



REGULAMENTO DO FUNCIONAMENTO DOS REFEITÓRIOS ESCOLARES

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS ESCULTOR ANTÓNIO FERNANDES DE SÁ
2022-2025

O refeitório escolar constitui um espaço privilegiado de educação para a saúde, promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social, uma vez que fornece refeições nutricionalmente equilibradas, saudáveis e seguras a todos os alunos.

As refeições escolares estão no centro das preocupações quer da Organização Mundial de Saúde quer da União Europeia quer do Conselho da Europa. Estas preocupações prendem-se com a regulamentação e orientação do tipo de ofertas alimentares, constituindo um referencial de suporte às escolas.

Em termos de socialização, o refeitório permite um momento de convívio muito importante, pois reforça laços afectivos quer interalunos quer entre os alunos e os próprios professores, podendo melhorar consideravelmente o clima de escola.

A opção dos alunos pelo refeitório é vantajosa a todos os níveis: quer do ponto de vista nutricional quer do ponto de vista energético quer da relação entre os diferentes nutrientes.

Estes aspetos não podem ser descurados pelos alunos e respetivos encarregados de educação, pois são fatores de equilíbrio alimentar que se refletirão mais tarde na saúde dos jovens.

Os pais e encarregados de educação têm um papel fundamental na Educação Alimentar dos seus filhos/educandos. Desde cedo que lhes compete o papel de transmitir saberes, revelando condutas alimentares que ajudem a posterior modelação de comportamentos salutareos dos seus filhos/educandos.

Assim, escola e famílias devem cooperar no sentido de uma educação para uma alimentação saudável. Os pais/encarregados de educação podem ter uma atitude pró-activa junto da escola, exigindo que esta forneça alimentos e refeições saudáveis em detrimento de opções alimentares menos corretas e supervisionando as refeições dos seus filhos.

Artigo 1.º

Conceito

1. O refeitório escolar integra-se nos serviços de Ação Social Escolar, destinado a assegurar aos seus utentes uma alimentação correta e equilibrada, em ambiente condigno, complementando a função educativa da escola.

2. Para efeitos do disposto no presente regulamento entende-se por:

- «Serviço de refeições escolares», o serviço que visa assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades da população escolar, segundo os princípios dietéticos preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação.

- «Refeição escolar», as refeições servidas nos estabelecimentos de ensino da rede pública cuja gestão cabe à Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, as quais devem:

(i) Promover a saúde das crianças e jovens, através da disponibilização de almoços nutricionalmente equilibrados e com um valor energético proporcional às necessidades médias dos alunos;

(ii) Seguir os princípios nutricionais de redução de nutrientes reconhecidos como prejudiciais, nomeadamente açúcares, gorduras e sal;

(iii) Promover e disponibilizar, sempre que possível, produtos sazonais, de produção local e de cadeia curta, minimizando a pegada ecológica e dinamizando a produção e o comércio local;

(iv) Ser de confeção local nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública ou de confeção diferida, confecionada em cozinha central e transportada a quente para os refeitórios de outros estabelecimentos de ensino.

- «Refeição vegetariana», a refeição escolar de opção vegetariana, que assenta em refeições que não contenham quaisquer produtos de origem animal, como estabelece a Lei 11/2017, de 17 de abril.

- «Refeitório escolar», a unidade de confeção ou preparação e distribuição de refeições escolares instaladas em estabelecimentos de ensino da rede pública, sob gestão da Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, os quais devem:

(i) Promover a equidade no acesso a refeições equilibradas, saudáveis e seguras;

(ii) Ser um local de aprendizagens não formais, como o respeito pelo alimento, evitando e combatendo o desperdício alimentar, as regras de convivência de atitudes positivas face a novos alimentos e novos sabores;

(iii) Ser um espaço seguro onde o risco de contaminação deverá ser apenas residual.

- «Escalão de ação social escolar», o escalão determinado pelo posicionamento do agregado familiar nos escalões de rendimento para atribuição de abono de família.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

O presente regulamento aplica-se aos utentes dos refeitórios, bem como a todos os funcionários que aí desempenham a sua atividade.

Artigo 3.º

Horário de funcionamento

1. O refeitório escolar funciona de segunda a sexta-feira, durante os períodos letivos, de acordo com a organização escolar.

2. Fora dos períodos letivos, os estabelecimentos poderão manter o funcionamento do refeitório escolar para os alunos que frequentarem a Componente de Apoio à Família (CAF – 1.º ciclo) e as Atividades de Animação e Apoio à Família (AAAF - pré-escolar).

