

MONITORIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES - MUNICÍPIO DO PORTO

IV SIMPÓSIO
IBERO-afro-americano
de RISCOS



Porto.

INTRODUÇÃO

No âmbito das suas competências o Município do Porto assegura o fornecimento de refeições às crianças e jovens que frequentam as escolas sob sua tutela, o que inclui a gestão de 71 cantinas escolares. Para o efeito procede-se à contratualização de uma prestação de serviços e, diariamente, são servidos cerca de 10.500 almoços e 7.600 lanches escolares. As refeições escolares incluem a opção de ementa geral, ementa vegetariana e refeições adaptadas a restrições alimentares

OBJETIVOS

Assegurar, a todos os alunos, o fornecimento de refeições saudáveis, equilibradas e variadas, que satisfaçam as suas necessidades nutricionais e cumpram com os requisitos de higiene e segurança alimentar;
Contribuir para a inclusão dos alunos que apresentam restrições alimentares com refeições adaptadas e adequadas às suas necessidades.

ÁREA DE ESTUDO

Segurança e higiene alimentar e alimentação adequada em idade escolar.

METODOLOGIA

A gestão do serviço de refeições passa pela supervisão das várias dimensões que o compõem e de acordo com o definido no Caderno de Encargos que regula a contratualização com o prestador do serviço de refeições.

A confeção e entrega das refeições pressupõe a sua marcação em tempo útil e a respetiva comunicação à empresa responsável pelo serviço, por forma a disponibilizar as refeições de todas as tipologias existentes e com as devidas adaptações, quando necessário.

O controlo dos parâmetros de segurança alimentar é realizado pela empresa prestadora do serviço de refeições e pelo Município. Uma equipa de nutricionistas do Município monitoriza o serviço *in loco*, desde a confeção até à sua distribuição. As auditorias às unidades alimentares são realizadas com recurso a uma *checklist* que inclui mais de 200 itens, adaptada a cada tipo de unidade (confeção ou receção) e assente na legislação e boas práticas em vigor.

O Caderno de Encargos prevê, igualmente, o fornecimento de refeições adequadas a alunos com necessidades específicas nomeadamente por:

Motivos de Saúde

Exemplos:

- Alergia alimentar
 - Intolerância alimentar
 - Adaptação da textura
 - Adaptação da oferta por seletividade alimentar
- Comprovado por declaração médica

Motivos étnicos/religiosos

Exemplos:

- Tipos de carne
 - Tipos de pescado/molusco
- Comprovado por declaração do Encarregado de Educação

Neste âmbito existem pontos específicos de verificação, tanto dos almoços como dos lanches, que incluem:

- Registo adequado das restrições alimentares requisitadas por dia;
- Utilização de matérias-primas adequadas;
- Uso de utensílios diferenciados;
- Proteção contra contaminação, inclusive contaminação cruzada;
- Correto acondicionamento e empratamento até à entrega.

Inês Santos
Direção Municipal de Educação do Município do Porto (Portugal)
inessantos@cm-porto.pt

Luciana Silva
Direção Municipal de Educação do Município do Porto (Portugal)
lucianasilva@cm-porto.pt

Marta Alves
Direção Municipal de Educação do Município do Porto (Portugal)
martaalves@cm-porto.pt

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As visitas de monitorização realizadas a todas as unidades de alimentação geram relatórios de inconformidades que são remetidos às respetivas empresas com a solicitação de medidas corretivas. No ano letivo de 2023/2024 foram realizadas 202 visitas.

