



Exma. Senhora
Chefe do Gabinete de S. Exa. o Secretário de
Estado dos Assuntos Parlamentares
Dra. Catarina Gamboa
Palácio de S. Bento (AR)
1249-068 LISBOA

SUA REFERÊNCIA

SUA COMUNICAÇÃO DE

NOSSA REFERÊNCIA

DATA

N.º: 108/2020

30-01-2020

ENT.:

PROC. N.º: 19/2020

ASSUNTO: Resposta à Pergunta n.º 753/XIV (1.ª) “Frac qualidade das refeições servidas na Escola Secundária de Lousada Norte”.

Encarrega-me S. Exa. o Ministro da Educação de lhe remeter a resposta à Pergunta n.º 753/XIV (1.ª) “Frac qualidade das refeições servidas na Escola Secundária de Lousada Norte”.

As cantinas das escolas do 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e do ensino secundário servem, anualmente, mais de 25 milhões de refeições. Garantir a qualidade das refeições servidas, diariamente, nos estabelecimentos públicos de ensino é uma das prioridades do Ministério da Educação, que, para tal, atua a três níveis: regulação; monitorização e inspeção.

Ao nível regulatório, o Ministério da Educação define as regras dos cadernos de encargos dos concursos públicos, obedecendo a princípios dietéticos de qualidade e variedade, e às normas de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Ao nível inspetivo, os serviços desconcentrados da Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE) promovem inspeções-surpresa aos refeitórios concessionados. E ao nível da monitorização foi instituída a plataforma “RECORRA”, através da qual, as situações de incumprimento reportadas por utentes e pelos órgãos de administração e gestão dos agrupamentos de escolas e escolas não agrupadas (AE/ENA) são registadas e, conseqüentemente, são desencadeadas as diligências necessárias para assegurar a respetiva correção pelas adjudicatárias e, verificando-se incumprimentos, são aplicadas as penalizações previstas contratualmente.

Em 2017, o Governo criou ainda um Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos Públicos de Ensino, que prevê o reforço da monitorização do cumprimento de todas as normas legais e regulamentares aplicáveis, bem como o reforço de ações e medidas preventivas, de reporte e fiscalização. Ao abrigo deste plano foram criadas equipas de fiscalização regionais que trabalham tanto na prevenção e fiscalização, como na resposta célere a eventuais irregularidades. Constituídas por elementos das direções de serviços regionais da DGEstE, estas equipas atuam regularmente e num contexto de proximidade junto das escolas. A comunicação regular com os representantes dos encarregados de educação tem também um lugar privilegiado neste plano, que enfatiza a já prevista possibilidade da deslocação destes às escolas, mediante coordenação com a direção, para monitorizar e fazer prova da qualidade e quantidade das refeições servidas aos seus educandos. Só no último ano letivo foram realizadas mais de 200 mil refeições de prova.

Ciente da importância de assegurar a qualidade e variedade das refeições servidas na Escola Pública, foram ainda publicadas, na anterior legislatura, novas orientações sobre ementas e refeitórios escolares. Fruto de um trabalho conjunto entre a Direção-Geral de Educação, a Direção-Geral da Saúde e a Ordem dos Nutricionistas Portugueses, as novas orientações trouxeram como principais novidades: a introdução de recomendações para a oferta de dieta vegetariana; orientações sobre a sustentabilidade do pescado a utilizar (introdução do bacalhau



e da cavala); revisão das captações alimentares (mais hortícolas e menos proteínas animais); o aumento da lista de alimentos autorizados; a substituição de algumas carnes vermelhas por carnes brancas e, ainda, um novo capítulo sobre dietas mediterrânicas.

Aos AE/ENA compete vigiar de perto o cumprimento dos requisitos estabelecidos no caderno de encargos, designando um ou dois elementos para monitorizar diariamente o serviço do refeitório, bem como a qualidade das refeições, através da atribuição de duas refeições de prova gratuitas.

Sempre que se toma conhecimento de eventuais irregularidades ou incumprimento das regras, logo são desencadeadas, localmente, as diligências tidas por convenientes.

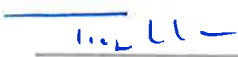
No caso em apreço, importa em primeiro lugar referir que a Escola Básica e Secundária de Lousada Norte, pertencente ao Agrupamento de Escolas Dr. Mário Fonseca, tem, diariamente, elementos da direção e funcionários a monitorizar o serviço do refeitório e, às quartas-feiras, é dada a possibilidade aos pais de fazerem refeição de prova gratuita. Sublinhe-se que o referido refeitório escolar apresenta uma apreciação geral de nível "Bom" no registo diário de refeições.

De acordo com a DGEstE, esta escola não apresentou, no presente ano letivo, qualquer reclamação na plataforma de gestão da Ação Social Escolar. De acordo com as informações da direção, uma encarregada de educação apresentou uma queixa, à qual foi dado o devido seguimento.

Recentemente, a Direção de Serviços da Região Norte, da DGEstE, reuniu com a direção da escola, a Associação de Pais e Encarregados de Educação (APEE) e a empresa adjudicatária UNISELF, seguindo-se uma visita ao refeitório, com representantes da APEE. Por essa ocasião foi possível realizar uma refeição de prova, que mereceu a avaliação de "Bom", tendo sido, entretanto, adotadas medidas de reforço de monitorização da qualidade das refeições, de modo a manter um bom nível de serviço.

Com os melhores cumprimentos,

O CHEFE DO GABINETE,


Tiago Saleiro