na sua leitura transparece a sua “aptidão” para os refeitórios concessionados, além de se tornar muito minucioso para um documento publicado em diário da república. Embora existindo outro espaço na escola, bufete escolar, onde são, também, servidas refeições e que carece tanto ou mais de um controlo efetivo por equipa externa à escola, tanto a nível de qualidade como de quantidade, além da higiene e segurança alimentar e a variedade de alimentos a disponibilizar, na prática, constata-se que, o documento referido, não abarca e conseqüentemente não define regras, nem fiscalizações para os espaços dos bufetes escolares. Embora vária documentação, ao longo dos anos, refira a importância dos bufetes escolares, refere-se essencialmente à qualidade e diversidade dos géneros alimentícios a disponibilizar naquele espaço, muitas vezes considerados exclusivamente como espaços que disponibilizam géneros alimentícios e não refeições e, talvez por isso “esquecido” quando se legisla sobre “Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Público”.(62)

Além dos preceitos que decorrem da documentação do próprio Ministério da Educação ou Ministério da Educação e Cultura ou Ministério da Educação e

Ciência, nas últimas décadas, várias foram as publicações de normas, recomendações e informação específica, a nível nacional, surgindo, assim, legislação destinada a promover e a defender a segurança alimentar. (57,58,63-67)

A legislação, atualmente, em vigor requer uma abordagem integrada para garantir a segurança, ao longo de toda a cadeia alimentar, “do prado ao prato”, ou seja, desde a produção primária até à colocação no mercado. (58,65,67,68)

A procura de um elevado nível de proteção da vida e da saúde humana é um dos objetivos fundamentais da legislação alimentar.

Neste contexto considera-se pertinente realizar uma avaliação dos bufetes escolares, não só no que à variedade e qualidade dos alimentos disponibilizados diz respeito, como também, à higiene e segurança alimentar, apurando, assim, dados que possam dar a perceção do grau de cumprimento da legislação, atualmente, em vigor.

Objetivos

Objetivo Geral:

Sensibilizar os agrupamentos/escolas para a implementação de boas práticas ao nível da promoção de uma alimentação saudável nos bufetes escolares, alertando-as e incentivando-as para o reflexo a nível da saúde e sucesso escolar e distinguindo-as através da atribuição de Selo.

Objetivos Específicos:

Criar um regulamento identificando as características dos alimentos a disponibilizar de acordo com os normativos e os procedimentos de segurança alimentar a cumprir de acordo com os normativos e legislação aplicável.

Metodologia

A recolha dos dados para a realização do estudo, foi executada nos bufetes escolares destinados aos alunos, em funcionamento, de cada uma das escolas incluídas e junto das máquinas de venda automática existentes em algumas escolas. Esta recolha de dados foi realizada presencialmente, pelo mesmo indivíduo, tendo decorrido entre os dias 4 e 18 de outubro de 2021.

Na maioria das escolas, o próprio diretor(a) acompanhou a recolha dos dados.

Aquando da recolha de dados presencialmente, em cada uma das escolas, foram preenchidas quatro *check-list* e assinado o consentimento escrito. (anexos 14, 15, 16, 17)

As *check-list* utilizadas foram concebidas para a realização do presente estudo tendo resultado de adaptação e modificação de ferramentas de trabalho existentes e a ponderação atribuída resultou de um epítome de diferentes autores, associando e articulando com as características e particularidades dos espaços e da legislação. (23,25,34,39,57,58,61,65-67,69-71)

Relativamente ao preenchimento da *check-list* A1, (anexo 14) os dados foram recolhidos, questionando os funcionários a exercer funções no espaço do bufete, os mesmos que estavam no ano letivo anterior a exercer estas funções, e confirmados nos serviços administrativos, com as pessoas que efetuam as encomendas dos géneros alimentícios e realizam os procedimentos de contratação pública para aquisição dos produtos que naqueles espaços se encontram à venda ou disponíveis. Relativamente aos dados obtidos das duas fontes, verificou-se uma concordância de 100%.

As *check-list* A2 e A3 (anexos 15, 16) foram preenchidas tendo por base a observação direta dos produtos disponibilizados em cada espaço e, em alguns casos, alguma documentação disponibilizada, no que se refere a faturas, guias de entrega ou fichas técnicas dos produtos.

A *check-list* B, (anexo 17) também foi preenchida tendo por base a observação direta de cada espaço, os funcionários ali a exercer funções, os equipamentos existentes, os procedimentos e a documentação disponibilizada.

1. Definição de critérios a nível alimentar e de segurança alimentar para atribuição do selo de qualidade em bufetes escolares

Com o objetivo de vir a ser atribuído um selo de qualidade e assim serem identificados e reconhecidos os bufetes escolares destinados a servirem as crianças e alunos, foram definidos critérios de qualidade, tanto a nível de higiene e segurança alimentar, como a nível de variedade e qualidade dos alimentos/refeições disponibilizadas.

Estes critérios foram definidos tendo por base as normas e legislação existente nas áreas correspondentes, nomeadamente:

1.1 Qualidade e variedade dos géneros alimentícios/refeições disponibilizados nos bufetes escolares até ao ano letivo 2020/2021 e após a publicação da atual legislação, ou seja, com início no ano letivo 2021/2022

- Despacho 8127/2021 de 17 de agosto - Estabelece as normas a ter em conta na elaboração das ementas e na venda de géneros alimentícios nos bufetes e nas máquinas de venda automática nos estabelecimentos de

educação e de ensino da rede pública do Ministério da Educação, (2021) (61);

- Roda dos Alimentos - FCNAUP - 2016 (72);
- Orientações para Bufetes Escolares 2012- Ministério da Educação e Ciência - Direção-Geral da Educação, Ladeiras L, Lima RM, Lopes A, Graça P (39).

1.2 Qualidade, higiene e segurança alimentar

- Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) n. 178/2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias (57);
- Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) n. 852/2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L 139/55 (2004-04-29), relativo a higiene dos géneros alimentícios (58);
- Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro (66);
- Codex Alimentarius. (2020) Código de Práticas Internacionais (67);
- Resolução do Conselho de Ministros n.º 132/2021 de 13 de setembro da PRESIDÊNCIA DO CONSELHO DE MINISTROS (65);
- Lei n.º 34/2019 de 22 de maio (82);
- Decreto-Lei n.º 26/2016 (83);
- Lei n.º 11/2017 de 17 de abril(84).

Com base na legislação e documentação existente e supramencionada, nomeadamente, um Manual de Qualidade que foi elaborado em 2008 pela então DREC e que se destina aos bufetes escolares, foram criadas quatro *check-list* A1, A2 e A3 e B que serviram para avaliar as escolas seleccionadas. (39,57,58,61,65-67,72) (anexos 14, 15, 16, 17)

A *check-list* A1, serviu para realizar uma análise comparativa entre o que era comercializado pelos bufetes antes e depois da recente publicação da legislação que se encontra atualmente em vigor, no que à qualidade e variedade dos géneros alimentícios diz respeito. (39,61,72) (anexo 14)

Relativamente às restantes 3 *check-list*, serviram para realizar a avaliação dos bufetes escolares e das máquinas de venda automática para, em função do cumprimento de critérios, previamente, definidos e que a seguir se indicam, ser ou não ser atribuído o selo de qualidade. (anexos 15, 16, 17)

Os critérios de atribuição do selo de qualidade, foram definidos em:

- pontuação nominal (positiva e negativa) e conseqüente valor percentual, relativamente aos 3 primeiros domínios da *check-list* A2 num total de 50 parâmetros e à totalidade da *check-list* B num total de 10 domínios e correspondente a 90 parâmetros;
- pontuação ordinal, relativamente ao quarto e último domínio da *check-list* A2 e da *check-list* A3, traduzida em sim ou não, correspondendo, respetivamente, à sua observância ou não, e à *check-list* A3 traduzida em cumpra a 100%, cumpre incluindo géneros alimentícios omissos nas recomendações (GAOR) na proporção, máxima, de 3 GAD para 1 GAOR ou não cumpre as recomendações porque possui géneros alimentícios a não disponibilizar GAND ou possui GAOR numa proporção superior a 3GAD para 1 GAOR, relativamente aos 3 primeiros domínios.

Assim, os critérios definidos para atribuição do selo de qualidade são, relativamente à:

- *Check-list A2* - cumpre em 95% nos 3 primeiros domínios.

Esta *check-list* foi elaborada com a finalidade de avaliar a qualidade e variedade de géneros alimentícios presentes no bufete escolar. A sua construção teve por base o despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, nomeadamente, tendo presente o definido no seu artigo 4º - géneros alimentícios a disponibilizar (GAD) e no seu artigo 3º - géneros alimentícios a não disponibilizar (GAND), sendo considerado um ponto positivo por cada género alimentício a disponibilizar (presente ou ausente) e um ponto negativo (-1) por cada género alimentício ali existente e disponível para venda, que pertença à categoria dos a “não disponibilizar”. (61,72) (anexo 15)

Tendo presente o facto da legislação atualmente em vigor nesta área ser bastante recente e não estando disponível, neste momento, nenhum documento que defina valores nutricionais para algumas categorias de géneros alimentícios a disponibilizar ou a não disponibilizar, existe um conjunto de géneros alimentícios que se considerou estarem omissos (Géneros Alimentícios Omissos nas Recomendações - GAOR) na legislação suprarreferida. Relativamente à presença destes nos bufetes avaliados, foi considerado atribuir 0 pontos por cada variedade de género alimentício presente, desta categoria, desde que os mesmos estivessem presentes na proporção de 3 para 1, ou seja, estarem 3 GAD para 1 GAOR. No caso da proporção relativa à presença dos GAOR for superior à indicada, isto é, existir mais do que 1 GAOR por cada 3 GAD, considerou-se dar um ponto negativo a cada GAOR que estivesse acima desta proporção. (61,66,72)

A pontuação máxima possível de alcançar é de 22 pontos.

O selo de qualidade apenas pode ser atribuído ao(s) bufete(s) escolar(es) que obtenham na avaliação relativa à qualidade e variedade dos géneros alimentícios, avaliada através dos 3 primeiros domínios da *check-list* A2, a pontuação de 21 (95%) ou 22 (100%) pontos.

Em simultâneo com a pontuação suprarreferida, para que seja atribuído o selo de qualidade ao(s) bufete(s) escolar(es) tem de cumprir, também, obrigatoriamente, com os 5 itens previstos no artigo 5º e artigo 6º, da legislação em vigor e suprarreferida, e que é avaliado através do 4º domínio desta *check-list*, nomeadamente:

- a disposição espacial dos alimentos no bufete respeitando o princípio de 1ª visualização dos géneros alimentícios a disponibilizar;
- horário de funcionamento do bufete afixado em local visível e próximo das respetivas instalações;
- abertura 20 minutos antes da primeira aula da manhã;
- fecho no período de almoço;
- fecho aquando da entrada para a última aula,

parâmetros aos quais foi atribuída a pontuação de sim ou não em função da sua observância. (61) (anexo 15)

- *Check-list* A3 - cumpre a 100% ou cumpre incluindo géneros alimentícios omissos nas recomendações na proporção máxima de 3 GAD para 1 GAOR, nos 3 primeiros domínios.

Esta *check-list* foi elaborada com a finalidade de avaliar a qualidade e variedade de géneros alimentícios presentes nas máquinas de venda automática

(MVA). A sua construção teve por base o despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, nomeadamente, tendo presente o definido artigo 4º - géneros alimentícios a disponibilizar (GAD) e no seu artigo 3º - géneros alimentícios a não disponibilizar (GAND).

Tendo presente o facto da legislação atualmente em vigor nesta área ser bastante recente, foi utilizado o mesmo critério relativamente aos géneros alimentícios que se consideram omissos, na legislação em vigor.(61,66,72)

Atendendo ao reduzido número de géneros alimentícios disponibilizados por estes equipamentos, atualmente, foi decidido considerar a seguinte avaliação, em função do tipo de géneros alimentícios ali disponíveis:

- 1- Cumpre a 100% as recomendações - apenas inclui géneros alimentícios a disponibilizar (GAD);
- 2- Cumpre incluindo géneros alimentícios omissos nas recomendações (GAOR) - inclui géneros alimentícios a disponibilizar e inclui géneros alimentícios que não estão referidos nos artigos 3º e 4º do despacho em vigor, na proporção, máxima, de e 3 GAD para 1 GAOR;
- 3- Não cumpre as recomendações - pois possui géneros alimentícios a não disponibilizar GAND ou possui GAOR numa proporção superior a 3GAD para 1 GAOR.

Em simultâneo com a avaliação suprarreferida, para que seja atribuído o selo de qualidade, no que se refere à(s) máquina(s) de venda automática, tem de cumprir, também, obrigatoriamente, com o previsto no artigo 7º, da legislação em vigor e suprarreferida, avaliado através do quarto domínio desta *check-list*, nomeadamente:

- localizarem-se em zonas afastadas do bufete;
- terem acesso bloqueado durante o horário de funcionamento do refeitório escolar, com exceção de ser um equipamento que apenas disponibilize água (aspeto não previsto na legislação, mas que se entende poder ser uma mais valia em termos nutricionais e de hidratação);

parâmetros aos quais foi atribuída a pontuação de sim ou não em função da sua observância; (61,66,72) (anexo 16)

- *check-list* B - cumpre em 90%.

Esta *check-list* foi elaborada para avaliar os parâmetros relativos à higiene e segurança alimentar, não só no que se refere às condições físicas dos espaços, como também, aos procedimentos e cumprimento da legislação em vigor. Os vários parâmetros definidos nesta *check-list*, foram classificados em - Ponto de Controlo, Pré-Requisito, Mal Maior e Mal Menor e, cada um deles, avaliados em conforme, não conforme ou não aplicável. A classificação de cada parâmetro foi atribuída tendo em consideração, o tipo de espaço a que está a ser realizada a avaliação, o seu funcionamento, a população alvo a que se destina, tendo por objetivo verificar a implementação de um sistema HACCP.

Estando cada um dos parâmetros avaliados conforme, foi-lhe atribuída pontuação em função da classificação, atribuída a cada um, de acordo com:

- Ponto de Controlo - 3 pontos;
- Pré-Requisito - 3 pontos;
- Mal Maior - 2 pontos;
- Mal Menor - 1 ponto;

Sendo a pontuação máxima possível de alcançar na conformidade dos 90 parâmetros de 189 pontos - 100%.

No caso de qualquer um dos parâmetros estar não conforme é atribuído 0 pontos.

Algum parâmetro que seja classificado como não aplicável, também será atribuída 0 pontos.

O selo de qualidade apenas pode ser atribuído ao(s) bufete(s) escolar(es) que obtenham na avaliação relativa à higiene e segurança alimentar, pontuação entre 171 (90%) e 189 (100%) pontos. (57,58,65-67) (anexo 17)

Em avaliações através da check-list B em que seja obtida uma pontuação correspondente a uma percentagem entre > 70% e < 85% de cumprimento desta check-list, deverá ser realizada recomendação de realização de ação de formação na área de higiene e segurança alimentar e implementação de um sistema de segurança alimentar, num prazo máximo de 45 dias. No caso dessa percentagem ser inferior a 70%, a recomendação para a realização da formação deve ser para a mesma ser executada num prazo máximo de 30 dias e, adicionalmente, ser realizada intervenção por técnico superior especializado (nutricionista com a especialidade na área alimentação coletiva e restauração) num prazo máximo de 15 dias.

São critérios para que seja atribuído o selo de qualidade a um bufete escolar, as avaliações realizadas através das 3 *check-list* e cumprirem em simultâneo, os seguintes critérios na:

- *Check-list* A2 os bufetes obterem:

- pontuação entre 21 e 22 pontos correspondendo a 95% - 100%;

e

- cumprir com a legislação em vigor relativamente aos 5 itens previstos no artigo 5º e artigo 6º do despacho 8127/2021 de 17 de agosto.

- *Check-list* A3 as máquinas de venda automática obterem:

- a classificação de:
 - cumpre a 100% as recomendações;
 - ou
 - cumpre incluindo géneros alimentícios omissos nas recomendações (GAOR) na proporção, máxima, de 3 GAD para 1 G AOR;
 - e
- cumprir com a legislação em vigor relativamente aos 2 itens previstos no artigo 7º do despacho 8127/2021 de 17 de agosto.

- *Check-list* B os bufetes obterem:

- a pontuação entre 171 e 189 pontos correspondendo a 95% - 100% de conformidade.

Para a atribuição do selo, é necessário o cumprimento dos seguintes critérios:

TABELA 1 - Critérios para a atribuição do selo

<i>Check-List</i> A2 - Oferta alimentar bufete: Despacho 8127/2021 de 17 de agosto;
1. Pontuação final \geq 95% (\geq 21 pontos) nos 3 primeiros domínios;
2. Cumprimento da proporção de 3 para 1, ou seja, estarem 3 GAD para 1 GAOR;

3. Cumprimento do artigo 5º: Princípio de 1ª visualização dos géneros alimentícios a disponibilizar;
4. Cumprimento do artigo 6º: Horário de funcionamento do bufete (4 pontos)
Check-List A3 - Oferta alimentar MVA: Despacho 8127/2021 de 17 de agosto;
1. Cumprimento das recomendações a 100%, incluindo apenas GAD ou cumprimento incluindo GAOR na proporção máxima de 3 GAD para 1 GAOR, nos 3 primeiros domínios.
2. Cumprimento do artigo 7º: Localização afastada do bufete e acesso bloqueado durante o horário de funcionamento do refeitório escolar
Check-List B - Higiene e Segurança Alimentar
1. Pontuação final $\geq 90\%$ (≥ 171 pontos)

2.Desenvolvimento de ferramenta para avaliação dos Bufetes Escolares e Máquinas de Venda Automática

Tendo este estudo como objetivo a atribuição de um Selo de Qualidade aos Bufetes Escolares que cumpram com critérios de qualidade, variedade de géneros alimentícios a disponibilizar, higiene e segurança alimentar (espaços e procedimentos), foi necessário a criação de ferramentas que definissem parâmetros a avaliar e respetivos critérios de atribuição do Selo de Qualidade.

As ferramentas e respetivos critérios foram criadas com base na legislação nacional e internacional que se aplica a este setor.

As máquinas de venda automática, neste momento, são regulamentadas pela mesma legislação que se aplica aos bufetes escolares, no que à qualidade e diversidade dos géneros alimentícios, a disponibilizar, diz respeito. (61)

A existirem estes equipamentos nas escolas, devem ser observados como uma extensão do bufete escolar de cada escola, não devendo os mesmos, dispor de géneros alimentícios com características diferentes, relativamente aos que são disponibilizados nos bufetes.

Foi por isso opção que, no caso de existirem estes equipamentos nas escolas, de acesso disponível para crianças e/ou alunos, os mesmos fazerem parte da avaliação realizada para atribuição do Selo de Qualidade, tendo para tal sido, também, criada uma ferramenta para a sua avaliação e respetivos critérios.

2.1 Criação das ferramentas a utilizar

Foram concebidas quatro *check-list*:

- *Check-list* A1, A2 e A3 - para avaliação da diversidade e qualidade da oferta alimentar de acordo com os normativos e os critérios definidos antes (A1) e depois (A2 e A3) de agosto de 2021, e no bufete (A1 e A2) e nas máquinas de venda automática (A3);(61,65,66,72) (anexos 14, 15, 16)
- *Check-list* B - para avaliação da qualidade higio sanitária e os procedimentos de segurança alimentar.(57,58,66,67) (anexos 17)

2.2 Desenvolvimento das ferramentas

2.2.1 *Check-list* A1, A2 e A3:

Foram criadas três *check-list* destinadas a avaliar a diversidade alimentar e a qualidade da oferta alimentar de forma a analisar o antes e o depois no bufete escolar (A1 e A2), relativamente ao despacho publicado em agosto de 2021 e nas máquinas de venda automática (A3) em função da legislação atualmente em vigor.(39,61,66,72) (anexos 14, 15, 16)

Assim a *check-list*:

A1 - tem como propósito avaliar a disponibilidade de produtos à “venda” e ou disponíveis em cada um dos bufetes escolares que foram incluídos no estudo,

até agosto de 2021. Esta foi construída tendo por base o documento até então em vigor relativamente a esta matéria, Bufetes Escolares - Orientações 2012 da DGE;

A2 - tem como propósito avaliar a disponibilidade de produtos à “venda” e ou disponíveis em cada um dos bufetes escolares que foram incluídos no estudo, a partir de agosto de 2021, ou seja, a partir do início do ano letivo 2021/2022. Esta foi construída tendo por base o documento, atualmente, em vigor, relativamente a estas matérias, despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, do Gabinete do Secretário de Estado Adjunto e da Educação;

A3 - tem como propósito avaliar a disponibilidade de produtos à “venda” e ou disponíveis, nas máquinas de venda automática, existentes nas escolas que foram incluídas no estudo, a partir de agosto de 2021, ou seja, a partir do início do ano letivo 2021/2022. Esta foi construída tendo por base o documento, atualmente, em vigor, relativamente a estas matérias, despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, do Gabinete do Secretário de Estado Adjunto e da Educação.(39,61,66,72)(anexos 14, 15, 16)

i. 2.2.2 *Check-list B*

A *Check-list B* tem como propósito avaliar o cumprimento dos normativos suprarreferidos no que se refere à implementação de procedimentos de higiene e segurança alimentar, ou seja, examinar se existe um plano HACCP implementado. (57,58,65-67) (anexo 17)

As *check-list* utilizadas foram concebidas para a realização do presente estudo tendo resultado de adaptação e modificação de ferramentas de trabalho existentes e a ponderação atribuída resultou de um epítome de diferentes

autores, associando e articulando com as características e particularidades dos espaços e da legislação. (23,25,34,39,57,58,65-67,69,70-72)

3. Escolha de escolas a avaliar para atribuição do Selo de Qualidade

A seleção das escolas foi feita por conveniência.

Foram critérios para a escolha das escolas, serem escolas do 2º e 3º ciclos e ou secundário, localizarem-se na zona centro do país.

Perante este critério de limitação foi escolhido o distrito de Viseu e dentro deste, a totalidade das escolas da capital do distrito, Viseu, e algumas escolas de concelhos limítrofes ou que se encontram, relativamente, próximo da cidade.

Assim, foram incluídas as escolas da tipologia referida dos concelhos de:

- Viseu;
- Mangualde;
- Penalva do Castelo;
- Nelas;
- Carregal do Sal;
- Santa Comba Dão.

Perante os critérios definidos, o número total é de 23 escolas. Destas, verificou-se que 7 escolas, não tem, no presente ano letivo e até à data da realização deste estudo, o bufete a funcionar.

O encerramento destes espaços constata-se tendo em consideração o facto de ainda se estar a vivenciar um período pandémico e, por esse motivo, consideram essas escolas, não estarem criadas, ainda, as condições para estes espaços

estarem a funcionar. Para este constrangimento foram apontadas razões como, reduzido número de funcionários tendo em consideração os atuais constrangimentos fruto da pandemia por COVID-19, condições dos próprios espaços, delimitações dos espaços destinados aos alunos, dentro do recinto escolar, durante os intervalos.

Assim, no total, foram avaliados os bufetes de 16 escolas, dos concelhos suprarreferidos, sendo 6 pertencentes ao concelho de Viseu e os restantes 10, a concelhos vizinhos ou muito próximos.

Relativamente à tipologia de escola verifica-se que, dos 16 bufetes avaliados, 8 pertencem a escolas básicas com 2º e 3º ciclos e 8 pertencem a escolas básicas e secundárias com 3º ciclo e secundário. Verifica-se ainda que, tanto na tipologia de escola básica, como na tipologia de escola básica e secundária, 3 escolas pertencem ao concelho de Viseu e 5 escolas a concelhos vizinhos ou próximos.

Para a realização deste estudo, foram contactados(as) todos(as) agrupamentos de escolas/escolas não agrupadas, nele incluídos, nas pessoas dos seus diretores(as), e, além de um primeiro contacto telefónico onde foi descrito o propósito do estudo, sua abrangência e a sua finalidade, e uma autorização verbal, aquando da realização presencial do mesmo, foi obtido o consentimento escrito, para inclusão de cada uma das escolas, que nele foram envolvidas.

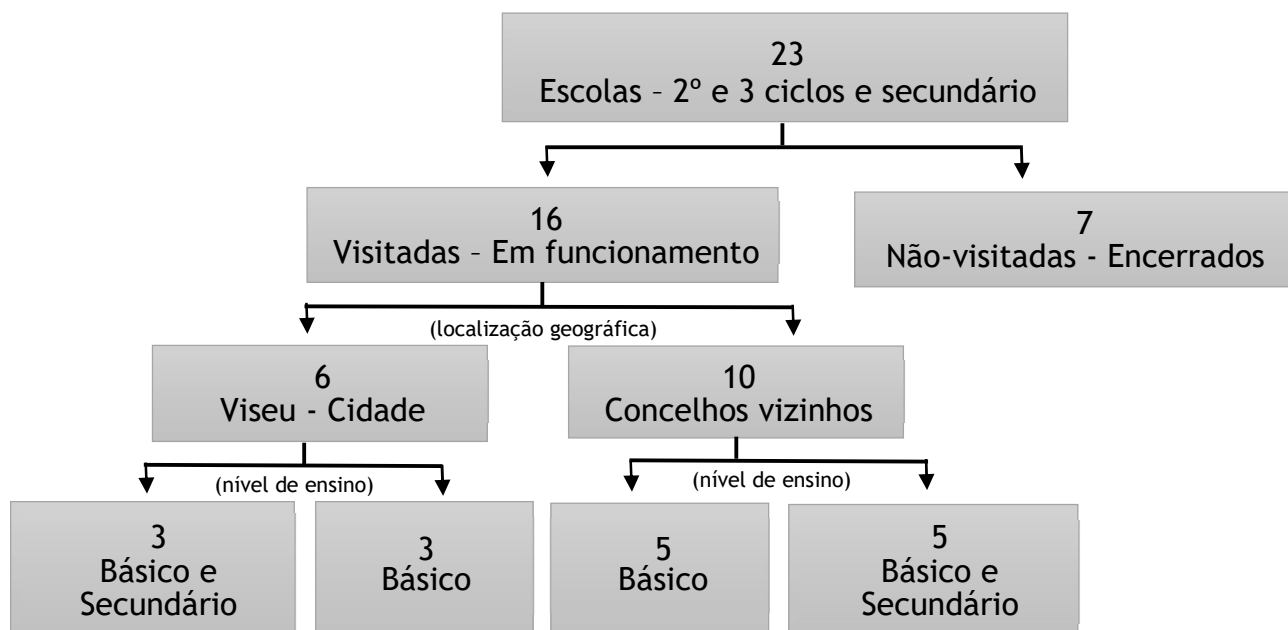


Figura nº 1 - Caracterização da amostra

Resultados

Para o tratamento dos dados estatísticos foram criadas bases de dados e utilizado o programa de análise estatística IBM SPSS.

1 - Comparação da informação recolhida com as recomendações nacionais e internacionais e critérios definidos

Relativamente aos dados obtidos na avaliação realizada verifica-se que:

1.1 Bufetes Escolares - Orientações de 2012:

Avaliação realizada através da *check-list* A1.

Tendo por base as orientações existentes e a vigorar até ao ano letivo 2020/2021 e a terminologia nela utilizada, considerou-se:

Géneros Alimentícios a Promover (GAP);

Géneros Alimentícios a Limitar (GAL);

Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar (GAND). (39)

Nas tabelas infra apresentam-se os dados obtidos na avaliação realizada e que correspondem à disponibilidade de cada variedade de género alimentício, ou seja, os géneros alimentícios que estavam presentes nos bufetes escolares, para venda, até final do ano letivo 2020/2021 tendo por base a legislação em vigor, nesse momento. (39)

Caracterização e frequência/presença dos GAP, GAL e GAND

A tabela 2 apresenta os GAP que estavam disponíveis para venda e a frequência, nos 16 bufetes escolares avaliados, relativamente ao ano letivo 2020/2021, e respetiva percentagem.

Tabela 2 - GAP disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respetiva percentagem - 2020/2021

GAP - Géneros Alimentícios a Promover	Frequência	Percentagem (%)	
Lacticínios	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Fruta	Sim	9	56,3
	Não	7	43,8
	Total	16	100
Hortícolas	Sim	2	12,5
	Não	14	87,5
	Total	16	100
Pão	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Queijo (curado/ fresco)	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Fiambre	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Ovo cozido pasteurizado	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Atum (em água)	Sim	2	12,5
	Não	14	87,5
	Total	16	100
Carne assada	Sim	0	0

	Não	16	100
	Total	16	100
Água	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Monodoses de fruta líquida >70% sumo de fruta sem adição (110ml)	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100
Sumos de fruta naturais, a espremer no momento	Sim	4	25
	Não	12	75
	Total	16	100
Sumos 100%, sem açúcares ou edulcorantes adicionados	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100
Bebidas >70% de sumo de fruta/ hortícolas sem açúcares ou edulcorantes adicionados	Sim	9	56,3
	Não	7	43,8
	Total	16	100
Tisanas e Infusões	Sim	11	68,8
	Não	5	31,3
	Total	16	100

A tabela 3 apresenta os GAL que estavam disponíveis para venda e a frequência, nos 16 bufetes escolares avaliados, relativamente ao ano letivo 2020/2021, e respetiva percentagem.

Tabela 3 - GAL disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respetiva percentagem - 2020/2021

GAL - Géneros Alimentícios a Limitar		Frequência	Percentagem (%)
Bolachas (tipo maria, torrada, biscoito de milho, água e sal, <i>cream-cracker</i>)	Sim	15	93,8
	Não	1	6,3
	Total	16	100
Barritas de cereais, com <100 kcal/unidade	Sim	8	50
	Não	8	50
	Total	16	100
Unidoses de cereais de pequeno- almoço c/ cereais integrais	Sim	0	0,0
	Não	16	100

	Total	16	100
Bolos «à fatia»	Sim	5	31,3
(bolo iogurte, ananás, laranja, maçã, mistura de frutas, canela)	Não	11	68,8
	Total	16	100
Bolos c/ ou s/ creme	Sim	13	81,3
(bolo arroz, croissant não folhado, lanche/merenda, pastel de nata, bom bocado, queque...)	Não	3	18,8
	Total	16	100
	Sim	16	100
Manteiga	Não	0	0
	Total	16	100
	Sim	0	0
Crems para barrar s/ gordura trans e baixo teor de lípidos	Não	16	100
	Total	16	100
	Sim	2	12,5
Gelados leite e/ou fruta e sorvete	Não	14	87,5
	Total	16	100
	Sim	0	0
Marmelada/ compotas c/ => 50% fruta	Não	16	100
	Total	16	100
	Sim	12	75
Néctares de fruta c/ 25-50% fruta	Não	4	25
	Total	16	100
	Sim	13	81,3
Chocolates < 50g, máx. 3 variedades (elevado teor de cacau, s/ recheio)	Não	3	18,8
	Total	16	100

A tabela 4 apresenta os GAND que estavam disponíveis para venda e a frequência, nos 16 bufetes escolares avaliados, relativamente ao ano letivo 2020/2021, e respetiva percentagem.

