AGRUPAMENTO DE ESCOLAS FREI GONÇALO DE AZEVEDO

Regimento do Refeitório Anexo XXIV ao Regulamento Interno do AEFGA

Documentos orientadores

Despacho n.º 8127/2021, de 17 de agosto – Estabelece as normas a ter em conta na elaboração de 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
Circular.º 3097/DGE/2018 – Orientações sobre ementas e refeitórios escolares
Lei n.º 11/2017, de 17 de abril - Estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos
Caderno de encargos do concurso de exploração do refeitório – requisitos aos quais deve responder a prestação da empresa adjudicatária
Bufetes escolares – Orientações. (2012). Ministério da Educação: Direção-Geral da Educação – oreintações quanto à organização e funcionamento do bufete escolar e a géneros alimentícios a disponibilizar nos bufetes
Lei no 51/ 2012, de 5 de setembro – Estatuto do Aluno e Ética Escolar dos Ensinos Básicos e Secundário - estabelece os direitos e os deveres do aluno dos ensinos básico e secundário e o compromisso dos pais ou encarregados de educação e dos restantes membros da comunidade educativa na sua educação
Normas de Funcionamento dos Refeitórios Escolares do Município de Cascais – publicadas anualmente

Enquadramento

O refeitório é, a exemplo de outros espaços escolares, um espaço eminentemente educativo que privilegia uma intervenção destinada a contribuir para a implementação de uma cultura de responsabilidade, de autonomia, de respeito, de cuidado e apreço pela escola, mas também de inclusão e de solidariedade. Esta intervenção é desenvolvida a pretexto da disponibilização da refeição escolar e no respeito pelos objetivos e princípios definidos pela *Circular DES – Orientações sobre ementas e efeitórios escolares – 2017/18* para os refeitórios e refeições escolares, dos quais se destacam os seguintes:

Objetivos

- *pedagógicos – a coerência entre a oferta alimentar e os princípios nutricionais ministrados em contexto de sala de aula;*
- *sociais – o espaço refeitório é um espaço por excelência para o desenvolvimento de competências relacionais entre alunos (de diferentes idades) e entre alunos e professores e/ou assistentes operacionais, mas também de regras de convivência (...);*
- *culturais – a alimentação é (...) um ato cultural, de preservação de tradições e saberes ancestrais, transmitidos de geração em geração;*
- *saúde – a alimentação é um dos principais determinantes de saúde e aquele que tem maior implicação na morbilidade e mortalidade das populações.*

e Princípios Gerais:

- *O refeitório escolar é uma das medidas de ação social escolar, que visa a promoção da equidade no acesso a refeições equilibradas, saudáveis e seguras.*
- *A alimentação escolar visa promover a saúde das crianças e jovens, através de disponibilização de almoços nutricionalmente equilibrados e com um valor calórico proporcional às necessidades médias dos alunos.*
- *A escola tem o dever de promover formas tradicionais de culinária, nomeadamente a promoção da Dieta Mediterrânica.*
- *As refeições escolares devem seguir os princípios dietéticos de restrição de nutrientes reconhecidos como prejudiciais, nomeadamente açúcares, gorduras (sobretudo saturadas) e sal.*
- *O refeitório escolar deve ser um local de aprendizagens não formais, nomeadamente do respeito pelo alimento, evitando e combatendo o desperdício alimentar, de regras de convivência e do desenvolvimento de atitudes positivas face a novos alimentos e novos sabores.*
- *A oferta alimentar disponível nos refeitórios escolares deve ser amiga do ambiente, (...), minimizando assim a pegada ecológica e dinamizando a produção e o comércio local.*

Artigo 1.º
Utilização do espaço do refeitório e respetivos acessos

1. O serviço do refeitório decorre entre as 11:50 e as 13:50 e distribui-se por três turnos, de acordo com o horário de termo das aulas do período da manhã:
    a. Entre as 11:50 e as 12:15;
    b. Entre as 12:50 e as 13:15;
    c. Entre as 13:35 e as 13:50.
2. Depois das 14:00 não serão servidas refeições, exceto quando haja eventos escolares, desportivos ou outros, sendo o serviço previamente notificado.
3. Para além dos direitos gerais, consagrados na Lei no 51/ 2012, de 5 de setembro e no regulamento interno (RI), os alunos que utilizam o espaço do refeitório e do bar têm direito a:

    - usfruir de uma refeição completa, equilibrada e bem confecionada;
    - desfrutar de um período de almoço calmo e sereno;
    - dispor de um espaço – mesas cadeiras e chão - limpo e arrumado;
    - ser respeitados e tratados com correção pelos demais utentes do espaço.