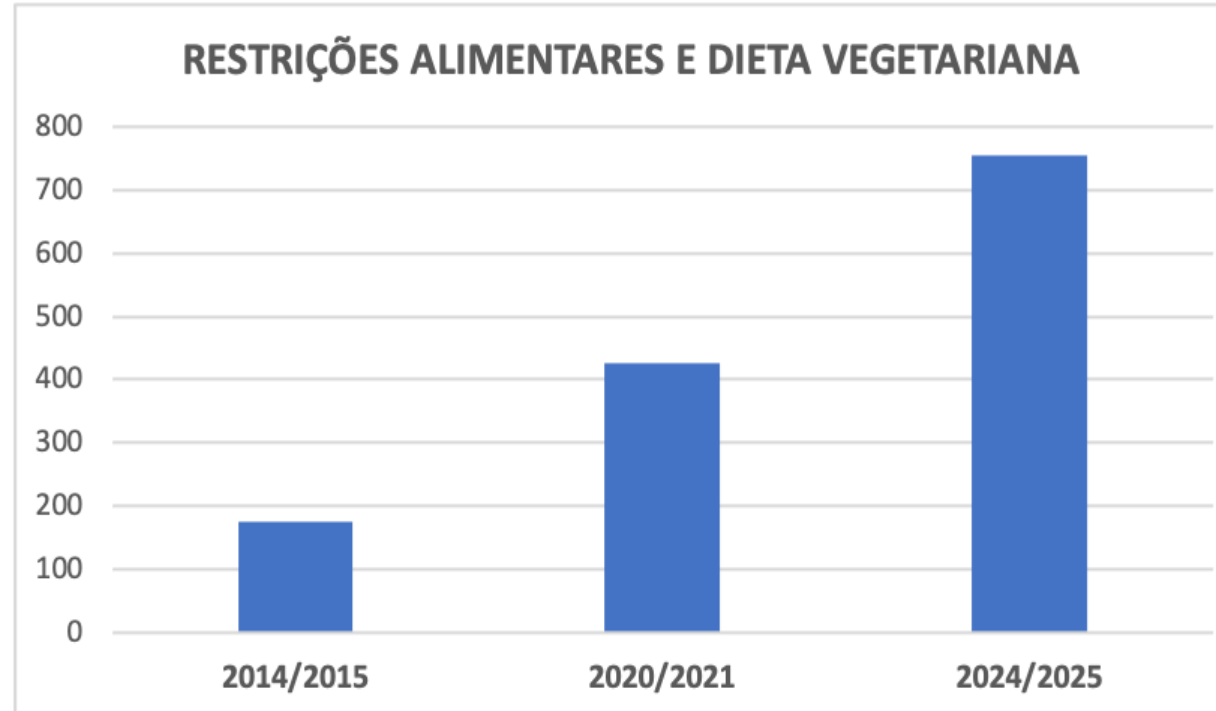
A gestão de almoços e lanches, nas dietas geral e vegetariana é realizada através de marcação da refeição em plataformas digitais desenvolvidas para o efeito. No caso específico das restrições alimentares foram estabelecidos métodos distintos para os diferentes graus de ensino:

- **Educação Pré-Escolar/1ºCiclo do Ensino Básico:** sinalização numa ficha de caracterização e associação ao aluno em aplicativo informático. A informação é rececionada pela empresa responsável pelo serviço de refeições aquando da marcação da refeição.
- **2º e 3ºCiclo do Ensino Básico/ Secundário:** preenchimento de documentos criados com este propósito: uma declaração de manifestação de interesse, apresentada pelo encarregado de educação (EE) e um mapa impresso para comunicação prévia, às equipas das unidades de alimentação, dos dias em que os alunos irão almoçar.

Neste contexto, e com constantes oscilações ao longo do ano letivo, em 2024/2025, registou-se um número superior a 700 alunos, de todos os níveis de ensino, com restrições alimentares, cada vez mais complexas e específicas.

Os pontos mais críticos nas restrições alimentares passam pela necessidade de atualização dos dados relativos às mesmas (e a dificuldade em receber essa atualização por parte dos EE), as mudanças d matéria-prima utilizada (o que pode levar a diferenças nos alergénios presentes nessa mesma matéria-prima) e a complexidade e variedade em grande escala.

O contacto com o pessoal auxiliar, dos estabelecimentos de ensino, que acompanha os alunos no refeitório, veio revelar uma lacuna no conhecimento e formação do mesmo nesta área. Por forma a colmatar esta questão foi desenvolvida uma formação específica dividida em duas partes, uma primeira sobre restrições alimentares e os seus procedimentos e a segunda focada na alimentação saudável em idade escolar e princípios de higiene e segurança alimentar, que já conta com duas edições.



CONCLUSÃO

As refeições escolares assumem-se como uma medida estruturante de ação social e de inclusão, assegurando que todas as crianças e jovens tenham acesso a uma alimentação adequada, independentemente da sua condição socioeconómica, sendo parte integrante do compromisso da autarquia com o bem-estar e a equidade no contexto educativo.

Neste âmbito, a metodologia de monitorização adotada revela-se essencial, permitindo acompanhar a qualidade das refeições fornecidas, detetar eventuais incumprimentos e fomentar uma lógica de melhoria contínua, num processo dinâmico e exigente, que vai além da simples prestação de um serviço.

BIBLIOGRAFIA

Orientações para Ementas e Refeitórios Escolares, DGE, 2018; Codex Alimentarius, FAO, WHO; Regulamento (CE) nº 852/2004; Regulamento (CE) nº 178/2002

RISCOS



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE RISCOS, PREVENÇÃO
E SEGURANÇA