Tabela 4 - GAND disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respetiva percentagem - 2020/2021

GAND - Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar		Frequência	Percentagem (%)
Salgados	Sim	3	18,8

(rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, chamuças, frigideiras, pasteis de massa tenra...)	Não	13	81,3
	Total	16	100
Pastelaria (palmieres, jesuíta, mil folhas, bola de Berlim, donuts...)	Sim	12	75
	Não	4	25
Charcutaria (chouriço, salsicha...)	Total	16	100
	Sim	4	25
	Não	12	75
Molhos (maionese, ketchup, mostarda, outros)	Total	16	100
	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
Refrigerantes (bebidas com cola, ice tea, água aromatizadas preparadas de refrigerantes, bebidas energéticas e desportivas)	Total	16	100
	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
Gelados de água	Total	16	100
	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
Marmelada/ geleia/ compota > 50%	Total	16	100
	Sim	0	0
	Não	16	100
Guloseimas (rebuçado, chupas, pastilhas elásticas, gomas)	Total	16	100
	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
Snacks doces/ salgados (tiras de milho, batatas fritas, aperitivos, pipocas)	Total	16	100
	Sim	0	0
	Não	16	100
Refeições rápidas (hambúrgueres, cachorros-quentes, pizza)	Total	16	100
	Sim	0	0
	Não	16	100
Chocolates > 50g	Total	16	100
	Sim	0	0
	Não	16	100
Bolachas c/ cobertura/ recheio ou > 20% lípidos e/ou açúcar	Total	16	100
	Sim	13	81,8
	Não	3	18,8

Caracterização do cumprimento das recomendações relativas a GAP, GAL e GAND

- **Proporção entre Géneros Alimentícios a Promover (GAP) e Géneros Alimentícios a Limitar (GAL) - (3:1)**

A proporção média entre os géneros alimentícios a promover e géneros alimentícios a limitar é 1,61, com um desvio padrão de 0,82. Assim é possível concluir que, na maioria das escolas, o critério da proporcionalidade não estava a ser cumprido. O valor mínimo foi de 0,71 e o valor máximo de 4,00, o que indica que alguns estabelecimentos de ensino cumpriram com o critério da proporcionalidade, sendo no total 2 escolas;

- **Presença de Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar (GAND)**

Foram analisados os estabelecimentos de ensino que no ano letivo anterior possuíam apenas géneros alimentícios dos grupos GAP e GAL e os que possuíam géneros alimentícios dos 3 grupos (GAP/ GAL/ GAND), ou seja, disponibilizavam, também, géneros alimentícios a não disponibilizar. Verificou-se que apenas 3 estabelecimentos de ensino (18,8%) não possuíam qualquer tipo de alimentos do grupo dos GAND, sendo que os restantes 13 (81,3%) possuíam alimentos deste grupo;

- **GAP - Nenhuma escola disponibilizava: ovo cozido pasteurizado e/ou carne assada;**

- **GAP - Todas as escolas disponibilizavam:** pão, queijo (curado/fresco), fiambre, água, lacticínios;
- **GAL - Nenhuma escola disponibilizava:** Unidoses de cereais de pequeno-almoço c/ cereais integrais (<45g), cremes para barrar s/ gordura trans e baixo teor em lípidos, marmeladas/compotas com teor de fruta igual ou superior a 50%;
- **GAL - Todas as escolas disponibilizavam:** Manteiga;
- **GAND - Nenhuma escola disponibilizava:** Marmelada/geleia/compota com teor de açúcar superior a 50%; “Snacks”: tiras de milho, batatas fritas, aperitivos/pipocas salgados, Refeições rápidas (hamburger, cachorro-quente, pizza), chocolate com embalagem superior a 50g;

1.2 Bufetes Escolares - Despacho 8127/2021 de 17 de agosto:

Avaliação realizada através da *check-list* A2

Tendo por base o Despacho 8127/2021 e a terminologia nele utilizada, géneros alimentícios a disponibilizar e a não disponibilizar, e a terminologia adaptada, omissos às recomendações, considerou-se:

- Géneros Alimentícios a Disponibilizar (GAD) - géneros alimentícios previstos no artigo 4º;
- Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar (GAND) - géneros alimentícios previstos no artigo 3º;
- Géneros Alimentícios Omissos nas Recomendações (GAOR) - géneros alimentícios que o despacho não proíbe, mas também não permite, não existindo qualquer indicação relativamente aos mesmos e por isso considerados aqui como omissos, com esta designação;(61)

Nas tabelas infra apresentam-se os dados obtidos na avaliação realizada e que correspondem à disponibilidade de cada variedade de género alimentício, ou seja, os géneros alimentícios que estavam presentes nos bufetes escolares, para venda, este ano letivo (2021/2022) tendo por base a legislação em vigor, neste momento.(61)

Caracterização e frequência/presença dos GAD, GAND e GAOR

A tabela 5 apresenta os GAD que estavam disponíveis para venda e a frequência, nos 16 bufetes escolares avaliados, relativamente ao ano letivo 2021/2022, e respetiva percentagem.

Tabela 5 - GAD disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respetiva percentagem - 2021/2022

GAD – Géneros Alimentícios a Disponibilizar		Frequência	Percentagem (%)
Água potável gratuita	Sim	13	81,8

	Não	3	18,8
	Total	16	100
Garrafas de água mineral e/ou água de nascente	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Leite simples meio-gordo e magro	Sim	14	87,5
	Não	2	12,5
	Total	16	100
logurtes meio-gordo e magro	Sim	12	75
	Não	4	25
	Total	16	100
Pão de mistura com < 1 g de sal, por 100 g	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Atum ou outros peixes de conserva com baixo teor de sal	Sim	2	12,5
	Não	14	87,5
	Total	16	100
Fiambre de aves com baixo teor de gordura e sal	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Carnes brancas cozidas ou assadas	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Ovo cozido	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Pasta à base de leguminosas ou frutos oleaginosos	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Queijo meio-gordo ou magro	Sim	16	100
	Não	0	0,0
	Total	16	100
Queijos curados com teor de gordura não superior a 45 %, queijos frescos e requeijão	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100,
Fruta fresca	Sim	7	43,8
	Não	9	56,3
	Total	16	10
Saladas	Sim	1	6,3

	Não	15	93,8
	Total	16	100
Sopa de hortícolas/leguminosas	Sim	0	0
(para estabelecimentos com ensino noturno)	Não	16	100
	Total	16	100
Frutos oleaginosos ao natural, sem adição de sal ou açúcar	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Tisanas e infusões de ervas sem adição de açúcar	Sim	13	81,3
	Não	3	18,8
	Total	16	100
Bebidas vegetais, em doses individuais, sem adição de açúcar	Sim	0	0,0
	Não	16	100
	Total	16	100
Snacks à base de leguminosas que contenham: pelo menos 50 % de leguminosas e um teor de lípidos por 100 g inferior a 12 g e um teor de sal inferior a 1 g	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100
Snacks de fruta desidratada, sem adição de açúcares	Sim	3	18,8
	Não	13	81,3
	Total	16	100
Sumos de fruta e ou vegetais naturais	Sim	2	12,5
	Não	14	87,5
	Total	16	100
Bebidas que contenham pelo menos 50 % de fruta e ou hortícolas	Sim	13	81,3
	Não	3	18,8
	Total	16	100
Monodoses de sumo de fruta	Sim	2	12,5
	Não	14	87,5
	Total	16	100,0

A tabela 6 apresenta os GAND que estavam disponíveis para venda e a frequência, nos 16 bufetes escolares avaliados, relativamente ao ano letivo 2021/2022, e respetiva percentagem.

Tabela 6 - GAND disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respetiva percentagem - 2021/2022

GAND – Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar		Frequência	Percentagem %
Pastelaria /bolos/ pastéis com massa folhada/creme/cobertura (palmiers, jesuítas, mil-folhas, bola de Berlim, donuts, folhados doces, croissants ou bolos tipo queque)	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100
Salgados (rissóis, croquetes, empadas, chamuças, pastéis de massa tenra, pastéis de bacalhau ou folhados salgados)	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Pão/ pão-de-leite/ croissant com recheio doce	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Charcutaria (chouriço, salsicha, chourição, mortadela, presunto, bacon)	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Sandes ou outros produtos com ketchup, maionese ou mostarda	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Bolachas biscoitos (bolachas tipo belgas, biscoitos de manteiga, bolachas com pepitas de chocolate, bolachas de chocolate, bolachas recheadas com creme e bolachas com cobertura)	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100
Refrigerantes (fruta com ou sem gás, cola, extrato de chá, águas aromatizadas, refrescos em pó, bebidas energéticas, preparados de refrigerantes)	Sim	11	68,8
	Não	5	31,3
	Total	16	100
«Guloseimas» (rebuçados, caramelos, pastilhas elásticas com açúcar, chupas, gomas)	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100

Snacks doces/salgados (tiras de milho, batatas fritas, aperitivos, pipocas)	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Sobremesas doces (mousse de chocolate, leite-creme ou arroz – doce)	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Barritas de cereais e monodoses de cereais de pequeno-almoço	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Refeições rápidas (hambúrgueres, cachorros-quentes, pizzas ou lasanhas)	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Chocolates	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Bebidas com álcool	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	10
Crems de barrar, à base de chocolate/cacau e/ou com adição de açúcares	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Gelados	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100

A tabela 7 apresenta os GAOR que estavam disponíveis para venda e a frequência, nos 16 bufetes escolares avaliados, relativamente ao ano letivo 2021/2022, e respetiva percentagem

Tabela 7 - GAOR disponíveis para venda, sua frequência nas escolas e respetiva percentagem - 2021/2022

GAOR – Géneros Alimentícios Omissos nas Recomendações		Frequência	Percentagem %
Bolachas (tipo maria, torrada, biscoito de milho, água e sal, <i>cream-cracker</i>)	Sim	15	93,8
	Não	1	6,3
	Total	16	100

Bolo à fatia (bolo de iogurte, ananás, laranja, maça, mistura de frutas, canela)	Sim	3	18,8
	Não	13	81,3
	Total	16	100
Pastelaria sem creme sem massa folhada (bolo de arroz, pastel de nata sem massa folhada, bom bocado, queijada, croissant brioche, lanche misto)	Sim	10	62,5
	Não	6	37,5
	Total	16	100
Pão-de-leite sem recheio, pão de leite enrolado	Sim	5	31,3
	Não	11	68,7
	Total	16	100
Manteiga	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Crems para barrar s/ gordura trans e baixo teor de lípidos	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Outros molhos (molho de iogurte, molho de alho...)	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Marmelada/ compotas com > 50% fruta	Sim	1	6,3
	Não	15	93,8
	Total	16	100
Leite com chocolate	Sim	3	18,8
	Não	13	81,3
	Total	16	100
Outros tipos de pão (pão branco)	Sim	7	43,8
	Não	9	56,3
	Total	16	100
Outros tipos de pão (pão de sementes, pão de alfarroba...)	Sim	0	0
	Não	16	100
	Total	16	100
Gelatina	Sim	4	25
	Não	12	75
	Total	16	100

Caracterização do cumprimento das recomendações relativas a GAD, GAND e GAOR

- **GAD - Todas as escolas possuem:** Garrafas de água mineral e/ou água de nascente; pão de mistura; fiambre de aves com baixo teor de gordura e sal; queijo meio-gordo ou magro;

No caso do pão, a maioria das escolas desconhece a quantidade de sal do pão que estão a disponibilizar. Apenas 2 escolas afirmaram que a quantidade de sal colocada no pão está regulada através do contrato realizado com o fornecedor de pão.

- **GAD - A maioria das escolas possui:** água potável gratuita (n=13; (81,3%)); leite simples meio-gordo e magro (n=14; (87,5%)); iogurtes meio-gordo e magro (n=12; (75%)); tisanas e infusões de ervas sem adição de açúcar (n=13; (81,3%), sendo a adição de açúcar opcional; bebidas que contenham pelo menos 50% de fruta e/ou hortícolas (n=13; (81,3%))
- **GAD - Nenhuma escola possui:** carne branca cozida ou assada; ovo cozido; pasta à base de leguminosas ou frutos oleaginosos; sopa de hortícolas/ leguminosas; frutos oleaginosos ao natural, sem adição de sal ou açúcar; bebidas vegetais, em doses individuais, sem adição de açúcar;

Apenas 2 escolas tentaram implementar sandes com pasta/ creme de amendoim e com húmus/ pasta de grão-de-bico, mas devido à falta de adesão acabaram por desistir deste tipo de ofertas.

- **GAND - Nenhuma escola possui:** salgados (rissóis, croquetes, empadas, chamuças, pastéis de massa tenra, pastéis de bacalhau ou folhados salgados); pão/pão-de-leite/croissant c/ recheio doce; “charcutaria (chouriço, salsicha, chourição, mortadela, presunto, bacon; sandes ou outros produtos c/ ketchup, maionese ou mostarda; snacks doces/ salgados (tiras de milho, batatas fritas, aperitivos, pipocas); sobremesas doces (mousse de chocolate, leite-creme ou arroz doce); barritas de cereais e monodoses de cereais de pequeno-almoço; refeições rápidas (hambúrgueres, cachorros-quentes, pizza ou lasanha); chocolates; bebidas c/ álcool; cremes de barrar, à base de chocolate/cacau e/ou c/ adição de açúcares; gelados;
- **GAND - 1 escola possui:** pastelaria/bolo, nomeadamente, bolos tipo queque (n=1 (6,3%)); bolachas/biscoitos recheadas c/ chocolate, nomeadamente poker de chocolate s/ açúcar c/ edulcorante (n=1; (6,3%); “guloseimas”, nomeadamente “Halls” (n=1; (6,3%));
- **GAND - Refrigerantes de fruta s/ gás, nomeadamente bebidas com teor inferior a 50% de sumo de fruta e/ou hortícolas são disponibilizados na maioria dos estabelecimentos de ensino (n=11 (68,8%));**
- **GAOR - Todas as escolas possuem:** Manteiga;
- **GAOR - A maioria das escolas possui:** bolachas (tipo maria, torrada, biscoito de milho, água e sal, *cream-cracker* em DI) destacando-se as variedades tipo maria e água e sal em DI (n=15; (93,8%)); Pastelaria s/creme e s/massa folhada destacando-se 5 com croissant simples de

massa brioche, 4 lancheiras mistas de massa brioche e 3 com bolo de arroz (n=10; (62,5%));

- **GAOR - Apenas algumas escolas possuem:** Bolo à fatia (n=3 (18,8%)); pão-de-leite e pão-de-leite enrolado (n=5 (31,3%)); Leite c/ chocolate (n=3; (18,8%)); Outros tipos de pão (n=7; (43,8%)), destacando-se o pão branco, pão de forma branco e pão de forma de mistura; Gelatina (n=4; (25%));
- **GAOR - Nenhuma escola possui:** cremes para barrar s/ gordura trans e baixo teor de lípidos; outros molhos (molho de iogurte, molho de soja...); outros tipos de pão (pão de sementes, pão de alfarroba...);

Foram analisados os estabelecimentos de ensino que atualmente possuíam apenas géneros alimentícios dos grupos GAD (géneros alimentícios a disponibilizar) e GAOR (géneros alimentícios omissos nas recomendações) e os que possuíam géneros alimentícios dos 3 grupos (GAD/ GAOR/ GAND), incluindo géneros alimentícios a não disponibilizar.

Apenas 4 estabelecimentos de ensino (25%) não possuem qualquer tipo de géneros alimentícios a não disponibilizar. Os restantes 75% possui pelo menos um GAND, dentro dos quais se destaca, na maioria das situações, sumos que contenham um teor inferior a 50% de sumo de fruta e/ou hortícolas, inserindo-se, portanto, na seguinte categoria: Refrigerantes (fruta c/ ou s/ gás, cola, extrato de chá...). Este tipo de género alimentício foi encontrado em 11 estabelecimentos de ensino. Apenas 1 escola não vende nenhum tipo de sumo. Apenas 4 escolas vendem unicamente sumos com >50% sumo de fruta e/ou hortícolas, ou seja, dentro das recomendações.

Outros alimentos encontrados que não devem ser disponibilizados foram: “Guloseimas”; nomeadamente “Halls” em 1 estabelecimento de ensino; bolos tipo queque em 1 estabelecimento de ensino; bolachas com recheio de chocolate “Poker” em 1 estabelecimento de ensino.

1.2.1 Cumprimento do artigo 5º do Despacho 8127/2021 de 17 de agosto

Relativamente ao cumprimento deste item verificou-se que todas as escolas cumpriam no que se refere à disposição espacial dos alimentos no bufete respeitando o princípio de 1ª visualização dos géneros alimentícios a disponibilizar. (61)

1.2.2 Cumprimento do artigo 6º do Despacho 8127/2021 de 17 de agosto

No que se refere ao cumprimento do artigo 6º da legislação atualmente em vigor:

A tabela 8 apresenta os resultados da avaliação realizada relativamente, ao horário de funcionamento do bufete afixado em local visível e próximo das respetivas instalações e ao horário de funcionamento. (61)

Tabela 8 - Cumprimento do artigo 6º do Despacho 8127/2021 traduzido na sua frequência e percentagem

Critérios		Frequência	Percentagem (%)
Horário de funcionamento do bufete é afixado em local	Sim	13	81,3

visível e próximo das respetivas instalações.	Não	3	18,8
	Total	16	100
A abertura deve ocorrer 20 minutos antes do início da primeira aula da manhã	Sim	8	50,0
	Não	8	50,0
	Total	16	100
Fecho durante o período de almoço	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100
Fecho aquando da entrada para a última aula	Sim	16	100
	Não	0	0
	Total	16	100

Assim, relativamente:

- à afixação do horário de funcionamento do bufete em local visível e próximo das respetivas instalações, verificou-se que 13 das 16 escolas cumpriam com esta recomendação, ou seja, em 81,3%, não se verificando nos restantes (n=3 (18,7%));
- a abertura dever ocorrer 20 minutos antes do início da primeira aula da manhã, verificou-se que esta condição é cumprida em metade das escolas avaliadas, ou seja, 50% não sendo cumprida nas restantes 8 escolas, ou seja, nos restantes 50%;
- ao fecho dos bufetes durante o período de almoço, verificou-se que 100% das escolas encerram os respetivos bufetes durante a hora de almoço;

- ao fecho aquando da entrada para a última aula da tarde, verificou-se que 100% das escolas encerram os respetivos bufetes após a última aula da tarde.

1.3 Máquinas de Venda Automática (MVA) - Despacho 8127/2021 de 17 de agosto:

Avaliação realizada através da *check-list* A3

Tendo por base o Despacho 8127/2021 e a terminologia nele utilizada, ou seja, os géneros alimentícios a disponibilizar, a não disponibilizar e os definidos como omissos nas recomendações, considerou-se:

- Géneros Alimentícios a Disponibilizar (GAD) - géneros alimentícios previstos no artigo 4º;
- Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar (GAND) - géneros alimentícios previstos no artigo 3º;
- Géneros Alimentícios Omissos nas Recomendações (GAOR) - géneros alimentícios que o despacho não proíbe, mas também não permite, não existindo qualquer indicação relativamente aos mesmos e por isso considerados aqui como omissos, com esta designação. (61)

Apresentam-se os dados obtidos na avaliação realizada e que correspondem:

- às escolas que dispõem de MVA;
- número de MVA disponível em cada escola;

- à disponibilidade de cada variedade de género alimentício, ou seja, os géneros alimentícios que estavam presentes nas MVA, para venda, este ano letivo (2021/2022) tendo por base a legislação em vigor, neste momento e o supra definido.

Das 16 escolas avaliadas, treze não dispõem de máquinas de venda automática (81,3%) e três escolas dispõem de máquinas de venda automática (18,7%). Das três escolas que dispõem deste tipo de equipamento, duas escolas dispõem de duas máquinas de venda automática, cada, e uma escola dispõe de uma máquina de venda automática, perfazendo um total de 5 máquinas de venda automática, nas 16 escolas.

Cruzando o nível de ensino, localização do estabelecimento de ensino e relação com a existência de máquinas de venda automática, verifica-se que: as três escolas que dispõem deste tipo de equipamento, são escolas básicas e secundárias e todas se localizam na cidade de Viseu.

Caracterização e frequência/presença dos GAD, GAND e GAOR

Das cinco máquinas de venda automática analisadas, três máquinas de venda automática (60,0%) possuíam também géneros alimentícios omissos nas recomendações (GAOR), pois disponibilizavam:

- pão-de-leite simples com queijo e/ou fiambre - 3 MVA;
- bolacha tipo torrada e bolacha água e sal - 2 MVA;
- bolacha tipo maria - 1 MVA.

Foi ainda verificado que duas máquinas de venda automática possuíam géneros alimentícios a não disponibilizar (GAND) e, portanto, relativamente a estes géneros alimentícios, não cumpriam com as recomendações. Ambas as 2 máquinas de venda automática pertenciam ao mesmo estabelecimento de ensino e ambas tinham o mesmo tipo de produto - bebida com < 50% sumo de fruta e/ou vegetais.

A tabela 9 apresenta o número de máquinas de venda automática em cada escola e a proporcionalidade 3 (GAD) :1 (GAOR) verificada nos géneros alimentícios disponíveis para venda nas máquinas de venda automática existentes.

Tabela 9 - Número de máquinas de venda automática existentes, em cada escola, e proporção verificada dos GAD versus GAOR, traduzido no cumprimento do critério

Escola	Máquinas de Venda Automática	
	Nº de máquinas existentes	Proporção (3:1)
1	0	n. a. n. a.
2	0	n. a. n. a.
3	0	n. a. n. a.
4	0	n. a. n. a.
5	0	n. a. n. a.
6	0	n. a. n. a.
7	2	3/0 SIM
8	1	8/2 SIM
9	2	6/2 SIM
10	0	n. a. n. a.
11	0	n. a. n. a.
12	0	n. a. n. a.
13	0	n. a. n. a.
14	0	n. a. n. a.
15	0	n. a. n. a.
16	0	n. a. n. a.

n. a. – não auditado

Caracterização do cumprimento das recomendações relativas a GAD, GAND e GAOR nas MVA

- Nenhuma máquina de venda automática possui exclusivamente géneros alimentícios a disponibilizar (GAD), e, portanto, nenhuma cumpre a 100% o despacho em vigor;

- 3 MVA possuem GAOR,

- 2 MVA possuem GAND.

Assim, 3 MVA correspondentes a 2 escolas às quais é atribuído a classificação de cumprem incluindo GAOR na proporção de 3 GAD para 1 GAOR e 2 MVA pertencem a 1 escola que não cumprem.

1.3.1 Cumprimento do artigo 7º do Despacho 8127/2021 de 17 de agosto

No cumprimento do artigo 7º do despacho 8127/2021 de 17 de agosto, na avaliação efetuada nas 5 MVA existentes em 3 escolas, verificou-se que:

- 5 MVA estavam localizadas em zonas afastadas do bufete escolar;

- 2 MVA, pertencentes a uma das escolas tem acesso bloqueado durante o horário de funcionamento do refeitório escolar e as restantes três não tem. (61)

1.4 Bufetes Escolares - Higiene e Segurança Alimentar (HSA)

Avaliação realizada através da *check-list* B

Tendo por base a legislação e orientações existentes e a vigorar e o definido, considerou-se:

A pontuação final máxima da lista de higiene e segurança alimentar é de 189 pontos.(57,58,65-67)

Apos o cálculo da pontuação final dos questionários de HSA o valor foi convertido em percentagem, sendo que 100% corresponde a 189 pontos - conformidade total.

Caracterização do cumprimento das normas definidas para a Higiene e Segurança Alimentar

A tabela 10 apresenta os dados obtidos (em %) relativamente ao cumprimento, por parte dos bufetes avaliados, das recomendações relativas à higiene e segurança alimentar (HSA)

Tabela 10 - Cumprimento das normas relativas à HSA, valor médio, mínimo e máximo, em percentagem

CUMPRIMENTO DAS NORMAS (%)

MÉDIA	73,6
DESVIO PADRÃO	12,4
MÍNIMO	54
MÁXIMO	96,3

A pontuação média obtida pela *check-list* B, em percentagem, de HSA foi de 73,67% +/- 12,4%, sendo os valores mínimos e máximos 54,0% e 96,3%, respetivamente.

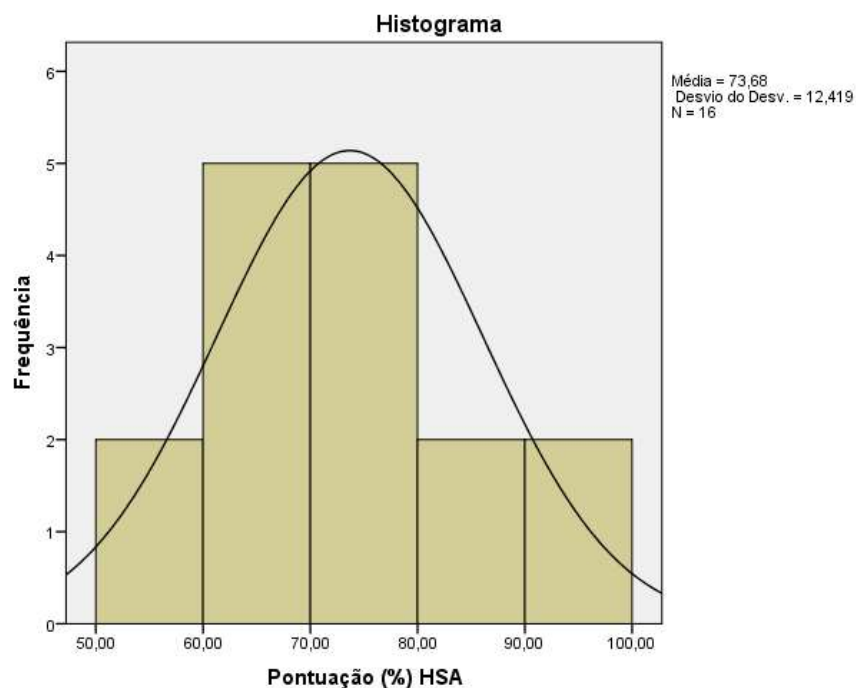


Figura 2 - Número de escolas (frequência) versus pontuação (%) obtida, na conformidade das normas relativas à avaliação HSA

O gráfico acima mostra a distribuição das pontuações obtidas, em percentagem, nos bufetes escolares, relativamente ao cumprimento das normas de Higiene e Segurança Alimentar, onde é possível constatar que:

- 2 bufetes obtiveram pontuação entre 50% e 60%;
- 5 bufetes obtiveram pontuação entre 60% e 70%;
- 5 bufetes obtiveram pontuação entre 70% e 80%;
- 2 bufetes obtiveram pontuação entre 80% e 90%;
- 2 bufetes obtiveram pontuação entre 90% e 100%.(71)

Comparação da pontuação final com a localização dos estabelecimentos de ensino e com o nível de ensino da escola

Foram comparadas as médias das pontuações finais, em percentagem, de acordo com a localização das escolas (Viseu - cidade ou concelhos vizinhos) e de acordo com o nível de ensino (básico ou básico e secundário).

A tabela 11 apresenta as médias em % obtidas na avaliação HSA de acordo com a localização das escolas, assim como, os valores máximos e mínimos.

Tabela 11 - Valor médio, máximo e mínimo das conformidades, em percentagem, obtido na avaliação relativa à HSA versus localização das escolas

LOCALIZAÇÃO DAS ESCOLAS	MÉDIA (%)	NÚMERO DE ESCOLAS	DESVIO PADRÃO (%)	MÍNIMO (%)	MÁXIMO (%)
UISEU - CIDADE	78,7	6	14,3	63,5	96,3
CONCELHOS VIZINHOS	70,6	10	10,7	54	88,9
TOTAL	73,7	16	12,4	54	96,3

A tabela 12 apresenta as médias em % obtidas na avaliação HSA de acordo com o nível de ensino das escolas, assim como, os valores máximos e mínimos.

Tabela 12 - Valor médio, máximo e mínimo das conformidades, em percentagem, obtido na avaliação relativa à HSA versus nível de ensino das escolas

NÍVEL DE ENSINO DAS ESCOLAS	MÉDIA (%)	NÚMERO DE ESCOLAS	DESVIO PADRÃO (%)	MÍNIMO (%)	MÁXIMO (%)
BÁSICO	70,4	8	6,6	63,5	79,9
BÁSICO E SECUNDÁRIO	76,9	8	16,2	54	96,3
TOTAL	73,7	16	12,4	54	96,3

O cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar é superior em escolas localizadas em “Viseu - cidade”.

Relativamente à tipologia de escola, constata-se que a conformidade é superior nas escolas com nível de ensino mais elevado em escolas “básico e secundário”.

Por outro lado, o desvio padrão também é superior em “Viseu-cidade” e em escolas “básico e secundário”, o que indica que existe uma maior discrepância entre o nível de cumprimento destes locais.

Caracterização das não conformidades detetadas (NC)

Foram calculados o nº de não conformidades detetadas em cada um dos estabelecimentos de ensino visitados. O número total de não conformidades foi posteriormente convertido em percentagem de não conformidade.

Assim, uma pontuação de 100% indica que todos os 90 parâmetros da lista de verificação estão em conformidade.

A tabela 13 apresenta os valores médios obtidos (em número e em %) relativamente à verificação de Não Conformidades (NC), por parte dos bufetes avaliados, relativas à higiene e segurança alimentar (HSA)

Tabela 13 - Número médio, máximo e mínimo de não conformidades verificadas na avaliação realizada relativa à HSA

	Nº TOTAL DE NC	PERCENTAGEM DE NC (%)
MÉDIA	20,8	23,1
DESVIO PADRÃO	10,7	11,9
MÍNIMO	1	1,1
MÁXIMO	38	42,2

Os bufetes apresentaram uma média de 21 não-conformidades (23,1%). O valor máximo encontrado foi de 38 não conformidades (42,2%) e o mínimo de 1 não conformidade (1,1)

O gráfico abaixo mostra a distribuição das não conformidades, em percentagem, nos diversos estabelecimentos de ensino.