Artigo 4.º

Acesso de utentes

O acesso aos refeitórios de cada estabelecimento destina-se a todos os alunos, pessoal docente e não docente, bem como a visitas ou outras pessoas em serviço na escola.

Artigo 5.º

Formas de acesso

1- No refeitório da Escola Básica Escultor António Fernandes de Sá:

- O acesso ao refeitório é feito mediante passagem do cartão magnético de identificação
- o controlo do acesso, bem como a supervisão da fila, é feito por Assistentes Operacionais de serviço no local.

2- Nos Jardins de Infância e Escolas Básicas do 1.º ciclo:

- o controlo dos almoços é feito através da plataforma “SIGA”, da responsabilidade da Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, por pessoal designado para esse serviço.
- o acesso ao refeitório é feito mediante pagamento/marcação prévia da refeição.

Artigo 6.º

Responsabilidade do fornecimento das refeições

1. A confeção das refeições é da responsabilidade da equipa de pessoal afeta à empresa concessionária do refeitório, nos Jardins de Infância e Escolas Básicas do 1º ciclo, mediante concurso desencadeado pela Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia

Artigo 7.º

Fornecimento das refeições

1. O processo de fornecimento/acompanhamento das refeições a crianças dos JI e alunos das EB do 1º ciclo, será coadjuvado por pessoal designado para esse serviço, tendo em atenção a faixa etária.
2. Os utentes devem lavar as mãos antes das refeições e de seguida dirigir-se para a linha de self-service a fim de se servirem.
3. As refeições servidas nos refeitórios escolares deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, bem como respeitar as ementas definidas no procedimento de contratação pública, no agrupamento/escola com refeitório concessionado.
4. A confeção de alimentos em refeitórios escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

Artigo 8.º

Preçário

1. O valor a pagar pela refeição é diferente para alunos e outros utentes, sendo fixado anualmente mediante publicação em Diário da República.
2. Os alunos apoiados pela Ação Social Escolar:
 - a) integrados no escalão A, terão a sua refeição comparticipada na totalidade;
 - b) integrados no escalão B, terão a sua refeição comparticipada em 50%.

Artigo 9.º

Forma e local de pagamento

1. A marcação das refeições deverá ser efetuada:

- a) através de informação prévia por parte do encarregado de educação, no pré-escolar e 1.º ciclo;
- b) antecipadamente, através de marcação no cartão eletrónico, na Escola Básica Escultor António Fernandes de Sá.

2. É possível efetuar a marcação de refeições no próprio dia, até às 9:20h nos JI e EB do 1.º ciclo;.

3. No pré-escolar e 1.º ciclo o pagamento será mensal, através da plataforma SIGA - Dentro desta área, poderá fazer consulta de referências multibanco em período de pagamento, consulta de movimentos – valores faturados, acertos, notas de crédito - visualizar e imprimir faturas, pagas e a pagamento, assim como, os respetivos recibos comprovativos de pagamento. Poderá, ainda, consultar as notificações enviadas pelo seu município.

4. No caso de incumprimento, será a entidade responsável e/ou os serviços municipais a informar o utente da suspensão do serviço.

Artigo 10.º

Falta de comparência às refeições

1. Sempre que um utente preveja não almoçar num dia para o qual marcou almoço deverá proceder à alteração da data da refeição, do seguinte modo:

- a) até às 18:00h do dia anterior, na aplicação do refeitório da Escola Básica Escultor António Fernandes de Sá
- b) no dia anterior ou em caso excecional, até às 9:15h do próprio dia, nos JI e EB do 1.º ciclo.

2. Os alunos da Escola Básica Escultor António Fernandes de Sá que, repetidamente marquem almoço e não almocem sem justificação, ficarão sujeitos aos seguintes procedimentos:

- a) Comunicação da situação ao Encarregado de Educação no sentido de este ser envolvido na resolução do problema e de informá-lo sobre o prejuízo que tal facto acarreta para

o Estado, em termos económicos, e para o aluno, em termos alimentares, sociais e de cidadania;

b) Após a 3.ª ocorrência os Encarregados de Educação são convocados pelo Professor Titular de Turma ou Diretor de Turma para a necessidade de um acompanhamento mais personalizado e para tomarem conhecimento de que em caso de reincidência na falta ao consumo da refeição encomendada, será dado cumprimento ao estipulado na alínea seguinte;

c) Contato com a Comissão de Proteção a Crianças e Jovens (CPCJ) se for considerado que a situação indicia a possibilidade de negligência dos Encarregados de Educação face ao seu educando.

3. Nos dias em que o refeitório não servir refeições, por motivos alheios aos utentes, os almoços adquiridos, serão anulados.

