



Brigada Da Cantina
Momento Zero
2024/2025



EDUCAÇÃO PARA A
CIDADANIA



Eco-Escolas



Brigada da Cantina

No momento Zero, do ano letivo 2024/2025, a **Brigada da Cantina** realizou mais uma atividade de monitorização do desperdício alimentar no nosso refeitório.

Momento Zero

Apresentamos os resultados:

25 de novembro

Ementa Peixe



Ruído: Min 80,1 dB Max 98,6 dB

Refeições servidas: 297

Compostor: 5,600 kg

Desperdício total: 60,500 kg

Sopa: 37,800 (daria para 151 sopas)

Vegetais: 9,000 kg

Prato principal: 12,300 kg
(daria para 35 pratos)

Cool fast: 1,400 kg

Tipo de lixo encontrado no chão: Sopa, casca de laranja, papel, água.





26 de
novembro

Ementa
Ovolacto
vegetariano



Ruído: Min 67,3 dB Max 95,2 dB

Refeições servidas: 306

Compostor: 3,250 kg

Desperdício total: 72,050 kg

Sopa: 37,050 kg (daria para 148 sopas)

Vegetais: 2,000 kg

Prato principal: 30,550 kg
(daria para 87 pratos)

Cool fast: 2,450 kg

Tipo de lixo encontrado no chão: Sopa, água, comida, cascas de fruta, guardanapos.





1
2
3
4

27 de novembro

Ementa Carne



Ruído: Min 82,4 dB

Max 91,3 dB

Refeições servidas:

Compostor: 8,550 kg

Desperdício total: 54,300 kg

Sopa: 43,550 kg (daria para 174 sopas)

Vegetais: 1,400 kg

Prato principal: 7,850 kg
(daria para 22 pratos)

Cool fast: 1,500 kg

Tipo de lixo encontrado no chão:

guardanapos, cascas de fruta, sopa, água.





Análise das Respostas dos Inqueritos de Satisfação

Brigada da Cantina



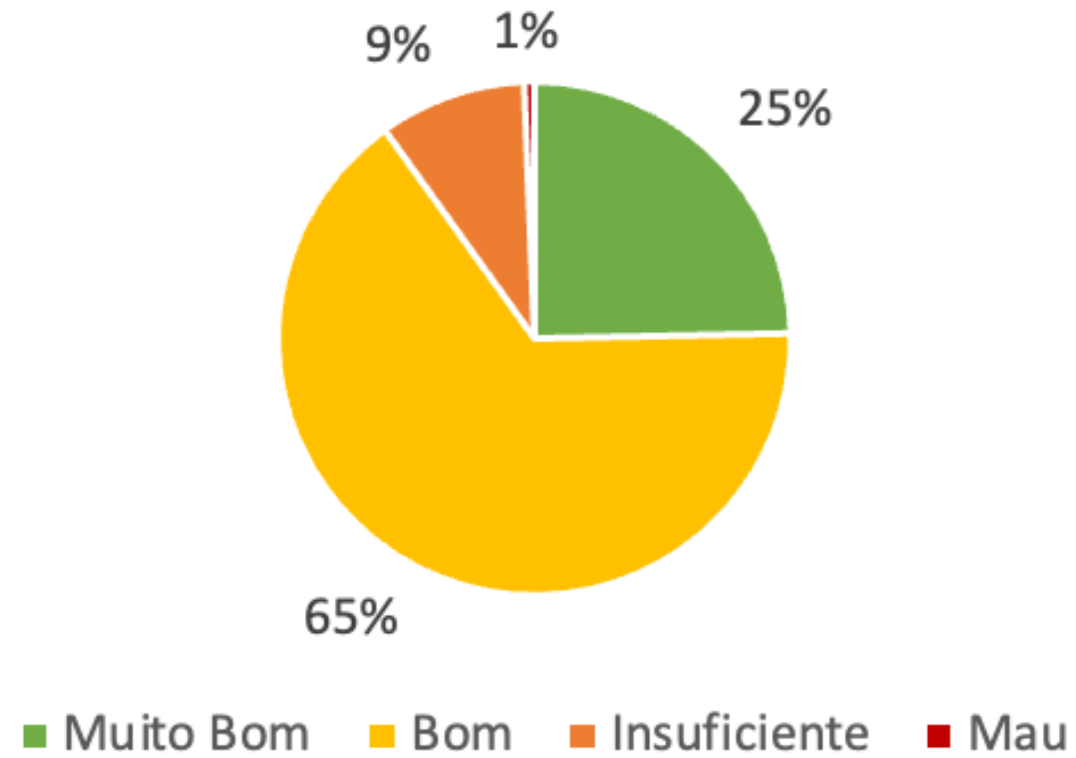
Perguntas do Inquérito:

