

COMISSÃO ESCOLAR DE RESTAURAÇÃO

Ata nº 45

Ao dia sete de novembro de 2017, pelas 9h00, realizou-se a reunião da “Comissão Escolar de Restauração” no Liceu Francês Internacional do Porto:

Nesta reunião estiveram presentes:

- Diretora dos serviços administrativos e financeiros - Sr.ª Régine Gruner
- Responsável da restauração - Sra. Marisa Leblanc
- Nutricionista e representante da empresa Eurest - Sr.ª Isabela Vigário
- Gestora da unidade - Sra. Sandra Seemann
- Chefe de Cozinha – Sr.ª Patricia Fardilha
- Enfermeira - Sra. Celeste Gonçalves
- Conselho de Escola – Sr.ª Barbara Morali
- Conselho de Escola – Sra. Renata Cruz
- Conselho de Estabelecimento – Sra. Maria Pinho Pinhal

A reunião iniciou com a apresentação pelos representantes dos pais das várias queixas recebidas.

A primeira questão prendeu-se com a denuncia de existência de iogurtes magros na linha de *self service*. A esse propósito foi esclarecido que esses iogurtes foram efetivamente colocados na linha de self service por engano. Mais foi esclarecido que só aconteceu uma vez e relativamente aos iogurtes de sabor a morango. Nesse dia, além desses iogurtes magros de morango, havia na linha iogurtes normais e de outros sabores à disposição dos alunos.

De seguida abordou-se a questão do prato de bacalhau à Brás servido com batata palha, pois foi recebida uma queixa de um pai que afirmou que nesse dia apenas foram servidas batatas fritas. Foi explicado na

Rua Gil Eanes, 27 • 4150-348 Porto - PORTUGAL • Téléphone (+351)226.153.030 • Télécopie (+351)226.153.039
E-mail : secretariat.direction@lyceefrançaisdeporto.pt • www.lyceefrançaisdeporto.pt

reunião que nunca poderia ter sido servido aos alunos só a batata palha uma vez que o prato era composto por bacalhau com as batatas tudo envolvido e não em separado. Por isso, as crianças terão necessariamente sido servidas do conjunto e não de apenas batatas fritas.

Outra questão que foi colocada pelos representantes dos pais prendeu-se com a mousse de limão servida na semana do gosto, por terem existido queixas de ser muito doce e, nessa medida, dever ser eliminada da ementa. Foi lembrado que essa sobremesa foi servida efetivamente na semana do gosto e não mais repetida, tanto mais que há muito tempo atrás que ficou decidido em reunião de comissão restauração que seria servida apenas uma sobremesa doce por semana, o que tem sido cumprido. As exceções a esta regra acontecem, eventualmente, nas semanas especiais, como foi a semana do gosto.

Ainda relativamente às queixas recebidas de pais e alunos, foi abordada a questão do tratamento dos alunos pelo pessoal da cantina. Foi referido que nem sempre tem respostas assertivas e que não por vezes são ofensivas. A escola comprometeu-se a agendar uma reunião com o pessoal da cantina para os sensibilizar sobre esta matéria, que unanimemente foi considerada muito importante.

A par dessa iniciativa a escola está a procurar soluções para tornar a sala menos barulhenta e a ponderar novos horários para otimizar a hora da refeição.

Sobre a quantidade que é servida aos alunos foi abordada a questão dos croquetes que terão sido servidos em pouca quantidade e que terá obrigado a repetições generalizadas. Foi esclarecido que quando o prato do menu é croquetes com arroz nunca é servido apenas um croquete, mas dois ou mesmo três, sendo que na repetição servem apenas um de cada vez.

Voltou a abordar-se a questão dos desperdícios e da reciclagem e foi informado que na cantina se faz reciclagem do plástico, vidro e cartão para além dos resíduos orgânicos. A Lipor recolhe duas vezes por semana os três primeiros e todos os dias os orgânicos.

Foi tratada a questão do magusto que será realizado em colaboração da escola com a associação de pais, sendo esta última a assumir a compra das castanhas para oferecer aos alunos.

Por fim, procedeu-se à análise das ementas das próximas semanas.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 12/12/2017, pelas 9 horas, na cantina.