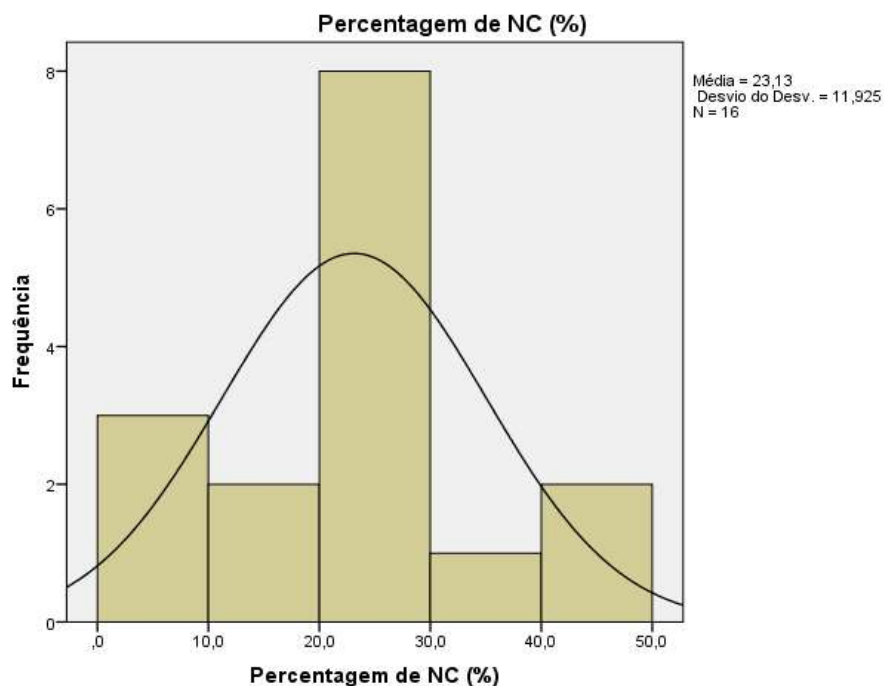


Figura nº 3 - Número de escolas (frequência) versus pontuação (%) obtida, nas Não conformidades (NC) das normas, relativas à avaliação HSA

Relação de nº não conformidades (NA) com a localização e grau de ensino do estabelecimento

Foi comparado o nº total de não-conformidades detetadas de acordo com a localização dos estabelecimentos (Viseu- cidade ou concelhos vizinhos) e de acordo com o nível de ensino (básico ou básico e secundário).

A tabela 14 apresenta o número médio de não conformidades (NC) obtidas na avaliação HSA de acordo a localização das escolas, assim como, os valores máximos e mínimos e o valor total, das mesmas.

Tabela 14 - Valor médio, máximo e mínimo das Não Conformidades (NC) obtidas na avaliação relativa à HSA versus localização das escolas

LOCALIZAÇÃO DAS ESCOLAS	MÉDIA	NÚMERO DE ESCOLAS	DESVIO PADRÃO	MÍNIMO	MÁXIMO
UISEU - CIDADE	15,3	6	11,9	1	26
CONCELHOS VIZINHOS	24,1	10	8,9	8	38
TOTAL	20,8	16	10,7	1	38

A tabela 15 apresenta o número médio de não conformidades (NC) obtidas na avaliação HSA de acordo a tipologia de escola, assim como, os valores máximos e mínimos e o valor total, das mesmas.

Tabela 15 - Valor médio, máximo e mínimo das Não Conformidades (NC) obtidas na avaliação relativa à HSA versus nível de ensino das escolas

NÍVEL DE ENSINO DAS ESCOLAS	MÉDIA	NÚMERO DE ESCOLAS	DESVIO PADRÃO	MÍNIMO	MÁXIMO
Básico	22,8	8	5,2	14	30
Básico e Secundário	18,7	8	14,5	1	38
Total	20,8	16	10,7	1	38

Os resultados mostram que, existe um nº médio de não conformidades, superior nas escolas do ensino básico (NC=23) em comparação com as escolas do ensino básico e secundário (NC=19).

Relativamente à localização dos estabelecimentos de ensino, os concelhos vizinhos apresentaram um nº superior de não conformidades (NC=24) quando comparado com “Viseu- cidade” (NC=15).

1.5 Atribuição de Selo de Qualidade

De forma a distinguir escolas que implementem boas práticas traduzidas no cumprimento dos critérios supra definidos, foi este trabalho realizado, sendo objetivo a atribuição a essas de um Selo de Qualidade.

Da análise da tabela 16 (anexo 18) onde estão explanados o cumprimento e o incumprimento dos critérios definidos, avaliados através da aplicação das 3 *check-list*, tanto no que se refere à qualidade e variedade dos géneros alimentícios, como à higiene e segurança alimentar, como aos aspetos definidos nos artigos 5º, 6º e 7º do despacho 8127/2021 de 17 de agosto, conclui-se que o Selo de Qualidade foi atribuído a 0 (zero) escolas.(57,58,61,65-67,72)

Pode-se ainda perceber as razões da não atribuição do Selo de Qualidade a nenhuma escola. Assim:

- escola nº 9 - não estar a abrir 20 minutos antes do início da 1ª aula da manhã;

- escola nº 8 - não cumpre a proporcionalidade dos 3 GAD para 1 GAOR no bufete escola, e não está a abrir 20 minutos antes do início da aula da manhã;

- 14 escolas que não cumprem com o critério da higiene e segurança alimentar:

- 2 escolas é esta a única razão para não cumprir com a totalidade dos critérios definidos;

- 6 escolas além de não cumprirem neste critério, 4 também não cumprem na proporcionalidade dos 3 GAD para 1 GAOR no bufete escolar e 2 em questões relativas ao horário de abertura de manhã (2) e afixação de horário (1).

Discussão de Resultados

Através da interpretação dos dados obtidos na realização deste estudo, somos forçados a deles retirar várias deduções e conclusões, tanto no que diz respeito à diferente forma como as áreas da qualidade e diversidade alimentar e da higiene e segurança alimentar tem sido percecionadas e trabalhadas pelas entidades competentes e o seu reflexo na prática, como em relação às melhorias que tem existido na disponibilização de géneros alimentícios nas escolas, em consonância com as orientações que tem vindo a ser publicadas. (36,37,39,61,73)

Conforme foi sendo referido, normas e legislação não faltaram ao longo dos últimos 40 anos, pelo menos, no que aos bufetes e refeitórios escolares dizem respeito, mas também, relativamente a legislação nacional que a eles se aplica.

Por vezes, estabelece-se que a conceção de normativos, sejam eles em formato de lei ou de orientação ou recomendação, e o seu envio para os diversos locais aos quais se destinam, seja o suficiente para os mesmos passarem a vigorar na prática.

Mas será esse formato o suficiente para se atingir o pretendido, isto é, a qualidade, a variedade, a quantidade e a segurança alimentar de um serviço que se destina a uma população de risco, estarão estes princípios salvaguardados, ou seja, implementados nos bufetes escolares, ao ponto de poder ser atribuído um selo de qualidade com os critérios entretanto definidos de acordo com a lei.

Considerando os critérios mínimos a serem observados de forma que possa ser atribuído um selo de qualidade ao(s) bufete(s) escolares que cumpram com os mesmos, conduzindo a uma discriminação positiva e, conseqüentemente, uma distinção e, verificando-se que nenhuma escola os conseguiu atingir, há que fazer essa análise de uma forma mais detalhada.

Relativamente à disponibilidade dos géneros alimentares sua qualidade e variedade, contata-se que, embora se esteja a falar de um normativo que no momento da recolha dos dados, na maioria das escolas, o mesmo estivesse em vigor há menos de dois meses, e na prática há menos de um mês, o que foi observado é que, embora considerando um conjunto de géneros alimentícios como omissos à legislação, a maioria dos bufetes cumpria com os critérios definidos. (61)

Comparando os produtos disponibilizados até final do ano letivo 2020/2021, com os disponibilizados no início de ano letivo 2021/2022, verifica-se que, de uma forma geral, existiram progressos significativos no que à variedade de géneros alimentícios disponibilizados, diz respeito, nomeadamente, relativamente à pastelaria, sumos e chocolates. Assim, constata-se que, a variedade de géneros alimentícios disponível é menor, mas a qualidade melhorou significativamente, embora haja um caminho a percorrer, mas que, em parte, também está dependente da explicitação dos normativos em vigor e da disponibilização de géneros alimentícios que a lei até permite, mas que, na maioria das escolas, ainda não estão disponíveis. (39,61)

Se recuarmos 20 anos e compararmos os resultados hoje alcançados, com os resultados obtidos num estudo realizado em 2000/2001 nos bufetes das escolas do distrito de Viseu, a diferença é muito significativa.(15)

Difícil é concluir que o facto de a escola não disponibilizar significa não se consumir, pelo menos, nos moldes atuais, isto é, sem que haja um olhar e acompanhamento técnico regular, destas mudanças.

Além dos aspetos avaliados neste estudo, deixa-se a sugestão de, num futuro estudo sobre este tema, seria interessante, caso assim se conseguisse obter

dados, comparar o número de refeições servidas nestes espaços antes e depois da implementação da nova legislação. Esse estudo poderia permitir obter dados relativos ao número de géneros alimentícios vendidos, no mesmo período de 2019/2020 comparativamente a este ano letivo, atendendo ao facto de, no mesmo período do ano letivo transato, termos tido alguns constrangimentos relativamente às dificuldades causadas pela Pandemia por COVID-19. Dessa forma poderia se perceber se, a menor disponibilidade da oferta alimentar pode levar à diminuição da frequência destes espaços e, caso seja verdade, considerar duas variantes para essa diminuição: por um lado porque se passou a trazer essas refeições de cada, independentemente de serem mais saudáveis ou não, por outro lado, se a razão de ser dessa diminuição é pelo facto de, no intervalo os alunos se deslocarem a outros espaços, para aquisição de outros géneros alimentícios.

No que se refere ao critério não cumprido pela escola nº 9, para a não atribuição do selo de qualidade, embora previsto na lei, há a considerar que:

- a abertura do bufete 20 minutos antes do início da aula da manhã, prevista na alínea a) do número dois do artigo 6º, pode ser interpretada como uma recomendação;

- a abertura do bufete neste horário, acaba por só se justificar para servir o pequeno almoço a alunos carenciados, o que muitas escolas acabam por realizar mesmo sem estar o bufete aberto à restante população;

- a abertura dos bufetes, neste horário, pode levar a que alguns alunos que tem condições para tomar o pequeno almoço em casa, acabem por, propositadamente, o venham consumir na escola, não existindo qualquer vantagem nisso;

- hoje, os meios e as vias de comunicação terrestres existentes, não justificam, na maioria das situações, que os alunos tenham que se ausentar de casa, com tantas horas de antecedência, relativamente ao horário de início das aulas, como acontecia há alguns anos atrás.

Embora se tenha colocado este aspeto como condição para atribuição do selo de qualidade, este critério pode ser reanalisado, não levando por si só à não atribuição do selo de qualidade. (61)

Relativamente ao outro critério não cumprido pela escola nº 8 - não cumprir a proporcionalidade dos 3 GAD para 1 GAOR, lembra-se que o despacho que aqui se aplica, aquando da avaliação através das *check-list*, estava a ser implementado na maioria das escolas, à menos de um mês. (61)

Conforme já referido, perante a ausência de critérios nutricionais definidos relativamente a alguns géneros alimentícios e a ausência de referência da própria lei relativamente a outros, muitas escolas tem tido dificuldade em reconhecer os géneros alimentícios que, perante a lei, podem ou não podem disponibilizar e nem sempre procuram ajuda em matérias tão técnicas como estas. (61)

Por outro lado, tem existido grande pressão por parte de alguns agentes sobre as escolas. Algumas dessas pressões exetáveis, nomeadamente, no que se refere aos agentes económicos com quem as escolas tinham contrato e viram a sua área de negócio ser comprometida, outros que pretendem passar a ter um contrato de fornecimento com a escola, “oferecendo” produtos “saudáveis”.

Outras pressões, não exetáveis, nomeadamente, quando verificamos que são os próprios pais e/ou encarregados de educação, que não querendo ver os seus educandos ausentarem-se do espaço escolar para irem comprar produtos que a

escola já não disponibiliza, pressionam a escola no sentido de esta disponibilizar maior variedade de géneros alimentícios.

Relativamente ao cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar é exetável que os bufetes que estão neste momento a cumprir, não tenha a ver com mudança de procedimentos instituídos recentemente, mas que essa execução já venha de algum tempo a esta parte. Os que não estão a cumprir, possa, em muito, resultar da falta de formação dos colaboradores, em parte, por força de mudanças nas equipas que estão a prestar este serviço, mas também não será alheio, o facto de não existir legislação nacional, especifica desta área - higiene e segurança alimentar, e aos bufetes escolares direcionada, à semelhança do que acontece com a área da qualidade e variedade alimentar. (35, 74-76)

Embora as normas gerais existam, relativamente à área de higiene e segurança alimentar, estes dados podem refletir, na prática, o maior investimento que tem sido feito, nos últimos tempos, na publicação de normas a nível nacional, direcionadas aos bufetes escolares, relativas à área da qualidade e diversidade alimentar, não se verificando o mesmo para a área da higiene e segurança alimentar. (39,58,61,66,67,77)

Relativamente aos dados obtidos relativos ao cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar, embora duas escolas tenham obtido uma pontuação que se traduz numa percentagem de cumprimento entre 90 e 100% e outras duas numa percentagem de cumprimento entre 80 e 90%, estes resultados acabam por refletir um cumprimento inferior relativamente à qualidade e variedade dos géneros alimentícios a disponibilizar.

Se olharmos às recomendações existentes e à autonomia que, entretanto, tem sido atribuída às escolas, são alguns aspetos que nos dizem que o

envolvimento da gestão de topo e da gestão baseada em factos, vai, com toda a certeza ter influência na qualidade do serviço prestado. (78)

Existindo as normas e estando a gestão de topo sensibilizada para orientar, atuar, monitorizar, resta-nos poder intervir nos restantes atores deste ciclo, não menos importantes em todo este processo, nomeadamente, os colaboradores que servem e os consumidores que são servidos. Conforme indicam as linhas de orientação da Organização Mundial da Saúde e da Comissão Europeia seguidas pelo PNPAS no quadriénio 2012-2015, há que melhorar a formação, a qualificação e o modo de atuação de diferentes profissionais que podem influenciar consumos alimentares de qualidade, nomeadamente ao nível da saúde, das escolas e outros, pois o conhecimento aumenta a capacidade de prevenção. (3,4,13,35,79,81)

Para a escola desempenhar o seu papel, na plenitude, nesta área, seria essencial a formação dos colaboradores, onde além dos aspetos definidos como estando diretamente ligados à qualidade alimentar - higiene e segurança alimentar e nutricional, sejam, também, abordados aspetos relacionados com:

- a variedade dos produtos a disponibilizar, apelando para a função deste espaço e no caso de se vir a disponibilizar alimentos da lista dos GAOD ou dos GAND, ver local e horário dessa ação assim como “medir” os prós e os contras da mesma;

- a forma de “vender” os produtos que mais “interessa” à escola enquanto local de aprendizagem e como fornecedora de grande parte da alimentação ingerida diariamente Assim verificar locais de exposição, sugerir cartazes e *packs* de produtos saudáveis a custo mais baixo, etc;

- a decoração do espaço, tornando-o mais convidativo e moderno de forma a que seja apelativo a sua frequência por crianças e alunos;

- os tempos de realização dos diversos procedimentos face à expectativa do consumo de cada produto e face às condições existentes, mantendo a qualidade desejada;

não despojando os relacionados com a higiene e segurança alimentar:

- a implementação do sistema de segurança alimentar - HACCP. Verificar, analisar e trabalhar todo o tipo de procedimentos, desde a escolha dos fornecedores até à higienização dos locais, comprovando o mesmo com a existência de toda a documentação de suporte à implementação do sistema. (35,58,68,76,77,79,80,81)

Muitos destes e outros aspetos não são possíveis de colocar na lei, nem medir a sua execução, mas podem, em muito contribuir, para que os normativos, gerais ou específicos, se cumpram.

Há que salientar o facto deste estudo ir de encontro ao previsto na Resolução da Assembleia da República nº 195/2021 de 8 de julho, onde é recomendado ao Governo medidas de prevenção, tratamento e combate à obesidade.

Conclusão

Este estudo permitiu a criação de documentação (*check-list*) que traduz as exigências explanadas, atualmente, na lei e, em simultâneo, a definição de critérios que conduzam à implementação de boas práticas ao nível da promoção de uma alimentação saudável nos bufetes escolares, mas também garantindo todos os princípios relativos à obtenção de um serviço seguro.

Com o cumprimento do agora definido, no todo ou em grande parte, alerta-se para o reflexo que este serviço tem a nível da saúde e do sucesso escolar.

Propõe-se a distinção dos espaços que cumpram estes critérios com a atribuição de uma menção - Selo de Qualidade.

Há que despertar os diversos intervenientes para o seu papel para com o cliente e a influência que os colaboradores podem ter na aquisição de hábitos alimentares saudáveis por parte dos mais novos, hábitos esses que vão ser perspetivados ao longo da vida.

Existindo, atualmente, diretivas concretas relativamente à qualidade e diversidade alimentar a disponibilizar nestes espaços, sugere-se, a criação de normativos relativos à área de higiene e segurança alimentar, direcionados aos serviços prestados pelos bufetes escolares, facilitando a sua implementação e a sua prática.

Conseguir que os intervenientes compreendam e se preocupem com a qualidade alimentar e nutricional dos géneros alimentícios servidos e disponibilizados no ambiente escolar, requer várias estratégias diferentes, que não só, “educá-los” sobre os alimentos a evitar ou proibir a disponibilização total dos mesmos.

Considerações finais

Nos últimos tempos a opinião pública foi substancialmente deslocada para o reconhecimento dos perigos da obesidade infantil e juvenil e os benefícios na saúde, da prática de uma alimentação saudável e de uma adequada atividade física.

Sabe-se hoje que os benefícios que a alimentação praticada ao longo da vida tem na saúde, tem também em larga escala, na aprendizagem e consequentemente, no sucesso escolar e desempenho acadêmico, não só, pelo menor absentismo por doença, como pelo reflexo que tem na concentração e aprendizagem.

No entanto a realização acadêmica é apenas um elemento de aprendizagem e desenvolvimento dos alunos, ou seja, apenas uma parte de qualquer sistema de responsabilidade social.

Segundo Madeleine Levin *“Há consciência de que a próxima geração pode até ter uma vida útil mais curta por causa da obesidade”*.

Quando se fala em diminuir o insucesso escolar, por norma não se ouve falar, nos serviços que a escola oferece e com os quais o estado gasta tantos milhões, como seja a alimentação e que está hoje provado que para ele contribuem.

De acordo com Jennifer Weber *“...o bem-estar da escola não é apenas uma questão de transferir a ênfase fora dos alimentos menos nutritivos, é sobre uma mudança de ênfase para alimentos mais saudáveis, para chegar ao ponto em que os alimentos que as crianças querem consumir são os que devem consumir.”*

E aqui poderá estar a diferença, porque na prática, muitas vezes o que se verifica é que quando “chegam normas mais restritivas” ou se propõe mudanças

de comportamentos, é muito frequente existirem aqueles que rapidamente se apressam a antecipar as dificuldades, para não dizer, as opiniões negativas que antecipam o não cumprimento do definido ou proposto, não só relativamente aos consumos, como aos comportamentos.

Ninguém “nasce ensinado” e em matérias tão específicas como estas são, se queremos que as escolas cumpram, é essencial a formação e a informação, é essencial o acompanhamento por técnicos com competências específicas na área, que possam contribuir, em vários momentos, para o processo educativo e assim conduzir as práticas dos vários intervenientes nestes processos, dentro da escola, e esses técnicos são os nutricionistas.

Apesar da escassa presença de nutricionistas a nível das escolas do país, esta, embora pouca, acaba por ser alguma na região centro, facto que muito poderá comprova os resultados alcançados neste estudo.

Referências Bibliográficas

1. PNPAS. Portugal alimentação Saudável em números-2013 Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. 2013 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <http://www.dgs.pt>
2. DGS. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável. 2014;
3. DGS. Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável PORTUGAL Alimentação Saudável em Números-2015. 2015 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <http://www.dgs.pt>
4. PNPAS. PROGRAMA NACIONAL PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL 2017. 2017 [cited 2021 Nov 1]; Available from: www.dgs.pt
5. Alimentação Saudável Desafios e Estratégias. 2018 [cited 2021 Nov 1]; Available from: www.dgs.pt
6. PROGRAMA NACIONAL PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. 2019 [cited 2021 Nov 1]; Available from: www.dgs.pt
7. A SAÚDE DOS PORTUGUESES 2016 www.dgs.pt. [cited 2021 Nov 1]; Available from: <http://www.dgs.pt>
8. Silva JTP, Adami FS. RELAÇÃO ENTRE O CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS COM O TEMPO DE USO DE MEIOS ELETRÔNICOS E O ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA. [cited 2021 Nov 1]; Available from: <http://www.univates.br/editora>
9. Álvaro Carvalho (Direção-Geral da Saúde), Matos C, Bettencourt João Pedro Ribeiro Laurinda Ladeiras J, Martins M, Narigão Paula Frango M, Leal P, et al. Referencial de Educação para a Saúde.
10. Alimentação em Idade Escolar Guia prático para Educadores Alimentação

em idade escolar.

11. A Importância da Alimentação Saudável na Infância e na Adolescência | dos Sintomas ao Diagnóstico e Tratamento | MedicinaNET [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from:
https://www.medicinanet.com.br/conteudos/revisoes/3149/a_importancia_da_alimentacao_saudavel_na_infancia_e_na_adolescencia.htm
12. Alimentação Saudável dos 0 aos 6 anos • PNPAS [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/alimentacao-saudavel-dos-0-aos-6-anos/>
13. A alimentação escolar em Portugal - uma visão estratégica | Direção-Geral da Educação [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from:
<https://www.dge.mec.pt/noticias/alimentacao-escolar-em-portugal-uma-visao-estrategica>
14. LIVRO BRANCO SOBRE Uma estratégia para a Europa em matéria de problemas de saúde ligados à nutrição, ao excesso de peso e à obesidade. [cited 2021 Nov 1]; Available from:
http://ec.europa.eu/health/ph_determinants/life_style/nutrition/green_paper/nutrition_gp_rep_en.pdf
15. EM Nova, MM Marques. Bufetes escolares, diagnóstico de situação-ano escolar 2000/2001-área educativa de Viseu. [cited 2021 Nov 1]; Available from:
<https://scholar.google.com/scholar?cluster=16535644052986474123&hl=en&oi=scholar>
16. Luísa A, Alves Produção H. Nutrição nos Ciclos da Vida Elaboração.
17. Souza AA, Cadete MMM. O papel das famílias e da escola na formação de

- hábitos alimentares saudáveis de crianças escolares. Rev Pedagógica [Internet]. 2017 Jul 24 [cited 2021 Nov 1];19(40):136-54. Available from: <https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/pedagogica/article/view/3747>
18. Truninger M, Teixeira J, Horta A, Alexandre S, Silva VA da. A evolução do sistema de refeições escolares em Portugal (1933-2012): 1º relatório de pesquisa. Estud e Relatórios [Internet]. 2012 [cited 2021 Nov 1];1-81. Available from: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/7642>
 19. Rocha AP, Marques AL de O, Figueiredo C, Almeida CIS, Batista IMA, Almeida MJH de. Evolução da Saúde Escolar em Portugal: Revisão Legislativa no Âmbito da Educação. Millenium [Internet]. 2011 [cited 2021 Nov 1];69-87. Available from: <https://repositorio.ipv.pt/handle/10400.19/1228>
 20. Making Every School a Health Promoting School [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://www.who.int/initiatives/making-every-school-a-health-promoting-school>
 21. Global Standards for Health Promoting Schools [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://www.who.int/publications/i/item/global-standards-for-health-promoting-schools>
 22. RR B, MK C, C C, A W, PM G. School food environments and practices affect dietary behaviors of US public school children. J Am Diet Assoc [Internet]. 2009 Feb [cited 2021 Nov 1];109(2 Suppl). Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19166677/>
 23. Afonso C, Santos M, Morais C, Franchini B, Chilro R, Rocha A. Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares. [cited 2021 Nov 1];

Available from:

https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/pub_geral.pub_view?pi_pub_base_id=47917

24. PROGRAMA NACIONAL PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. 2020 [cited 2021 Nov 1]; Available from: www.dgs.pt
25. Filipa Pinto de Carvalho Orientado por J, Margarida João de Liz Martins D. Avaliação da implementação das orientações para os bufetes escolares da Direção-Geral da Educação nos estabelecimentos do 2º e 3º ciclos e ensino secundário da cidade do Porto Evaluation of guidelines implementation for school buffets of the Direção-Geral da Educação at secondary schools from the city of Porto.
26. Mendonça A. Evolução da Política Educativa em Portugal.
27. Decreto-Lei n.º 178/71 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/178-1971-644282>
28. Decreto n.º 107/72 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto/107-1972-396138>
29. Decreto-Lei n.º 408/71 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/408-1971-632734>
30. Decreto-Lei n.º 3/87 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/3-1987-599716>
31. Decreto-Lei n.º 133/93 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/133-1993-665342>
32. Decreto-Lei n.º 141/93 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/141-1993-665341>
33. Correia F da SM 1987-. Cumprimento das orientações acerca dos bufetes

- escolares para as escolas do 2º e 3º ciclos e ensino secundário de Portugal. 2016 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/24338>
34. Lobato LP de. Análise de risco e avaliação higio-sanitária de refeitórios escolares : Trabalho de Investigação : Risk analysis; Hygiene and Sanitary Conditions of School Canteens. http://catalogo.up.pt/F?func=find-b&find_code=SYS&request=000131582 [Internet]. 2009 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/54687>
 35. Liz Martins M, Rocha A. Evaluation of prerequisite programs implementation at schools foodservice. *Food Control*. 2014 May;39(1):30-3.
 36. Educação Alimentar Meio Escolar em Educação Alimentar Meio Escolar em Referencial para uma oferta alimentar saudável Direcção-Geral da Saúde Ministério da Saúde.
 37. Circular 11/DGIDC [Internet]. 2007 [cited 2021 Nov 1]. Available from: https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/AccaoSocialEscolar/c_11_dgidc_2007.pdf
 38. Decreto-Lei n.º 55/2009 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/55-2009-604644>
 39. Ministério da Educação e Ciência - Direcção-Geral da Educação. Bufetes Escolares - Orientações. 2012;
 40. Comercial] [Direcção-Geral de Coordenação. Alimentação saudável em cozinhas e bufetes escolares : Texto policopiado. http://catalogo.up.pt/F?func=find-b&find_code=SYS&request=000165954 [Internet]. 1982 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <https://repositorio-tematico.up.pt/handle/10405/51339>

41. DGEstE, ASE. 33. Caderno de encargos do concurso público referência nº 1 For-necimento de Refeições Confeccionadas em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do continente do Ministério da Educação. [Internet]. 2017 [cited 2021 Nov 1]. Available from: https://www.aves.edu.pt/website/images/ementas/Caderno_Encargos_Cantina.pdf
42. DGEstE 2017/2018. Relatório do Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Escolares.
43. Decreto-Lei n.º 266-F/2012 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/266-f-2012-632418>
44. Decreto-Lei n.º 21/2019 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/21-2019-118748848>
45. DESPACHO 16795/2005 [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.tretas.org/dre/188368/despacho-16795-2005-de-3-de-agosto>
46. Faria R, Sousa B, para correspondência E, Revisão Ar A DE. A EDUCAÇÃO ALIMENTAR EM MEIO ESCOLAR E A FIGURA DO NUTRICIONISTA ESCOLAR FOOD EDUCATION IN SCHOOL ENVIRONMENT AND THE FIGURE OF SCHOOL NUTRITIONIST. 2008 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <http://dx.doi.org/10.21011/apn.2020.2004>
47. DESPACHO 22251/2005 [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.tretas.org/dre/190797/despacho-22251-2005-de-25-de-outubro>
48. Lei n.º 50/2018 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/lei/50-2018-116068877>
49. Decreto-Lei n.º 125/2011 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available

- from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/125-2011-145195>
50. Portaria n.º 1181/2010 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/portaria/1181-2010-308723>
 51. Resolução do Conselho de Ministros n.º 44/2010 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/resolucao-conselho-ministros/44-2010-335419>
 52. REGULAMENTO (UE) 2016/ 791 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO - de 11 de maio de 2016 - que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/ 2013 e (UE) n.º 1306/ 2013 no que respeita ao regime de ajuda à distribuição de fruta e produtos hortícolas, bananas e leite nos estabelecimentos de ensino.
 53. REGULAMENTO (CE) N.º 288/2009 DA COMISSÃO.
 54. Portaria n.º 1242/2009 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/portaria/1242-2009-491696>
 55. Decreto-Lei n.º 67/98 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/67-1998-197365>
 56. Decreto-Lei n.º 425/99 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/425-1999-667358>
 57. Regulamento (CE) n.º 178/2002 [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://www.quali.pt/haccp/222-regulamento-178-2002>
 58. REGULAMENTO (CE) N.º 852/2004 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 29 de Abril de 2004 [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:pt:PDF>

59. DGIDC. Circular Nº 14 e 15. 2007.
60. Lei n.º 75/2009 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/lei/75-2009-493513>
61. Despacho n.º 8127/2021 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/despacho/8127-2021-169689544>
62. Despacho n.º 10919/2017 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/despacho/10919-2017-114344823>
63. Regulamentos (CE) nº 853 [Internet]. 2004 [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:PT:PDF>
64. Regulamentos (CE) nº 854 [Internet]. 2004 [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://www.ipma.pt/bin/docs/institucionais/regul.854.2004.pdf>
65. Resolução do Conselho de Ministros n.º 132/2021 | DRE [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://dre.pt/dre/detalhe/resolucao-conselho-ministros/132-2021-171183636>
66. REGULAMENTO (UE) N. o 1169/2011 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO.
67. FAO. Codex Alimentarius HACCP [Internet]. 2020 [cited 2021 Nov 1]. Available from: <http://www.correctfoodsystems.com.au/codex-haccp-2020.html>
68. Marramaque M. Novas Exigências Legais: Aplicação prática. Revista Segurança e Qualidade Alimentar [Internet]. 2006 [cited 2021 Nov 1]. p. 24-6. Available from: <https://www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-SEQUALI-01/SEQUALI-01.pdf>