4. Os utentes com refeição marcada e que não compareçam no refeitório dentro do horário estipulado, sem justificação, nem informem previamente desse facto, não poderão utilizar a respetiva marcação noutro dia, nem serão reembolsados da importância despendida.

Artigo 11.º

Composição das refeições

1. A refeição é composta por uma sopa, um prato de carne, peixe ou vegetariano, pão, uma peça de fruta ou um doce ou iogurte e água.

2. As refeições devem ter uma quantidade razoável e equilibrada de alimentos, tendo em conta a idade e as necessidades de cada criança, de acordo com as captações estipuladas pelo Ministério da Saúde.

3. O fornecimento do prato vegetariano é a alternativa ao prato de peixe ou carne.

4. Poderão eventualmente servir-se refeições de dieta, por motivo de saúde devidamente justificado.

5. Os pais/Encarregados de Educação devem informar a coordenadora/responsável pelo estabelecimento, por escrito, sobre as alergias/dietas alimentares dos seus educandos, comprovando com relatório médico.
6. É expressamente proibido o consumo de bebidas alcoólicas.
7. É expressamente proibido o consumo de alimentos/bebidas, com origem fora do refeitório.

Artigo 12.º

Elaboração e Afixação das Ementas

1. A elaboração das ementas é da responsabilidade da Autarquia.
2. A ementa semanal é divulgada na página Web do Agrupamento e afixada:
 - a) No sítio do Agrupamento;
 - b) No sítio da Autarquia (plataforma SIGA) e no placard de informação, junto ao portão de entrada, nas EB do 1.º ciclo e II.
3. A título excecional e devidamente justificado, a ementa poderá sofrer alterações de última hora. Desta alteração deve ser dado conhecimento ao encarregado de educação.
4. A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva capitação e valor calórico e descrição do(s) método(s) de confeção.
5. O serviço das cantinas e refeitórios públicos referidos no artigo anterior inclui, em todas as ementas diárias, pelo menos uma opção vegetariana.
6. Para efeitos do número anterior, entende-se por «opção vegetariana» a que assenta em refeições que não contenham quaisquer produtos de origem animal.
7. As fichas técnicas devem estar arquivadas em pastas próprias, nos refeitórios escolares, para consulta.

Artigo 13.º

Alergêneos alimentares

1 - As ementas escolares dispõem a informação dos alergêneos alimentares.

2 - De acordo com o Regulamento n.º 1169/2011, de 25 de outubro de 2011, existem 14 alergêneos que precisam ser identificados, quando utilizados como ingredientes:

- a) Cereais que contêm glúten (como trigo, centeio, cevada e aveia);
- b) Crustáceos (como camarões, caranguejos, lagostas e lagostins);
- c) Ovos;
- d) Peixe;
- e) Amendoins;
- f) Soja;
- g) Leite e produtos à base de leite;
- h) Frutos de casca rija (como nozes, amêndoas, avelãs, castanha do Brasil, pistácio, castanha de caju);
- i) Aipo;
- j) Mostarda;
- k) Sementes de sésamo;
- l) Dióxido de enxofre ou sulfitos, onde adicionados a um nível acima de 10 mg/kg no produto acabado (isto pode ser utilizado como um conservante em frutos secos);
- m) Tremoço, que inclui sementes de tremoço e farinha e pode ser encontrado em tipos de pães, bolos e massas;
- n) Moluscos, como mariscos, mexilhões, búzios, entre outros.

Artigo 14.º

Avaliação das refeições

1. No pré-escolar e 1.º ciclo, a avaliação das refeições é feita diariamente, pelos coordenadores do estabelecimento, através do preenchimento do formulário na plataforma SIGA.
2. Na Escola Básica Escultor António Fernandes de Sá a avaliação das refeições é feita diariamente, por diferentes utentes/ intervenientes, através do preenchimento de um formulário, e introduzido pelo responsável na plataforma RECORRA.
3. A avaliação das refeições poderá ter um contributo dos órgãos sociais da respetiva Associação de Pais e Encarregados de Educação.

Artigo 15.º

Regras a observar pelos utentes

1-Os utentes são obrigados a conhecer e observar as seguintes regras:

- a) Fazer fila, por ordem de chegada, a fim de ir buscar o tabuleiro, respeitando os outros utentes;
- b) Ter uma postura correta à mesa;
- c) Utilizar corretamente os talheres;
- d) Falar em voz baixa;
- e) Acatar as observações feitas pelo pessoal afeto ao refeitório;
- f) Não brincar com a comida, com a água nem com outros utensílios;
- g) No final da refeição, arrumar a cadeira e colocar o tabuleiro no espaço adequado;
- h) Não permanecer no refeitório após a refeição;
- i) Não deitar lixo ou objetos ao chão;
- j) A saída do refeitório deve ser feita de forma ordeira;

k) Os alunos do pré-escolar e do 1.º ciclo não devem sair do refeitório sem autorização do pessoal responsável pela vigilância do turno.