- . Funcionamento do serviço*
- . Apreciação geral da ementa*
- . Apreciação da qualidade da ementa*
- . Apreciação da quantidade da ementa*
- . Desperdício (Deixar comida no prato)*
- . Pratos saudáveis referidos pelos alunos*

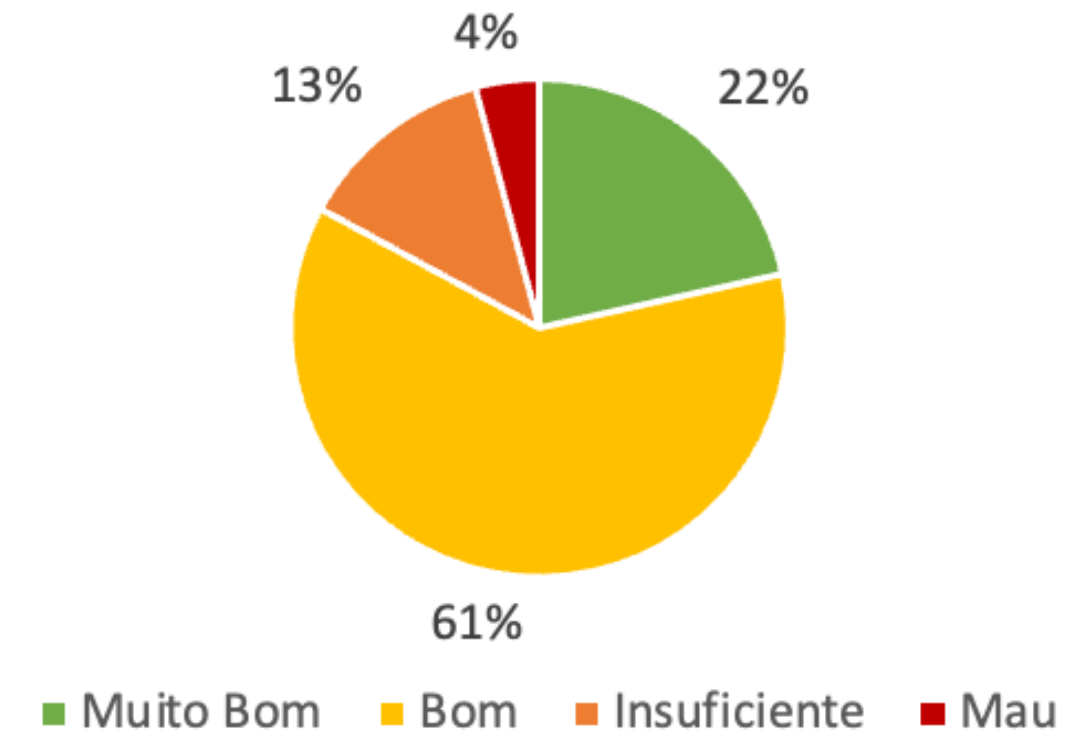


Funcionamento do serviço

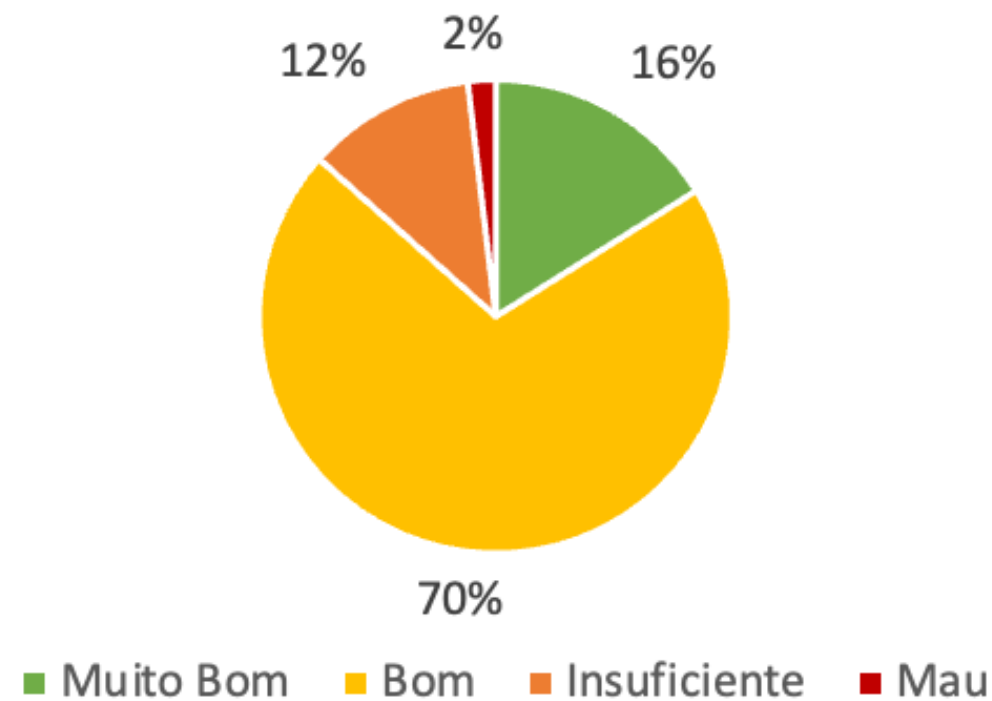
Higiene das instalações
(Média dos 3 dias)



