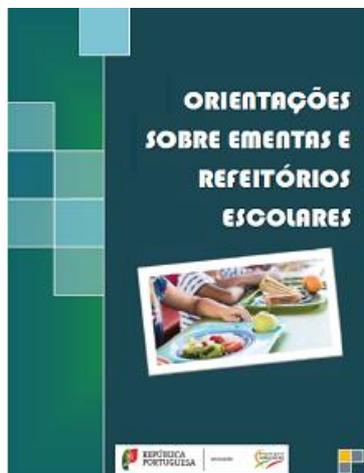


Refeitórios escolares - Nova Circular



A Direção-Geral da Educação publicou, em agosto de 2018, a Circular n.º 3097/DFE/2018, que vem revogar a Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013.

Esta nova Circular, produzida a partir de um trabalho de auscultação e colaboração com diferentes parceiros, inclui uma série de novas instruções sobre os critérios alimentares, nutricionais e ambientais que devem estar na base do fornecimento dos almoços servidos nos refeitórios escolares.

As novas Orientações sobre ementas e refeitórios escolares (<http://www.dge.mec.pt/noticias/educacao-saude/orientacoes-sobre-ementas-e-refeitorios-escolares-2018>) vêm dar resposta a uma série de necessidades identificadas, de modo a tornar as refeições escolares, nomeadamente os almoços, mais sustentáveis do ponto de vista ambiental, mas também nutricionalmente mais equilibrados.

Estas orientações, de aplicação obrigatória em todos os refeitórios de estabelecimentos de ensino e escolas públicas e estabelecimentos de ensino particular e cooperativo com contrato de associação, independentemente de serem de gestão direta ou concessionada, incluem:

- fundamentação teórica e conceptual à base de diferentes referenciais nacionais e internacionais;
- 40 propostas de ementas vegetarianas com respetivas fichas técnicas;

- 15 propostas de ementas mediterrânicas com respetivas fichas técnicas;
- orientações mais detalhadas sobre os alimentos autorizados, incluindo géneros alimentícios destinados sobretudo a ementas vegetarianas;
- orientações mais precisas sobre constituintes das refeições;
- orientações mais detalhadas sobre componentes da ementa;
- grelha de monitorização dos refeitórios, destinada às direções das unidades orgânicas;
- atualização das capitações de alguns dos alimentos, estabelecendo, valores precisos para as crianças da educação pré-escolar e para os alunos do 1.º CEB;
- uma abordagem ambiental, nomeadamente com orientações sobre as espécies de pescado mais sustentáveis.

Com esta nova Circular, a DGE acredita que foi dado um novo e importante passo, para uma melhor aceitação do refeitório como um espaço promotor da saúde, redutor das desigualdades sociais e com um importante contributo para que os alunos se sintam bem no espaço escolar. Contribuiremos também, para o desenvolvimento de algumas das áreas de competência definidas no *Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória*, nomeadamente ao nível do “Relacionamento interpessoal” e no “Bem-estar, saúde e ambiente”.