4. Para além dos deveres gerais, acima referidos, os alunos que utilizam o espaço do refeitório e do bar têm o dever de:

A. Antes da refeição

- Fazer fila(s) e respeitá-la(s)
- Utilizar apenas as portas indicadas para entrar e sair do refeitório
- Lavar as mãos
- Prestar atenção à quantidade de comida servida no prato a fim de evitar desperdício
- Passar o cartão no leitor ou entregá-lo a quem esteja a passar os cartões e verificar que o cartão foi lido pelo sistema
- Não colocar mochilas ou quaisquer outros acessórios em cima das mesas

B. Durante a refeição

- Usar os talheres
- Respeitar colegas, funcionários, estagiários e professores
- Não gritar e não fazer zaragata
- Não brincar com a comida
- Não deitar comida ou lixo para o chão
- Comer toda a comida servida
- Não consumir bebidas ou alimentos não autorizados no espaço escolar

C. Depois da refeição

- Limpar a mesa e a cadeira
- Arrumar a cadeira
- Colocar o tabuleiro no porta-tabuleiros
- Sair ordeiramente do refeitório
- Não consumir alimentos ou bebidas nas escadas de acesso às salas ou noutros espaços que, pelas suas características, não sejam passíveis de limpeza e higienização regulares.

Artigo 2.º
Ementas

1. A ementa diária é constituída por sopa, um prato de carne ou peixe, um pão de mistura, salada (três variedades à escolha) e sobremesa, doce ou fruta (três variedades à escolha). O teor de sal é reduzido não devendo ultrapassar 0,2 grs por constituinte da ementa.

1.1. **Ementas vegetarianas** - Nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, é disponibilizada a possibilidade de uma opção vegetariana diariamente, mediante marcação.

1.2. **Ementas alternativas –** Diariamente, existe a possibilidade de opção de "Prato ligeiro" e de "Prato rápido", mediante marcação prévia de acordo com o disposto no artigo 5.º do presente regulamento. O refeitório pode, ainda, servir dietas personalizadas, desde que as mesmas sejam devidamente justificadas por prescrição médica, onde constem as alergias/intolerâncias ou outras questões clínicas/limitações, ou ainda declaração de confissão religiosa.

1.3. Sempre que uma criança ou um aluno apresente uma situação, resultante de alergia, intolerância alimentar ou outra, que determine a necessidade de adequação alimentar, o respetivo encarregado de educação, deve entregar declaração médica comprovativa na escola, a qual a remeterá ao Departamento de Educação da Câmara Municipal de Cascais, no início de cada ano letivo ou quando tenha conhecimento da situação. O pedido deverá ser renovado anualmente

Artigo 3.º
Consumo de refeições confecionadas em casa

1. Os alunos e respetivos encarregados de educação que pretendam a opção de consumo de refeições de casa, vulgarmente designado "sistema de cesto", comprometem-se com o cumprimento das normas do refeitório mediante a assinatura do termo de responsabilidade, que constitui um anexo a este regulamento.
2. Os alunos que optem por consumir refeições trazidas de casa deverão consumi-las no(s) espaço(s) reservado(s) para o efeito - sala do refeitório e esplanada anexa - e apenas neste(s).
3. O(s) espaço(s) e respetivo mobiliário (mesas, cadeiras e chão) devem ser deixados limpos e arrumados para os utilizadores seguintes.
4. São disponibilizados micro-ondas no espaço do refeitório para aquecimento da comida.
5. A utilização dos equipamentos de aquecimento supõe a observação de normas destinadas a assegurar a higiene e a segurança alimentares, mais concretamente:

    a. A utilização de recipientes especialmente adequados ao efeito;

    b. A limpeza e higienização dos equipamentos de aquecimento sempre que o processo de aquecimento resulte em conspurcação dos mesmos.

6. Por motivos que se prendem com o seu desaparecimento e a necessidade de reforço mais que uma vez por ano, não são disponibilizados talheres aos alunos que tragam comida de casa.

7. Os guardanapos são disponibilizados pela empresa que explora o refeitório apenas aos alunos que consomem a refeição do refeitório.