69. ASAE. Fichas técnicas de Fiscalização [Internet]. 2016 [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://www.asae.gov.pt/medidas-de-modernizacao-administrativa-da-apsimplex/2-fichas-tecnicas-de-fiscalizacao.aspx>
70. LISTA DE VERIFICAÇÃO Higiene Alimentar Na Restauração Colectiva. [cited 2021 Nov 1]; Available from: www.insarj.pt
71. Lopes P. Grelha de Avaliação Higio-Sanitária de Estabelecimentos de Restauração ou de Bebidas [Internet]. 2007 [cited 2021 Nov 1]
72. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. A RODA DA ALIMENTAÇÃO MEDITERRÂNICA [Internet]. 2017 [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://nutrimento.pt/cartazes/a-roda-da-alimentacao-mediterranica/>
73. Guia de Segurança Alimentar em Ambiente Escolar - Instituto do Consumidor [Internet]. [cited 2021 Nov 1]. Available from: <https://www.iasaude.pt/index.php/comunicacao-em-saude/1547-guia-de-seguranca-alimentar-em-ambiente-escolar-instituto-do-consumidor>
74. Governo Federal. Organização e Operação de Cozinha Escolares, Técnico em alimentação escolar. 2007;
75. Guilherme SAB. Segurança alimentar em unidades de restauração escolares. FCNAUP [Internet]. 2006 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/54538>
76. Smigic N, Djekic I, Martins ML, Rocha A, Sidiropoulou N, Kalogianni EP. The level of food safety knowledge in food establishments in three European countries. Food Control. 2016 May 1;63:187-94.
77. Djekic I, Smigic N, Kalogianni EP, Rocha A, Zamioudi L, Pacheco R. Food hygiene practices in different food establishments. Food Control. 2014 May

- 1;39(1):34-40.
78. Teixeira AF. A importância dos recursos humanos na qualidade e efeitos do desempenho organizacional. 2013 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <https://ubibliorum.ubi.pt/handle/10400.6/3085>
79. FIVE KEYS TO SAFER FOOD MANUAL DEPARTMENT OF FOOD SAFETY, ZOOSES AND FOODBORNE DISEASES.
80. Silva AIDR da. Avaliação dos conhecimentos de manipuladores de alimentos sobre segurança alimentar e alergias alimentares em unidades de restauração coletiva de estabelecimentos de ensino. 2015 Jul 21 [cited 2021 Nov 1]; Available from: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/79193>
81. Ferreira L, Góios A, Martins LM, Nunes A, Rocha A, Conhecimento de Manipuladores de Alimentos sobre Segurança dos Alimentos e Alergias
82. Lei nº34/2019 - Critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos, <https://dre.pt/application/conteudo/122373681>
83. Decreto-Lei nº26/2016 - Prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, <https://dre.pt/application/conteudo/74661197>
84. Lei n.º 11/2017, de 17 de abril - Obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos, <https://dre.pt/application/conteudo/106886578>
85. Dieta Mediterrânica - um padrão de alimentação saudável. In: Direcção da Associação Portuguesa dos Nutricionistas, editor.: APN; 2014. p. 66, https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/Ebook_Dieta_Mediterranica.pdf

Lista de Anexos

Anexo 1 - Circular nº 26/OCE-85 de 13 de Setembro - Alimentação - Ano lectivo 1985/1986;

Anexo 2 - Circular nº 14/86/DCE de 16 de Outubro - Normas Gerais de Alimentação - IASE;

Anexo 3 - Circular nº 8/DCE/87 de 13 de Maio - Normas Gerais para o Funcionamento de refeitórios e Bufetes Escolares - IASE;

Anexo 4 - Ofício Circular nº 17/DAL/89 de 14 de Abril - Alimentação e Nutrição (Refeitórios Escolares) - IASE;

Anexo 5 - Ofício Circular nº 25/92 IASE de 16 de Novembro - Normas Gerais sobre Alimentação e Nutrição - IASE;

Anexo 6 - Ofício Circular nº 26/92 IASE de 16 de Novembro - Normas Gerais sobre Preparação de Alimentos - IASE;

Anexo 7 - Ofício Circular nº 28/92 IASE de 17 de Novembro - Normas Gerais sobre o Funcionamento dos Refeitórios Escolares - IASE;

Anexo 8 - Circular nº 43-94 de 30 de Novembro - Recomendações para bufetes;

Anexo 9 - Ofício Circular nº 553 de 11 de Agosto de 2003 - Refeitórios e Bufetes Escolares - DREC;

Anexo 10 - Protocolo de 6 de Novembro de 1996 entre ME e Associação Nacional Municípios Portugueses;

Anexo 11 - Ofício Circular nº 401 de 12 de Novembro de 2004 - Normas para Implantação de um sistema de autocontrolo - DREC;

Anexo 12 - Ofício Circular nº 344/98 de 25 de Junho - Gestão de Bufetes Escolares - DREC;

Anexo 13 - Ofício Circular de 28 de Novembro de 1997 - Regras Básicas Higiene para Refeitórios - DREC;

Anexo 14 - - Check-list A1 - Bufetes escolares (legislação antiga);

Anexo 15 - Check-list A2 - Bufetes escolares (Nova legislação);

Anexo 16 - Check-list A3 - Máquinas de venda automática (MVA) (Nova legislação);

Anexo 17 - Check-list B - Higiene e Segurança Alimentar;

Anexo 18 - Pontuação e avaliação final obtida pelos bufetes escolares.

ANEXO 1

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO DE ACÇÃO SOCIAL ESCOLAR

6.11

Circular Nº26/OCE-85

C/Conhecimento

D.G.E.B.
D.G.E.S.
D.G.E.P.C.
D.G.P.
T.R.R.
CRASE

Exmº Senhor

- Presidente do Conselho Directivo

Procº OCE.

Nº

Assunto: Alimentação-Ano lectivo 1985/86

- 1 - Foram enviadas, oportunamente, a esse estabelecimento de ensino as "Instruções" do Instituto de Acção Social Escolar, aprovadas por despacho, de 8.4.85, de Sua Excelência o Secretário de Estado do Ensino Básico e Secundário.

No que respeita ao sector de alimentação e porque se trata de orientações a vigorar a partir do próximo ano lectivo, chama-se a especial atenção de V.Exª para o cumprimento do disposto nos pontos 2.1-h) e i) (utilização de refeitórios) e 3.3.1.- g) (taxas nos bufetes) das mesmas Instruções.

- 2 - Para além do que se encontra estabelecido nas Instruções determinam-se as seguintes orientações complementares:

2.1 - Sopas nos bufetes

Considerando que a sopa não pertence à gama de alimentos usualmente à venda nos bufetes, nomeadamente, quando existem refeitórios escolares onde a mesma deve ser integrada no conjunto da refeição normal, numa perspectiva de educação alimentar; Considerando que as denominadas "refeições ligeiras", a fornecer nos bufetes escolares, só devem ter lugar quando não existe refeitório ou, existindo e em casos devidamente justificados, não seja possível o seu funcionamento, informa-se que, a partir do ano lectivo 1985/86, fica vedada a venda de sopas nos bufetes, seja a que título for, mesmo tratando-se de refeições ligeiras cuja constituição deve obedecer às normas já em vigor.

- 2.2 - Os saldos relativos a "refeições ligeiras", servidas nos bufetes escolares, devem transitar para o ano lectivo seguinte, mas a integrar na mesma rubrica.
- 2.3 - Tem chegado ao conhecimento, deste Instituto que alguns Conselhos Directivos estipulam que o serviço de café a participantes em reuniões e visitas efectuadas aos estabelecimentos de ensino constituem encargos a suportar por verbas dos bufetes, determina-se que este tipo de despesas não podem ser suportadas, seja a que título for, por conta dos lucros dos bufetes, sendo da inteira e única responsabilidade dos Conselhos Directivos.
- 2.4 - Utilização de refeitórios dos estabelecimentos de ensino pós-primário por alunos do ensino primário.

Em complemento do preceituado no nº 2.6 - c) das "Instruções" solicita-se que sempre que não seja possível a existência de protocolo a estabelecer entre os respectivos municípios e os estabelecimentos de ensino pós-primário, os refeitórios cobrarão, obrigatoriamente, no acto de venda aos alunos das senhas de almoço a importância de 95\$00/refeição, correspondente ao valor de 70\$00 a pagar pelo aluno e 25\$00 relativo ao máximo do subsídio a conceder pela DCE.

Instituto de Acção Social Escolar, em 13 de Setembro de 1985

O PRESIDENTE,



(Manuel H.V. Sousa Torres)

ANEXO 2



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Acção Social Escolar

Exm^o Senhor

Presidente do Conselho Directivo

Circular nº 14/86/DCE

Com conhecimento:

Responsáveis Regionais

CRASE

DGEB

DGES

IGE

Assunto: Normas Gerais de Alimentação

A Escola é um local vivo de aprendizagem, onde os alunos devem receber os ensinamentos e a prática de uma alimentação racional equilibrada. Nesse sentido, o IASE apoia, nos estabelecimentos de ensino, várias acções (leite escolar, refeit^orios e bufetes escolares) tendentes a criar nos estudantes hábitos alimentares correctos.

Todos os dias encontramos crianças com deficiências resultantes de uma má alimentação que, muitas vezes, pode ser também a causa directa do seu insucesso escolar.

Assim, sendo preocupação deste Instituto manter as escolas informadas sobre a Acção Social Escolar e contribuir para a melhoria qualitativa da alimentação nas escolas, levamos ao conhecimento de V. Ex^o o documento sobre "Normas Gerais de Alimentação", em anexo.

Instituto de Acção Social Escolar, 16 de Outubro de 1986

O PRESIDENTE,

(J. Coelho Antunes)

NORMAS GERAIS DE ALIMENTAÇÃO

A alimentação desempenha papel fundamental no normal desenvolvimento físico e mental das crianças e adolescentes e na manutenção da sua saúde e capacidade de resistência às doenças. É a fonte de energia física e mental do homem.

Assim, o problema alimentar tem sido preocupação do Instituto de Acção Social Escolar, desde a sua criação; para o efeito, o IASE, através da sua Divisão de Cantinas Escolares, perspectiva o seu apoio no âmbito da alimentação em três direcções:

1. LEITE ESCOLAR

Consiste no fornecimento diário e gratuito de um pacote de 2 dl de leite a todos os alunos do ensino primário e, a partir deste ano lectivo - num "programa-piloto" - também aos alunos do ensino preparatório das seguintes áreas geográficas: zona crítica alentejana, nordeste algarvio, distrito de Setúbal, Região da Cova da Beira, Região da Beira-Douro e distrito de Bragança.

O leite escolar, por outro lado, serve também como um bom exemplo pedagógico, traduzido na influência benéfica que podem ter as Instituições do MEC na mudança de hábitos alimentares dos portugueses.

Com efeito, não se pode negar a influência do aparecimento do leite escolar na subida do consumo de leite em Portugal.

2. REFEITÓRIOS ESCOLARES

A Divisão de Cantinas Escolares, para além de zelar pelo bom funcionamento dos refeitórios das escolas do ensino pós-primário, procura levá-las a fornecer uma alimentação equilibrada.

Nesta perspectiva e a fim de se não cometerem erros graves de dietética, levamos ao conhecimento dos responsáveis pela alimentação nos refeitórios escolares algumas regras simples de dietética e de doses dos componentes alimentares.

2.1. Refeições em escolas com refeitórios

No planeamento destas refeições consideram-se vários factores, tendo como mais importantes, sob o ponto de vista prático:

- melhoramento gradual das ementas escolares, não esquecendo hábitos alimentares de várias origens, que devem ser consideradas sempre que possível, depois de feitas pequenas adaptações;
- introdução, ainda que lenta, de alimentos "novos" para determinadas regiões - introdução essa que consideramos benéfica sob o ponto de vista da saúde.

2.2. Aspecto das refeições

Os pratos servidos devem ser agradáveis à vista, ao paladar e ao olfacto.

Os pratos devem ter sempre boa apresentação, tão importante quer como elemento educativo quer como processo de evitar que a criança repudie ou estrague a comida.

POUCO SAL

AÇÚCAR O MENOS POSSÍVEL

DAR SEMPRE FRUTA E VEGETAIS CRÚS, tendo sempre o cuidado de os lavar muito bem antes de os servir, preparar ou cortar.

2.3. Constituição das refeições

As refeições devem ser constituídas por:

sopa
prato de peixe ou de carne
vegetais
fruta
pão (100 gramas - 2 papo - secos)
água q.b.

Sempre que possível, dela deve fazer parte uma salada de vegetais crús. A substituição da fruta pelo doce deve ser feita o menor número de vezes possível, recordando-se que esta troca é sempre prejudicial.

Função da Sopa

Havendo um prato de peixe ou de carne, a função da sopa numa refeição deste tipo não é a de "prato forte", com quase tantas batatas ou arroz como o prato seguinte.

Na sopa, o que mais importa é dar legumes com os respectivos sais minerais, vitaminas e celulose.

Exemplos de sopa

As quantidades dos alimentos que estão indicadas correspondem ao peso bruto dos mesmos.

As doses indicadas são para uma pessoa.

1. PURÉ DE LEGUMES

Batata	150 Gr.
Nabo de rama	100
Cenoura	40
Nabiça	100
Azeite	10

2. CALDO VERDE

Batata	150 Gr.
Couve	100
Cebola	12
Azeite	10
Broa	10
Chouriço	5

3. FEIJÃO C/HORTALIÇA

Feijão	40 Gr.
Arroz	15
Cenouras	100
Hortaliça	100
Óleo	5

4. CREME CEBOLA

Batata	150 Gr.
Cebola	170
Arroz	10
Azeite	10

5. FEIJÃO FRADE C/NABIÇAS

Feijão	30 Gr.
Batata	130
Nabiças	100
Cebola	12
Arroz	10
Azeite	10

6. BOM PURÉ

Grão	30 Gr.
Feijão	30
Cenouras	50
Nabo	100
Cebola	12
Azeite	10

NORMAS DE ALIMENTAÇÃO

7. BATATA C/CEBOLA

Batata	150 Gr.
Cebola	165
Agrião	100
Azeite	5

8. CREME CENOURA

Cenoura	170 Gr.
Batata	150
Cebola	12
Azeite	10

9. SOPA JULIANA

Batata	120 Gr.
Cenoura	100
Ervilha	27
Cebola	12
Couve	100
Azeite	10

10. SOPA ABÓBORA C/BATATA

Batata	150 Gr.
Abóbora	180
Cebola	17
Azeite	10

11. AÇORDA ALENTEJANA

Pão	50 Gr
Azeite	10
Ovo	1
Alho	q.b.
Coentros	q.b.

12. CANJA

Caldo onde foi cozida a ave	
Arroz	30 Gr.

13. TOMATE C/PÃO FRITO

Batata	100 Gr.
Tomate	100
Cebola	1
Azeite	10
Pão torrado	25

14. SOPA DO COZIDO À PORTUGUESA

Caldo onde foi feito o cozido	
Massa	20 Gr.
Hortaliça	100

15. SOPA DE GRÃO C/MASSA

Grão	50 Gr.
Massa miúda	15
Azeite	5

PRATOS DE PEIXE

As quantidades indicadas correspondem ao peso bruto dos alimentos a utilizar. Juntar sempre a estes pratos:

100 gr. de Pão;
170 gr. de Fruta

As doses indicadas são para uma pessoa.

1. SARDINHAS C/BATATAS COZIDAS E SALADA

Sardinha meio gorda	180 Gr.
Batatas	350
Salada	200

2. PEIXE GRELHADO C/BATATAS COZIDAS E SALADA

Peixe	180 Gr.
Batatas	350
Azeite	15
Salada	100

3. PEIXE ASSADO NO FORNO C/BATATAS CORADAS

Peixe	230 Gr.
Batata	300
Tomate	100
Cebola	60
Margarina vegetal	7
Azeite	15
Salada	100

NORMAS DE ALIMENTAÇÃO

4. ROUPA VELHA DE PEIXE E SALADA

Peixe	120 Gr.
Batata	300
Ovo	1/2
Cebola	55
Cenouras	36
Azeite	5
Óleo vegetal	10
Salada	100

**5. OVAS COZIDAS
C/BATATAS E SALADA**

Ovas	100 Gr.
Batatas	300
Cebolas	12
Azeite	15
Vinagre	q.b.
Salada	100

6. PEIXE COZIDO C/BATATAS

Peixe	230 Gr.
Batata	350
Hortaliça	100
Ovo	1/2
Azeite	15
Vinagre	q.b.

7. SALADA DE ATUM

Atum	80 Gr.
Batata	350
Cenoura	70
Ervilhas	40
Alf.,tomate,agrião	100
Azeite	15

**8. PEIXE FRITO C/ARROZ
DE GRELOS E SALADA**

Peixe espada congelado	200 Gr.
Arroz	75
Tomate	30
Cebola	12
Grelos	100
Azeite	10
Óleo	q.b.
Salada	100

**9. PEIXE FRITO C/ARROZ
DE PIMENTOS E SALADA**

Peixe para fritar	200 Gr.
Arroz	75
Manteiga	10
Pimentos	30
Cebola	12
Salada	100

**10. FILETES DE PEIXE
C/SALADA RUSSA**

Peixe	150 Gr.
Batata	300
Ovo	1/2
Cenoura	60
Ervilhas	50
Cebola	12
Farinha	5
Limão	q.b.
Óleo	10
Azeite	10
Salada	100

**11. PEIXE FRITO C/ARROZ
DE LEGUMES**

Peixe congelado	150 Gr.
Arroz	75
Cenouras	40
Tomate pelado	80
Óleo	5
Azeite	5
Salada	100

12. BACALHAU A GOMES DE SÁ

Bacalhau	120 Gr.
Batata	250
Cebola	110
Ovo	1/2
Azeite	10
Óleo	10
Azeitonas,salsa	q.b.
Salada	100

**13. LULAS GUIADAS C/ARROZ DE
TOMATE E SALADA**

Lulas	80 Gr.
Arroz	75
Cebola	12
Azeite	5
Óleo	5
Tomate	100
Salada	100

NORMAS DE ALIMENTAÇÃO

14. BACALHAU ALBARDADO
C/FELJÃO FRADE

Bacalhau	120 Gr.
Feijão frade	60
Ovo	1/2
Farinha	10
Vinagre	q.b.
Cebola	12
Azeitonas	10
Óleo	15
Alface ou agrião	100

15. EMPADÃO DE PEIXE

Peixe	120 Gr.
Arroz	60
Margarina	15
Salada	100

16. BACALHAU COZIDO
C/HORTALIÇA, BATATA E OVO

Bacalhau	120 Gr.
Batata	250
Hortalica	100
Ovo	1
Azeite	25
Vinagre e alho	q.b.
Salada	100

17. BACALHAU À BRÁZ

Bacalhau	100 Gr.
Batata	250
Cebola	110
Ovo	1/2
Salada	100

18. MEIA DESFEITA

Bacalhau	120 Gr.
Grão	60
Azeite	25
Cebola	1/2
Alho, salsa picada	1
Vinagre	q.b.
Salada	100

19. PASTEIS DE BACALHAU

Bacalhau	50 Gr.
Batata	25
Ovo	1/4
Arroz	75
Tomate pelado	40
Azeite	5

Cebola	12 Gr.
Salada	100

20. PASTEIS DE PEIXE

Peixe	100 Gr.
Batata	200
Ovo	1/4
Óleo	5
Arroz	70
Margarina vegetal	10
Salada	100

21. CALDEIRADA

Peixe variado	150 Gr.
Tomate pelado	50
Cebola	110
Batata	200
Pão frito (papo-seco)	1/2
Azeite	25
Pimento	q.b.
Piri-piri	q.b.

22. SALADA FRIA DE PEIXE

Peixe	150 Gr.
Batata	250
Tomate pelado	30
Cenouras	55
Ervilhas	30
Azeite	10
Vinagre, alho, sal-próprio	q.b.
Salada	100

23. ARROZ DE BACALHAU

Bacalhau	80 Gr.
Arroz	60
Tomate	q.b.
Cebola	q.b.
Salada	200

24. FEIJÃO FRADE COZIDO
COM CONSERVAS

Conserva	80 Gr.
Feijão Frade	80
Cebola	q.b.
Azeite	5
Salada	100



NORMAS DE ALIMENTAÇÃO

-PRATOS DE CARNE

As quantidades indicadas correspondem ao peso bruto dos alimentos a utilizar.

Junte sempre a estes pratos:

100 gr. de pão;
170 gr. de fruta.

As doses indicadas são para uma pessoa.

1. BIFANA C/BATATAS FRITAS E SALADA

Carne de porco	140 Gr.
Batatas	400
Cebola	12
Margarina vegetal	10
Azeite	5
Salada	100

2. CARNES FRIAS C/ARROZ DE ERVILHAS E SALADA

Carnes frias	80 Gr.
Arroz	80
Ervilhas	30
Azeitonas	10
Azeite	5
Pão	50
Salada	100
Fruta	170

3. DOBRADA C/FEIJÃO BRANCO E ARROZ

Dobrada	80 Gr.
Chouriço	20
Toucinho	11
Feijão branco	80
Arroz	40
Cenoura	60
Cebola	12
Óleo	10

4. ALHEIRA C/ BATATAS FRITAS E GRELOS

Alheira	110 Gr.
Batatas	400
Grelos	150

5. COZIDO À PORTUGUESA

Carne de vaca 2ª ou 3ª	40 Gr.
Carne de porco	40
Frango	40
Chouriço	5
Toucinho	11
Batatas	140
Arroz	20
Cenoura	50
Nabo	40
Hortaliça	100

6. HAMBURGUER C/ARROZ DE TOMATE E SALADA

Carne de 2ª ou 3ª	120 Gr.
Chouriço	20
Manteiga	15
Arroz	80
Tomate	100
Cebola	12
Salada	100

7. CARNE ASSADA

Carne de vaca p/assar	140 Gr.
Toucinho	10
Esparguete	80
Margarina vegetal	10
Azeite	5
Tomate	50
Cebola	12
Salada	100

NORMAS DE ALIMENTAÇÃO

8. FELJOADA

Carne de porco	90 Gr.
Felício	80
Chouriço	20
Toucinho entremeado	10
Cebola	12
Tomate	30
Azeite	5

9. DOBRADA À JARDINEIRA

Dobrada	80 Gr.
Toucinho entremeado	10
Chouriço	20
Batata	250
Cenoura	50
Ervilhas	30
Cebola	12
Óleo	5

10. ARROZ À VALENCIANA

Frango (miúdo)	100 Gr.
Carne de 2ª	30
Carne de porco	30
Chouriço	20
Toucinho	10
Perbigão	100
Arroz	80
Óleo	5
Tomate	20
Cebola	12
Azeite	10
Salada	100

11. ISCAS C/BATATAS COZIDAS

Isacas	180 Gr.
Batatas	400
Azeitonas	10
Margarina vegetal	10
Salsa, alho, anil	q.b.
Salada	100

12. CARNE À JARDINEIRA

Carne de 2ª	100 Gr.
Toucinho entremeado	10
Chouriço	20
Batata	250
Cenoura	50
Ervilhas	30
Cebola	12
Tomate	50

13. POLO DE CARNE C/ESPARGUETE E SALADA

Carne de vaca 2ª ou 3ª	125 Gr.
Flocos de aveia	q.b.
Tomate	30
Esparguete	80
Manteiga vegetal	5
Óleo	5
Cebola	12
Salada	100

14. FRANGO GUISADO C/MASSA

Frango	178
Massa	80 Gr.
Cenoura	50
Toucinho	10
Margarina vegetal	5
Salada	100

15. FRANGO GUISADO C/MOLHO DE TOMATE

Frango	225 Gr.
Batata	300
Tomate	60
Margarina vegetal	5
Azeite	5
Salada	100

16. EMPADÃO

Batata ou Arroz ou Esparguete	300 Gr.
ou Esparguete	60
ou Esparguete	60
Carne de 2ª ou 3ª	125
Chouriço	5
Cebola	12
Margarina vegetal	10
Salada	100

17. FRANGO CORADO C/BATATAS FRITAS E SALADA

Frango	225 Gr.
Batatas	400
Margarina vegetal	5
Azeite	5
Salada	100

NORMAS DE ALIMENTAÇÃO

18. SANDE DE FRANGO
C/ALFACE E TOMATE

Pão 150 Gr.
Frango 150
Leite 2 dl.
Tomate 3 rod.
Alface 3 fol.

Margarina vegetal 10 Gr.
Tomate 30
Cebola 45
Salada 100

19. ARROZ DE FRANGO

Frango 200 Gr.
Arroz 60
Tomate 20
Cebola 12
Azeite 5
Margarina vegetal 5
Salada 100

23. OVOS ESTRELADOS
C/SALSICHAS

Ovo 1
Salsichas 2
Batata 300 Gr.
Margarina vegetal 10
Azeite 5
Salada 100

20. GALINHA NA CAÇAROLA

Galinha 225 Gr.
Batata 300
Tomate 60
Cebola 12
Margarina vegetal 5
Azeite 5
Salada 100

24. OVOS ESTRELADOS
C/FIAMBRE E ARROZ
DE GRELOS

Ovos 2
Fiambre 30 Gr.
Arroz 80
Grelos 40
Azeite 5
Margarina vegetal 10
Salada 100

21. OVOS MEXIDOS,
MORTADELA
E BATATAS FRITAS

Ovos 2 Gr.
Mortadela 30
Batata 300
Margarina vegetal 10
Azeite 5
Salada 100

25. LOMBO FINGIDO

Carne picada 125 Gr.
Chouriço de carne 20
Miolo de pão 20
Batata corada
ou frita 300
Margarina vegetal 10
Azeite 5
Salada 100

22. ALMÔNDEGAS

Carne picada de
2ª ou 3ª 125 Gr.
Batata frita 300
ou Puré de batata 250

3. BUFETES ESCOLARES

Os bufetes constituem um serviço de alimentação destinado a apoiar os alunos e, como tal, inserem-se no âmbito da acção social escolar.

Sendo preocupação dominante deste Instituto evitar a venda, nos bufetes, de artigos prejudiciais à saúde dos alunos, chama-se a atenção para as seguintes regras dietéticas:

- não devem ser vendidos rebuçados ou "chupa-chupas", causadores de cárie dentária;
- bolos muito doces e com cremes devem ser substituídos por sandes com carne, ovos ou queijo, sempre que possível com rodelas de tomate ou folhas de alface;
- os líquidos gaseificados devem ser substituídos por sumos de fruta naturais e leite;
- é importante incentivar a venda de fruta.

3.1. Nos estabelecimentos de ensino onde não existe refeitório ou, existindo, não seja possível o seu funcionamento, os bufetes deverão desempenhar uma função supletiva do refeitório, possibilitando o fornecimento de "refeições ligeiras", desde que autorizadas pelo IASE e que obedeçam à constituição que a seguir se indica:

Combinados

Nº 1. 1 copo de leite
Croquete de carne
Empada
Peça de fruta

Nº 2. 1 copo de leite
Sandes de queijo
Rissol
Peça de fruta

Nº 3. 1 copo de leite
Sandes de fiambre
Croquete de carne
Peça de fruta

Nº 4. 1 copo de leite
Pastel de bacalhau
Pão com salsaicha
Peça de fruta

Nº5. 1 copo de leite
Ovo cozido
Sande de queijo
Peça de fruta

Nº6. 1 copo de leite
Ovo cozido
Pão com salsicha
Peça de fruta

Nº7. 1 copo de leite
Ovo cozido
Sande de fiambre
Peça de fruta

O leite destas refeições poderá ser substituído por sopa, desde que esta seja confeccionada com as quantidades de elementos já referidas no ponto 2.3..

Nome do Fornecedor: _____
Endereço: _____
Cidade: _____

Este documento é propriedade da empresa e deve ser devolvido após o uso.

ANEXO 3



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Apoio Sócio-Educativo

Exm^o Senhor

Presidente do Conselho Directivo

Circular nº 8/DCE/87

Com conhecimento:

D.G.E.B.S.

D.G.A.P.

D.R.E.

Responsáveis Regionais

IASE

CRASE's

Assunto: Normas gerais para o funcionamento de refeitórios e bufetes escolares.

Este Instituto, no sentido de se sintonizar com as exigências que os serviços de Fiscalização Económica fazem em termos de Higiene e Salubridade, reuniu com a Direcção-Geral de Inspeção Económica, de que resultou o estabelecimento de alguns factores e normas gerais para o funcionamento eficaz de refeitórios e bufetes escolares, os quais, para os devidos efeitos, se transcrevem:

1 - Factores basilares sobre que assentam as normas permanentes para o eficiente funcionamento dos estabelecimentos em causa:

1.1 Asseio e higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

1.2 Asseio e higiene do pessoal que presta os serviços;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Apoio Sócio-Educativo

1.3 - Asseio, higiene e boa qualidade natural dos alimentos, naturais ou transformados, sob qualquer apresentação, sempre que previsto na lei com garantia sanitária:

2 - Normas gerais decorrentes dos factores referidos :

2.1 - Todo o pessoal de execução e de atendimento deverá ser diferente nas duas funções, e apresentar-se irrepreensivelmente limpo, nomeadamente no vestuário que deverá ser branco ou de cor clara uniforme, mas próprio e indispensável nos serviços em apreço.

2.2 - Deverá haver a preocupação em manter-se toda a área da queles serviços em perfeito estado de asseio e higiene, por forma a evitar-se acumulação de lixo, de sujidades, de escorrências, de retenção de líquidos pegajosos onde quer que seja, o acesso de depredadores de qualquer natureza, e a sensibilizar-se empregados e utentes para a prática das mais elementares regras para a luta contra toda a forma de poluição.

2.3 - As limpezas e higienização das instalações, do equipamento e dos utensílios deverão ser feitas diariamente, no período mais conveniente da ausência total de utentes, por pessoal previamente designado para cada grupo de tarefas, e com os meios indispensáveis para a finalidade em que são empenhados.

2.4 - As instalações disporão de papeleiras em número suficiente, com indicativos para que não se deitem papeis e outros objectos inúteis nos pavimentos.

2.5 - Tanto na área das oficinas de execução como na de preparação de alimentos, deverá haver instalações de WC e lavabos independentes, dotados de toalhas com frequência substituídas, sabão sólido ou líquido e papel higiénico. Para as mãos as toalhas poderão ser substituídas

./.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Apoio Sócio-Educativo

por dispositivos com guardanapos de papel apropriados. Esses locais deverão ser mantidos irrepreensivelmente limpos e frequentemente beneficiados com a aplicação de detergentes apropriados.

2.6 - As louças e talheres devem ser lavados em local para o efeito designado e por pessoal competente para isso.

Toda a louça deverá estar isenta de falhas, fracturas, fendas e desgaste que possam oferecer perigo, seja por ela própria, seja pela acumulação e dissimulação de sujidades e germes agressivos.

2.6.1 - Quando a lavagem for feita mecanicamente, deverá proceder-se à verificação rigorosa da sua eficiência, comprovada por ausência de restos ou vestígios de alimentos aderentes.

2.7 - Quer a cozinha, quer a copa, deverão ser dotadas de ventilação e exaustores eficientes, frequentemente limpos.

