Aspetos a ser trabalhados pela brigada da cantina:

1. Verificar a higiene das mãos da comunidade educativa antes do início da refeição.
2. Verificar se há hábitos de compostagem dos alimentos crus e cozinhados na escola.
3. Verificar se é feita a separação dos resíduos.
4. Verificar se há desperdícios nos pratos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Aspetos  | Sim | Não | Às vezes |
| 1.º | 2.º | 3.º | 4.º | 1.º | 2.º | 3.º | 4.º | 1.º | 2.º | 3.º | 4.º |
| 1 | X | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | X | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | X | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | X |  |  | X |  |  |  |  |  | X | X |  |

1. Verificar aquilo que é feito com os restos e sobras de comida.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lixo** | **Compostor** | **Animais** |
| **1.º** | **2.º** | **3.º** | **4.º** | **1.º** | **2.º** | **3.º** | **4.º** | **1.º** | **2.º** | **3.º** | **4.º** |
|  |  |  |  | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |