



## OFERTA ALIMENTAR EM MEIO ESCOLAR

### LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AS DIREÇÕES DAS ESCOLAS/AGRUPAMENTOS

A Direção da escola/agrupamento é a responsável pelo cumprimento das normas relativas à oferta alimentar em meio escolar, tanto no bufete como no refeitório, nomeadamente no que diz respeito à quantidade e qualidade dos produtos servidos/fornecidos.

Assim, a DGE pretende, com este documento, fornecer algumas indicações sobre os pontos que devem ser verificados anualmente (A), trimestralmente (T), mensalmente (M), semanalmente (S) e diariamente (D).

Com o intuito de enquadrar os diferentes critérios de observação, e com o objetivo de apoiar a análise de cada um dos pontos, aconselha-se a leitura dos seguintes documentos:

- I– Bufetes escolares - Orientações
- II– Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013 (Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2013/2014)
- III– Caderno de encargos da Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE)
- IV– Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril

A DIREÇÃO DEVE VERIFICAR:	DOCUMENTO ENQUADRADOR DE SUPORTE	BUFETE	REFEITÓRIO	GERAL
Proporcionalidade de 3:1 entre os géneros alimentícios a promover e os géneros alimentícios a limitar (I.1)	I	D		
A oferta alimentar nas máquinas de venda (adequação às orientações) (I.2)	I			S
A adequação da disposição dos géneros alimentícios (I.3)	I	S		
A ausência de publicidade, a géneros alimentícios a não Disponibilizar (I.5)	I	A	A	A
Os lucros dos bufetes (I.6)	I	T		
A adequação do horário do bufete às necessidades dos alunos e definido nas orientações (I.9)	I	T		
O cumprimento das orientações sobre a existência dos géneros alimentícios no bufete de acordo com a classificação (I)	I	M		
As condições de funcionamento dos lavatórios de apoio ao refeitório			M	
O volume de refeições marcadas e efetivamente servidas			D	
O volume de refeições marcadas e efetivamente servidas aos alunos subsidiados			D	
A disponibilidade de toalhetes de papel	II		D	
A disponibilidade de guardanapos de papel com as características definidas	II		D	
A disponibilidade de talheres embalados conforme as normas estabelecidas	II		D	
Que nenhuma outra bebida para além da água seja transportada e consumida no refeitório	II		D	
O cumprimento da ementa pré-estabelecida	II, III		D	
O cumprimento das capitações previstas para os diferentes géneros alimentícios	II, III		D	
A rotatividade da oferta carne/peixe nas ementas	II		M	
A adequação do empratamento às necessidades individuais do aluno			D	
A disponibilidade de salada incluindo 3 variedades	II		D	

A DIREÇÃO DEVE VERIFICAR:	DOCUMENTO ENQUADRADOR DE SUPORTE	BUFETE	REFEITÓRIO	GERAL
A disponibilidade de fruta da época na variedade prevista	II		D	
A disponibilidade de pão de mistura e embalado	II, III		D	
O cumprimento com o definido relativamente à inclusão de fritos	II		M	
O cumprimento com o controle dos óleos utilizados	II		M	
Da inclusão de carne / peixe fracionados no máximo de 2 vezes por semana	II		S	
Da inclusão obrigatória semanal de 1 prato de aves ou criação	II		S	
Da inclusão obrigatória semanal de 1 prato à base de leguminosas	II		S	
Da inclusão mensal obrigatória de 1 prato à base de ovo	II		M	
Da inclusão mensal obrigatória de 2 pratos de bacalhau	II		M	
Do cumprimento de ementas alternativas quando devidamente justificadas	II		S	
Do procedimento com o banho-maria de forma a garantir a temperatura adequada dos alimentos (medição da temperatura)	II	D	D	
Do uso correto do vestuário adequado por parte dos funcionários	II	D	D	
Da existência do número mínimo de funcionários estabelecido	II, III		D	
Das temperaturas nos equipamentos de frio	II	D	D	
Da higiene da sala de refeição - refeitório			D	
Da higiene do espaço bufete		D		
Da higiene da linha de serviço (linha de empratamento)		D	D	
Das condições de funcionamento dos bebedouros e pontos de água				T
Da simpatia e correção no atendimento		D	D	
Da eficiência do serviço (tempo de atendimento)		D	D	

As escolas/agrupamentos devem ainda, diariamente, proceder a uma avaliação da refeição, tentando preencher o quadro abaixo. Esta avaliação pode ser feita por amostragem ou por apreciação global, ou ainda através de inquérito aos utentes do refeitório, podendo posteriormente ser feito o tratamento dos dados.

### APRECIACÃO DA REFEIÇÃO (Assinalar com um X):

REQUISITO		MUITO BOM	BOM	SATISFAZ	NÃO SATISFAZ Esporádico <sup>1</sup>	NÃO SATISFAZ Reincidente <sup>2</sup>
APRESENTAÇÃO	SOPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PRATO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SOBREMESA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
QUANTIDADE E SERVIDA	SOPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PRATO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SOBREMESA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SABOR	SOPA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PRATO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SOBREMESA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Instruções de preenchimento:** <sup>1</sup> Esporádico = situação pontual, não habitual; <sup>2</sup> Reincidente = situação que ocorre sistematicamente; <sup>3</sup> Apesar da refeição incluir geralmente pão e água da rede pública, este ponto irá avaliar apenas a sopa, prato e sobremesa (fruta da época ou doce).

Apresentação: alimentos distribuídos de forma harmoniosa no prato ou tigela, realçando as cores e texturas. | Quantidade servida: cumprimento das porções ou doses recomendadas para uma alimentação saudável. | Sabor: apreciação da refeição em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, textura (exemplo: alimento cru ou demasiado cozinhado), entre outros.

**NOME DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO:**

---

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_