

* Qual a tipologia e o perfil nutricional das refeições disponibilizadas pela escola?
* Quais as refeições mais consumidas pelos jovens?

Incentivar o consumo da totalidade da refeição, de forma a minimizar o desperdício alimentar.

(Tal incentivo pode tomar a forma de contacto direto com os jovens participantes ou por via de produção de materiais didáticos)

* Sensibilizar para o conceito da “dose certa”, junto quer dos jovens quer dos funcionários;
* Verificar a higiene das mãos, antes do início da refeição.
* Verificar os níveis de ruído à hora do almoço, promovendo a sensibilização para a sua diminuição.

Promover a conservação e asseio das instalações do refeitório, material didático existente, utensílios e mobiliário;

* Verificar a quantidade de estudantes e restante comunidade educativa que almoça enquanto utiliza o telemóvel ou outro aparelho eletrónico. (Poderá ser elaborada uma campanha para a não utilização destes
* Verificar se há hábitos de compostagem dos alimentos crus e cozinhados na escola.
* Verificar qual é o destino dos restos e sobras das refeições da preparação de alimentos.
* Verificar se é feita a separação dos resíduos.

**Dia 26/01**

**1ª ronda**

A escola oferece refeições que seguem os princípios da dieta mediterrânea, com a opção adicional de uma dieta vegetariana. Apesar dessa escolha estar disponível, todos os alunos optam pela primeira opção. No que diz respeito às sobremesas, uma consulta às cozinheiras revelou que as maçãs e laranjas são as preferidas em relação às outras frutas. O menu, composto por almoço e sobremesa, é balanceado, fornecendo carboidratos, proteínas e lipídios para garantir energia aos estudantes.

A cantina escolar está equipada com dois lavatórios, destinados à higienização das mãos antes das refeições. Na observação inicial, apenas uma pequena minoria dos alunos aderiu a esse procedimento. Quanto aos dispositivos eletrónicos, os alunos demonstram respeito e não os utilizam durante as refeições, embora o ruído durante o almoço possa exceder alguns limites considerados razoáveis.

Segundo a D. Lurdes, chefe da cozinha, há práticas de compostagem em vigor, onde os restos e sobras de comida são destinados. O recipiente para compostagem está localizado na parte exterior da cantina, conforme observado. Além disso, a cozinha adota práticas de reciclagem, exceto para o plástico.

**2ª ronda**

**Dia 09/02**

Após a avaliação e conclusões obtidas na primeira fase, decidimos implementar uma estratégia de sensibilização na comunidade estudantil por meio da colocação de cartazes. Estamos satisfeitas em relatar que essa iniciativa resultou numa mudança significativa no comportamento em relação à higienização das mãos, conforme evidenciado pelas fotografias anexadas. Este aumento perceptível na consciencialização e na adoção de práticas de higiene adequadas é um testemunho do impacto positivo que intervenções simples, mas eficazes, podem ter na promoção da saúde e higiene pública. Continuaremos a monitorizar e aprimorar os nossos esforços para garantir que esta mudança positiva seja mantida e expandida, promovendo assim um ambiente mais saudável e seguro para todos os membros da comunidade escolar.

O nível de ruído durante as refeições tem sido moderado; no entanto, o nosso objetivo é reduzir ainda mais a sua intensidade. Estamos empenhadas em criar um ambiente de refeição mais tranquilo e propício para todos os alunos, onde possam desfrutar das suas refeições com mais conforto e concentração.

**3ª ronda**

**Dia 23/02**

Desta vez, foi possível concluir que todos os parâmetros em avaliação estão a ser estritamente respeitados. A Câmara Municipal de Santo Tirso organizou uma nova iniciativa relacionada com o desperdício de alimentos. Todos os meses, durante uma semana, será realizada a recolha dos restos de comida que os alunos não consumirem. O objetivo final deste projeto é sensibilizar a comunidade estudantil para o desperdício gerado em apenas uma semana por mês, levando-os a refletir sobre qual seria o impacto se a recolha das sobras ocorresse diariamente.

**4ª ronda**

**8/03**

Com o encerramento do período, a brigada da cantina realizou a sua última ronda hoje, 8 de março, e constatou que todos os esforços valeram a pena, resultando numa cantina mais higienizada e com menos ruído. Isso demonstra aprimoramento nas práticas e processos, refletindo um ambiente mais agradável e organizado para todos os integrantes da comunidade.

**5ª ronda**

**12/04**

No início do último período de aulas, a brigada da cantina realizou a primeira ronda de inspeção para verificar o cumprimento das normas previamente estabelecidas pelos alunos. Tudo se encontrava dentro do estipulado, nomeadamente, a higienização das mãos, a não utilização de dispositivos eletrónicos, o ruído…

**6ª ronda**

**26/04**

Durante esta ronda, foi possível verificar a continuidade da implementação das sugestões feitas pela brigada da cantina, com o objetivo de melhorar o ambiente na cantina escolar.

**7ª ronda**

**10/05**

Durante esta semana, a ronda da brigada da cantina acompanhou a execução da iniciativa adotada pela Câmara de Santo Tirso, que consistiu na recolha dos restos de comida de todos os alunos ao longo dos cinco dias que compõem a semana escolar. Os resultados dessas recolhas serão divulgados posteriormente.

**8ª ronda**

**24/05**

Como mencionado no último relatório, foram reveladas as conclusões das coletas dos restos de comida. Inicialmente, observou-se que cada aluno estava a desperdiçar, em média, 35 gramas de comida. Esse número aumentou para 39 gramas por aluno na segunda recolha. Para sensibilizar a comunidade estudantil, a brigada da cantina lançou uma iniciativa própria, que consiste na exposição de um prato com exatamente 39 gramas de comida. Dessa forma, os alunos podem visualizar concretamente o peso do seu desperdício ao longo de uma semana.

**Submissão ao concurso**

Os aspectos considerados e avaliados pela brigada da cantina estão detalhados nos relatórios que foram apresentados anteriormente. A distribuição de tarefas foi realizada entre as quatro estudantes que compõem este grupo de trabalho, com intervenções ocorrendo com frequência quinzenal. A divulgação à comunidade educativa foi feita por meio de cartazes estrategicamente colocados. Como metodologia de monitorização, utilizamos check-lists e registros fotográficos para documentar o nosso progresso e identificar áreas de melhoria. A nossa abordagem inclui também a sensibilização dos estudantes por meio da exposição de cartazes informativos nas paredes da cantina.

Elaborado por: Beatriz Carvalho, Clara Pereira, Helena Lobo e Inês Sampaio.