Artigo 4.º
Alimentos e bebidas não autorizados no espaço escolar

1. De acordo com o documento *Bufetes escolares – Orientações*. (2012). Ministério da Educação: Direção-Geral da Educação, e com o Despacho n.º 8127/2021, de 17 de agosto - que estabelece as normas a ter em conta na elaboração de 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 -,a oferta alimentar em meio escolar deve contribuir para a *promoção da saúde e de estilos de vida saudáveis*, proporcionando tanto quanto possível uma *alimentação equilibrada e promotora de saúde.* Nesse sentido e a par de uma lista de alimentos a promover e de alimentos a limitar é apresentada uma lista de alimentos a não disponibilizar no bufete escolar.
2. Com base na lista de alimentos a não disponibilizar, inspirada nos princípios de uma alimentação saudável e equilibrada, que informam igualmente as ementas servidas no refeitório da escola, e porque não faz sentido que os alunos que trazem comida de casa sejam excecionados destes princípios, não é autorizado o consumo dos seguintes, entre outros, alimentos e bebidas no espaço escolar:

- **Alimentos**

- Hambúrgueres que não sejam confecionados em casa
- Pizzas que não sejam confecionadas em casa
- Lasanhas que não sejam confecionadas em casa
- Salsichas
- Batatas fritas
- Toda as massas de confeção rápida
- Salgados variados (designadamente, croquetes, rissóis, empadas, folhados, pastéis de bacalhau, chamuças)
- Pães com recheio doce
- Sobremesas doces
- Chocolates
- Produtos de pastelaria (bolos diversos)
- Molhos industriais – maionese, ketchup e afins

- **Bebidas**

  - Bebidas à base de cola
  - Ice Tea
  - Refrigerantes de fruta com gás
  - Sumos de fruta com teor de fruta inferior a 50%
  - Bebidas adoçadas com edulcorantes
  - Águas aromatizadas
  - Bebidas energéticas

Artigo 5.º
Marcação, desmarcação e consumo de refeições

1. Marcação e desmarcação e consumo de refeições.
   1.1. As refeições escolares são marcadas até à véspera do dia a que reportam.
   1.2. No próprio dia poderão ser marcadas **até às 10:30**, acrescendo ao valor da refeição (independentemente do escalão de Ação Social Escolar) **uma multa de 0,30 €**.
   1.3. Para evitar situações de desperdício alimentar, a **desmarcação** de refeições deverá realizar-se até **à véspera do dia** a que reportam.
   1.4. Quando tal não for possível, devem o **EE ou o aluno desmarcar a refeição até às 10h30 do próprio dia,** na plataforma de gestão educativa do Município de Cascais.
   1.5. A não desmarcação da refeição nos termos anteriormente indicados, **pela terceira vez** – para os alunos do 5.º ano – ou pela **segunda vez** – para os alunos dos restantes anos – ocasiona a notificação do encarregado da educação (EE), via mail desta situação.
   1.6. Quando, após esta notificação, haja reincidência, é bloqueado o cartão e aplicada uma multa no valor de 1,68 €, no caso do escalão A, 0,95 €, no caso do escalão B e 0,22 €, no caso do escalão C, sendo a situação comunicada ao EE via mail;
   1.7. A regularização da situação passa pela liquidação da multa, devendo, para o efeito, o aluno dirigir-se à direção e em seguida aos serviços administrativos;
   1.8. Em caso de esquecimento ou impossibilidade de marcação nos termos acima estabelecidos, devem os alunos ou EE contactar a direção ou qualquer adulto a fim de que a direção seja informada e resolva a situação.
   1.9. Quando a impossibilidade de desmarcação da refeição, nos termos previstos no n.º 1.4., resulte de razões imprevisíveis e atendíveis - estão nesta categoria as situações de doença, de emergência, ou de força maior, que impeçam a comparência do/a aluno/a na escola -, o encarregado de educação ou o aluno deverá notificar telefonicamente a escola (receção/PBX) até ao fim do período de almoço a fim de garantir que o mesmo não é penalizado.
   1.10. O consumo da refeição obriga à leitura do cartão da escola pelo dispositivo destinado a esse efeito e colocado no fim da linha do serviço de refeição.
   1.11. A responsabilidade da verificação da leitura do cartão é do aluno.

1.12. Quando o aluno se apresente quatro vezes sem o cartão é encaminhado para o final da fila;

1.13. Quando o aluno se apresente 9 vezes sem o cartão o EE é notificado.

1.14. Quando, apesar da notificação referida no número anterior, haja reincidência, o aluno é encaminhado para os serviços administrativos a fim de requerer a emissão de novo cartão.

1.15. De notar que é da máxima importância que os contactos fornecidos pelos EE à escola estejam atualizados - devem os EE verificar com os diretores de turma no início do ano se os contactos inseridos no Inovar estão corretos - a fim de que a comunicação seja eficaz.