

## Recomendação da Provedora do Aluno (PA)

Recomendação N.º 2 / PA / jun 2017

Ex.<sup>mo</sup> Senhor

Diretor da E. S. de Paredes

No uso das competências que me foram confiadas e considerando que a Cantina Escolar (espaço e serviços) é de grande importância para a vida da escola, porque muitos alunos, professores e funcionários aí almoçam durante a semana letiva; considerando também que a existência de refeições saudáveis, equilibradas e seguras, nomeadamente no domínio da higiene e da qualidade, é um desígnio de toda a escola responsável que pugna por boas práticas e pela boa prestação dos seus serviços, entendi dar provimento a uma queixa apresentada por um grupo de alunos que abordaram a Provedora do Aluno relativamente à qualidade, quantidade e variedade de alimentos servidos na Cantina da Escola Secundária de Paredes.

Na qualidade de Provedora do Aluno, decidi averiguar da sua pertinência, com especial incidência relativamente aos exemplos por eles ilustrados e que registei detalhadamente.

Após análise dos registos por mim realizados, entendi elaborar, nessa perspetiva, um inquérito que apliquei, na Cantina da escola, durante a hora do almoço, entre os dias 15 de maio e 19 de maio do presente ano, recorrendo a um conjunto de oito alunos (seis do Secundário e dois do Básico) por mim selecionados e convidados para o efeito.

Por solicitação do Senhor Diretor, que tinha sido abordado pelo Senhor Presidente da Associação de Pais para o assunto em apreço, considerei muito útil integrar a Associação de Pais nesta análise da Provedoria e tive a honra de contar com a colaboração da Associação, que considerei muito válida. Assim, no dia 22 de maio, a meu convite, e com a presença do Senhor Presidente e de um outro membro da Associação, bem como do coordenador do Gabinete para a Saúde, Guilherme Frutuoso, almoçamos na escola, para avaliar do funcionamento e do serviço prestado na Cantina, nesse mesmo dia. Acresce que auscultei também colegas da escola que considerei uma mais-valia para uma avaliação mais abrangente sobre a Cantina Escolar, bem como decidi, devidamente autorizada e acompanhada por uma funcionária da escola por mim indicada, visitar o espaço da cozinha e espaços contíguos, que me foram mostrados por uma das suas responsáveis, no dia um de junho, pelas 10.30.

Relativamente ao inquérito aplicado (ver Anexo), nele estavam inscritas 11 questões, com resposta Sim/Não sobre os seguintes temas:

- 1 - asseio e arranjo na área reservada para a cantina;
- 2 - existência de água corrente, sabão e papel na área dos lavatórios;
- 3 - visionamento e acompanhamento, por funcionários, do serviço prestado na sala de refeições, durante o tempo do almoço;
- 4 - estado dos utensílios usados nas refeições;
- 5 - existência de pão para todos os alunos que almoçam na cantina;
- 6 - existência de água nos respetivos jarros para utilização durante a refeição;
- 7 - adequação da quantidade de sal usado na confeção dos alimentos;
- 8 - variedade de produtos utilizados na composição do prato;
- 9 - qualidade dos produtos confecionados;

- 10 - quantidade servida face às necessidades alimentares;
- 11 - adequação da ementa do dia.

Em caso de resposta negativa, pedia-se que registassem uma explicação e/ou descrição.

