

COMISSÃO ESCOLAR DE RESTAURAÇÃO

Ata nº 44

Ao dia doze de setembro de 2017, pelas 9h00, realizou-se a reunião da “Comissão Escolar de Restauração” no Liceu Francês Internacional do Porto:

Nesta reunião estiveram presentes:

- Diretor do estabelecimento - Patrick LEMIERE
- Diretora dos serviços administrativos e financeiros - Sr.ª Régine Gruner
- Responsável da restauração - Sra. Marisa Leblanc
- Nutricionista e representante da empresa Eurest - Sr.ª Isabela Vigário
- Gestora da unidade - Sra. Sandra Seemann
- Enfermeira - Sra. Celeste Gonçalves
- Representante dos alunos – José Lobo
- Representante dos alunos - Leo Cousnier
- Conselho de Escola – Sr.ª Barbara
- Conselho de Escola – Sra. Renata Cruz
- Conselho de Escola – Sr.ª Susana Mesquita
- Conselho de Estabelecimento – Sra. Laurence Didillion
- Conselho de Estabelecimento – Sra. Maria Pinho Pinhal

A reunião iniciou com a apresentação do Senhor Patrick LEMIERE, Diretor do estabelecimento que chegou este ano letivo ao Liceu Francês Internacional do Porto e que veio à reunião da comissão

restauração para se apresentar a todos os presentes e participar um pouco na reunião para perceber o seu funcionamento.

De seguida foram apresentadas as queixas recebidas dos pais e alunos sobre o funcionamento da cantina nesta rentrée escolar. Foram denunciados vários problemas, tais como, o mau funcionamento dos cartões, a falta de refeições que levou à confeção e serviço de pratos diferentes dos que constavam na ementa e a falta de tempo para os alunos almoçarem, que gerou atrasos no regresso à sala de aula.

Foi explicado pela responsável da restauração - Sra. Marisa Leblanc – que mudou o sistema de faturação na escola e, nessa sequência, mudaram-se igualmente os cartões dos alunos, que são novos e cuja leitura funciona por radiofrequência e não através do código de barras.

A leitura dos cartões foi deficiente porque o computador não correspondeu e já foi encomendado pela escola um outro computador que deve chegar nos próximos dias.

A demora na leitura dos cartões gerou atrasos na linha e, conseqüentemente, os alunos chegaram atrasados às salas de aula para iniciar a sessão, tendo sido pedida a colaboração dos professores no sentido de relevarem os atrasos.

Ao nível do serviço em si apesar de ter sido considerado um número de refeições superior ao do ano letivo anterior, a verdade é que, ainda assim, houve falta de refeições que levou à confeção de pratos diferentes dos previstos na ementa.

De notar que com o novo sistema de faturação implementado no liceu as refeições avulsas, designadamente as compradas no próprio dia, estarão disponíveis “on line”, e em tempo real, na cantina, deixando de haver necessidade de a secretaria comunicar o seu número.

Os alunos do liceu continuam a ter prioridade a ser servidos na cantina, em relação aos alunos do colégio. Estes, por seu turno, continuarão a almoçar alternadamente na semana de modo a não ser sempre o mesmo ano a almoçar em primeiro e em último lugar.

A senhora enfermeira informou que este ano tem 74 alunos com alergias ou restrições alimentares. Em particular tem seis alunos com alergia ao kiwi, tendo ficado decidido que se continuará a servir kiwi enquanto peça de fruta inteira, ainda que descascada e às rodelas, e que se deixará de colocar

kiwi na salada de fruta, pois poderá ser menos perceptível para o aluno a sua presença na salada quando misturada com outros frutos.

Colocada a questão da possibilidade de um aluno poder comer duas peças de fruta, foi reiterado pela comissão que é possível o aluno repetir as peças de fruta e mesmo levar no seu tabuleiro uma peça de fruta e um iogurte.

A propósito do problema de funcionamento da linha por causa das repetições, foi confirmado pela Gestora da unidade - Sra. Sandra Seemann – que já no final do ano letivo passado foi previsto um serviço na linha de self dedicado exclusivamente às repetições e onde os alunos se dirigem quando querem repetir o prato. Atualmente as repetições não perturbam o normal funcionamento da linha de self.

Os representantes dos alunos queixaram-se da sopa com croutons, uma vez que ficam moles. Por isso, ficou decidido que serão os alunos a colocar os croutons na tija quando levam sopa.

Ainda a propósito da sopa foi partilhado que a sopa de cebola teve pouca adesão dos alunos e não será repetida em breve.

A salada de batata que acompanhou cordon blue na semana passada não teve boa saída, porque segundo os representantes dos alunos, apesar de a salada de batata ser boa não acompanhava bem com o cordon blue, que preferencialmente deve ser acompanhado de massa.

Os representantes dos pais voltaram a insistir para que o prato que é servido contenha sempre legumes, ainda que em pouca quantidade, de modo a que os alunos se habituem a tê-los no prato e para que, eventualmente, possam prová-los. A gestora da unidade retratou vários casos em que os alunos simplesmente se recusam a levar o prato enquanto não são retirados os legumes.

De seguida procedeu-se à análise das ementas das próximas semanas.

Um chefe voltará a estar presente duas vezes por semana na cantina.

Na semana de 9 a 13 de outubro de 2017 teremos uma ementa especial por causa da semana do gosto e na semana de 23 a 27 de abril de 2018 teremos, igualmente, uma ementa diferente pois será a semana verde.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 7/11/2017, pelas 9 horas, na cantina.