

Escola Básica dos 2.º e 3.º ciclos Dr. António Augusto Louro

Círculo: Setúbal

Sessão: Básico

PROJECTO DE RECOMENDAÇÃO:

Exposição de motivos:

Tendo-se constatado que a totalidade das medidas constantes nas propostas das quatro listas concorrentes às eleições escolares reflectiam a preocupação dos alunos quanto às condições existentes no refeitório e no bar dos alunos, foi decidido por unanimidade a elaboração de uma única proposta redigida de modo a aglutinar o que de mais significativo continha cada uma das quatro propostas. Esta proposta unificada depois de debatida ponto por ponto foi aprovada também por unanimidade. Assim o projecto de recomendação desta escola baseia-se na deficiente qualidade da alimentação disponibilizada e do serviço prestado quer no refeitório quer no bar da sala do aluno e pretende enunciar algumas medidas destinadas a melhorar a situação não só nesta escola mas que em todas as escolas nacionais.

Quanto às refeições escolares verifica-se a imposição do prato único, a qualidade da confecção e da composição nutricional são deficientes e a apresentação deixa muito a desejar. A quantidade de comida servida em cada prato não tem em conta as necessidades individuais de cada utente sendo normalmente recusada uma maior quantidade ou a repetição a alunos que o solicitem mesmo que apresentem uma maior compleição física. Nem sempre estão acauteladas todas as normas de higiene devido à deficiente formação profissional das funcionárias.

Não existindo vigilância na sala de refeições permitem-se alguns comportamentos menos correctos que acontecem por vezes à hora de almoço. A situação actual não permite disponibilizar uma alimentação correcta na escola e desencoraja os alunos em relação à utilização do refeitório o que conduz a comportamentos alimentares menos correctos visto muitos dos alunos preferirem deslocar-se para fora da escola para almoçar e ingerir rapidamente alimentos pouco equilibrados do ponto de vista nutricional.

Relativamente ao Bar da Sala do Aluno verifica-se uma enorme degradação ao nível do espaço físico e dos equipamentos, as instalações têm actualmente um aspecto degradado e o espaço destinado ao atendimento é mínimo. Os alimentos e produtos disponíveis são pouco variados e alguns pouco saudáveis, o serviço de atendimento é assegurado apenas por uma funcionária estando outra na caixa a receber os pagamentos. Esta situação não permite que a maioria dos alunos usufrua dos serviços do bar. Também ao nível do mobiliário a sala do aluno não está minimamente equipada com mesas em número suficiente para permitir tomar um pequeno-almoço com condições. Por outro lado a falta de funcionários e o facto de os adultos não frequentarem nem permanecerem no bar da sala dos alunos devido a usufruírem dos serviços de outro bar situado na sala dos professores leva a que os alunos não estejam vigiados nem orientados no seu comportamento social durante os intervalos.

Medidas propostas:

1. A Melhoria da qualidade do Refeitório Escolar

Propomos o aumento da diversidade da oferta através da instituição de uma ementa diária que inclua carne, peixe e dieta variando também as ementas semanais espaçando a repetição de menus. Propomos também a instituição de um dia da semana com alimentação temática (ex. dia das saladas) e de outro dia destinado ao Buffet de comida saudável. Devem ser diversificados os acompanhamentos variando principalmente os legumes e as saladas que devem estar sempre disponíveis em qualidade e quantidade com temperos à parte. Ao nível da bebida deverão ser sempre facultados ou ter como opção sumos e batidos de fruta naturais e em relação às sobremesas devem-se preferir saladas

de frutas ou simplesmente uma peça de fruta e evitar os preparados instantâneos.

Por outro lado devem ser proibidos os alimentos pré-cozinhados e diminuir drasticamente os fritos.

Deverá ser muito melhorada a qualidade da confecção e da apresentação das refeições que deverão ser servidas quentes e em quantidade suficiente, do mesmo modo as condições de higiene na confecção e no serviço têm muito a melhorar. Estes últimos aspectos podem ser otimizados através da formação obrigatória das funcionárias do refeitório nas áreas da higiene, nutrição e da confecção gastronómica.

2. A melhoria da qualidade do Bar da sala do aluno

Deve ser conseguida através da aposta de investimento na qualidade dos equipamentos, neste domínio deve-se aumentar o espaço do balcão de atendimento montando novos equipamentos e aumentando o mobiliário disponível na sala.

É necessário aumentar a qualidade e rapidez no atendimento nos intervalos das aulas através da colocação de quatro funcionários durante aquele período de tempo e instituindo a ordem de atendimento através de senhas numeradas.

É urgente o aumento da diversidade, quantidade e qualidade de produtos disponíveis, consideramos que é necessário inovar em termos de oferta e principalmente em termos de apresentação dos alimentos disponíveis.

Também para estes funcionários se propõe um aumento no seu nível de formação.

Propomos ainda a unificação dos bares desta escola (alunos e professores) localizando-o na sala do aluno o que permitirá aumentar os níveis de comportamento social demonstrados por alguns alunos, de facto achamos que a presença de adultos servirá para regular a forma de estar dos jovens.