Assim, os resultados obtidos, nos cinco dias de aplicação do inquérito, são os que abaixo se apresentam:

- 1 – Sim (4 alunos/5 dias) / Não (4 alunos/5 dias). Explicitação: sala mal organizada, quando tem mais alunos; sala com higiene, mas sem organização.
- 2 – Sim (5/5) / Não (3/5). Explicitação: falta papel junto dos lavatórios.
- 3 – Sim (0/5) / Não (8/5). Explicitação: não há funcionários a supervisionar a sala; a água nos jarros não é repostada, implicando a entrada dos alunos na área reservada aos funcionários; as mesas não são limpas durante a refeição.
- 4 – Sim (6/5) / Não (3/5). Explicitação: por vezes, garfos mal lavados e copos riscados, amarelados e por vezes sujos.
- 5 – Sim (7/1) / Não (1/0). Explicitação: algumas vezes o pão não chega para todos; às 13.45, muitas vezes falta o pão.
- 6 – Sim (4/5) / Não (4/5). Explicitação: vão buscar à cozinha.
- 7 – Sim (7/5) / Não (1/5). Explicitação: arroz salgado; carne com muito sal e esparguete com pouco sal; peixe sem sabor.
- 8 – Sim (8/5) / Não (0/5). Explicitação: deveria haver mais do que uma ementa; nunca há muita variedade.
- 9 – Sim (7/5) / Não (1/5). Explicitação: peixe e arroz mal confecionados; por vezes, as batatas estão duras.
- 10 – Sim (8/5) / Não (8/5). Explicitação: por vezes, deitam maior quantidade a uns alunos do que a outros.
- 11 – Sim (4/5) / Não (4/5). Explicitação: ementa repetitiva.

Tendo pedido um Relatório aos membros representantes da Associação de Pais sobre as impressões e opiniões recolhidas durante a refeição do dia 22 de maio, remeto para o texto em Anexo da autoria da respetiva Associação e aconselho uma leitura atenta do referido documento.

Da visita por mim realizada ao espaço da cozinha e outros espaços contíguos para armazenamento e conservação de produtos, verifiquei que o sistema de frio estava conforme, bem como o armazenamento de produtos. No entanto, constatei que a separação do lixo é somente realizada entre o lixo de cartão e o lixo orgânico; e relativamente ao pão do dia, verifiquei que tinham sido vendidas 441 senhas e havia para a refeição 250 pães, tal como constava do recibo.

Face ao exposto, vem a Provedora do Aluno formular a seguinte recomendação:

— que seja analisada a capacitação de alimentos a oferecer aos alunos, visto que as necessidades alimentares dos alunos dos anos iniciais do Ensino Básico são necessariamente diferentes dos alunos do final do Ensino Secundário;

— que a sazonalidade de frutas e hortícolas possa ser um dos critérios de opção a ser utilizada com maior frequência;

— que seja publicitada, na página da escola, a ementa mensal em nome de uma maior variedade e variabilidade dos produtos servidos;

— que seja tida em atenção a ementa do primeiro dia da semana na escola, nomeadamente em termos mais apelativos, para que não haja grande quebra com as refeições do fim de semana.

— que a farinha utilizada na sopa possa ser substituída pela nossa batata, alimento de hábito tão português;

— que seja apresentada, na sobremesa, fruta mais homogénea e calibrada, mas com alternativa;

— que seja oferecida uma ementa vegetariana e uma ementa de dieta;

— que seja verificada a qualidade dos produtos alimentares oferecidos aos alunos, bem como a quantidade necessária às suas necessidades específicas, assegurando a distribuição de pão sempre que solicitado;

— que haja acompanhamento, por parte de um funcionário, do serviço de refeição, durante a hora do almoço.

Acresce às recomendações acima referidas, o desejo que ouvi formulado de assegurar maior silêncio durante a hora de refeição; de estudar melhor o layout do self-service e da sala em geral, com eventual aproveitamento do espaço exterior contíguo à sala de refeições; de renovar, com mais frequência, copos, jarros e talheres de desgaste mais intenso; de reutilizar as máquinas automáticas existentes na escola para acesso a produtos alimentares saudáveis de forma mais célere, obviando a concentração de pedidos no bar da escola; de alargar a oferta de sandes variadas, no bar, em horários compatíveis com o refeitório.

Com os melhores cumprimentos.

Escola Secundária de Paredes, 29 de junho de 2017

A Provedora do Aluno

*Maria Margarida Andrade de Sousa*