

Eco-escolas – Alimentação Saudável e Sustentável

Ano letivo 2021/2022

Brigada das Cantinas - 2º escalão (3º ciclo)

Temas que foram analisados pela Brigada da Cantina

- Higienização das mãos pelos utentes do refeitório antes das refeições;
- Higienização da cantina e dos funcionários;
- Utilização de telemóveis, tablets, etc. durante a refeição;
- Cumprimento das regras de bom comportamento no refeitório;
- Quantidade de restos e sobras e o devido destino;
- Separação de resíduos;
- Satisfação coma refeição apresentada e consumo da totalidade da mesma;
- Ementa saudável e sustentável;
- Variedade da ementa e cores da refeição;
- Níveis de ruído no refeitório;
- Organização da fila para o refeitório.

Número de alunos envolvidos

Esta atividade foi dinamizada pelos alunos das turmas do 7ºA com 12 alunos e do 7ºB com 10 alunos. Todos os alunos da escola foram envolvidos na dinâmica através das ações de sensibilização criadas pelos alunos no refeitório escolar e na higienização das mãos.

Distribuição de tarefas e frequência de intervenção

Na aula de Cidadania e Desenvolvimento foi sugerido pelos alunos quais as metodologias que gostariam de utilizar, bem como distribuídas as tarefas por todos. Seguem as tabelas de distribuição de tarefas.

7ºA	Check-list					Fotografias					Higienização das mãos					Pesagem dos restos																													
	1ºciclo		2º e 3ºciclo			1ºciclo		2º e 3ºciclo			1ºciclo		2º e 3ºciclo			13h					15h10																								
	12h-12h25	(12h20-12h40)				(13h15-13h35)					12h-12h25	(12h20-12h40)				(13h15-13h35)					13h					15h10																			
Dias (maio)	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13										
Disciplina	Inglês	Fran	E.F.	Ciêh	E.V	Almoço					Inglês	Fran	E.F.	Ciêh	E.V	Almoço					Inglês	Fran	E.F.	Ciêh	E.V	Almoço					Ing	Fran	E.F.	Ciêh	E.V	Intervalo									
Alexandra							x							x							x																								
Carlos			x											x							x																								
Inês										x			x											x																					
João									x			x											x								x														
Maria Eduarda								x				x													x																				
Maria Carvalho							x							x											x																				
Marlene							x								x													x									x								
Martim					x										x													x																	
Ovidiu				x											x															x															
Rita			x												x															x															
Sílvia		x											x																x																
Diogo	x																																												

7ºB	Check-list										Fotografias										Higienização das mãos														
	1ºciclo					2º e 3ºciclo					1ºciclo					2º e 3ºciclo					1ºciclo					2º e 3ºciclo									
	(12h20-12h45)					(13h15-13h35)					(12h20-12h45)					(13h15-13h35)					(12h20-12h45)					(13h15-13h35)									
Dias (maio)	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13	9	10	11	12	13
Disciplina	Port	Mus	CiDes	Port	TIC	Almoço					Port	Mus	CiDes	Port	TIC	Almoço					Port	Mus	CiDes	Port	TIC	Almoço									
Andreia										x			x								x														
Beatriz								x							x								x												
João								x						x								x													
Luís							x				x													x											
Maria						x						x													x										
Martim					x													x								x									
Matilde				x																x									x						
Miriã			x																x								x								
Pedro		x																		x										x					
Santiago	x																x																		x

A frequência da Brigada das Cantinas foi tida em conta os horários em que os alunos tinham maior facilidade em ser dispensados das aulas. Foram realizados dois turnos, um para o pré-escolar e 1º ciclo (12h20) e outro para o 2º e 3º ciclos (13h15).

Foi realizada a Brigada durante 5 dias.

Como foi feita a divulgação à comunidade educativa

Foi realizada uma sessão na aula de Cidadania e Desenvolvimento, pela Técnica Superior de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, às turmas de 7ºA e 7ºB. Nestas sessões foi apresentado o projeto e discutidas ideias de como implementar o mesmo.

