 Data: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Projeto Alimentação Saudável e Sustentável Ano letivo 2018-2019**

|  |  |
| --- | --- |
| Brigada da cantina / nomes dos alunos e turma | Turma: \_\_\_\_  |
| 1. Ementa
 |
| * 1. Quantas cores de alimentos tem o menu do dia?

Sopa\_\_\_\_ prato principal \_\_\_\_\_ fruta ou doce \_\_\_\_\_\_ * 1. Observa 6 alunos. Comeram tudo o que tinham no prato?

Regista aqui quantos comeram toda a sopa \_\_\_\_\_. Não comeram toda a sopa\_\_\_\_\_.  |
| 1. Higiene
 |
| 2.1. Pergunta a 10 alunos: “- Lavaste as mãos antes de almoçares?”. Regista aqui quantos responderam: Sim \_\_\_ ou Não\_\_\_ |
| 1. Ruído
 |
| 3.1. À hora do almoço, no refeitório, como é o nível do ruído?Está bem assim. \_\_\_\_\_ Incomoda um pouco. \_\_\_\_\_ Incomoda muito. \_\_\_\_ Horrivelmente barulhento \_\_\_\_\_  |
| 1. Comportamento
 |
| 4.1. Como classificas o comportamento dos alunos? Calmos\_\_\_\_ Faladores\_\_\_\_ Respeitadores \_\_\_\_\_ Violentos \_\_\_\_\_\_  |
| 1. Reciclagem
 |
| 5.1. Na cozinha fazem a separação dos resíduos? Pergunta a uma funcionária. Sim\_\_\_\_ Não \_\_\_\_ Plástico\_\_\_\_ pilhas \_\_\_\_ cartão e papel \_\_\_\_ vidros \_\_\_\_ comida\_\_\_\_\_ 5.2. O que é feito com os restos e sobras de comida? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Vai para o lixo\_\_\_\_\_ Fazem compostagem \_\_\_\_\_\_  |
| 1. Conservação e Asseio do refeitório
 |
| 6.1. Qual o aspeto dos materiais do refeitório? Portas\* \* partidasMesas \* \* limpos Cadeiras \* \* sujos Pratos e copos \* \* bom estado Talheres \* \* lascados |

 Obrigada!