

Escreva o nome da Escola, do distrito ou Região Autónoma em que se insere e a Sessão em que participa (Básico ou Secundário). O projecto de Recomendação tem de respeitar os seguintes limites de texto: exposição de motivos – 3300 caracteres (incluindo espaços); cada medida – 850 caracteres (incluindo espaços). Confira estes limites no seu texto antes de copiar e colar nos espaços previstos.

Identificação da Escola: Secundária com 3.º CEB José Estevão
Circulo: Aveiro
Sessão: Básico

### **Projecto de Recomendação:**

**Exposição de motivos:** (considerações ou argumentos que justificam ou enquadram as medidas propostas)

Considerando que:

- um bom regime alimentar é determinante no crescimento físico saudável de um indivíduo e para o desenvolvimento das capacidades do mesmo;
- os produtos alimentares existentes nas máquinas de distribuição exigem muitos conservantes para aumentar a sua durabilidade, o que não acontece com os existentes na cantina e no bar da Escola;
- muitas vezes, os produtos que se encontram nas referidas máquinas têm má rotulagem;
- os alimentos cozinhados pelas empresas de catering apresentam um sabor pouco agradável e diferente do habitual, parecendo haver pouca correspondência entre a ementa, aparentemente equilibrada, e os produtos confeccionados;
- o regime alimentar começa em casa;
- a Escola pode e deve sensibilizar os encarregados de educação para a importância da existência de um bom regime alimentar;

**Medidas propostas:** (redigir com clareza e objectividade, sem alíneas)

*Escreva o nome da Escola, do distrito ou Região Autónoma em que se insere e a Sessão em que participa (Básico ou Secundário). O projecto de Recomendação tem de respeitar os seguintes limites de texto: exposição de motivos – 3300 caracteres (incluindo espaços); cada medida – 850 caracteres (incluindo espaços). Confira estes limites no seu texto antes de copiar e colar nos espaços previstos.*

1. Que se promova a alimentação nas cantinas e bares da Escola, em detrimento da das máquinas de distribuição.

2. Que se exerça maior vigilância das empresas de catering, durante a preparação dos alimentos.

3. Que se incremente a discussão de assuntos relacionados com a alimentação, se possível aproveitando algum momento mais oportuno como o das reuniões de entrega das avaliações