



## COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu du : **27.03.2024**

No dia vinte e **sete de Março 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 Alunos – Pedro Távora, substituídos por Mathilde Cabanes
- Representante dos Alunos – Rúben Azevedo, substituído por Leonor Rodrigues

**Na presente reunião abordaram-se as seguintes questões:**

Foi apresentada a ementa para a semana verde, que será entre 8 e 12 de Abril. Para esta semana será implementado um dia completamente vegetariano (quinta-feira). Em dois dos dias serão oferecidas águas aromatizadas para aproveitamento das cascas das frutas laminadas oferecidas como sobremesa do dia anterior.

Foram posteriormente analisadas as ementas relativas às semanas de 15 de abril a 31 de Maio. Nas ementas foram verificadas as vezes por semana em que o queijo estava presente nos buffets de salada, de modo a que seja oferecido um mínimo de uma vez por semana, e idealmente duas vezes por semana. Foram também verificados nos menus os acompanhamentos e alguns pratos, que não são tão bem recebidos pelos alunos, foram alterados para que haja maior recetibilidade por parte das crianças.

Foram analisadas as queixas e/ou sugestões apresentadas pelos alunos e pelos pais:

- Houve queixas relativamente ao couscous ser muito seco. O couscous, assim como todos os outros alimentos, na linha necessita ficar tabuleiros colocados em banho-maria com luzes quentes por cima. Por uma questão de segurança alimentar, não é possível ter a comida na linha de outra forma e como consequência alguns pratos poderão ficar ao fim de algum tempo mais secos. Assim, a comissão de cantina terá mais atenção para que este acompanhamento seja oferecido em dias em que haja um molho.
- Foi pedido também que sejam oferecidos mais alimentos locais e que a comissão fosse informada da proveniência dos produtos, para um uso mais sustentável dos mesmos. Os responsáveis ficaram de fazer uma lista da proveniência dos alimentos (sempre que possível) para apresentar em futura reunião.
- Houve queixa, por parte dos alunos, da quantidade de proteína existente em alguns pratos, principalmente pratos compostos (exemplo: bacalhau à brás), onde por vezes a quantidade de proteína presente é muito pouca. Haverá de futuro um cuidado maior para evitar a presença de pouca proteína no prato.
- Os representantes dos alunos referiram que em dias de eventos se vêm a passar pela cantina deferentes refeições, induzindo os alunos em erro sobre o que vai ser servido. Questionaram sobre a possibilidade dessas refeições não passarem pela cantina. A resposta foi que estas situações são pontuais, não havendo nenhuma outra forma de passar as refeições nos dias de eventos na escola.
- Houve também queixas relativas à qualidade do pão, que segundo os alunos é agora mais seco. Ficou de ser falado com o fornecedor para perceber o que mudou que tenha levado à diminuição da qualidade do pão.

- Têm havido igualmente várias queixas relativas aos pratos de peixe. Tanto relativas à variedade oferecida como do modo de preparação. Os alunos notam que tem havido um cuidado por parte da cantina em melhorá-lo, contudo acham que ainda poderia ser melhor. Muito do peixe oferecido é muito mole e desfaz-se todo. Mais uma vez foi explicado que o peixe é preparado antecipadamente e que depois fica nos tabuleiros de banho-maria sob as luzes quentes para manter quente em conformidade com as regras de segurança alimentar. Uma das questões levantadas pelos alunos foi a possibilidade de eliminar alguns elementos do prato, como a crosta de broa, que ao ficar na linha acaba por ficar mole, piorando a qualidade do peixe.
- Por vezes tem sido reportado falta de iogurtes ou das sobremesas especiais (doce). Este problema tem sido mais reportado pelos alunos mais velhos, que são os últimos a almoçar. Foi explicado que normalmente estas faltas são apenas momentâneas, e que passado uns minutos são restabelecidos.
- Foi igualmente pedido um maior cuidado na passagem da informação às crianças. Tanto sobre o que está nos buffets de salada, como relativamente ao facto de alguns dos produtos da ementa que não existem. Por vezes não existem momentaneamente, mas a informação que passa é que acabaram e já não vai haver mais. De futuro haverá um maior cuidado para que não sejam passadas informações que possam ser interpretadas de modo incorretas pelos alunos.
- Foi novamente pedido que os pais pudessem voltar a ir à cantina almoçar. É do entendimento dos representantes dos pais que muitos iriam ficar bem mais sossegados sobre a alimentação oferecida se vissem e experimentassem uma refeição na cantina. Foi novamente informado que só os representantes dos pais, membros da comissão de cantina poderiam frequentar a mesma. Assim, os representantes dos pais presentes comprometem-se a ir mais vezes por ano à cantina com vista a acompanhar e depois comunicar aos restantes pais sobre a qualidade e funcionamento da mesma.
- É do entendimento de muitos pais que a relação qualidade da comida oferecida em relação ao preço pago tem diminuído. Uma vez que o objetivo da cantina e da escola não é dar lucro, pediu-se que haja uma maior transparência nas contas para que se perceba se é possível melhorar a qualidade no mesmo valor pago, ou quais seriam os ajustes de preço a fazer para que realmente pudesse melhorar a qualidade das refeições oferecidas.
- Houve também novamente pedidos para que possa haver a possibilidade de se trazer comida de casa. A escola informou que por questões de segurança alimentar e de inexistência de um espaço fora da cantina onde as crianças pudessem almoçar, não é possível.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 15 de Maio de 2024, pelas 9h00.