2-Os adultos presentes no refeitório devem educar as crianças para comerem a refeição completa.

3-Se necessário, poderá haver repetições, desde que se tenha comido, pelo menos, a sopa.

Artigo 16.º

Regras a observar pelos funcionários do refeitório

1- As funcionárias afetas ao refeitório devem observar as seguintes regras:

- a) Antes de entrar ao serviço, observar todas as regras de higiene indispensáveis na preparação, confeção e fornecimento das refeições;
- b) Não tocar ou guardar medicamentos na zona de laboração;
- c) Manter os locais de trabalho sempre limpos e arrumados;
- d) Utilizar o fardamento específico, somente no refeitório e nos períodos de laboração;
- e) Guardar a roupa e todos os pertences pessoais não utilizados e não necessários para a laboração, nos vestiários;
- f) Durante a confeção do serviço de refeições só é permitida a entrada na cozinha a pessoal diretamente relacionado com a distribuição das refeições, desde que devidamente equipado.

Artigo 17.º

Infração

1. O incumprimento das regras previstas no artigo 14.º determinam a comunicação obrigatória do facto à professora titular de turma/ diretor de turma ou coordenadora/direção e, posteriormente, ao encarregado de educação.

2. A violação das regras, pelo aluno, de forma reiterada e/ou em termos que se revelem perturbadores do funcionamento normal do refeitório, constitui infração disciplinar passível da aplicação de medida disciplinar, nos termos do Estatuto do aluno.

Artigo 18.º

Finalidade das medidas disciplinares

1. Todas as medidas disciplinares prosseguem finalidades pedagógicas, visando, o cumprimento dos deveres do aluno, o respeito pela autoridade dos professores e dos demais funcionários, bem como a segurança de toda a comunidade educativa.
2. As medidas disciplinares visam ainda garantir o normal prosseguimento das refeições, a correção do comportamento perturbador e o reforço da formação cívica do aluno.

Artigo 19.º

Medidas disciplinares

1. Sem prejuízo de outras medidas podem ser aplicadas as seguintes medidas disciplinares:
 - a) A advertência;
 - b) A ordem de saída do refeitório;
 - c) A realização de tarefas no refeitório;
 - d) O condicionamento no acesso ao refeitório para utilização do serviço de refeições.
2. A advertência consiste numa chamada verbal de atenção ao aluno, perante um comportamento perturbador do funcionamento normal das refeições, sendo da competência do educador/professor titular de turma/diretor de turma ou de qualquer outro professor ou membro do pessoal não docente.
3. A ordem de saída do refeitório escolar é da competência do pessoal de serviço no refeitório e implica que termine a refeição noutra espaço escolar.

4. A aplicação no decurso do mesmo ano letivo e ao mesmo aluno, da medida de ordem de saída do refeitório, pela terceira vez, implica a análise da situação em conselho de docentes /turma, tendo em vista a identificação das causas e a pertinência da proposta de aplicação de outras medidas disciplinares, nos termos do presente regulamento.

5. A aplicação das medidas previstas nas alíneas c) e d) do n.º 1 são da competência do Diretor do Agrupamento de Escolas que, para o efeito, procede à audição do professor titular da turma/diretor de turma a que o aluno pertença, do aluno e Encarregado de Educação.

6. A aplicação das medidas disciplinares previstas no n.º 1 é comunicada aos pais ou ao encarregado de educação.

7. O cumprimento das medidas realiza-se em período suplementar das atividades letivas.

Artigo 20.º

Reclamações

1. As reclamações sobre o funcionamento do refeitório e refeições devem ser comunicadas, por escrito, à Direção do Agrupamento e aos Serviços Camarários competentes.

2. É proibida vender ou doar as sobras alimentares dos refeitórios escolares.

O presente Regulamento entra em vigor no dia seguinte à sua aprovação.

Oliveira do Douro, 1 de setembro de 2022

Carlos Sousa

(Diretor do Agrupamento de Escolas Escultor António Fernandes de Sá)

Aprovado na reunião do Conselho Administrativo de 8 de setembro de 2022.

Aprovado na reunião do Conselho Geral de 17 de novembro de 2022.