

COMISSÃO ESCOLAR DE RESTAURAÇÃO

Ata nº 52

No dia dezoito de dezembro de dois mil e dezoito, pelas nove horas, realizou-se a reunião da “Comissão Escolar de Restauração” no Liceu Francês Internacional do Porto:

Nesta reunião estiveram presentes:

- 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
- Estagiária Eurest - Dr.ª Diana Cadete
- Conselho de Escola – Sr.ª Renata Cruz
- Conselho de Escola – Sr.ª Barbara
- Conselho de Escola – Susana Mesquita
- Conselho de Estabelecimento – Sra. Laurence Didillon
- Conselho de Estabelecimento – Sra. Maria Pinho Pinhal

A reunião iniciou-se com a informação de que, tal como anunciado, foram colocadas nas mesas da cantina placas para absorção do barulho. A questão do barulho na cantina ainda não ficou resolvido, porque, de facto, as placas absorvem o barulho dos pratos e dos talheres nas mesas, mas não o barulho dos alunos em geral. Estão a ser ponderadas outras medidas complementares.

Relativamente ao prato principal que faltou na semana de 19 a 23 de novembro e que foi motivo de várias reclamações dos pais, a falha foi assumida pela escola e pela Eurest, com a informação de que apesar de ter sido servido prato diferente do indicado no menu, nenhum menino ficou sem almoçar um prato alternativo que foi confeccionado para o efeito. Da parte da Eurest ficou o compromisso de tudo fazerem para que não volte a acontecer. A propósito da quantidade de alimento servido, passará a ser servido aos alunos da primária, duas porções de arroz, a fim de evitar as repetições.

Os profiteroles foram um sucesso, mas nem todos os alunos puderam servir-se em virtude dos abusos nas repetições.

A comissão restauração reitera que no que concerne à sobremesa, os alunos têm direito a uma peça de fruta e um doce, ou duas peças de fruta, podendo ser uma laminada e a outra inteira. Os alunos não têm direito de levar no tabuleiro duas sobremesas doces, nem duas frutas laminada; devem sempre levar uma sobremesa e, se for o caso, voltar à linha de *self service* para se servir de uma peça de fruta.

Ficou decidido que será afixado na cantina um cartaz com as regras relativas à sobremesa.

A propósito do puré de batata foram apresentadas algumas reclamações pelos pais e ficou decidido que a Eurest iria mudar de marca/fornecedor.

Os alunos reclamam da massa servida na cantina, por ser muito oleosa e pouco cozida, informação que será levada em conta pela gestora da unidade de ora em diante.

De notar que mesmo quando o prato indicado na ementa refere massa ou batata, os alunos pedem sempre arroz, por isso existe sempre arroz para ser servido, ainda que não esteja contemplado no menu.

A escola vai iniciar as obras de extensão do edifício D e, conseqüentemente a cafetaria terá de ser transferida para a cantina, o que acontecerá a partir da próxima quinta-feira, dia 20 de dezembro de 2018 até a final do ano letivo. A cafetaria só estará aberta nos intervalos da manhã e da tarde e encerrará na hora do almoço em virtude do funcionamento da cantina. A direção da escola vai enviar um correio informativo aos pais.

De seguida passou-se à apreciação das ementas para as próximas semanas.

A próxima reunião da comissão ficou agendada para o dia 30 de janeiro de 2019, pelas 9 horas, na cantina.