

COMISSÃO ESCOLAR DE RESTAURAÇÃO

Ata nº 56

No dia vinte e três de setembro de dois mil e vinte, pelas nove horas, realizou-se a reunião da “Comissão Escolar de Restauração” no Liceu Francês Internacional do Porto:

Na 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
- Enfermeira - Sra. Celeste Gonçalves
- Representante dos alunos – Sr. Miguel Guimarães (Terminale B)
- Representante dos pais – Sr.ª Sandrine Alves
- Representante dos pais – Sr.ª Joana Porto Gomes
- Representante dos pais – Sr.ª Maria Pinho Pinhal

No início da reunião a M.me Régine Gruner começou por dizer que a Direção Geral de Saúde (DGS) esteve por duas vezes no estabelecimento de ensino para verificar os procedimentos e medidas implementadas por força da pandemia por Covid19, tendo sugerido outras medidas para evitar o risco de contágio no LFIP.

Numa primeira visita a DGS terá entendido que quatro alunos por mesa salvaguardava o risco de contágio, mas numa segunda visita terá sugerido que almoçassem apenas dois alunos por mesa ou, em alternativa, a colocação de separadores acrílicos nas mesas da cantina, tendo a escola optado pela segunda solução.

Questionada sobre o porquê de a escola ter optado por colocar os acrílicos nas mesas da cantina apenas e só depois da visita da DGS, e não desde o primeiro dia de aulas, a Sr.ª Régine Gruner explicou que essa solução implicava um custo e estavam em crer que 4 alunos por mesa seria bastante para salvaguarda do risco de contágio. Contudo, logo que a DGS recomendou a sua colocação a escola decidiu, de imediato, fazer esse investimento.

Em termos de funcionamento, foi explicado que a cantina tem mais espaço e os alunos têm mais tempo para almoçar. De facto, os alunos da maternal têm um novo espaço para almoçar – sala polivalente -, o que permitiu ganhar mais espaço na sala de refeições e com isso aumentar o espaçamento entre mesas.

Entretanto, a reorganização da linha de *self service* permitiu ganhar 20 minutos de tempo de refeição entre dois níveis de ensino, também em virtude de terem colocado mais pessoas a servir. O serviço está organizado de modo a que os alunos almocem por níveis e por turmas e termina às 13h45.

A propósito da “nova cantina” dos pequeninos da maternal que passou a funcionar na sala polivalente, tem funcionado bem, mas atendendo a que a sala polivalente faz falta para as atividades que ali se realizavam antes de servir de espaço de refeições, encontra-se agendada para sexta-feira, dia 25/9/2020, pelas 12h, uma reunião com os senhores arquitetos para analisarem a possibilidade de criação de uma nova sala de refeições contígua à cantina, exclusivamente para os alunos da maternal.

Por fim, deu-se conta de um balanço positivo quanto à lavagem das mãos e demais regras de higiene pelos alunos. Todos cumprem, mas também há mais vigilância dos auxiliares de ação educativa.

A organização de início de ano correu muito bem, porque se conseguiu saber exatamente o número de alunos a almoçar.

A propósito dos constrangimentos alimentares, ficou evidenciado que existem cada vez mais alunos a almoçar na cantina com indicação de que têm restrições alimentares.

Ficou esclarecido que os alunos com intolerância/alergia a certos alimentos estão todos referenciados na cantina e as suas refeições respeitam escrupulosamente as suas restrições alimentares.

No entanto, há restrições alimentares que os pais comunicam à escola que nada têm que ver com diagnósticos médicos, sendo antes opções/decisões nutricionais pessoalíssimas, que não é razoável exigir à escola que observe no serviço da cantina.

Assim sendo, está a ser ponderada a inscrição de uma norma no regulamento interno da escola que contemple que as restrições alimentares têm de ser devidamente comprovadas por atestado médico, de modo a evitar arbitrariedades e a permitir uma maior segurança alimentar e nutricional dos alunos no serviço da cantina.

Por fim foram analisadas as ementas para as próximas semanas.

Reforçou-se a decisão de que apenas serão servidas batatas fritas, em média, uma vez por mês, de que a fruta em calda será servida pontualmente e que o dia temático, servido uma vez por semana, será em dias alternados de modo a permitir que todos os alunos possam usufruir, pois se assim não fosse estariam excluídos os alunos que almoçam apenas em determinados dias da semana.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 14 de outubro de 2020, pelas 9h00, em sala a determinar.