2.8 - As instalações oficiais e a copa deverão dispor de câmaras frigoríficas de refrigeração e de congelação independentes, em local não influenciado pelas elevadas temperaturas que a cozinha em funcionamento gera. As temperaturas são as oficialmente previstas nos diplomas legais e nas Normas Portuguesas e, ainda as que a prática e a experiência aconselham.

2.9 - Os produtos alimentares estarão devidamente acondicionados em recipientes próprios mesmo que abertos, mas nunca sobrepostos nem permitindo situações de promiscuidade que determinem impregnação de cheiros e sabores, especialmente quando se trata de produtos de natureza diferente ou de crus e cozinhados, alguns deles com cheiros activos.

2.9.1 - É de boa prática as carnes estarem separadas do pescado bem como de lacticínios. Destes, uns, como a manteiga e a nata, muito sensíveis e absorventes; outros, como o queijo por exemplo, provocando ./.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Apoio Sócio-Educativo

difusão de aromas que impregnam vários alimentos. Deverão ser respeitadas as menções de rotulagem quanto à sua conservação obrigatória a temperaturas fixadas na lei.

2.9.2 - Recomenda-se com especial relevância que não se misturem no mesmo frigorífico produtos da terra como as hortaliças, com produtos de origem animal - o que frequentemente não se evita, e lamentavelmente se faz.

2.9.3.- Os produtos pré-embalados carecidos de frio devem merecer especial atenção quanto às instruções que mencionam, não se descurando a conservação dos produtos perecíveis a granel ou não embalados exigindo esse tratamento especial.

2.9.4 - Todos os produtos acondicionados e mantidos no frio devem ser de boa qualidade natural e sanitária; manuseados por pessoal consciente das normas de asseio e higiene que devem sempre observar, por vezes em operações prévias e morosas como sejam as da descongelação, que deverá ser feita nas melhores condições da tecnologia e da prática culinária, consoante a confecção desejada.

2.10 - Carnes, pescado, lacticínios e produtos avícolas e cuniquelas deverão ter a garantia da qualidade natural e sanitária, esta expressa nas marcas oficiais estabelecidas nos regulamentos aprovados e em vigor.

2.10.1 - Todos os pré-embalados deverão ter apostas as menções obrigatórias da lei da rotulagem ou as previstas em diplomas específicos, incluindo as Normas Portuguesas.

2.10.2 - O pão deverá ser fornecido por fábrica de panificação idónea, bem acondicionado, devidamente transportado e resguardado até ao

./.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Apoio Sócio-Educativo

destino, onde deverá manter-se ao abrigo dos agentes de poluição e do meio ambiente. O pessoal que o manusear e o preparar para entrega ao consumidor, deverá fazê-lo em exclusivo, ter as mãos limpas, lavá-las com a frequência necessária, e não mexer em dinheiro, nem aplicar-se a outro serviço que as contamine ou suje.

2.10.3 - As frutas deverão ser de boa qualidade; de calibre uniforme; sem máculas de infestação fúngica ou de traumas que as alterem; e sempre bem lavadas antes de fornecidas aos consumidores.

2.10.4 - Os ovos deverão ser frescos, provir de Centro de inspecção e classificação idóneo, embalados, revelando calibragem uniforme e todas menções de rotulagem estabelecidas no Regulamento em vigor, por forma a garantir-se a sua qualidade (frescura) e pesos, respectivamente categoria e classe, além da indicação da semana de inspecção.

As indicações de rotulagem, obrigatórias, deverão constar nas pequenas embalagens, ou nas grandes embalagens (caixas de cartão) com rótulo branco e aquelas nele impressas.

2.10.5 - As carcaças de aves e de coelhos, de abate e preparação recentes, deverão provir de Centros de abate idóneo, legais, com as marcas da aprovação sanitária da sua qualidade natural e sanitária, e por tanto isentas de defeitos de preparação, de traumas ou outras lesões.

2.10.6 --Todas as saladas cruas deverão ser preparadas com extremos cuidados de asseio e higiene, após rigorosa selecção e lavagem dos produtos vegetais que vão ser utilizados.

2.10.7 - Deve haver especial vigilância e cuidado no uso e consumo de carnes transformadas, nomeadamente o fiambre, o filete afiambrado popular - com as datas de durabilidade mínima e as alterações que frequentemente neles se dão, por deficiências de conservação e aplicação do frio.

./.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Apoio Sócio-Educativo

2.10.8 - Os iogurtes deverão estar acondicionados à temperatura inferior a 5°C, e não serem consumidos depois do prazo de validade expirado. Devem ser fornecidos, preferencialmente, do mesmo lote de fabrico e com as mesmas características de composição, para mais fácil identificação e determinação da causa em caso de incidente gastrointestinal.

2.10.9 - A inspecção sanitária de todos os alimentos, mesmo que provenham e possuam a garantia da aprovação sanitária inicial, deverá repetir-se, com certa frequência, solicitando-se para o efeito o técnico médico veterinário dos Serviços Oficiais competentes.

2.10.10 - Sempre que se suspeitar de anomalias ou de alterações resultantes de fornecimentos dolosos, deverão os Conselhos directivos dos estabelecimentos de ensino solicitar a intervenção dos agentes locais da Direcção-Geral de Inspecção Económica para verificação e procedimento, se for caso disso.

2.11 - Os bolos que forem adquiridos para consumo da população escolar, deverão provir de estabelecimento credenciado e idóneo e, mesmo assim, submetidos a análises laboratoriais periódicas que garantam o seu estado de salubridade.

Para o efeito deverá ser solicitado o apoio necessário aos Centros de Saúde da respectiva área.

2.12 - O pessoal de serviços deverá ser submetido, pelo menos, a duas inspecções médicas por ano e, possuir o Boletim de Sanidade.

2.12.1 - Após período de doença, nomeadamente contagiosa ou infectocontagiosa, deverá ser obrigatória a inspecção médica antes do recomeço da actividade que exercia.

2.13 - Desinfecções, desinsectações e desinfestações terão a frequência que cada caso exigir (situação, local, agentes depredadores, etc) muito dependente também do sistema de saneamento (esgotos, fossas, sistema habitacional vizinho, etc...) ./.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Instituto de Apoio Sócio-Educativo

-7-

2.14 - As instalações estarão convenientemente dotadas de contentores eficientes para a recolha do lixo, desperdícios, despejos, restos, sobras ou produtos alterados e impróprios, e oportuna e seguramente removidos para o destino conjugado com os Serviços Camarários.

Estas normas, que a experiência e a prática permitem recomendar, devem ser utilizadas e observadas, embora venham ainda a beneficiar de posterior ampliação e complementação.

3. - Face ao desfasamento entre os objectivos ideais atrás enunciados e as realidades do próprio estabelecimento de ensino, o IASE irá promover todas as diligências indispensáveis no sentido de, a pouco a pouco, se ir dando cumprimento às exigências da Direcção-Geral de Inspeção Económica, nomeadamente no que respeita ao apetrechamento mais adequado e suficiente.

Lisboa, 13 de Maio de 1987

O PRESIDENTE

(J. Coelho Antunes)

ANEXO 4

4 - Face ao exposto nos números anteriores, Sua Excelência o Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Educação, por seu despacho de 89.03.28, concordou e autorizou que o preço das refeições a servir nos refeitórios escolares a funcionários e docentes fosse o correspondente ao somatório do máximo do subsídio anualmente fixado como participação do IASE e do preço da refeição a pagar pelos alunos também fixado anualmente (no presente ano lectivo 120\$00 = 85 + 35\$00).

5 - O " Dia Mundial da Alimentação ", a comemorar em 16 de Outubro do corrente ano, é subordinado ao tema " ALIMENTAÇÃO E AMBIENTE ".

A proposta deste Instituto a Sua Excelência o Secretário de Estado Adjunto, referida no ponto 4., deve entender-se como integrada nesta temática por nos parecer relevante do ponto de vista pedagógico e propiciadora de outras acções conjuntas aluno/professor e implementação de acções sócio-culturais inter-escolas decorrente da crescente mobilidade da juventude.

6 - Ainda na perspectiva exposta será desejável e aconselhável que em todos os refeitórios escolares todos os pratos confeccionados, de acordo com a ementa do dia, sejam expostos em local de fácil observação por parte dos utentes do refeitório.

Lisboa, 14 de Abril de 1989

O PRESIDENTE

(J. Coelho Antunes)

Anexo: Um livro

" Alimentação Racional para a Saúde "

ANEXO 5

11.397-103

 FuncionárioAse
Ry

Para conhecimento:

Presidente do Conselho Directivo

Exmº Senhor

Director Regional de Educação

Ofício circular Nº 25/92

DREC
Coordenação da Área Educativa
-- DE --
Leiria
Em 02/12/92
N.º 1 ponto

ASSUNTO: **NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

No âmbito das atribuições de concepção, orientação e coordenação das acções de apoio ao sistema educativo, compete ao IASE, entre outras, no domínio da Alimentação e Nutrição:

- Contribuir para a definição da política alimentar e nutricional adequada às necessidades da população escolar;
- Divulgar as informações destinadas à promoção da defesa da qualidade dos produtos e da educação alimentar.

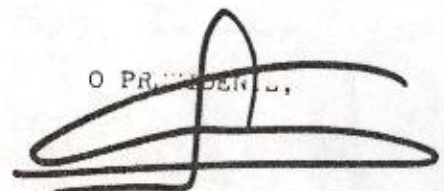
Nesta conformidade, foram aprovadas as presentes normas gerais sobre Alimentação e Nutrição, que revogam as anteriormente enviadas.

Espera-se que os responsáveis de cada estabelecimento de ensino, encontrem neste documento a informação e apoio que lhes proporcione melhorar a qualidade das refeições escolares, bem como criar nos alunos hábitos alimentares correctos e saudáveis.

Com os melhores cumprimentos,

Lisboa, 16 Novembro de 1992

O PRESIDENTE,



(J. Coelho Antunes)



NORMAS GERAIS SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

I - Considerações Gerais

1. A escola local privilegiado de educação alimentar

É hoje evidente a importância que a educação alimentar assume nas crianças em idade escolar, visto ser dirigida a indivíduos em fase de formação do seu comportamento alimentar.

É na infância que se fixam as atitudes e práticas alimentares, difíceis de modificar na idade adulta.

A educação alimentar deve começar o mais cedo possível, estimulando a formação de atitudes positivas e contribuindo para um comportamento alimentar saudável e adequado.

A escola e, nomeadamente, os refeitórios escolares, devem desempenhar uma função fundamental na educação e saúde escolares uma vez que são, por um lado, uma "comunidade educativa" das mais eficazes e, por outro, um contributo poderoso para o desenvolvimento físico e mental das crianças,

De uma forma necessariamente breve e sistematizada, poderemos dizer que os refeitórios escolares têm funções principais seguintes:

a) Familiar e social

Os refeitórios escolares, não podendo nem devendo substituir a família, prestam no entanto, um valioso contributo para a resolução de problemas familiares motivados pela vida moderna que não possibilita, em geral, que os pais e os filhos tomem a refeição do meio do dia em comum.

b) Estado de saúde e desenvolvimento físico

O refeitório escolar deverá ser um verdadeiro "Centro de Educação Alimentar" traduzindo, na prática, os conhecimentos sobre higiene e equilíbrio alimentar.

Através de uma programada acção educativa, o refeitório escolar contribuirá para que as crianças adquiram bons hábitos alimentares - menos gorduras, menos açúcar, menos sal, etc. assegurando, assim, as melhores condições para o seu crescimento e desenvolvimento.

c) Educação cívica

Para além dos aspectos alimentares e nutricionais, o refeitório escolar deve ser um verdadeiro "centro de aprendizagem da vida em sociedade", contribuindo para uma melhor qualidade de vida.

d) Pedagogia

Ao permitir o almoço em conjunto de professores e alunos, o refeitório escolar favorece o estabelecimento de relações de afectividade recíprocas. Longe do ambiente das aulas, há a possibilidade de os professores conhecerem melhor os alunos e estes os professores, com benefícios mútuos.

2. A importância da alimentação no jovem estudante

A alimentação da criança e do adolescente apresenta aspectos específicos, já que nestas idades se verifica um importante processo de crescimento e maturação física e intelectual, sendo necessário prevenir erros alimentares que possam perturbar o normal desenvolvimento do indivíduo.

Ninguém desconhece a relação entre a alimentação e o aproveitamento escolar, embora a este se encontrem também associados factores de ordem económica, educacionais e outros.

As carências nutricionais, ao atingirem as crianças, trazem como consequência, além da apatia e falta de atenção, elevadas taxas de absentismo à escola que contribuem para um menor aproveitamento escolar.

II. Introdução ao conceito de alimentação equilibrada

1. Constituintes dos alimentos: os nutrientes

Não se exagera quando se diz que a saúde da maioria dos seres humanos depende mais da nossa nutrição de que qualquer outro factor isolado. O que é, então, comer bem, correctamente? Acima de tudo é comer o suficiente (nem de mais, nem de menos), de modo que sejam fornecidos ao organismo todos os nutrientes de que este precisa.

São sete as famílias de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, gorduras, vitaminas, sais minerais, fibras alimentares e água.

2.1. Proteínas

As proteínas são substâncias orgânicas muito complexas, exclusivas dos seres vivos e fazem parte da composição de todos os alimentos excepto das gorduras e açúcar. Possuem uma característica comum: são constituídas por aminoácidos.

Indispensáveis para a formação, manutenção e reparação das células e tecidos, as proteínas são essenciais à vida.

As proteínas de alto valor biológico encontram-se no ovo, leite, carne e peixe. São proteínas de origem animal, já que todas as proteínas vegetais são desequilibradas, sendo as de soja as que mais se aproximam do valor biológico dos animais.

2.2. Hidratos de carbono

Os hidratos de carbono encontram-se distribuídos pelos tecidos animais e vegetais, sendo utilizados pelas células animais como material essencialmente energético, visto que durante a sua "combustão celular" libertam apenas 2 substâncias facilmente elimináveis: água e dióxido de carbono. Constituem assim uma fonte de energia ecologicamente limpa.

Os mais adequados para o metabolismo humano são os amidos, de grandes moléculas e, em pequena porção, os hidratos de carbono de moléculas muito pequenas. O menos aconselhável é a sacarose, o vulgar açúcar, que apenas contribui com "calorias vazias", concorrendo para o desequilíbrio energético das dietas.

2.3. Gorduras

As gorduras são substâncias formadas por ácidos gordos e glicerol, e a que libertam (9 calorias por grama) torna-as indicadas para a sua utilização como substâncias essencialmente energéticas.

As gorduras animais são ricas em ácidos gordos saturados e, quando em excesso, podem favorecer a ocorrência de doenças do aparelho circulatório que, neste momento, constituem a principal causa de morte no nosso país. As gorduras vegetais, por seu lado, ricas em poli-insaturados, têm em geral um efeito protector da saúde dos vasos sanguíneos.

Entre os ácidos poli-insaturados existem três que têm necessariamente de ser fornecidos através da alimentação: são os ácidos gordos essenciais. O consumo de gorduras é ainda importante devido ao facto de serem o veículo das vitaminas lipossolúveis A, D, E e K.

2.4. Vitaminas

Estes nutrientes desempenham no nosso organismo um papel de defesa contra certas doenças e de equilíbrio na assimilação dos alimentos que ingerimos.

Cada um desempenha um papel bem determinado e, por isso, a sua falta provoca perturbações características para cada uma delas, a que damos o nome genérico de avitaminoses.

Certas vitaminas são solúveis nas gorduras (lipossolúveis), sendo em geral mais resistentes (A,D,E e K).

2.5. Minerais

Os minerais constituem um grupo de nutrientes que actuam como agentes plásticos na formação e manutenção do esqueleto e dentes e, ainda, como agentes reguladores e protectores no metabolismo.

2.6. Fibras alimentares ou celulose

A celulose corresponde a um grupo de hidratos de carbono que, embora não sejam assimilados pelo organismo, têm grande importância na nossa alimentação.

Provenientes dos alimentos vegetais, são necessárias na quantidade diária de 8 a 10 gramas. A falta de celulose, característica da alimentação moderna, rica em produtos animais e produtos vegetais refinados, está relacionada com a obstipação, aterosclerose, diabetes, apendicite, cancro do intestino, etc.

2.7. Água

A água é um nutriente indispensável para o organismo. Todos os alimentos, mesmo os mais secos, contêm certa quantidade de água. No entanto, o organismo necessita de mais água do que a que é recebida dos alimentos.

3. Composição nutricional dos alimentos

Nenhum alimento é, por si só, completo e equilibrado, excepto o leite materno durante os primeiros 6 meses de vida da criança. Depois dessa idade, só a junção de vários alimentos, cada um com a sua composição nutricional característica, proporcionará refeições com todos os nutrientes em quantidade necessária e de forma equilibrada, ou seja, sem perigosos excessos ou défices de alguns deles.

Portanto, quanto mais variada é a alimentação, menor é o perigo alimentar!

Para facilitar a escolha e combinação de alimentos, foi elaborada a Roda de Alimentos que indica não só os alimentos que devem ser ingeridos, como também as suas proporções relativas.

REGRAS DE UTILIZAÇÃO DA RODA DE ALIMENTOS

1. Escolha, pelo menos, um alimento de cada grupo.
2. Varie o mais possível dentro de cada grupo.
Lembre-se que os alimentos que o constituem são substituíveis entre si.
3. Utilize em maior quantidade os alimentos das fatias maiores da Roda e em menor quantidade os das fatias mais pequenas.

Cada sector da Roda de Alimentos tem, portanto, propriedades específicas que analisaremos a seguir.

1. Sector da Roda de Alimentos:

É constituído pelo leite, iogurte, queijo e requeijão.

A importância deste sector reside na riqueza em cálcio, proteínas de óptima qualidade e as mais baratas, lactose, vitaminas A e B.

Os adultos devem consumir 0,5l de leite por dia ou o seu equivalente em derivados; crianças pequenas, 0,4 a 0,6l; adolescentes e grávidas, 0,75l; mulheres a amamentar, 1 l e idosos, 0,6l.

2. Sector Roda de Alimentos:

Este sector é o maior, pela abundância com que os seus constituintes devem entrar na alimentação do dia-a-dia.



Mais do que expor os diversos métodos para a elaboração de ementas, é importante referir algumas ideias:

- A responsabilidade na elaboração das ementas difere segundo os tipos de distribuição dos alimentos. Quando menor for a possibilidade de escolha do consumidor, maior é a responsabilidade pela elaboração das ementas.
- Existem erros "típicos" que é necessário evitar. Entre outros os de natureza nutricional resultam do desrespeito das leis da alimentação equilibrada. Podemos citar os casos das ementas hiperproteicas, hiperglicídicas ou hipoglicídicas, hiperlipídicas, ausência ou insuficiência de saladas e ausência de legumes e leguminosas secas.

Entre os erros de natureza psicológica, são comuns a monotonia das refeições e a ausência de cores (elaboração de ementas "anémicas" como canja de galinha, arroz de frango e maçã goldem é um exemplo).

De um modo geral, verificou-se o fornecimento de refeições em maior quantidade aos funcionários e pessoal docente das escolas envolvidas. Este facto não é justificável, uma vez que as necessidades energéticas deste grupo etário são inferiores às necessidades dos grupos etários em que se integram os alunos.

2. Composição de Refeição e Capitações dos Alimentos

2.1. Composição de refeição

- . 1 sopa
- . 1 prato guarnecido, alternando "carne" e "peixe"
- . 1 pão (preferência de "mistura")
- . 1 sobremesa ("doce" - apenas 2 X semana, com tendência para 1 X semana, sendo substituído 1 vez por fruta cozida, assada, etc...).
- . água (única bebida permitida)

Assim, as proteínas da dieta alimentar deverão fornecer cerca de 10% da energia necessária para as actividades diárias, ao passo que os hidratos de carbono deverão contribuir com aproximadamente 65%, e os restantes 25% deverão provir dos lípidos ou gorduras.

5. Aspectos particulares da alimentação do jovem estudante

Alguns estudos realizados em Portugal com crianças do ensino básico e secundário em meios rurais e urbanos têm vindo a revelar uma rejeição persistente de certos alimentos como hortaliças, leite em natureza e peixe, saltos de refeições, grandes períodos sem comer, merendas e ceias inadequadas (constituídas por bolos, álcool, etc.), abuso de refrigerantes e ingestão isolada de bebidas alcoólicas.

Compreende-se, então, a necessidade da adopção de medidas capazes de modificar esta situação, entre as quais se podem destacar as seguintes:

1. Não dispensar nunca o pequeno-almoço.
2. Não saltar refeições (todas as refeições são importantes).
3. Consumir diariamente de 0,5 a 0,75 litros de leite (crianças e adolescentes, respectivamente).
4. Consumir diariamente produtos hortícolas e fruta.
5. Reduzir o consumo de açúcar (bolos e doces) e de sal.
6. Não consumir álcool.
7. Cultivar o gosto de comer.

III. Adequação das ementas em refeitórios escolares

1. Ementa

As ementas estão na maior parte dos casos, na base das reacções favoráveis ou desfavoráveis dos utentes dos refeitórios escolares, não devendo ser vistas como uma tarefa monótona, repetitiva ou pouco importante. A elaboração de um plano alimentar e de uma ementa deve preocupar-se em romper a monotonia, procurar o efeito surpresa e a apresentação que surpreenda. O responsável pela elaboração das ementas dos refeitórios deve ser sensibilizado para extrema importância do seu papel.

É constituído por alimentos que os fornecem grandes quantidades de vitaminas C e cálcio, ferro e outros minerais, nomeadamente os produtos hortícolas, batatas e frutos. É significativa ainda, a quantidade de fibras que todos estes alimentos contêm, principalmente celulose tenra.

3. Sector da Roda de Alimentos:

É constituído por cereais, leguminosas secas e tubérculos ricos em hidratos de carbono. Os alimentos que constituem este grupo fornecem ainda proteínas vegetais, vitaminas do complexo B, sais minerais e fibras.

Combinados entre si e com outros alimentos proteicos, acabam por constituir proteicos com alto valor biológico, idêntico ao da carne ou peixe, nomeadamente em condições de leguminosas secas com pão ou outros cereais pouco embranquecidos e com hortaliças.

4. Sector da Roda de Alimentos:

É o mais pequeno sector da Roda de Alimentos. Engloba o azeite, óleos vegetais, manteiga, natas e banha. Grandes fornecedores de gorduras e, portanto, de energia, devem ser consumidos com parcimónia. Transportam consigo as vitaminas lipossolúveis.

5. Sector da Roda de Alimentos:

É constituído pela carne, vísceras de animais, peixe, outros animais aquáticos e ovos. Todos eles contêm proteínas de muita boa qualidade, vitaminas do complexo B, sais minerais (fósforo, ferro, iodo...) e maior ou menor quantidade de gordura.

4. Adequação energética e nutricional das refeições

As necessidades alimentares individuais variam conforme a idade, peso, altura e sexo. A actividade dispendida, o clima e situações especiais como a gravidez e a amamentação contribuem para aumentar estas necessidades, pelo que só o cumprimento das regras da alimentação equilibrada permitirá a irradiação dos principais erros alimentares.

2.2. Capitações dos vários Alimentos

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C+S	ESC. SEC.	
FRUTAS				
. PERA				
. Lawsen	130	140	150	
. Carapíneira	130	140	150	
. Rocha	130	140	150	
. MAÇA				
. Golden	140	150	160	
. Reinete	140	150	160	
. Starking	140	150	160	
. PESSEGO	120	130	140	
. MELANCIA	260	280	300	
. MELÃO	220	230	240	
. MORANGO	90	90	90	
. UVAS	120	120	130	
. LARANJA	150	160	170	
. TANGERINA	90	90	90	
. CEREJAS	120	120	120	
. FIGOS	130	130	130	
. AMEIXAS	120	140	160	
. ALPERCES	140	150	160	

(Capitações em bruto e cru)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C+S	ESC. SEC.	
. CENOURA				
. Salada	60	60	70	
. Sopa	40	40	40	
. FEIJÃO VERDE				
. Sopa	70	70	70	
. LOMBARDO				
. guarn. mista	100	120	140	
. Sopa	70	70	80	
. COUVE PORTUGUESA				
. guarn. mista	100	120	140	
. Sopa	70	70	70	
. NABOS				
. Salada	30	40	50	
. Sopa	70	70	70	
. NABIÇAS				
. P/ Esparregado	180	190	200	
. Sopa	120	120	120	
. TOMATE				
. Salada	50	60	70	
. Sopa	80	80	80	
. CALDO VERDE	70	70	70	(Cortado)
. JULIANA	90	90	90	(Cortada)
. ALFACE				
. Salada	70	70	80	
. Sopa	70	80	90	
. AGRIÃO				
. Sopa	140	140	140	
. ESPINAFRES				
. Sopa	140	140	140	
. ERVILHAS				
. Sopa	50	70	70	

(Capitações em bruto e cru)



PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C+S	ESC. SEC.	
ARROZ				
. Guarnição Base	60	70	80	
. Sopa c/Hortaliça	15	20	25	
. Sopa s/Hortaliça	20	25	30	
. Doce	10	10	10	
MASSA				
. Guarnição	60	70	80	
. Sopa c/Hortaliça	10	15	20	
. Sopa s/Hortaliça	20	25	30	
BATATA				
. cozer	280	300	320	
. assar	260	280	300	
. fritar	300	320	340	
. sopa	160	170	180	

(Capitações em bruto e cru)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C+S	ESC. SEC.	
PEIXE				
. Diversas Utiliz.				
. Solha	140	160	180	
. Peixe Espada	140	160	180	
. Chocos	180	200	220	
. Choquinhos	160	180	200	
. Lulas	160	180	200	
. Potas	180	220	240	
. Filetes	110	120	130	
. Caldeirada	180	200	240	(1 Espécie)
. Sardinha	180	200	220	
. Carapau	160	180	200	
. Atum de Conserva				
. C/ Batata e Ovo	90	100	100	
. Em Salada c/ Maionese	70	80	80	
. Pescadinhas	210	220	230	
. Bacalhau Seco				
. Assar	100	110	120	
. Pastéis	50	60	70	
. Gomes de Sá	80	90	100	
. A Brás	60	70	80	
. Guisado	100	110	120	
. Albardado	80	90	100	
. Cozer c/Ovo	80	90	100	
. Cozer s/Ovo	100	110	120	
. Peixe p/ Recheio	60	70	80	
. Peixe p/ Maionese	90	100	110	

(Capitações em bruto e cru)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO DOS ASSUNTOS SOCIAIS DA EDUCAÇÃO

Ofic.circ. 25/92
Pág. 14

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C+S	ESC. SEC.	
PEIXE				
. P/ Cozer ou Assar				
. Congelado				
- Pargo	180	200	220	
- Corvina	180	200	220	
- Goráz	180	200	220	
- Cherne	180	200	220	
- Garoupa	180	200	220	
- Pescada c/Ovo	180	200	220	
. P/Fritar /Grelhar				
. Fresco/Refrig.				
- Grosso s/Cab.	140	160	180	
- Médio s/Cab.	160	180	200	
- Médio c/Cab.	200	220	240	
. Congelado				
- Grosso s/Cab.	160	180	200	
- Médio s/Cab.	200	220	240	
- Médio c/Cab.	220	240	260	

(Capitações em bruto e cru)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C + S	ESC. SEC.	
CARNEIRO	160	190	220	
CABRITO				
. Costeletas	1 Un	2 Un	2 Un	
CRIAÇÃO				
. Perú				
. Inteiro	210	230	250	
. Coxas	160	180	200	
. Bife	110	120	130	
. Guisar	130	140	150	
. Frango	200	220	250	
. Arroz Frango	180	200	220	
. Galinha	200	220	250	
. Pato	200	220	250	
. Ovos				
. Cozidos	1 Un.	1 Un.	1 Un.	
. Mexidos	1 Un.	2 Un.	2 Un.	
. Escalfados	1 Un.	1 Un.	1 Un.	
. Omolete	2 Un.	2 Un.	2 Un.	
. Tortilha	1 Un.	2 Un.	2 Un.	
. Estrelados				
- Base	1 Un.	1 Un.	2 Un.	

(Capitações em bruto e cru)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C + S	ESC. SEC.	
CARNE DE PORCO				
. Assar	120	140	160	
. Entrecosto	180	200	220	
. Escalopes (Panad)	90	100	120	
. Costeletas	140	150	160	
ENCHIDOS				
. Alheira	1 Un	1 Un	1 Un	110 g
. P/Coz. Portug.:				
. Chouriço Carne	10	15	15	
. Chouriço Mouro	10	15	15	
. Farinheira	10	15	15	
CARNES FRIAS				1 Prato
. Fiambre (Filete)	20	25	30	
. Paio	10	10	10	
. Presunto	10	10	10	
. Carne Assada	30	40	50	
. Mortandela	15	15	15	

(Capitações em bruto e cru)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (g)			OBSERVAÇÕES
	ESC. PREP.	ESC. C + S	ESC. SEC.	
CARNE DE VACA				
. Assar	130	140	150	
. Guisar c/Osso	160	170	180	
. Guisar s/Osso	110	120	130	
. Bife c/Ovo	90	100	110	
. Bife s/Ovo	110	120	130	
. Escalopes	90	100	110	
. Peito Enrolado	110	120	130	
. Cozer c/Osso	140	160	180	
. Cozer s/Osso	110	130	150	
. Estufada	130	140	160	
. P/Cozido à Port.	30	30	40	
. Picada para:				
. Almondegas	110	115	125	
. Croquetes	80	90	100	
. Fatias Rechea.	115	115	125	
. Hamburg.c/Ovo	100	120	130	
. Rolo de Carne	100	120	130	
. Empadão	90	100	110	
MIUDEZAS				
. Dobrada				
. Fresca	150	160	180	
. Rim	130	140	150	
. Fígado	100	110	120	

(Capitações em bruto e cru)

ANEXO 6

REG. O REGIONAL DE EDUC. 11396-103
Data / N.º 20. NOV. 1992
11396-103
O Funcionário

HE
92

Para conhecimento:
Presidente do Conselho Directivo

Exmº Senhor
Director Regional de Educação

Ofício circular nº 26/92

D. R. E. O.
Coordenação da Área Educativa
- DE -
Leiria
Em 02/12/92
N.º 1/1992

Assunto: NORMAS GREAIS SOBRE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Considerando que:

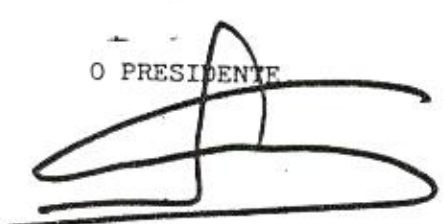
- . A alimentação é factor fundamental na saúde dos indivíduos;
- . É na infância que se fixam as atitudes e práticas alimentares difíceis de modificar na idade adulta;
- . A escola e nomeadamente o refeitório devem desempenhar um papel fundamental na educação alimentar;
- . Os refeitórios escolares não dispõem de normas no domínio específico da preparação dos alimentos.

