



## COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu du : 19.06.2024

No dia dezanove de Junho de dois mil e vinte e quatro, 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 – Sra. Christelle Vanlauwe
- Responsável da restauração - Marisa Leblanc
- Gestora da unidade - Sandra Seemann
- Nutricionista e representante da Eurest - Isabel Vigário
- Enfermeira - Celeste Gonçalves
- Representante dos professores – Fátima da Costa
- Representante dos Pais – Maria Pinhal
- Representante dos Pais – Ana Regueiras
- Representante dos Pais – Joana Porto Gomes
- Representante dos Alunos – Rúben Azevedo, substituído por Leonor Rodrigues

Na presente reunião abordaram-se as seguintes questões:

Os representantes dos pais, nas duas semanas anteriores à reunião foram almoçar na cantina. Em relação à qualidade da comida, verificou-se que esta era boa. Os principais problemas identificados foram:

- Na zona das mesas da cantina existe muito pouco pessoal. Só estão neste momento três pessoas na sala a assegurar a limpeza das mesas, da sala, e de tabuleiros. É do entendimento dos representantes dos pais que a escola necessita fazer um esforço no sentido de aumentar o número de pessoal na cantina, nomeadamente o pessoal que circula para sala da cantina.
- Por não haver mais pessoal, não há ninguém que consiga verificar se as crianças comem alguma coisa. Os representantes dos pais não pedem que se obriguem as crianças a comer tudo, mas que sensibilizem e que peçam para que pelo menos alguma coisa comam e não saiam da cantina de estomago vazio.
- O espaço da cantina continua a ter muito barulho. Têm sido feitas alterações com vista a melhorar as condições acústicas, mas foi pedido pelos representantes dos pais que a escola faça um estudo acústico para melhorar o ambiente tanto para as crianças, como para o pessoal da cantina.

Foram também discutidas diversas queixas enviadas por pais. Tem havido diversos pais a queixarem-se que as crianças não comem nada na cantina. Também houve algumas reclamações relativas ao dia em que foi dado piza, nomeadamente da quantidade oferecida (pouca) e de em alguns momentos, na linha da primária, a piza oferecida não estava completamente cozinhada. A qualidade da sopa (aguada) e do peixe também foi abordado.

Os representantes dos alunos voltaram a referir que o peixe não é muito bom, mas que há necessidade de o manter e reforçar o seu consumo. De um modo geral têm notado que tem havido esforços na melhoria da qualidade da comida da cantina.

A cantina tem feito um esforço de tentar criar pratos de peixe mais apelativos e no último mês foram introduzidos novos peixes na ementa, nomeadamente perca, tamboril, red-fish em filete, lombo de pescada e sardinha em filete. O arroz de tamboril não foi bem recebido, contudo, decidiu-se fazer mais uma tentativa de introdução no futuro. Foi também decidido em reunião que alterações na ementa, quando não forem de última hora, por exemplo por falha no fornecedor, têm de ser avisadas e colocadas no site.

Foram posteriormente analisadas as ementas relativas às semanas de 2 de Setembro a 27 de Setembro. Ficou decidido que será oferecido no buffet de saladas queijo duas vezes por semana.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 25 de Setembro de 2024, pelas 9h00.