Metodologia de monitorização:

As metodologias de monitorização a utilizar foram escolhidas pelos alunos do 7ºano e constaram no seguinte:

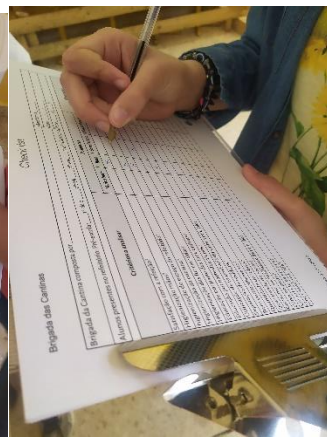
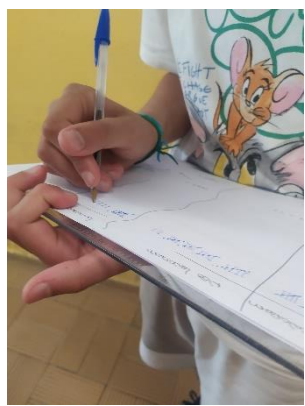
- Check list:
 - Critérios a avaliar escolhidos pelos mesmos;
 - Avaliação na cozinha, no refeitório e na higienização das mãos pelos alunos;
 - Foram distribuídos dois turnos, um para o pré-escolar e 1º ciclo e outro para o 2º e 3º ciclos;
- Contagem do número de alunos que higienizaram as mãos;
- Registo fotográfico:
 - Dois alunos de cada turma utilizaram os telemóveis para irem registando os critérios avaliados na check list, os pratos apresentados e outros aspetos que consideraram relevantes;
- Pesagem dos restos:
 - Esta metodologia foi apenas utilizada pela turma do 7ºA;
 - No final das refeições os alunos pesaram o saco com os restos e registaram em ficha própria.



Estratégias de comunicação de divulgação da atividade e dos resultados, na escola (facebook, cartazes, informação para os pais,...)

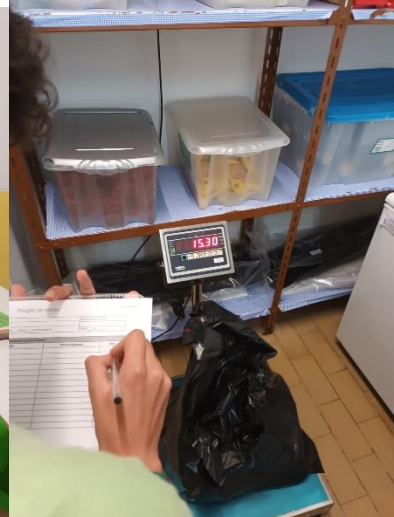
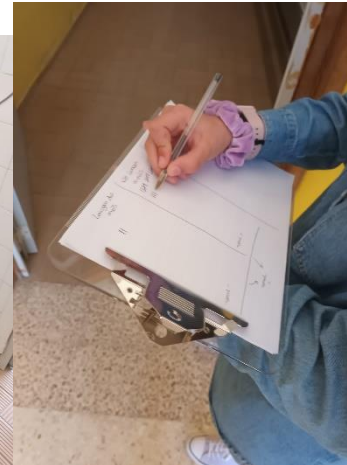
Foram projetados os resultados da atividade na televisão da sala de convívio comum a toda a comunidade escolar. Foi também divulgado nas redes sociais e site do Agrupamento.

Registo fotográfico

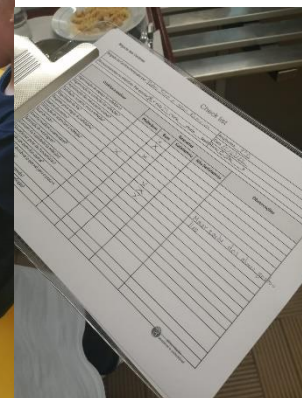
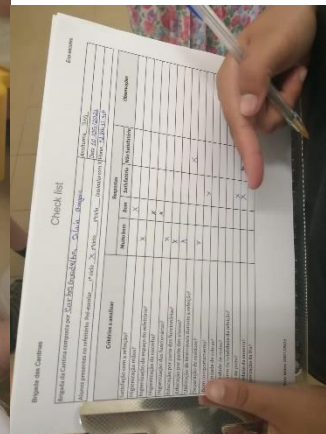
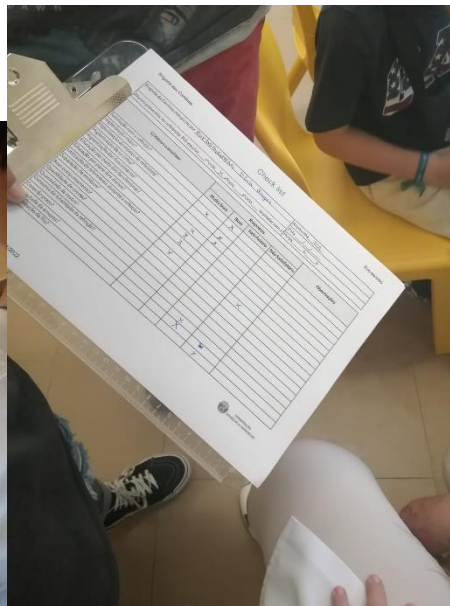