O IASE, em colaboração com o Instituto de Qualidade Alimentar elaborou normas que junta em anexo e que pensa ajudarão muito todos quantos trabalham no e para o refeitório, fornecendo uma refeição com melhor qualidade e mais segurança alimentar.

Com os melhores cumprimentos.

Lisboa, 16 de Novembro de 1992

O PRESIDENTE


(J. Coelho Antunes)

**NORMAS GERAIS SOBRE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS**

O serviço nos Refeitórios Escolares caracteriza-se pelo fornecimento, num curto espaço de tempo, de um grande número de refeições. A sua preparação estende-se geralmente por períodos longos e exige grande manipulação de alimentos. Compreende-se assim que se possa classificar de alto risco qualquer actividade neste sector, nomeadamente no que diz respeito às intoxicações alimentares de origem microbiana.

Para a obtenção de uma refeição de qualidade, é primordial a utilização de matérias-primas nas melhores condições hígio-sanitárias.

A qualidade hígio-sanitária de uma refeição depende, para além disso, dos cuidados que se tiverem com os alimentos durante o seu transporte, armazenamento, conservação, confecção e distribuição ao consumidor.

A mesma preocupação deverá existir em relação às condições das instalações e materiais susceptíveis de entrar em contacto com os alimentos, assim como à higiene do manipulador de alimentos.

É importante salientar que o momento da confecção das refeições é a última oportunidade de se reparar algum erro que tenha sido cometido ao longo da cadeia alimentar e que tenha resultado numa eventual contaminação microbiológica, pelo que é fundamental que os processos culinários obedeam a todos os requisitos higiénicos.

I Higiene na confecção das refeições escolares**1. Preparação e Confecção dos Alimentos****1.1. Controlo dos tempos e temperaturas**

A temperatura constitui um dos factores mais importantes na luta contra as toxi-infecções alimentares. O seu controlo rigoroso é indispensável, sendo o seu desvio dos valores considerados aceitáveis uma das principais causas de toxi-infecções alimentares.

Os alimentos, quando descongelados em forno de microondas, devem ser imediatamente transferidos para unidades de confecção clássica após o fim do processo de descongelação, excepto quando a confecção se realiza ininterruptamente no forno de microondas.

1.3. Sobras de confecção

Nos refeitórios escolares todos os restos e sobras deverão ser eliminados.

No entanto, quando na presença de sobras nobres (carne, pescado, etc.), estas poderão ser reaproveitadas desde que se siga um procedimento adequado, de modo a minimizar o perigo de intoxicação alimentar, designadamente:

- (a) eliminar imediatamente os molhos ou sucos que eventualmente se encontrem presentes;
- (b) proteger estes produtos de forma o mais hermética possível através de película ou caixa adequada, devidamente rotulada;
- (c) proceder à sua rápida refrigeração (0 oC a + 3 oC);
- (d) estas sobras devem ser consumidas dentro das próximas 24 horas, devendo ser consideradas impróprias para consumo e rejeitadas se tal não acontecer;
- (e) o seu reaquecimento deverá ser suficiente, de forma a que se atinja a temperatura de + 65 oC no seu interior.

2. Empratamento e Exposição das Refeições

O empratamento das refeições deve ser efectuado de modo a respeitar todas as condições de higiene, devendo ser utilizados para tal recipientes e utensílios bem limpos e desinfectados.

As preparações frias devem ser colocadas sobre refrigeração até ao momento do seu consumo. Qualquer que seja o modo de apresentação, a elevação da sua temperatura, imediatamente antes de serem consumidas, deve ser controlada de modo que não seja ultrapassada a temperatura de + 10 oC.



2. Arrefecimento lento

A maior parte dos alimentos são fracos condutores de calor. De facto uma peça de carne assada quando deixada à temperatura ambiente, pode demorar várias horas a arrefecer no interior.

O arrefecimento lento é um dos procedimentos de cozinha mais perigosos.

Se os alimentos não são consumidos imediatamente depois de cozinhados devem ser guardados a uma temperatura superior a + 65 °C ou arrefecidos rapidamente e guardados no frigorífico até serem adequadamente reaquecidos.

3. Sopas e caldos

As sopas e caldos encontram-se esterilizados, quando são servidos imediatamente após a sua confecção. No entanto, estas preparações não devem ser deixadas a arrefecer lentamente, ficando mornas durante horas devido ao perigo de contaminação e multiplicação microbiana.

4. Guisados

Se o guisado é correctamente confeccionado e imediatamente servido, não constitui perigo de intoxicação alimentar. Mas se sofre um arrefecimento lento antes de ser consumido, os microrganismos podem ter-se introduzido nele e multiplicado.

5. Pré-cozedura ("Entaladelas")

Esta técnica culinária consiste na confecção incompleta dos alimentos, como forma de adiantar a sua preparação para o dia seguinte. Esta prática é bastante perigosa, uma vez que o calor aplicado não é suficiente para a eliminação dos microrganismos. O período de espera que se segue, se não forem salvaguardados os devidos cuidados (arrefecimento rápido e manutenção em condições de frio), permite o seu desenvolvimento com o conseqüente perigo de intoxicação alimentar.

1.2. Carne picada

A picagem das carnes é uma operação particularmente delicada, durante a qual se verifica a destruição da estrutura muscular. Neste processo, existe a possibilidade dos microrganismos serem distribuídos por todo o produto. A carne picada é, por isso, um alimento bastante delicado, obrigando a cuidados especiais durante a sua preparação e confecção, nomeadamente:

- a) utilizar apenas carne muito fresca;
- b) ter as mãos limpas;
- c) utilizar material rigorosamente limpo e desinfectado tendo em atenção as lâminas das picadoras;
- d) na confecção das refeições, a picagem da carne deverá efectuar-se imediatamente antes da sua confecção. Em caso de ser necessário a picagem da carne com uma certa antecedência, esta será colocada num recipiente próprio e conservada numa câmara frigorífica a uma temperatura compreendida entre 0 oC e + 3 oC, sendo obrigatoriamente utilizada num período máximo de 2 horas após a sua picagem.

1.3. Salsichas frescas

Se, durante o processo de fabrico industrial de salsichas frescas são utilizadas peças de carne contaminadas com salmonelas, obter-se-ão com estes microrganismos no seu interior e não apenas por fora. Isto é importante porque uma salsicha frita superficialmente mantém no seu interior uma temperatura insuficientemente elevada para matar as salmonelas.

3. Ovos

As salmonelas encontram-se muitas vezes presentes nos ovos. Quando se partem (por exemplo, na preparação de "omoletes"), as salmonelas que se encontram nas cascas ou em alguma gema infectada poderão contaminar a mistura e aí se multiplicar, inquinando grandes quantidades de produto.

Um ovo cozinhado, bem passado, é um alimento seguro visto a sua gema coagular a cerca de 72 oC, acima do ponto de destruição das salmonelas (cerca de 65 oC).

7. Natas

As natas provêm da gordura do leite e como são pasteurizadas, constituem um alimento seguro do ponto de vista microbiológico. no entanto, após a abertura da embalagem podem sofrer contaminações, tornando-se então bastante perigosas. Por este motivo, quando são adicionadas a outras preparações devem ser consumidas rapidamente.

8. Cremes de recheio e coberturas diversas

Todos os recheios ou coberturas contêm ingredientes que podem ser facilmente contaminados com microrganismos. O maior perigo reside na contaminação, durante e após a preparação. Toda a manipulação coloca estes recheios e coberturas à mercê da contaminação de origem humana.

9. Saladas

Os legumes são produtos que, por contactarem directamente com a terra, apresentam grande riqueza em microrganismos.

A preparação de saladas deverá se feita com todo o cuidado, de modo a evitar a contaminação de outros géneros alimentícios ou preparações culinárias.

A lavagem dos legumes poderá ser feita com água corrente ou numa cuba, em 3 águas. A adição de lixívia comercial (uma colher de sopa para cinco litros de água) permite melhorar consideravelmente a qualidade microbiológica dos legumes. A preparação final dos legumes deverá ser feita pouco antes do seu consumo.

ANEXO 7

DIRECÇÃO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DO CENTRO
20. NOV 1992
11399 - L ^o 3
O Funcionário

Para conhecimento:

Presidente do Conselho Directivo

Exm^o Senhor

Director Regional de Educação

Ofício circular N^o 28/92

DREC
Coordenação da Área Educativa
-- DE --
Leiria
Em 02/12/92
N.º / ACORDO

ASSUNTO: NORMAS GERAIS SOBRE O FUNCIONAMENTO DOS REFEITÓRIOS ESCOLARES

No sentido de melhorar a qualidade dos apoios aos alunos, como utentes do sistema educativo, este Instituto estabeleceu articulação com o Instituto de Qualidade Alimentar, com o objectivo de tornar o funcionamento dos Refeitórios Escolares cada vez mais eficiente.

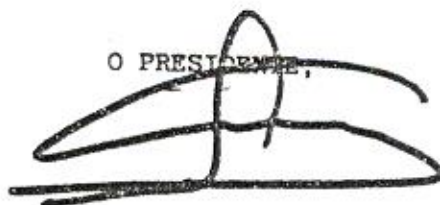
As presentes normas gerais que revogam as anteriormente enviadas, devem ser observadas e implementadas, embora, por vezes, a realidade não corresponda minimamente aos princípios ideais enunciados.

O IASE, se necessário, promoverá, em colaboração com as estruturas Regionais do M.E., acções de informação e sensibilização, por forma a contribuir para tornar o Refeitório Escolar, um espaço agradável e simpático onde todos possam tomar uma refeição tranquila, com segurança de produtos e ementas variadas.

Com os melhores cumprimentos.

Lisboa, 17 de Novembro de 1992

O PRESIDENTE,



(J. Coelho Antunes)

NORMAS GERAIS PARA O FUNCIONAMENTO DOS REFEITÓRIOS ESCOLARES

Para a obtenção de pratos cozinhados de qualidade contribuem diversos factores havendo a considerar, entre eles, os seguintes:

- as instalações, equipamentos e utensílios;
- racionalização dos circuitos de laboração;
- noções básicas de limpeza e desinfeccção;
- controlo de pragas;
- higiene pessoal
- armazenagem de alimentos.

I-CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

1. Condições gerais das instalações e equipamentos

As instalações dos refeitórios escolares devem:

a)dispor das seguintes áreas ou zonas:

- recepção e armazenagem;
- preparação (carne, pescado e produtos hortícolas);
- confecção (zona quente);
- pista de refeitório;
- lavagem da loiça e utensílios

- sala de refeições;
- instalações sanitárias/vestiários;

Estas zonas deverão facilitar o trabalho (marcha em frente)

b)as instalações a construir futuramente, devem ser projectadas de modo a garantir uma boa organização do trabalho (marcha em frente);

c)ser arejadas ou dotadas de sistemas de ventilação adequados;

d)ter:

- pavimento resistente, antiderrapante, impermeável, de fácil lava-

- gem e desinfeção, com inclinação adequada para o sistema de escoamento das águas residuais;
- paredes revestidas de material resistente, liso, de cor clara, impermeável e facilmente lavável; devem ter um pé direito mínimo de 3 metros; os locais destinados exclusivamente a armazenagem podem ter um pé de 2,7 metros;
 - tectos de cor clara, constituídos de maneira a não se acumularem poeiras nem vapor de água e serem de fácil lavagem e desinfeção;
 - lâmpadas protegidas de modo a impedir, no caso de se quebrarem, a conspurcação dos alimentos e outros acidentes;
 - tomadas de ligação eléctrica devidamente protegidas;
 - lavatórios de accionamento não manual, dotados de meios de lavagem e secagem de mãos;
 - protecção contra a entrada de animais nocivos (redes mosquiteiras) nas janelas, portas possuindo sistema de fecho automático, electrocutor de insectos em locais estratégicos, etc.
 - água corrente potável, em quantidade suficiente para a preparação e confecção de produtos;
 - recipientes para guardar os resíduos sólidos, forrados e com tampa accionada por pedal.

1.1 Zona de recepção e armazenagem

Este local deve:

- a) situar-se perto e com acesso às zonas de preparação;
- b) possuir acesso directo e fácil do exterior;
- c) estar equipado com:
 - balança adequada e devidamente calibrada;
 - prateleira e estrados em material resistente, de fácil lavagem e desinfeção, situados a cerca de 20 cm do solo e a cerca de 10 cm das paredes;
 - armários frigoríficos de conservação de congelados e de refrigerados dotados de termómetro.

1.1.1 Recepção das matérias-primas

No acto da recepção dos géneros alimentícios deve haver uma fiscalização cuidadosa.

Para isso deve ter-se em atenção o seguinte:

- a) as caixas de cartão devem ser abertas, para se poder observar as embalagens interiores e se são ou não portadoras de pragas (baratas, ratos);
- b) os pesos dos produtos devem ser controlados.
- c) deve ser verificado se os rótulos contêm as indicações obrigatórias, designadamente a denominação de venda, a lista dos ingredientes, a data de durabilidade mínima, as condições especiais de conservação, o nome do fabricante, embalador ou importador e respectiva morada. A data de durabilidade mínima é de grande importância para uma rotação adequada de "stocks".
- d) as latas de alimentos em conserva devem ser bem observadas. Não se devem apresentar:
 - com sinais de ferrugem;
 - amolgadas;
 - a verter;
 - abauladas (opadas);
- e) não se devem aceitar géneros alimentícios congelados ou ultracongelados que se apresentem semi-descongelados ou com sinais de geada resultante de flutuações térmicas.

É importante que o pessoal que se encontra na recepção das matérias-primas possua um termómetro para poder controlar as temperaturas de chegada dos produtos refrigerados, congelados ou ultracongelados;
- f) também o estado das embalagens é uma operação importante: verificar se a embalagem se encontra rota, suja, empapada e se é ou não própria para contactar com géneros alimentícios.

Os produtos que não se encontrem devidamente acondicionados e às temperaturas convenientes devem ser devolvidos

1.1.2 Armazenagem

- Despensa

A despensa é o local de armazenagem das matérias-primas; deve ser um local seco e arejado.

Os produtos devem ser colocados nas prateleiras, de modo a que os primeiros a sair sejam os mais antigos.

Recomenda-se a colocação dos sacos das batatas e das cebolas em cima de estrados situados a cerca de 20 cm do solo, o que permite um arejamento adequado e a possibilidade de se poder limpar o chão.

Os ovos devem ser armazenados em zona bem ventilada e seca, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como por exemplo bacalhau, fruta, etc.

Os materiais de limpeza e outros produtos químicos não devem ser armazenados na despensa. Devem ser guardados num armário ou outro local, devidamente identificado e fechado à chave.

- Câmaras e arcas frigoríficas

O equipamento de frio é geralmente constituído, nos refeitórios escolares, por uma ou mais câmaras de refrigeração e uma ou mais arcas horizontais de conservação de congelados.

Todo o equipamento frigorífico deve estar dotado de aparelhos de medição da temperatura (termómetro), de modo a permitir um controlo adequado.

A estiva (arrumação dos produtos nos frigoríficos) deve ser correcta, de modo que o frio possa circular entre os produtos. É importantíssimo que a temperatura se mantenha constante em todos os pontos.

As câmaras devem estar equipadas com prateleiras em material de fácil lavagem, (inox de preferência). Se forem utilizados estrados, estes devem ser de plástico, material de fácil lavagem.

Quando se descongela qualquer câmara ou arca, os produtos devem ser antecipadamente removidos para outra, de modo a não sofrerem flutuações térmicas prejudiciais.

O equipamento de frio deve ser sujeito a uma manutenção regular.

A. Câmaras de refrigeração.

Nas câmaras de conservação de refrigerados não devem coabitar gêneros alimentícios que produzam ou absorvam cheiros. É de toda a conveniência que os produtos hortícolas (frutos e legumes) tenham uma câmara própria pois transmitem cheiros.

Todos os produtos armazenados nestas câmaras devem estar convenientemente acondicionados (caixas plásticas com tampa ou película aderente, ambas próprias para uso alimentar).

As grades de madeira não devem ser colocadas nos frigoríficos, pois são uma fonte de contaminação. Os produtos hortícolas (legumes) devem ser acondicionados em sacos perfurados, próprios para o efeito.

B. Arcas ou câmaras de conservação de congelados ou ultracongelados

Estas arcas ou câmaras devem ser devidamente estivadas de modo que o frio possa circular entre os produtos e a temperatura se mantenha constante.

Na sua arrumação (estiva) deve ter-se em conta a rotação de "stocks".

Estes meios frigoríficos não servem para congelar mas apenas para manter os produtos congelados.

Os rissóis, croquetes, etc. devem ser preparados no próprio dia do seu consumo.

A congelação deste tipo de produtos não deve ser prática corrente pois os refeitórios escolares não possuem equipamento de congelação adequado.

1.2 Zonas de preparação

Estas zonas habitualmente localizadas junto da cozinha (área quente) destinam-se à preparação de:

- legumes e tubérculos;
- carne;
- pescado.

Devido ao espaço limitado, muitas vezes a zona de preparação de carne coincide com a do pescado. Neste caso, a preparação da carne e do pescado deve fazer-se em tempos separados, havendo sempre o cuidado de entre cada operação, proceder-se à lavagem e desinfeção do equipamento utilizado.

Estas zonas devem possuir:

- bancadas e cubas em material resistente, de fácil lavagem e desinfeção (de preferência em aço inoxidável), com sistema de escoamento ligado ao colectador geral;
- máquina de descasque de tubérculos, de material resistente e de fácil lavagem;
- superfícies de corte, de material resistente, impermeável, de fácil lavagem e desinfeção (PVC próprio para contactar com os alimentos);
- facas próprias para corte, de preferência com cabos de cores diferentes;
- máquina de picar;
- recipientes em plástico, de preferência de cores diferentes.

1.3 Zona de confecção

Este local deve ter campânula com sistema de extracção de cheiros e fumos, batedeira, fogão, fornos, fritadeiras e grelhador.

1.4 Zona de lavagem

É o local de lavagem de toda a bateria da cozinha e da loiça do refeitório, devendo ter:

- bancadas com cubas em aço inoxidável com sistema de escoamento liga-

- do ao colector geral;
- máquina de lavar louça (talheres, pratos, tabuleiros, copos, etc.)

1.5 Pista de refeitório

Está normalmente situada entre as zonas de preparação e confecção e a sala de refeição. Esta pista é geralmente composta por uma estrutura em inox, dividida em vários compartimentos (tabuleiros, talheres, copos, pão, sobremesas e pratos com as refeições quentes) encontrando-se situada entre a zona de confecção (cozinha) e a sala de refeição.

Para a manutenção das refeições quentes a uma temperatura igual ou superior a 65 C, deve possuir banho-maria. A temperatura deste deve ser controlada por um termostato.

1.6 Sala de refeição

É conveniente que à entrada da sala e, em local bem visível, existam lavatórios dotados de meios de lavagem e secagem das mãos.

Também a apresentação da ementa deve ser atraente e cuidada.

1.7 Instalações sanitárias/vestiários

Seria conveniente que o pessoal que trabalha nos refeitórios escolares tivessem sanitários de uso exclusivo, bem separados da cozinha e equipados com lavatórios de comando não manual e meios de secagem de mãos.

Caso tenham de partilhar os sanitários com o restante pessoal da escola é importante a colocação de lavatórios com torneiras de controlo não manual e meios de lavagem e secagem das mãos, à entrada da cozinha.

Deverão, contudo, possuir vestiários, onde cada trabalhador possa mudar de roupa, tomar duche e ter um armário, fechado à chave, para poder guardar os seus objectos pessoais.

II-RACIONALIZAÇÃO DOS CIRCUITOS

A organização dos locais de laboração é muito importante para o cumprimento dos requisitos mínimos de higiene e para diminuir ou mesmo evitar a possibilidade de contaminação cruzada, isto é, de contaminação dos gêneros alimentícios já confeccionados por outros crus ou por utensílios a estes destinados.

Pela mesma razão, o encaminhamento dos gêneros alimentícios através das áreas de armazenagem, preparação, distribuição ou de consumo, deverá seguir um circuito distinto do utilizado pelos lixos, verificando-se sempre uma separação entre circuitos limpos e circuitos sujos.

III-NOÇÕES BÁSICAS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO**1. Considerações gerais**

Estas operações devem fazer parte integrante da rotina diária de um refeitório.

A limpeza e a desinfecção têm por finalidade:

- a) limpeza (eliminação das sujidades orgânicas e minerais de maneira a obter-se uma superfície física e quimicamente limpa);
- b) desinfecção (a destruição dos microrganismos de modo a obter-se uma superfície biologicamente limpa).

Assim, é importante haver um responsável por:

- a) estabelecer um programa adequado das operações de limpeza e desinfecção, tendo em atenção a escolha correcta dos produtos a utilizar em cada caso, bem como a periodicidade das operações;

- b) executar e verificar se o programa referido no ponto anterior foi devidamente cumprido;
- c) ter a seu cargo um local separado dos outros para a armazenagem dos detergentes e desinfectante

As instruções dos fabricantes presentes no rótulo devem ser rigorosamente cumpridas

2. Operações de limpeza

2.1 Procedimentos de limpeza

Os procedimentos de limpeza devem ser ordenados da seguinte maneira:

- a) remoção dos resíduos depositados nas superfícies, por raspagem ou outro processo adequado e aplicação de água para arrastamento da sujidade;
- b) lavagem cuidadosa e eficaz com um detergente adequado, na dose conveniente e durante o tempo necessário à sua acção;
- c) enxaguadura com água limpa. A água corrente é sempre preferível à imersão em cuba
- d) aplicação da solução desinfectante escolhida, na dose conveniente e durante o tempo necessário à sua acção;
- e) enxaguadura com água limpa;
- f) secagem.

2.2 O que se deve limpar

Os sítios que devem ser sujeitos à limpeza e desinfecção são aqueles onde se podem "encontrar" os microrganismos, designadamente:

- as instalações sanitárias;

- as superfícies de contacto com os alimentos (bancadas, mesas, etc.);
- as câmaras e arcas frigoríficas; deve haver o cuidado de não se utilizarem produtos odoríferos (que transmitem cheiros), pois podem alterar o gosto dos produtos ali armazenados;
- os locais onde se colocam os detritos da cozinha e respectivos recipientes de lixo;
- as campânulas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura; é necessário desmontar, lavar e escovar regularmente os filtros de ar, de modo a que a ventilação se faça adequadamente;
- os utensílios da cozinha (facas, espátulas, batedeira, máquina de picar, fornos, grelhador, etc.);
- as escovas, esponjas e esfregões; devem ser lavados, esfregados e secos o mais rapidamente possível;
- os pavimentos dos locais de manipulação de alimentos, após cada período de trabalho; para além da limpeza diária devem, com uma certa periodicidade, ser lavados com mais profundidade;
- as janelas, paredes e tectos das zonas de manipulação de alimentos;
- as zonas de lavagem de loiça.

2.3 Lavagem da loiça

A loiça pode ser lavada mecânica ou manualmente. Em qualquer dos casos é necessário utilizar um detergente adequado para destacar as partículas mais aderentes e facilitar as operações.

a) Lavagem mecânica

É feita em três tempos:

- lavagem a 55 - 60 °C;
- enxaguadura a 80 - 85 °C;
- secagem.

b) Lavagem manual

Este processo é utilizado para lavar a bateria da cozinha.

São necessárias duas cubas em inox, uma para lavar e outra para enxaguar. A água de lavagem deve ter uma temperatura de 45 °C e a de





enxaguadura de 55 °C. Esta última operação pode realizar-se em água corrente ou em cuba com água, desde que esta seja mudada com frequência.

Antes e após cada utilização as cubas e os utensílios usados na limpeza devem ser lavados e desinfectados.

2.4 Secagem da loiça

A secagem da loiça deve ser feita em cestos ou escorredouros, ao abrigo de poeiras e outras contaminações.

Para a eliminação dos microrganismos ainda existentes deve proceder-se posteriormente a uma desinfecção.

2.5 Detergentes

São substâncias utilizadas para retirar a sujidade, tendo para isso boas propriedades de enxaguadura.

Os detergentes devem ser:

- escolhidos de forma adequada ao tipo de sujidade resultante de determinada preparação culinária;
- anticorrosivos;
- compatíveis com outros produtos incluindo os desinfectantes.

É muito importante a leitura cuidadosa dos rótulos



A formação de uma camada dura designada por "pedra" pode dar origem retenção de microrganismos. Para a sua eliminação recomenda-se a utilização de um ácido ou alcalino.

Deve ter-se em atenção a concentração e a temperatura da água

2.6 Desinfectantes

São substâncias capazes de reduzir o número de microrganismos a um nível seguro para a saúde.

- Os desinfectantes devem ser escolhidos de acordo com:
- os microrganismos a eliminar;
 - o tipo de alimentos que se preparam;
 - o método de limpeza utilizado;
 - o tipo de material de contacto.

Há dois métodos de desinfeção:

a) Métodos físicos

- Utilização de água quente

Os utensílios, depois de bem lavados, devem ser mergulhados em água à temperatura igual ou superior a 80 °C durante 2 minutos, pelo menos.

- Utilização de vapor

b) Métodos químicos

- Cloro, produtos à base de cloro ou compostos de hipoclorito (líxivia). Actuam rapidamente e são relativamente baratos.
- Iodóforos (produtos à base de iodo). Utilizam-se sempre mistura-

dos com um detergente ácido. São de efeito rápido e actuam sobre uma ampla gama de microrganismos.

- Ácidos e bases fortes. Apresentam boas propriedades detergentes e grande actividade microbiana sendo, no entanto, muito corrosivos.
- Compostos de amónio quartenário. São incolores, anticorrosivos e não tóxicos, com propriedades detergentes. Contudo, são pouco eficazes contra determinadas bactérias.

Deve ter-se em atenção o seguinte:

- a) a desinfecção deve ser sempre precedida de uma limpeza completa;
- b) a temperatura da solução desinfectante deve ser sempre a indicada pelo fabricante;
- c) há que respeitar o tempo mínimo de contacto;
- d) a concentração da solução é variável consoante as condições de uso devendo, por isso, serem sempre seguidas as instruções do fabricante

IV—Controlo das pragas

Nas instalações onde se manipulam alimentos ou produtos alimentares, além da limpeza e da desinfecção, é necessário o controlo das pragas

Além de provocarem danos ao nível das instalações, são agentes importantes na transmissão de doenças.

A sua entrada e permanência nas instalações, onde se manipulam alimentos deve ser impedida ou pelo menos dificultada.

Assim, é preciso tomar algumas precauções, designadamente:

- manter as instalações em bom estado de conservação;
- colocar redes mosquiteiras nas janelas abertas;

- colocar protecções nas portas (cortinas de lamelas, molas de retorno, etc.);
- instalar electrocutores de insectos em locais estratégicos (perto das entradas, nunca por cima das bancadas onde se manipulam ou permanecem alimentos);
- não permitir, na recepção de géneros alimentícios, a entrada de cartonagem para a dispensa;
- manter as caleiras e ralos protegidos e em bom estado de conservação;
- acondicionar os produtos alimentares em recipientes com tampa, próprios para uso alimentar;
- inspeccionar regularmente as instalações;
- colocar o lixo em local próprio, mantendo os contentores fechados;
- limpar e desinfectar os recipientes do lixo;
- não colocar, no exterior das instalações alimentos para os animais vadios.

A utilização de produtos para combater as pragas é perigosa; por isso é recomendável que as infestações sejam combatidas por pessoal de firma especializada.

Na eventualidade de existirem nas instalações do refeitório insecticidas ou outras substâncias tóxicas, estas devem ser guardadas em local próprio, identificado e fechado à chave.

V-HIGIENE PESSOAL

1. Exames médicos

O pessoal do Refeitório deve efectuar um exame médico completo no início da sua actividade profissional e pelo menos uma vez por ano, se entretanto

não houverem razões que justifiquem um novo exame (doença infecto-contagiosa, diarreia, etc.).

As manipuladoras de alimentos que manifestam sintomas de doença gastro-intestinal, doenças de garganta ou outras, ou que eventualmente contactem com pessoas que manifestem estes sintomas, devem ser temporariamente afastados dos locais onde contactam directamente com os alimentos. Este afastamento pode ser apenas de funções ou terem de permanecer em casa.

2. Hábitos de higiene

Cada indivíduo é responsável pela sua saúde e para conservar é necessário manter limpo o seu corpo.

Todo o manipulador deve manter no seu local de trabalho uma higiene muito cuidada, o vestuário limpo e adequado às tarefas que realiza.

3. Normas elementares de higiene pessoal, que devem ser cumpridas no local de trabalho

- manter as mãos e antebraços perfeitamente limpos;
- usar as unhas curtas, limpas e sem verniz;
- não usar jóias nem adornos;
- não fumar nos locais de trabalho;
- não cuspir ou espectorar dentro das instalações;
- evitar tossir ou espirrar para cima dos alimentos;
- falar o mínimo indispensável e não muito alto;
- não tocar com as mãos em qualquer parte do corpo (nariz, boca, olhos, etc.);
- manter o cabelo limpo, de preferência curto e bem protegido;
- usar lenços de papel de uso único, e lavar as mãos depois de se assoar;
- não usar vestuário de rua (casaco, camisolas, etc.);
- não deixar as superfícies e instrumentos de trabalho sujos nas pau-

- sas de trabalho. Lavá-los com produto próprio e deixar as facas mergulhadas numa solução desinfectante adequada;
- lavar as mãos com a frequência necessária, com água quente, sabão líquido ou em pó e secá-las com toalhas descartáveis ou secadores de mãos.

Como lavar correctamente as mãos:

- molhar as mãos com água quente, de preferência em lavatório próprio, com torneira de comando não manual;
- ensaboar bem as mãos, com sabão líquido ou em pó;
- lavar cuidadosamente os espaços interdigitais, as costas das mãos, polegar e unhas. Deve utilizar-se uma escova de unhas limpa, para maior facilidade de remoção de detritos;
- passar por água corrente, para retirar todo o sabão;
- desinfectar com solução desinfectante apropriada e passar novamente por água corrente;
- secar com toalha de papel ou secador de mãos.

Quando não existem lavatórios de comando não manual, pode usar-se o toalhete para fechar a torneira, evitando-se assim a conspurcação das mãos no manípulo da torneira após a lavagem.

Quando se devem lavar as mãos

- Antes de se iniciar o trabalho.
- Depois de se utilizar os sanitários.
- Quando se muda de preparação (tarefa).
- Depois de utilizar o lenço.
- Quando se mexe no nariz, olhos, cabelo ou qualquer outra parte do corpo.
- Antes e após as refeições.
- Após manipulações de alimentos crus.
- Sempre que se considere necessário.

