

30 m

PROJETO: Alimentação Saudável e Sustentável

### GRELHA DE OBSERVAÇÃO

Data: 12/03/2019

4 - Quantos alunos lavaram as mãos antes da refeição? ~~Em 10 alunos~~

Contagem	N.º de alunos

|||||

|||||

|||||

Madalena F + Daniela C.

PROJETO: Alimentação Saudável e Sustentável

30 m

PROJETO: Alimentação Saudável e Sustentável

### GRELHA DE OBSERVAÇÃO

Data: 12/03/2019

3 - Qual a quantidade de comida no prato no fim da refeição? ~~Em 10 alunos~~

Quantidade	Contagem	Total
NENHUMA		5
POUCA		4
ALGUMA		15

Luiz Santos, Tiago D. Martins

## Questionário :

1- A refeição habitual do refeitório da nossa escola inclui legumes ou salada?

0 - Nunca    1- Raramente    2- Frequentemente    3- Sempre

2 - No refeitório são confeccionados produtos de origem biológica?

0 - Nunca    1 - Raramente    2 - Frequentemente    3 - Sempre

3 - No refeitório é possível optar por refeição vegetariana?

0 - Nunca    1 - Raramente    2 - Frequentemente    3 - Sempre

4 - Os produtos confeccionados no refeitório são de origem nacional?

0 - Nunca    1- Raramente    2- Frequentemente    3- Sempre

5 - Com que alimentos é confeccionada a sopa?

Batata, cebola, cenoura, alho,  
Creme de cenoura.

6 - O que se faz à comida que sobra em cada refeição?

Lixo.

7 - Existe algum recipiente onde se possa deitar as sobras do prato (resíduos orgânicos), no final da refeição?

Não.

8 - Existem recipientes ou *ecobags* para que se possa separar os outros resíduos?

Não,

Manuel, Leonor