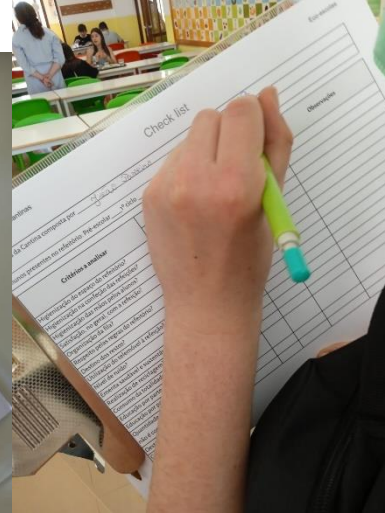
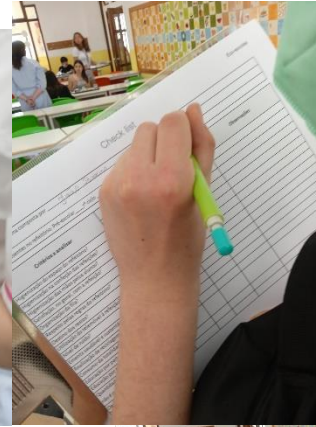














Resultados da contagem do número de alunos que higienizaram as mãos:

Ano/turma: 7ºA

Critérios a analisar	Data				
	09/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	09/05/2022	10/05/2022
	1º ciclo			2º e 3º ciclos	
Quantidade de alunos que lavaram as mãos	37	27	26	3	11
Quantidade de alunos que não lavaram as mãos	9	0	1	29	23
Número total de alunos que almoçaram	46	27	27	32	34
% de alunos que lavaram as mãos	80%	100%	80%	9%	32%
% de alunos que não lavaram as mãos	19%	0%	20%	91%	68%
Brigada composta por:	Alexandra	João Pedro e Diogo	Inês	Maria Carvalho	Martim João

Ano/turma: 7ºB

Critérios a analisar	Data	
	12/05/2022	10/05/2022
	1º ciclo	2º e 3º ciclo
Quantidade de alunos que lavaram as mãos	16	10
Quantidade de alunos que não lavaram as mãos	1	43
Número total de alunos que almoçaram	17	53
% de alunos que lavaram as mãos	94%	19%
% de alunos que não lavaram as mãos	6%	81%
Brigada composta por:	Luís	Miriã

Resultado da pesagem de restos:

Brigada da Cantina composta por: João Pedro, Marlene, Maria Carvalho, Martim João.... 7ºA

Tabela de registos de restos			
Data	Coposição da Refeição	Ciclo	Peso (kg)
09/05/2022	Salada Russa	1ºciclo	20
		2º e 3º ciclos	As funcionárias despejaram o lixo antes da pesagem
10/05/2022	Massa com carne e cogumelos	1ºciclo	8,3
		2º e 3º ciclos	15,9
11/05/2022	Bacalhau com espinafres	1ºciclo	9,5
		2º e 3º ciclos	9,4
12/05/2022	Carne de porco com arroz	1ºciclo	15,2
		2º e 3º ciclos	24,3
13/05/2022	Massa com perca do nilo	1ºciclo	14,2
		2º e 3º ciclos	

Resultados da Check-list:

Brigada da Cantina composta por Diogo Carrilho, Carlos Guedelha, Sílvia Gregório, Rita Tomé, Ovidiu Lapuste Alunos presentes no refeitório: 1º ciclo	Ano/turma: 7ºA	
	Datas: 9, 10, 11, 12, 13 de maio de 2022	
	Horas: 12h - 12h25	

Critérios a analisar	Respostas				Observações
	Muito bom	Bom	Satisfatório	Não Satisfatório	
Satisfação com a refeição?	1	4			Alguns não gostam da sopa (dia 12)
Higienização mãos?	4	1			
higienização do espaço do refeitório?		5			
Higienização da cozinha?	1	4			
Higienização das funcionárias?	2	2	1		Algumas não usam toca; Há uma que não usa toca.
Educação por parte das funcionárias?	2	2	1		
Educação por parte dos alunos?	1	1	3		
Utilização de telemóveis durante a refeição?	3	1		1	
Separação de resíduos?	1	3	1		Fazem de papelão e plástico
Bom comportamento?		1	3	1	Muito barulho
Consumo da totalidade da refeição?		2	3		Comem fruta; Perante a presença da diretora