Regras práticas de higiene e segurança diárias

No início do dia:

O que se deve fazer quando se inicia o dia de trabalho no Refeitório Escolar

- 1º) só deve entrar e permanecer num local onde se manipulam alimentos, se estiver de boa saúde.
Feridas infectadas, furúnculos, diarreia, anginas, etc., podem ser uma fonte importante de contaminação dos alimentos;
- 2º) verificar a presença de algum cheiro anormal, por exemplo a gás. Se tal se notar, abrir as janelas e portas e verificar as torneiras de segurança. Não acender as luzes, enquanto o cheiro persistir;
- 3º) equipar-se corretamente, usar exclusivamente o vestuário de trabalho, incluindo sapatos próprios, isto é, cómodos e antiderrapantes e protecção de cabeça que cubra efectivamente o cabelo. Deixar as roupas e objectos pessoais devidamente arrumados nos armários individuais;
- 4º) limpar as superfícies de trabalho e colocar bem acessíveis todos os instrumentos e utensílios necessários às tarefas que se vão realizar;
- 5º) lavar bem as mãos.

Ao fim do dia:

- lavar, secar e arrumar a louça ao abrigo de poeiras e possíveis visitantes nocturnos (baratas, ratos, etc.);
- colocar os sacos de lixo, devidamente fechados, em local onde possam ser recolhidos, mas protegidos do acesso de animais da rua (gatos, cães, etc.);
- lavar os contentores, desinfectá-los e deixá-los de boca para baixo para secarem (não se devem colocar novos sacos de plástico com contentores molhados).

- lavar as superfícies de trabalho, paredes e chão. Não varrer a seco. Para além da limpeza e desinfeção diárias, efectuar-se-ão periodicamente limpezas mais profundas (barrelas);
- verificar se as torneiras de segurança do gás e da água estão fechadas. Apagar as luzes;
- finalmente dirigir-se aos vestiários, mudar o vestuário, efectuar a sua "toilette" pessoal e sair das instalações.

ANEXO 8

Copia / CD /
D. ODILE

T-Com HCL/MB/20
1994-12-21

[Handwritten signature]

DA EDUCAÇÃO

Data <u>30</u> / <u>11</u> / <u>94</u> Número do Processo: NOPAE	CIRCULAR Nº <u>43</u> /94
Assunto: <u>Recomendações para bufetes</u> <div data-bbox="279 853 639 1025" style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">CLASSIFICAÇÃO 6.7.6.</div>	Para: Inspeção-Geral de Educação <input checked="" type="checkbox"/> Direcções Regionais de Educação <input checked="" type="checkbox"/> Escolas Preparatórias <input checked="" type="checkbox"/> Escolas C+S <input checked="" type="checkbox"/> Escolas Secundárias com 3º ciclo <input checked="" type="checkbox"/> Escolas Particulares e Cooperativas <input checked="" type="checkbox"/> G. L. A. A. E. <input type="checkbox"/> Outros - CONFAP e PPES <input checked="" type="checkbox"/>
<p>No âmbito das competências deste Departamento na área da acção social escolar e respondendo a solicitações das Direcções Regionais de Educação, foi elaborado pelos nossos serviços um conjunto de recomendações de higiene nutricional, referentes ao tipo de alimentos a disponibilizar nos bufetes das escolas e que agora se enviam.</p> <p>Solicita-se a melhor atenção dos Conselhos Directivos e da comunidade escolar das escolas do ensino básico para o conteúdo dessas recomendações.</p> <p style="text-align: right;">O Director do Departamento <i>[Handwritten signature]</i> (Francisco de Carvalho)</p>	

Recomendações para Bufetes

Os bufetes das escolas constituem juntamente com os refeitórios, um recurso fundamental para a saúde e bem estar da população escolar, cabendo àqucles, por vezes, um papel alternativo muito importante.

A existência de um bufete saudável na escola, implica por vezes uma dura mas imprescindível mudança nos hábitos arraigados do consumo e da oferta, pelo que não se poderá substar a necessidade de conquistar para esta causa os(as) funcionários(as) que nele trabalham, através de estratégias convincentes.

Não será também descabido referir a importância e necessidade de tornar as instalações mais íntimas e agradáveis pela higiene e decoração, processo a que aliás os alunos podem ser associados.

Existem nos bufetes dois aspectos a considerar:

- por um lado a qualidade e o equilíbrio nutricional dos alimentos e refeições servidas
- por outro lado a mensagem pedagógica que essas escolhas veículam e o seu papel modelador nas futuras opções da população escolar. Neste contexto os responsáveis poderão introduzir no espaço do bufete mensagens simples mas apelativas e sempre pela positiva.

Seguem-se alguns objectivos gerais que deverão ser concretizados na organização da ementa do bufete nas escolas:

1 - Incrementar o consumo de fibras e vitaminas:

- substituindo rigorosamente todo o pão branco por pão de mistura e escuro (sem ser integral);
- oferecendo uma escolha variada de sanduiches (de carne pouco gorda e seus derivados, ou queijo ou ovo ou atum); e introduzindo sempre nelas sanduiches, rodela de tomate e/ou alface e/ou cenoura ralada;
- preparando com alguma variabilidade saladas mistas, cruas ou cozidas, de vegetais, que deverão sempre apresentar-se cobertas por película aderente;
- oferecendo sempre fruta da época, se possível de mais de uma variedade, bem lavada e com uma apresentação muito cuidada.

2 - Reduzir o consumo do açúcar:

- rejeitando os refrigerantes e néctares (sobretudo os mais doces e os que possuem edulcorantes artificiais) e promovendo o leite, o iogurte líquido, os sumos naturais ou industriais sem açúcar (ver rótulo) e a água simples;
- despromovendo drástica e gradativamente os chocolates, rebuçados, pastilhas clásticas, pipocas doces, "bolicaus" e "donnuts".

- promovendo o consumo de bolos sem creme e, episodicamente, gelatinas em que poderão ser incluídos pedaços de fruta;
- realizando o abastecimento em padarias seleccionadas que ofereçam os seus produtos com menor quantidade de açúcar e gordura.

3 - Reduzir o consumo de gorduras, sobretudo as saturadas:

- abolindo os pacotes de batatas fritas, tiras de milho ou semelhantes;
- reduzindo apenas a dois dias por semana, a oferta de fritos de qualquer tipo (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, etc...) e tentando progressivamente eliminá-los;
- reduzir tanto quanto possível o uso de margarinas, na preparação dos alimentos.
- evitando o uso de charcutaria demasiado gorda, bem como salsichas, mortadela e retirando a gordura periférica do fiambre;
- evitando a pastelaria folhada e com cremes.

4 - Reduzir o consumo de sal:

- reduzindo na sopa;
- reduzindo a oferta de frutos secos e aperitivos muito salgados (amendoins, pevides, tiras de milho, pipocas, etc...);
- realizando o abastecimento em padarias seleccionadas que ofereçam os seus produtos com baixo teor de cloreto de sódio.

ANEXO 9

C/conhecimento a:

Exmª Senhora
Coordenadora do Centro de Área Educativa
DE LEIRIA
Rua Tenente Valadim, 44
2410 - 190 LEIRIA

Sua referência
Nº :
Data:

Nossa refª nº:
Depart.: DSTP
Sector: DASDE

Reª / Saida

Ofício Circular 553

11-08-2003

Assunto: Refeitórios e Bufetes Escolares

Texto:

Dado ter-se constatado que no ano lectivo transato, muitas foram as escolas, onde, tanto nos bufetes como nos refeitórios, se venderam refeições onde constavam apenas sopa, sopa e fruta ou sopa fruta e salada e que em muitos bufetes escolares, se estavam a vender bifanas, hambúrguers, cachorros, pizzas, batatas fritas, etc.

E porque na eventualidade de nos locais onde a sopa estava a ser vendida nos bares, a receita daí emergente entrar para o orçamento da escola, incidindo a respectiva despesa, em função da proveniência dos produtos e da confecção, no refeitório, se está perante uma atitude de ilegalidade que acarreta inconvenientes vários, dado que constituem rubricas diferenciadas com contabilidade distintas.

Considerando que:

- Da letra da lei (despacho n.º 15459/2001 de 26 de Julho) se infere que, com o objectivo pedagógico de assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades da população escolar, nos refeitórios escolares apenas devem ser vendidas (servidas) refeições completas (prato, sopa e sobremesa) e que nas Escolas que não dispõem de refeitórios podem ser vendidas refeições ligeiras nos serviços de bufete, mediante autorização expressa da Direcção Regional de Educação.
- Que a presença dos adultos na Escola, quer sejam professores quer sejam funcionários, deve assumir um carácter pedagógico, constituindo os seus procedimentos uma referência para os alunos e que assim sendo, a venda de refeições diferenciadas para alunos e funcionários, conduzirá a uma interpretação distorcida do que é concebido como uma alimentação racional e equilibrada adequada às necessidades da população escolar, segundo os princípios dietéticos preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação e com observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios;

- Que algumas das situações supramencionadas podem conduzir à ilegalidade de se confeccionarem produtos dos refeitórios com o propósito de, pela sua venda, se pretender obter um maior lucro nos bares.

- Que com o tipo de ofertas que se tem verificado em algumas escolas, com a alegação de que é para lá manter os alunos mais tempo, acaba por se estar a oferecer uma alternativa menos salutar que vai contra as regras de uma alimentação saudável que se pretende e se "prega" dentro da sala de aula;

- Que ao criarem-se alternativas ao refeitório está-se indirectamente a contrariar a noção que se pretende incutir de uma alimentação equilibrada que deve ser servida no local para o efeito existente na Escola.

Entende-se que a Escola por constituir, também, um local privilegiado de educação alimentar, deve implementar as medidas que podem obstar às situações enunciadas, desvirtuadoras do consignado na lei sobre o assunto, pelo que, com esse objectivo, deve por em prática as que a seguir se sintetizam:

- procurar melhorar a qualidade;
- diversificar as ementas;
- incentivar a ida ao refeitório como espaço óptimo que é, para se usufruir de uma alimentação saudável e de um sã convivio entre todos os elementos que nela interaccionam.

Com os melhores cumprimentos,

A Directora Regional de Educação

(Prof.ª Doutora Maria de Lurdes Cró)

O Director Regional Adjunto

João Manuel Balém

ANEXO 10

ME TP
96/11/06
20

PROTOCOLO

O Ministério da Educação e a Associação Nacional de Municípios Portugueses, no âmbito das reuniões técnicas relativas à preparação do processo de transferência de competências do Ministério da Educação para as autarquias locais,

- a) reconhecendo que a igualdade de oportunidades de acesso à educação e ao ensino e a promoção do sucesso educativo nos diferentes níveis de escolaridade constituem objectivos fundamentais da política educativa;
- b) conscientes de que as desigualdades nos planos socio-económicos, cultural e de saúde se apresentam, por via da regra, como importantes causas de condicionamento do rendimento escolar e influenciam, de forma determinante, atitudes que se reflectem no sucesso educativo;
- c) reconhecendo que as escolas, enquanto elemento integrante da comunidade e em articulação com as direcções regionais de educação e as autarquias, assumem a responsabilidade directa e imediata pela execução das medidas e acções de apoio socio-educativo, visando assegurar aos alunos um regime alimentar adequado às suas necessidades;

estabelecem entre si o seguinte acordo:

1º

Competências do Ministério da Educação

Ao Ministério da Educação compete:

- 1. A distribuição diária e gratuita de 2 dl. de leite aos alunos da educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico, incluindo o mediatizado, no âmbito do "Programa de Alimentação e Nutrição", em complementaridade com o

- 2. O fornecimento de refeições escolares aos alunos do 1º ciclo, nas escolas do 2º e 3º ciclos ou nas escolas do 1º, 2º e 3º ciclos do ensino básico, pelo preço das refeições fixado para os alunos dos 2º e 3º ciclos de escolaridade.

2º

Competências da Associação Nacional de Municípios Portugueses

Aos municípios compete:

- 1. O transporte do leite escolar da sede do concelho para todas as escolas situadas na sua área geográfica, assegurando os cuidados necessários em matéria de higiene e de acondicionamento, no âmbito do "Programa de Alimentação e Nutrição".
- 2. A comparticipação no valor do custo real refeição/aluno do 1º ciclo, de acordo com os critérios e em idênticos montantes à comparticipação das direcções regionais de educação nos encargos com a alimentação para os alunos dos outros ciclos da escolaridade, estabelecendo, nesse sentido, acordos com as respectivas escolas, nos termos definidos por despacho ministerial a publicar anualmente.
- 3. As Câmaras Municipais suportarão o custo total, ou parcial, do preço fixado para a refeição, de acordo com os critérios fixados, no âmbito do respectivo concelho, para o apoio socio-educativo aos alunos de agregados familiares com dificuldades económicas.

Lisboa, 23 de Outubro de 1996.

O Ministro da Educação

[Handwritten signature]

O Presidente da Associação Nacional de Municípios Portugueses

ANEXO 11

16 NOV 2004

012429

C/conhecimento a:

Escolas EBI, EB2, EB3, EB2,3
Escolas EB2,3/S, Sec. C/3º ciclo e Secundárias
CAE's
LEIRIA

09-11-12

Sua referência
Nº:
Data:

Nossa refº nº: **Ofic. Circ. 401**
Depart.: **DSAF**
Sector: **ASG**

Resposta ao Doc. de Entrada

Nº:

Assunto: **Normas para implantação de um sistema de autocontrolo**

De acordo com o Decreto Lei 67/98 de 18 de Março e a sua nova redacção pelo Dec. Lei 425/99 de 21 de Outubro, é obrigatória a implantação, em todas as unidades de restauração, de um sistema de Autocontrolo.

A razão de ser do envio deste ofício circular prende-se com o facto de muitas das nossas cozinhas, refeitórios e bufetes ainda não terem nenhum sistema de Autocontrolo implantado.

Como consequência da ausência desse controlo, já tivemos duas escolas multadas, pela Direcção de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar – Ministério da Agricultura, pelo facto de não estarem a cumprir os referidos Decretos-lei.

Não nos podemos esquecer que além de locais onde, na generalidade, se servem centenas de refeições por dia, estamos a lidar na sua grande maioria com o que é considerado populações de risco (crianças, jovens, por vezes grávidas e por vezes idosos).

Para apoiar o funcionamento dos serviços de alimentação das escolas – refeitórios e bares escolares – considerou-se útil fazer este conjunto de documentos para enviar às escolas e desta forma estas terem uma base de apoio para a implementação ou aperfeiçoamento do referido sistema.

Assim:

1) Normas para Aquisição de Géneros:

- (A) A aquisição de produtos deverá ser realizada após uma correcta selecção de fornecedores, que ofereçam garantia de qualidade, sejam eles produtos alimentares, não alimentares e/ou detergentes/desinfetantes;
- (B) A quantidade de produto a adquirir deverá ter por base o possível stock existente e o número de refeições previsíveis para cada dia da semana e cada ementa, além do tipo de higienizações programadas;
- (C) Os géneros alimentares deverão ser adquiridos de forma que não haja necessidade de os conservar mais que uma semana dentro da nossa unidade, especialmente os perecíveis, e de forma que se eles vierem frescos não haja necessidade de os congelar;
- (D) Os secos poderão ser adquiridos para um período maior, cerca de 15 dias, desde que a ementa para essas 2 semanas esteja pronta, para as aquisições serem realizadas com base nela e assim não haja falta ou excesso de determinado género e desde que a capacidade e condições físicas (arejada, prateleiras de inox ou em outro material liso, lavável e não tóxico) da despensa assim o permita e não ponham em causa a qualidade dos produtos ali armazenados;
- (E) O tamanho das embalagens (por ex. de concentrado de tomate, polpa de tomate, ...) a adquirir deverá depender do número refeições a servir e não do preço base do produto, pois uma lata grande até proporcionalmente pode ficar mais barata, mas se não se gasta a totalidade na mesma refeição a grande maioria das vezes, a sobra acaba por ter de ir para o lixo.
Mesmo não existindo esta situação, compensa ter algumas embalagens mais pequenas de determinados géneros (fruta em calda, atum, etc) para o caso de faltarem servir poucas refeições não ter de se ir abrir uma lata grande;
- (F) Géneros alimentícios como seja o bacalhau, que pôr norma poucas condições temos para o seu armazenamento, nenhuma para a sua demolha, e poucas vezes se acerta com a dose antes da sua demolha o que obriga a congelar um produto num equipamento de conservação de congelados e não de congelação, será de preferir a aquisição deste já demolhado e congelado. Embora à partida este produto possa parecer mais caro, acaba por não o ser se pensarmos que

além de ser um produto mais seguro do ponto de vista alimentar, poupa-se na mão-de-obra (tempo despendido no corte e demolha) e na água gasta com a sua demolha;

- G. Em relação à aquisição de ovos, deverá dar preferência à aquisição de ovo pasteurizado, pela segurança alimentar que este representa, o seu custo proporcionalmente pouco mais elevado comparativamente ao ovo natureza é compensado pelo risco quase nulo de ocorrência de toxinfecções alimentares.

2) Seleção de Fornecedores:

Antes de começar a adquirir qualquer produto deve-se procurar, no mercado qual o fornecedor que nos oferece maior garantia de qualidade, além do preço ou seja assegurar uma boa relação preço/qualidade, para se correr menos riscos.

Assim:

Em relação aos fornecedores de carne, peixe, ovos e transformados (hambúrguer, almôndegas, enchidos, etc), deverão:

- (a) Possuírem Licença Industrial de Laboração e onde se aplica ou seja para que é que estão habilitados, o que podem comercializar;
- (b) Possuírem Número de Controlo Veterinário;
- (c) Terem Implementado um Sistema de Autocontrolo;
- (d) Terem implementado um Sistema de Rastreabilidade;
- (e) Possuírem Plano de Controlo Análítico e provas da sua realização;
- (f) Possuírem Plano de Formação para o Pessoal e provas da sua realização;
- (g) Possuírem Plano de Desinfestação e provas da sua realização;

Em relação aos fornecedores de secos e detergentes:

Além de todos estes aspectos é necessário ter também em conta, o nº de dias de entregas por semana e a nossa capacidade de armazenamento.

3) Horário de Recepção de Matérias-primas

Deve ser estipulado o melhor horário para recepção de matérias-primas, de forma que esse procedimento não vá interferir com o trabalho diário. Esse horário deverá ser enviado a todos os fornecedores.

4) Registos de Recepção de Matérias-primas

Registos obrigatórios de recepção de matérias-primas perecíveis ou seja de congelados e frescos – Fichas Autocontrolo Nº 1 e 2, registo facultativo da recepção de mercearias – Ficha Autocontrolo Nº 3. O preenchimento de cada ficha deve ser completo e não deve falhar.

5) Registos da Temperatura dos Aparelhos de Frio Positivo e/ou Negativo

Este registo tem de ser realizado uma a duas vezes/dia – Fichas Autocontrolo nº 4A, 4B, 4C. Para esta operação criaram-se três folhas com a mesma finalidade, mas diferentes, para serem adoptadas uma ou mais, conforme as condições de cada unidade e se se pretende uma ou duas leituras por dia o que também pode ter a ver com as condições existentes em cada local.

As temperaturas verificadas devem ser inferiores a -18°C (dezoito graus negativos) para as câmaras de conservação de congelados e até ao máximo de + 5°C para as câmaras de conservação de refrigerados (frigoríficos).

6) Lavagem e Desinfecção de Saladas, Legumes e Frutas

A lavagem e a desinfecção de saladas, legumes e frutas além de obrigatória deve ser registada numa ficha igual ou idêntica à Ficha Autocontrolo nº 7, a fim de existir um melhor e maior controlo.

Esta deve ser realizada preferencialmente com pastilhas desinfectantes, porque é mais fácil de dosear a quantidade certa tornando-se assim mais eficaz em relação a outros produtos.

7) Registos do Controlo dos Óleos de Fritura

Sempre que se verifique a confecção de alimentos fritos, o óleo que foi usado, deve ser no final da confecção de imediato sujeito a um controlo através de testes rápidos

de determinação dos compostos polares, a fim de verificar se está ou não em condições de ser usado numa próxima vez. Além da realização do teste que deve ficar identificado com a data da sua realização, deve também ficar registado numa ficha igual ou idêntica à Ficha Autocontrolo nº 6.

8) Registo da Temperatura dos Alimentos no Banho Maria

A temperatura dos alimentos durante a sua distribuição, é um ponto crucial na segurança da refeição. Essa temperatura deverá ser controlada e registada numa ficha igual ou idêntica à Ficha Autocontrolo Nº 5. Esse controlo/registo deve ser realizado em três momentos: início, meio e fim da distribuição. Essa temperatura deve ser igual ou superior a +65°C.

No caso de existirem refeições transportadas, essas tem de ser obrigatoriamente em recipientes isotérmicos e a temperatura tem de ser controlada à saída e à chegada ao local de distribuição.

9) Recolha de amostras testemunho:

É obrigatória a recolha diária de amostras testemunho das refeições servidas. Deverá recolher cerca de 150 g do prato e acompanhamento servidos aos utentes no refeitório (incluindo as saladas). A sopa só necessita de ser recolhido amostra desde que contenha carne ou peixe ou ovos. Também das sobremesas doces devem ser recolhidas amostras.

Essa recolha deve verificar-se no início e no fim da distribuição, e deve ser realizada para um saco esterilizado devidamente identificado (nome do prato, data da recolha, e se é a amostra início ou fim).

Deverá conservar cada uma dessas amostras durante 72h em refrigeração e por uma questão de segurança, também cada uma, durante uma semana em congelação.

10) Existência de Plano de Higiene:

- A. Plano de Higiene é um trabalho que deve ser realizado em equipa com os técnicos da empresa à qual a escola adquire os detergentes e desinfectantes.
- B. A sua existência tem por objectivos, todo o pessoal que ali trabalha, incluindo quem controla, saber quais os produtos a utilizar em cada tipo de higienização, a

quantidade a utilizar, a frequência de realização e qual o utensílio de limpeza (esfregona, esfregão, mopa, etc) necessário ao seu correcto procedimento. Após a sua conclusão, este deve ser plastificado e colocado em local bem visível na cozinha e/ou no bar. Deve também ficar uma cópia no dossier existente nos referidos locais, dossier esse onde devem estar todos os registos e documentos, devidamente arquivados e separados por áreas, que tenham a ver com o sistema de autocontrolo.

- C. Deve solicitar ao fornecedor um dossier com todas as fichas técnicas e de segurança dos detergentes e desinfectantes indicados no Plano de Higiene. A presença destas informações é determinante em caso de acidente.
- D. Além do plano de higiene deverá existir um registo do controlo das operações de limpeza e desinfeção realizadas diariamente.

11) Exames Médicos

Todos os operadores destas áreas (cozinha, refeitório, bar), tem de possuir um atestado médico anual, de como estão aptos a manusear alimentos, sem que isso ofereça qualquer tipo de risco.

Anexam-se as citadas Fichas de Autocontrolo.

Com os melhores cumprimentos,

A Directora Regional



Prof.ª Doutora Maria Lurdes Cró

CS/CS

CONTROLO DE TEMPERATURAS

EQUIPAMENTOS FRIO Nº

MÊS DE _____ DE 2 _____

DATA	1ª LEITURA			2ª LEITURA		
	TEMPERATURA	HORA	RESPONSÁVEL	TEMPERATURA	HORA	RESPONSÁVEL
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

NOTA: Este documento tem de ser preenchido diariamente, no mínimo uma vez por dia.

CONTROLO DE TEMPERATURAS

EQUIPAMENTOS FRIO

MÊS DE _____ DE 2 _____

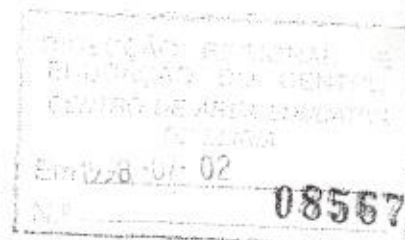
DATA	HORA	Nº 1		Nº 2		Nº 3		Nº 4		Nº 5	
		TEMP.	RESP.	TEMP.	RESP.	TEMP.	RESP.	TEMP.	RESP.	TEMP.	RESP.
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

NOTA: Este documento tem de ser preenchido diariamente

ANEXO 12



Direcção Regional de
Educação do Centro



OFÍCIO CIRCULAR Nº 344/98

DATA: 25 / 06 / 1998

SERVIÇO DE ORIGEM:

DIVISÃO DE ACÇÃO SOCIAL E DESPORTO ESCOLAR

DESTINATÁRIOS:

ESCOLAS (2º, 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundárias)
CENTROS DE ÁREA EDUCATIVA
INSPECÇÃO GERAL DA EDUCAÇÃO

ASSUNTO:

GESTÃO DOS BUFETES ESCOLARES

Tendo-se suscitado algumas dúvidas sobre a vigência das instruções do ex-IASE em matéria da Acção Social Escolar, venho informar V.Exª do seguinte:

1-Com extinção do ex-IASE operada pelo D.L. 133/93 caducaram também as instruções aprovadas por Despacho da S.E.A.E. de 86/06/23 que regulamentavam as referidas matérias, conforme entendimento de Sua Excelência o Secretário de Estado da Administração Educativa, em despacho de 24/04/97.

2-O actual quadro normativo é o resultante da aplicação do D.L. 43/98 conjugado com o D.L. 115-A/98 que aprova o regime de autonomia, administração e gestão das Escolas, servindo as instruções do ex.IASE apenas para orientação em matérias omissas ou menos claras da actual legislação.

3-No âmbito da sua autonomia, as Escolas poderão criar bares para servir os diversos elementos da comunidade educativa que não os alunos, mas a sua existência em nenhum caso pode servir de fundamento para solicitar mais pessoal auxiliar de acção educativa.

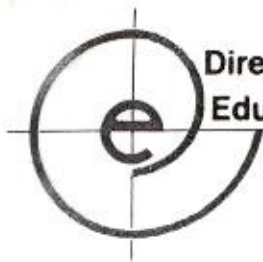
4-As receitas e despesas relativas aos bares referidos no ponto anterior, terão obrigatoriamente de ser movimentadas através do orçamento de dotações com compensação em receita da escola, pois no quadro deste orçamento não se levantam dificuldades para afectar as receitas geradas pelos bares à cobertura de despesas destinadas a melhorar a qualidade do serviço educativo prestado pela escola.

Com os melhores cumprimentos

O Director Regional

(José Afonso Nunes Batista)

ANEXO 13



Direcção Regional de
Educação do Centro

OFÍCIO CIRCULAR

SERVIÇO DE ORIGEM:

DATA: 97/10/28

DIVISÃO DE ACÇÃO SOCIAL E DESPORTO ESCOLAR

DESTINATÁRIOS :


ESCOLAS BÁSICAS E SECUNDÁRIAS

ASSUNTO:

REGRAS BÁSICAS DE HIGIENE PARA OS REFEITÓRIOS

Com a devida autorização, junto se apresentam as " Regras Básicas de Higiene para os Refeitórios" a fim de que, a partir da sua leitura, aumente a preocupação com a higiene e segurança, se rectifiquem anomalias eventualmente existentes, com consequência directa na melhoria da qualidade alimentar e ambiental dos Refeitórios Escolares.

Com os melhores cumprimentos


(Pinto de Matos)

REGRAS BÁSICAS DE HIGIENE PARA OS REFEITÓRIOS

Zona de recepção e armazenagem de matérias primas e outros produtos

Sempre que possível, a recepção de matérias primas deve efectuar-se por entrada própria, que comunica com a **zona de recepção** propriamente dita, onde se conferem os produtos, verificando se estão de acordo com as requisições efectuadas.

Nesta zona, é conveniente existir uma bancada ou uma mesa de apoio, bem como uma balança.

É de toda a conveniência a instalação de lavatório com torneiras de comando não manual, equipado com sabão líquido e toalhetes de papel descartáveis, bem como um recipiente com tampa para a colocação dos toalhetes usados.

A zona de recepção não deve ser atravancada com equipamentos avariados, caixas, grades, etc.

Na **despensa ou zona de armazenagem** devem ser colocados apenas géneros alimentícios.

As prateleiras devem ser em material liso, resistente e facilmente lavável colocadas à distância de mais ou menos 15 cm da parede estando a prateleira inferior a cerca de 20 cm do chão, para maior facilidade de limpeza.

A importância da arrumação dos géneros alimentícios prende-se com a rotação correcta do aprovisionamento, isto é, "os primeiros a entrar são os primeiros a sair".

Os responsáveis por estes sectores devem estar atentos às indicações que constam dos **rótulos** dos produtos, nomeadamente às condições de conservação, a durabilidade mínima, etc.

As caixas de cartão não devem permanecer nesta zona. Na área de recepção deve verificar-se cada embalagem por si e retirá-la da caixa para a sua posterior arrumação nas prateleiras.

Deve verificar-se sempre se não há embalagens danificadas ou a derramar, que eventualmente possam ser causa de contaminação dos outros produtos.

Latas opadas (abauladas) ou com ferrugem devem ser devolvidas.

Géneros com os prazos de durabilidade mínima ultrapassados, ou no limite dessa data, não devem ser aceites.

Géneros com indicação de conservar no frio não devem permanecer à temperatura ambiente

A arrumação das prateleiras deve ser de modo a evitar acidentes, quer por troca de produtos quer por queda de latas ou frascos.

Os pavimentos, paredes e tectos devem ser mantidos limpos e bem conservados. As janelas que abrem para o exterior devem possuir rede mosquiteira amovível.

As zonas de armazenagem devem ser arejadas e secas para que os produtos não se deterioremem com facilidade.

O **Equipamento de frio** é constituído na maior parte dos casos por câmara de refrigeração e/ou frigorífico e arcas, armários ou câmaras de conservação de congelados.

A sua arrumação (estiva) deve ser correcta, para que o frio possa circular entre os produtos. Assim, estes não devem estar encostados às paredes, pavimentos e tectos das câmaras, para que o frio circule e a temperatura se mantenha constante em toda a área.

Não devem estar na mesma câmara de refrigeração géneros alimentícios que produzam ou absorvam cheiros com facilidade como, por exemplo, os frutos e os legumes que devem ter uma câmara própria pois transmitem cheiros.

Todos os produtos que se encontrem em refrigeração devem estar convenientemente acondicionados, em caixas plásticas com tampa ou recorrendo-se a películas plásticas próprias para contactar com alimentos.

As grades de madeira não devem ser colocadas nos frigoríficos, pois são uma fonte importante de contaminação. Se há necessidade de usar grades, devem ser de plástico, perfuradas e exclusivamente destinadas a este fim.

Nos meios de conservação de congelados deve também ter-se em atenção a rotação de "stocks" para que os produtos mais antigos não fiquem, por esquecimento, no fundo da câmara, arca ou armário.