Cores do prato?	1	2	2		
Variedade da ementa?	2	2	1		
Organização da fila?	2		2	1	Barulho na fila

Brigada da Cantina composta por João Batista, Maria Educarda, Marlene, Alexandra	Ano/turma: 7ºA	
	Datas: 9, 10, 11, 12 de maio de 2022	
	Horas: 13h15 - 13h40	
Alunos presentes no refeitório: 2º e 3º ciclos		

Critérios a analisar	Respostas				Observações
	Muito bom	Bom	Satisfatório	Não Satisfatório	
Satisfação com a refeição?	2	2			Não gostam do arroz
Higienização mãos?				3	
higienização do espaço do refeitório?	2	1	1		
Higienização da cozinha?	3		1		
Higienização das funcionárias?		4			Há uma funcionária que não usa toca
Educação por parte das funcionárias?	1	2	1		
Educação por parte dos alunos?			4		
Utilização de telemóveis durante a refeição?	1	2	1		

Separação de resíduos?	1	3			só papelão; os restos podiam ter um destino melhor
Bom comportamento?		1	2	1	
Consumo da totalidade da refeição?	1	1	2		
Cores do prato?		3	1		
Variedade da ementa?	1	3			
Organização da fila?	1		1	1	

Brigada da Cantina composta por: Pedro, João Passeiro, Miriã	Ano/turma 7ºB	
	Datas: 10, 11 e 12 de maio de 2022	
	Horas: 12h20 - 12h45	
Alunos presentes no refeitório: 1º ciclo		

Critérios a analisar	Respostas				Observações
	Muito bom	Bom	Satisfatório	Não Satisfatório	
Higienização do espaço do refeitório?		3			Os alunos sujaram muito nas brincadeiras
Higienização na confeção das refeições?		3			
Higienização das mãos pelos alunos?	1		1		
Satisfação, no geral, com a refeição?	1	1	1		Maior parte dos alunos gostou (dia 10); o prof. Rato adorou tudo (dia 12)
Organização da fila?		1	1		Há algum ruído
Respeito pelas regras do refeitório?	1		2		
Destino dos restos?		1	1	1	lixo
Utilização do telemóvel à refeição?	1		2		Alguns estão com o telemóvel
Nível de ruído?			2	1	Fazem muito barulho
Ementa saudável e sustentável?		2	1		
Realização de reciclagem?	2	1			
Consumo da totalidade da refeição?		1	1	1	
Educação por parte das funcionárias?	2	1			Excelente
Educação por parte dos alunos?	1	1	1		Falam mal para as funcionárias

Destino das sobras de comida?	3			Famílias carenciadas e freiras
Consumo da totalidade da refeição?		1	2	Comem muito pouco

Brigada da Cantina composta por: Santiago, Luis, Pedro, Martim, João Passeiro	Ano/turma 7ºB	
	Datas: 9, 11 e 12 de maio de 2022	
Alunos presentes no refeitório: 2º e 3º ciclos	Horas: 12h30 - 13h	

Critérios a analisar	Respostas				Observações
	Muito bom	Bo m	Satisfatório	Não Satisfatório	
Higienização do espaço do refeitório?		3			
Higienização na confeção das refeições?		3			
Higienização das mãos pelos alunos?	1			1	
Satisfação, no geral, com a refeição?	1	3			a sopa tem muitos coentros
Organização da fila?			2		
Respeito pelas regras do refeitório?		1	2		usam telemóvel e fazem muito ruído
Destino dos restos?		1	1		lixo
Utilização do telemóvel à refeição?	1		2		
Nível de ruído?			2	1	

Ementa saudável e sustentável?	2	1			
Realização de reciclagem?		2			Não fazem de plástico
Consumo da totalidade da refeição?			2	2	
Educação por parte das funcionárias?	2				
Educação por parte dos alunos?	2				
Destino das sobras de comida?		2			Famílias carenciadas e freiras

Crato, 27 de maio de 2022



Alunos do 7ºA e 7ºB com a colaboração da Técnica Superior de Nutrição humana e Qualidade Alimentar e a Professora de Cidadania e Desenvolvimento