Os géneros alimentícios congelados devem estar devidamente acondicionados, a fim de os proteger das desidratações provocadas pelo frio (queimaduras) e devidamente rotuladas/identificadas.

Um género que seja descongelado não deve voltar a ser congelado.

É importante referir que o equipamento de conservação de congelados, (arcas, armários ou câmaras) não é adequado para congelar alimentos.

Quando um refeitório serve um número elevado de refeições é conveniente a existência de um meio de refrigeração na zona de laboração (**frigorífico de dia**), para apoio à confecção diária e evitar a abertura frequente dos frigoríficos de armazenagem.

Os **produtos de limpeza e desinfeção** devem ter local próprio, fechado com chave e devidamente identificado.

Zonas de preparação e confecção

Entende-se por **zonas de preparação**, os locais onde se preparam as matérias primas para posterior confecção, isto é, onde os géneros alimentícios são descongelados no caso de se tratar de produtos congelados (carne e pescado), ou de separação e lavagem no caso dos vegetais ou frutos.

Na preparação de alimentos é importante seguir a “**regra de marcha em frente**”, isto é, não haver retrocessos nem cruzamentos, susceptíveis de provocarem contaminações e conseqüente intoxicação alimentar.

Ainda que estas zonas não sejam fisicamente separadas, podem na prática funcionar como tal, desde que haja da parte do pessoal manipulador sensibilização para os aspectos referidos.

As mesas ou bancadas de apoio devem ser em material resistente, fácil de lavar e desinfectar.

As superfícies de corte (pranchas) não devem ser de madeira e as que existem devem ser substituídas por acrílicas.

As paredes e tectos devem ser de cor clara, revestidos a material de fácil lavagem, desinfecção e impermeáveis. O pavimento deve ser impermeável, antiderrapante e com um ligeiro declive para o escoamento adequado das águas residuais e de lavagem. Este escoamento pode efectuar-se através de caleiras ou ralos sifonados devidamente protegidos e mantidos em boas condições de conservação e limpeza.

A **iluminação natural** através de janelas que, em caso de abrirem devem estar protegidas com redes mosquiteiras amovíveis, deve ser complementada com iluminação artificial, nomeadamente com lâmpadas fluorescentes com armadura de protecção contra queda em caso de rebentamento.

Normalmente usam-se cubas de preparação que devem ser diferentes para cada espécie de produto. Se por insuficiência da estrutura, houver necessidade de recorrer à mesma zona para preparação de carne e pescado, estas operações devem efectuar-se em horas diferentes e após lavagem e desinfecção correctas da cuba e da zona de trabalho.

As cubas de lavagem da loiça devem ser usadas exclusivamente para este efeito.

Na **zona quente** ou de **confecção** isto é, onde estão os fogões, as fritadeiras, as chapas de grelhar etc., deve haver uma manutenção constante de todo o equipamento e ter-se sempre presente que este deve ser programado em função do número e variedade de refeições, dado que a sua capacidade não é inesgotável.

As **campânulas de exaustão** devem ser mantidas limpas e os filtros devem ser substituídos com frequência, para não haver acumulação de gordura, o que dificulta a exaustão.

Acesso à pista e sala de refeitório

Esta **entrada** deve estar localizada de modo a que os utentes fiquem protegidos do mau tempo enquanto aguardam a sua vez e também próxima dos lavatórios, que devem estar equipados com meios de lavagem e secagem das mãos adequados (sabão líquido e toalhetes de papel), bem como um recipiente para os toalhetes usados.

A **pista** deve ser previamente organizada para que não hajam esperas desnecessárias.

O banho-maria deve ser mantido a uma temperatura tal que **no interior de uma cuvette cheia, durante todo o período de refeição, a temperatura seja de no mínimo, 65°C**, devendo efectuar-se o seu controlo e registo periodicamente.

O bom ordenamento da pista condiciona muito o comportamento dos utentes e evita situações mais ou menos tumultuosas que por vezes se verificam.

A **fase de empratamento** é também muito importante, não só pelo aspecto do prato depois de servido como pela quantidade de comida.

Na **sala de refeições** deverá existir um cuidado muito especial, não só para que esteja permanentemente limpo, mas também para que seja confortável e os utentes se sintam bem.

A **arrumação das mesas** deve atenuar a tendência para falar alto. Assim, utilizando mesas ou grupos de mesas para 4 ou 6 pessoas no máximo, evita-se este problema.

Nas situações de refeitórios desconfortáveis, por vezes, pequenos pormenores ajudam a melhorá-los, como por exemplo o uso de **toalhas brancas ou coloridas** de acordo com as cores da sala.

A participação de alunos e professores na decoração e animação dos refeitórios também é um dos factores a ter em conta.

É também importante a marcação de **circuitos de saída**, para que não hajam atropelos quando vão deixar os tabuleiros, e se evite o cruzamento dos alunos que entram com os que saem.

As **janelas** devem estar protegidas com redes mosquiteiras amovíveis para, se permanecerem abertas, não entrem insectos.

Eliminação de resíduos

Devem existir recipientes com tampa de comando não manual, forrados com sacos plásticos próprios para o lixo que depois de cheios são bem fechados e colocados no contentor municipal. Em zonas de trabalho pequenas, o recurso a suportes para os sacos (semelhantes aos das praias mas com tampa de pedal), pode ser muito útil.

Lavagem da louça

Deve ser efectuada na máquina, para que a temperatura da água atinja no mínimo os 82°C, temperatura esta que os manipuladores não suportariam.

É conveniente efectuar periodicamente o controle e registo da temperatura da água.

Instalações sanitárias/vestiários do pessoal

Estas instalações devem estar de acordo com a legislação nacional (Dec.Lei nº243/88, 20 de Agosto), serem mantidas limpas com água quente e fria e com meios adequados de lavagem e secagem das mãos (sabão líquido e toalhetes). Ao longo do dia de trabalho deve verificar-se se têm toalhetes, sabão e papel higiénico. Os recipientes para os toalhetes usados devem ter tampa de comando não manual e estarem forrados com sacos plásticos.

A localização destas instalações deve ser de modo que não haja necessidade de atravessar as zonas de trabalho, para se equipar ou mudar de roupa.

Pessoal

É de toda a conveniência que o pessoal ligado à manipulação de alimentos use **vestuário adequado** às tarefas que realiza. Este deve ser de cor clara, de preferência branca. Pode ser usado um avental colorido na altura em que estão na pista a servir as refeições.

A **protecção de cabeça** deve cobrir efectivamente o cabelo ou então ser colocada por cima de uma rede própria.

O pessoal deve observar **rigorosa higiene pessoal**, não usar unhas compridas e envernizadas, nem usar jóias (Portaria nº149/88 de 9 de Março).

Para o pessoal que está na pista, é importante ter alguns conhecimentos ou noções de **atendimento ao público**.

Limpeza geral das instalações e equipamentos

As **limpezas** devem efectuar-se com produtos adequados, isto é, o detergente para a lavagem da louça não deve servir para a lavagem do chão ou para outros fins.

Para o **equipamento** devem ser seguidas as instruções do fabricante. De referir que quando não há possibilidades de se lavar imediatamente determinado equipamento, deve pelo menos passar-se com água limpa, de preferência quente, o que facilita a lavagem posterior.

Controlo de pragas

Para o controlo de pragas (ratos, baratas, etc.) devem ser contactadas firmas especializadas neste tipo de trabalho, pois estes produtos são perigosos para serem manipulados por pessoas não habilitadas.

O uso de electrocutores de insectos é muito útil, mas deve ter-se em atenção a sua localização, pois os insectos podem ser projectados sendo possível a conspurcação de alimentos, quando colocados por cima de locais de manipulação de alimentos.

Controlo de refeições

Por rotina deve recolher-se uma amostra significativa da refeição servida. Esta recolha é feita em frasco esterilizado (não pode ser apenas escaldado) ou em saco plástico próprio para o efeito, devidamente identificado com a data da refeição. A altura da colheita deve ser mais ou menos a meio do tempo de exposição nas cuvetes, ou nos pratos, quando o empratamento obriga à exposição mais ou menos prolongada na pista. Depois é guardada no frigorífico pelo menos durante as próximas 72 horas. Findo este tempo, se não houver qualquer problema, é deitada fora.

Próximo do refeitório, cozinha e zonas de apoio deve existir uma zona limpa, ajardinada, onde não haja acumulação de lixos; os acessos devem estar em bom estado de conservação e de modo que permitam manobras de viaturas.

ANEXO 14

Anexo 14 - Check-list A1 – Bufetes escolares (legislação antiga)

Nome do estabelecimento:					
Tipo	Básica	Secundária		Básica e Secundária	

BUFETES

Géneros Alimentícios a Promover (GAP)		Géneros Alimentícios a limitar (GAL)	Géneros Alimentícios a não-disponibilizar (GAND)	
1.1- Lacticínios		2.1- Bolacha/Biscoitos DI «maria»/«torrada», biscoitos de milho, «água e sal», «cream craker»	3.1-Salgados (rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, chamuças, frigideiras, pasteis de massa tenra...)	
1.2- Fruta		2.2- Barritas de cereais, com <100 kcal/unidade	3.2-Pastelaria** (palmier, jesuíta, mil folhas, bola de Berlim, donuts...)	
1.3- Hortícolas		2.3- Unidoses de cereais de pequeno-almoço c/ cereais integrais	3.3-Charcutaria (chouriço, salsicha,...)	
1.4- Pão (sandes sempre enriquecidas com hortícolas)		2.4-Bolos «à fatia» (bolo iogurte, ananás, laranja, maçã, mistura de frutas, canela)	3.4-Molhos (maionese, ketchup, mostarda, outros)	
Pão pode conter:	1.5-Queijo (curado/fresco)	2.5-Bolos* com ou sem creme (bolo arroz, croissant não folhado, lanche/merenda, pastel de nata, bom bocado, queque...)	3.5-Refrigerantes (bebidas com cola, ice tea, água aromatizadas preparadas de refrigerantes, bebidas energéticas e desportivas)	
	1.6-Fiambre			
	1.7-Ovo cozido pasteurizado			
	1.8-Atum (em água)			
	1.9-Carne assada			
1.10-Água (gratuita e de fácil acesso)		2.6-Manteiga	3.6-Gelados de água	
1.11-Monodoses de fruta líquida > 70% sumo fruta sem adição (110ml)		2.7-Cremes para barrar s/ gordura trans e baixo teor de lípidos	3.7-Marmelada/ geleia/ compota > 50% de açúcar	
1.12-Sumos de fruta naturais, a espremer no momento		2.8-Marmelada/ compotas c/ => 50% fruta	3.8-Guloseimas (rebuçado, chupas, pastilhas elásticas, gomas)	
1.13-Sumos 100%, s/ açúcares ou edulcorantes adicionados		2.9-Gelados leite e/ou fruta e sorvete	3.9- “Snacks”: tiras de milho, batatas fritas, aperitivos/pipocas salgados	
1.14-Bebidas > 70% de sumo de fruta/ hortícolas sem açúcares ou edulcorantes adicionados		2.10-Néctares de fruta com 25-50% fruta	3.10-Refeições rápidas (hambúrgueres, cachorros quentes, pizza)	
1.15-Tisanas e infusões		2.11-Chocolates < 50g, máx 3 variedades (elevado teor de cacau, sem recheio)	3.11-Chocolates > 50g	
			3.12-Bolachas c/ cobertura/ recheio ou > 20% lípidos e/ou açúcar	
<p><small>*Bolo de arroz, croissant não folhado, lanche/merenda, pastel de nata, bom bocado, queque, pastel de feijão, bolo ferradura, caracol, queijada, éclair</small></p> <p><small>**Palmiers, jesuítas, bola de Berlim, donuts, mil folhas, madalenas, napoleão/russo, toucinho do céu, pastéis de coco, caramujo/cornucópias</small></p>				

Data: _____

O auditor: _____

ANEXO 15

Anexo 15 - Check-list A2 – Bufetes escolares (Nova legislação)

Nome do estabelecimento:					
Tipo	Básica		Secundária		Básica e Secundária

Géneros Alimentícios a disponibilizar (GAD)		SIM	NÃO
1.1	Água potável gratuita		
1.2	Garrafas de água mineral e água de nascente		
1.3	Leite simples meio-gordo e magro		
1.4	Iogurtes meio-gordo e magro		
1.5	Pão de mistura c/ < 1 g de sal, por 100 g		
1.6	Atum ou outros peixes de conserva c/ baixo teor de sal		
1.7	Fiambre de aves com baixo teor de gordura e sal, de preferência de aves		
1.8	Carnes brancas cozidas ou assadas		
1.9	Ovo cozido;		
1.10	Pasta à base de leguminosas ou frutos oleaginosos		
1.11	Queijo meio-gordo ou magro		
1.12	Queijos curados com teor de gordura não superior a 45 %, queijos frescos e requeijão		
1.13	Fruta fresca (salada de fruta s/ adição de açúcar)		
1.14	Saladas		
1.15	Sopa de hortícolas/leguminosas, (estabelecimentos com ensino noturno)		
1.16	Frutos oleaginosos ao natural, sem adição de sal ou açúcar		
1.17	Tisanas e infusões de ervas sem adição de açúcar		
1.18	Bebidas vegetais, em doses individuais, sem adição de açúcar		
1.19	Snacks à base de leguminosas que contenham: pelo menos 50 % de leguminosas e um teor de lípidos por 100 g inferior a 12 g e um teor de sal inferior a 1 g		
1.20	Snacks de fruta desidratada sem adição de açúcares		
1.21	Sumos de fruta e ou vegetais naturais		
1.22	Bebidas que contenham pelo menos 50 % de fruta e ou hortícolas		
1.23	Monodoses de sumo de fruta		
Géneros Alimentícios a não-disponibilizar (GAND)			
2.1	Pastelaria /bolos ou pastéis c/massa folhada/creme/cobertura (palmiers, jesuítas, mil-folhas, bola de Berlim, donuts, folhados doces, croissants ou bolos tipo queque)		
2.2	Salgados (rissóis, croquetes, empadas, chamuças, pastéis de massa tenra, pastéis de bacalhau ou folhados salgados)		
2.3	Pão/ pão-de-leite/ croissant c/ recheio doce		
2.4	Charcutaria (chouriço, salsicha, chourição, mortadela, presunto, bacon)		
2.5	Sandes ou outros produtos c/ ketchup, maionese ou mostarda		
2.6	Bolachas/ biscoitos (bolachas tipo belgas, biscoitos de manteiga, bolachas c/ pepitas de chocolate, bolachas de chocolate, bolachas recheadas c/ creme e bolachas c/ cobertura)		
2.7	Refrigerantes, (de fruta c/ ou s/ gás, c/cola, extrato de chá, águas aromatizadas, refrescos em pó, bebidas energéticas, preparados de refrigerantes)		
2.8	«Guloseimas» (rebuçados, caramelos, pastilhas elásticas c/ açúcar, chupas, gomas)		
2.9	Snacks doces/salgados (tiras de milho, batatas fritas, aperitivos, pipocas)		
2.10	Sobremesas doces (mousse de chocolate, leite-creme ou arroz-doce)		
2.11	Barritas de cereais e monodoses de cereais de pequeno-almoço		
2.12	Refeições rápidas (hambúrgueres, cachorros -quentes, pizzas ou lasanhas)		
2.13	Chocolates		
2.14	Bebidas c/ álcool		
2.15	Crems de barrar, à base de chocolate/cacau e/ou c/ adições de açúcares		
2.16	Gelados		
Géneros Alimentícios Omissos nas Recomendações (GAOR)			
3.1	Bolachas (tipo maria, torrada, biscoito de milho, água e sal, cream-craker)		
3.2	Bolo à fatia (bolo de iogurte, ananás, laranja, maçã, mistura de frutas, canela)		
3.3	Pastelaria s/creme s/massa folhada (bolo de arroz, pastel de nata s/ massa folhada, bom bocado, queijada, croissant simples de massa brioche, lanche misto de massa brioche)		
3.4	Pão-de-leite s/ recheio e pão-de-leite enrolado		
3.5	Manteiga		
3.6	Crems para barrar s/ gordura trans e baixo teor de lípidos		
3.7	Outros molhos (molho de iogurte, molho de alho...)		
3.8	Marmelada/ compotas c/ > 50% fruta		
3.9	Leite c/ chocolate		
3.10	Outros tipos de pão (pão branco)		
3.11	Outros tipos de pão (pão de sementes, pão de alfarroba...)		
3.12	Gelatina		

	Crêterios de funcionamento	S	N
4.1	Disponibiliza�o espacial dos alimentos no bufete respeitando o princípio de 1 ^a visualiza�o dos géneros alimentícios a disponibilizar (laticínios, fruta, sandes, água, sumo 100%...)		
4.2	Horário de funcionamento do bufete � afixado em local visível e próximo das respetivas instala�es.		
4.3	A abertura deve ocorrer 20 minutos antes do início da primeira aula da manhã		
4.4	Fecho durante o período de almoço		
4.5	Fecho aquando da entrada para a última aula		

Data: _____

O auditor: _____

ANEXO 16

Anexo 16 - Check-list A3 - Máquinas de venda automática (MVA) (Nova legislação)

Nome do estabelecimento:					
Tipo	Básica		Secundária		Básica e Secundária

Géneros Alimentícios a disponibilizar (GAD)		SIM	NÃO
1.1	Garrafas de água mineral e/ou água de nascente		
1.2	Leite simples meio-gordo e magro		
1.3	Iogurtes meio-gordo e magro		
1.4	Pão de mistura com < 1 g de sal, por 100 g com:		
1.5	Atum ou outros peixes de conserva com baixo teor de sal		
1.6	Fiambre de aves com baixo teor de gordura e sal, de preferência de aves		
1.7	Carnes brancas cozidas ou assadas		
1.8	Ovo cozido		
1.9	Pasta à base de leguminosas ou frutos oleaginosos		
1.10	Queijo meio-gordo ou magro		
1.11	Queijos curados com teor de gordura não superior a 45 %, queijos frescos e requeijão		
1.12	Fruta fresca		
1.13	Frutos oleaginosos ao natural, sem adição de sal ou açúcar		
1.14	Bebidas vegetais, em doses individuais, sem adição de açúcar		
1.15	Snacks à base de leguminosas que contenham: pelo menos 50 % de leguminosas e um teor de lípidos por 100 g <12 g e um teor de sal <1 g		
1.16	Snacks de fruta desidratada sem adição de açúcares		
1.17	Monodoses de sumo de fruta		
1.18	Bebidas com pelo menos 50 % de fruta e ou hortícolas		
Géneros Alimentícios a não-disponibilizar (GAND)			
2.1	Pastelaria /bolos ou pastéis com massa folhada/creme/cobertura (palmieres, jesuítas, mil-folhas, bola de Berlim, donuts, folhados doces, croissants ou bolos tipo queque)		
2.2	Salgados (rissóis, croquetes, empadas, chamuças, pastéis de massa tenra, pastéis de bacalhau ou folhados salgados)		
2.3	Pão/ pão-de-leite/ croissant com recheio doce		
2.4	Charcutaria (chouriço, salsicha, chourição, mortadela, presunto, bacon)		
2.5	Sandes ou outros produtos com ketchup, maionese ou mostarda		
2.6	Bolachas/ biscoitos (bolachas tipo belgas, biscoitos de manteiga, bolachas com pepitas de chocolate, bolachas de chocolate, bolachas recheadas com creme e bolachas com cobertura)		
2.7	Refrigerantes, (fruta com ou sem gás, cola, extrato de chá, águas aromatizadas, refrescos em pó, bebidas energéticas, preparados de refrigerantes)		
2.8	«Guloseimas» (rebuçados, caramelos, pastilhas elásticas com açúcar, chupas, gomas)		
2.9	Snacks doces/salgados (tiras de milho, batatas fritas, aperitivos, pipocas)		
2.10	Sobremesas doces (mousse de chocolate, leite-creme ou arroz-doce)		
2.11	Barritas de cereais e monodoses de cereais de pequeno-almoço		
2.12	Refeições rápidas (hambúrgueres, cachorros-quentes, pizzas ou lasanhas)		
2.13	Chocolates		
2.14	Bebidas com álcool		
2.15	Pão com cremes de barrar, à base de chocolate/cacau e/ou com adições de açúcares;		
2.16	Gelados		
2.17	Bebidas quentes com >5g açúcar por bebida		
2.18	Chocolate quente		
Géneros Alimentícios Omissos nas Recomendações (GAOR)			
3.1	Bolachas (tipo maria, torrada, biscoito de milho, água e sal, cream-craker)		
3.2	Bolo à fatia (bolo de iogurte, ananás, laranja, maçã, mistura de frutas, canela)		
3.3	Pastelaria sem creme sem massa folhada (bolo de arroz, pastel de nata sem massa folhada, bom bocado, croissant simples massa folhada, lanche misto massa folhada)		
3.4	Pão-de-leite sem recheio e pão-de-leite enrolado		
3.5	Pão de mistura com manteiga		
3.6	Pão de mistura com marmelada/compotas com > 50% fruta		
3.7	Leite com chocolate		
3.8	Sandes com outros tipos de pão (pão branco)		
3.8	Sandes com outros tipos de pão (pão de sementes, pão de alfarroba...)		

4	Critérios de localização e funcionamento	S	N
4.1	Inacessíveis à hora de almoço		
4.2	Afastado do bufete escolar		

Nº de MVA:

Data: _____

O auditor: _____

ANEXO 17

Anexo 17 - Check-list B – Higiene e Segurança Alimentar

Escola:

Responsável pelo preenchimento da Lista de Verificação:

Data: ___/___/____

Hora: ____:____

ITENS	C	NC	NA	
1. Características gerais das instalações				
1.0.1- Disponibilidade de água potável corrente, quente e fria (da rede pública)				PR
1.0.2- Existem meios que permitem a renovação natural e permanente do ar (ventilação natural e/ou artificial adequada), em bom estado de conservação e limpeza Iluminação natural e/ou artificial adequada				m
1.0.3- Dotado de infraestruturas básicas no respeitante às redes de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais				PR
1.0.4- O pé direito é no mínimo de 3 metros				M
1.0.5- Inexistência de material obsoleto/inutilizado				M
1.1. Pavimento				
1.1.1- Material impermeável, resistente e de fácil limpeza				M
1.1.2- Sistema de drenagem correto com as respetivas ligações às redes gerais, não permitindo a estagnação de água no pavimento				M
1.1.3- Sistema de proteção contra roedores				PR
1.2. Paredes, Portas e Janelas				
1.2.1- Bom estado de conservação e limpeza				M
1.2.2- Material de fácil limpeza (lisas, sem rugosidade) e impermeável				M
1.2.3- Existem redes de proteção contra insetos nas janelas				PR
1.3. Tetos				
1.3.1- Bom estado de conservação e limpeza (incluindo proteções das lâmpadas), sem bolores e sem desprendimento de partículas				M
1.3.2- Material liso, de fácil limpeza, resistente e impermeável				M
1.3.3- Tonalidade clara				m
1.3.4- Lâmpadas protegidas				M
1.3.5- Eletrocaçadores de insetos/Inseto-caçadores ou equipamento equivalente em posição e em número adequado				PR

ITENS	C	NC	NA	
-------	---	----	----	--

1.4. Manutenção				
1.4.1- As operações de desinfestação das instalações são executadas de acordo com empresa certificada, existindo relatórios das intervenções.				PC
Observações:				
2. Escolha de Fornecedores				
2.1- Existência de documentação comprovativa da implementação de um sistema de segurança alimentar (sistema HACCP)				PR
2.2- Definição de horários de entrega de mercadorias				m
3. Zona de receção e armazenagem de matérias-primas				
3.0.1- Efetuada por entrada própria ou em períodos temporais distintos				M
3.0.2- Existência de controlo das matérias-primas à receção (quantidade/qualidade)				M
3.0.3- Existência de balança para controlo na receção				M
3.0.4- Estado geral de conservação, limpeza e arrumação				M
3.0.5- Zonas de armazenagem limpas, secas e arejadas				m
3.0.6- Apenas presentes géneros alimentícios				M
3.0.7- Arrumação adequada dos géneros alimentícios por afinidade				M
3.0.8- Ausência de géneros com data de durabilidade mínima ultrapassada				PC
3.0.9- Correta rotação do aprovisionamento (FEFO/FIFO)				M
3.0.10- Ausência de embalagens de cartão no local de armazenamento				M
3.0.11- Ausência de embalagens danificadas				M
3.0.12- Ausência de alimentos à temperatura ambiente que necessitem de refrigeração				PC
3.0.13- Prateleiras em material resistente, não tóxico, lavável, e colocadas de modo a permitir uma correta higienização do pavimento e paredes.				M
3.0.14- Presença de estrados (ausência de embalagens colocadas no pavimento).				M
3.0.15- Todos os géneros estão armazenados afastados das paredes e entre si.				m
3.0.16- Capacidade de armazenamento adequada.				M
3.0.17- O local de armazenagem dos alimentos é suficientemente ventilado e está separado das zonas de laboração.				m
3.1. Equipamento de frio				

ITENS	C	NC	NA	
-------	---	----	----	--

(câmaras de refrigeração e câmaras de conservação de congelados)				
3.1.1-Bom estado de limpeza, conservação e arrumação				M
3.1.2- Existência de controlo de temperatura diário				PC
3.1.3- Armazenamento adequado à sua capacidade				M
3.1.4- Correto acondicionamento dos géneros alimentícios				PC
3.1.5- Correta rotação de stocks (FIFO/FEFO)/respeito pela validade do produto				M
3.1.6- Géneros alimentícios uma vez descongelados não voltam para o congelador				PC
3.1.7-Iluminação correta e suficiente (lâmpadas protegidas)				M
3.1.8- Os equipamentos de frio estão afastados de máquinas e equipamentos que produzam calor.				m
3.1.9- Ausência de cartonagem e/ou caixas de madeira no interior				M
Observações:				
4. Zona de preparação				
4.1- Iluminação adequada e suficiente (lâmpadas protegidas)				M
4.2- Ventilação adequada e suficiente				M
4.3- Existência de zona de preparação com cuba exclusiva para a mesma				PR
4.4- Estado geral de conservação, limpeza e arrumação				M
4.5- Lavatório para a lavagem das mãos abastecido com materiais de limpeza das mãos e de meios de secagem higiénica das mãos.				PR
4.6- Existência de caixotes de lixo com tampa acionada por pedal				M
4.7 - Circuitos de marcha sempre em frente (Separação zona limpa/zona suja)				M
Observações:				
5. Limpeza /Desinfeção Palamenta /Equipamentos e Instalações				
5.1- É efetuada a pré-lavagem, lavagem, enxaguamento e secagem da palamenta, com recurso a máquina de lavar louça industrial				PC
5.2- Uma vez lavada, a palamenta é adequadamente acondicionada				M
5.3- Os produtos de limpeza encontram-se em local próprio e devidamente separado e identificado				M
5.4- Os produtos de limpeza são adequados e usados ao fim a que se destinam, encontrando-se devidamente identificados				PR
5.5-Verifica-se a existência de um plano de higienização das instalações e equipamentos				PR

ITENS	C	NC	NA	
-------	---	----	----	--

Observações:				
6. Pessoal				
6.1- Uso de fardamento completo e adequado:				
6.1.1- Bata/ Avental				M
6.1.2- Túnica e calça				M
6.1.3- Touca				M
6.1.4- Calçado próprio e fechado à frente				m
6.1.5- Máscara				M
6.2- Fardamento limpo/higienizado				M
6.3- Procedimentos conformes/adequados à não contaminação dos alimentos				M
6.4- Golpes e/ou feridas nas mãos, antebraços adequadamente protegidos				M
6.5- Uso de luvas no manuseamento de alimentos prontos a consumir				PC
Observações:				
7. Instalações sanitárias/vestiários				
7.1- Existência de vestiários adequados, com separação clara dos sanitários				m
7.2- Aspetto limpo e arrumado				M
7.3- Sanitários sem comunicação direta às áreas de serviço				M
7.4- Ventilação direta para o exterior ou dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação de ar adequados à sua dimensão				m
7.5- As paredes das instalações sanitárias são revestidas de azulejo ou material impermeável até, pelo menos, 1,5 m de altura.				M
7.6- Os lavatórios são equipados com água corrente quente e fria, doseador de sabão/toalhetes de papel e comando não manual				PR
Observações:				
8. Eliminação/Recolha de resíduos				
8.1- Existência de recipientes adequados para separação dos resíduos				M
8.2- O local de recolha dos resíduos é mantido limpo e livre de animais e parasitas				M
8.3- Nº adequado de baldes do lixo com tampa e acionamento de pedal				M

ANEXO 18

Tabela 16 - Pontuação e avaliação e final obtida pelos bufetes escolares

Estabelecimento de ensino	Questionário oferta alimentar						MVA					Questionário HSA			Selo	
	3:1	Nº NC	Pontuação	(%)	1ª visualização GA	Horário	Nº total	Nº NC	3:1	Cumprimento do artigo 7º	Classificação	Nº NC	Pontuação	(%)	S	N
1	Não	2	20	90,9	Sim	3	0	NA	NA	NA	NA	18	152	80,4		X
2	Não	2	20	90,9	Sim	2	0	NA	NA	NA	NA	23	129	68,3		X
3	Não	1	21	95,45	Sim	2	0	NA	NA	NA	NA	38	102	54		X
4	Sim	1	21	95,45	Sim	4	0	NA	NA	NA	NA	30	121	64		X
5	Não	2	20	90,9	Sim	4	0	NA	NA	NA	NA	25	125	66,1		X
6	Sim	0	22	100	Sim	4	0	NA	NA	NA	NA	26	120	63,5		X
7	Não	2	20	90,9	Sim	3	2	1	Sim	Não	Não cumpre	25	135	71,4		X
8	Não	0	22	100	Sim	3	1	0	Sim	Sim	Cumpre com GAOR	1	182	96,3		X
9	Sim	0	22	100	Sim	3	2	0	Sim	Sim	Cumpre com GAOR	1	180	95,2		X
10	Sim	0	22	100	Sim	3	0	NA	NA	NA	NA	14	151	79,9		X
11	Não	1	21	95,45	Sim	4	0	NA	NA	NA	NA	23	136	72		X
12	Não	0	22	100	Sim	4	0	NA	NA	NA	NA	26	128	67,7		X
13	Não	1	21	95,45	Sim	4	0	NA	NA	NA	NA	8	168	88,9		X
14	Não	1	21	95,45	Sim	4	0	NA	NA	NA	NA	17	150	79,4		X
15	Não	1	21	95,45	Sim	3	0	NA	NA	NA	NA	22	141	74,6		X
16	Sim	1	21	95,45	Sim	2	0	NA	NA	NA	NA	36	108	57,1		X