Relação dos alunos com os funcionários
(Média dos 3 dias)

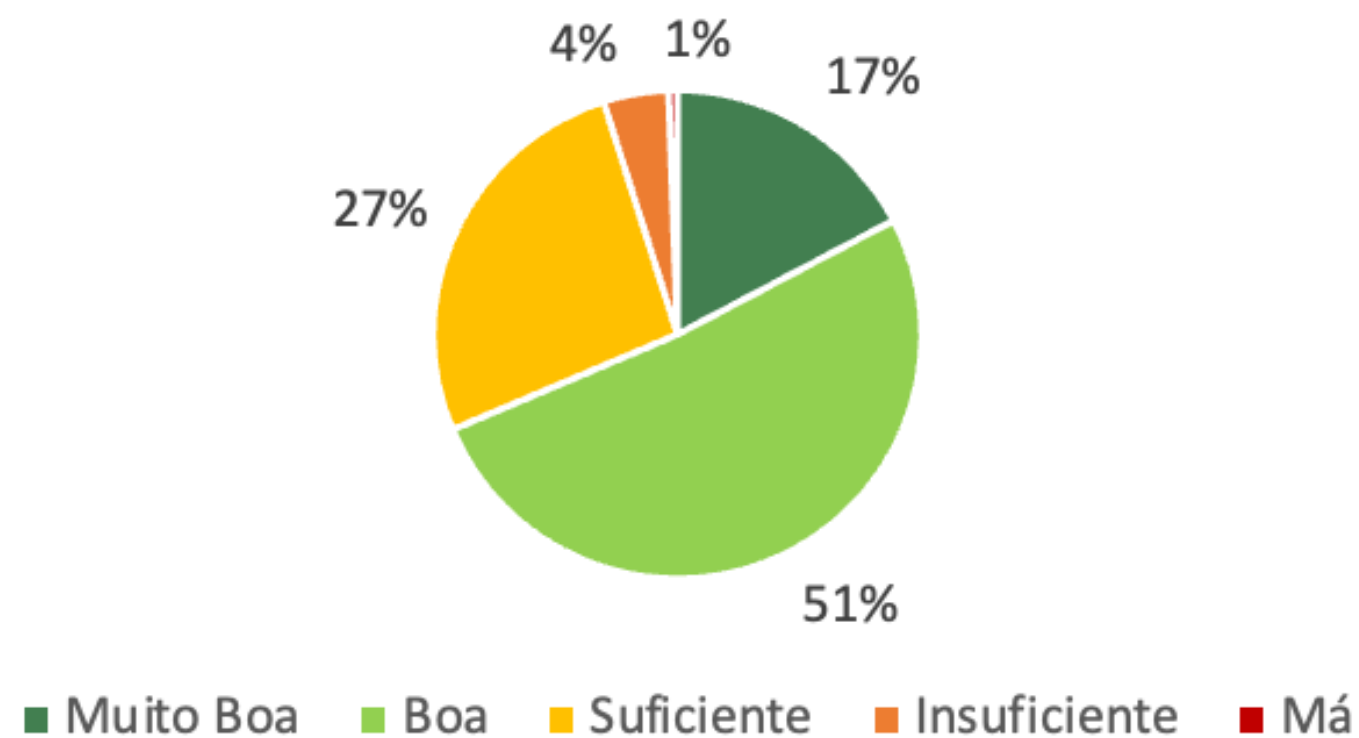


Ambiente no refeitório entre os alunos
(Média dos 3 dias)

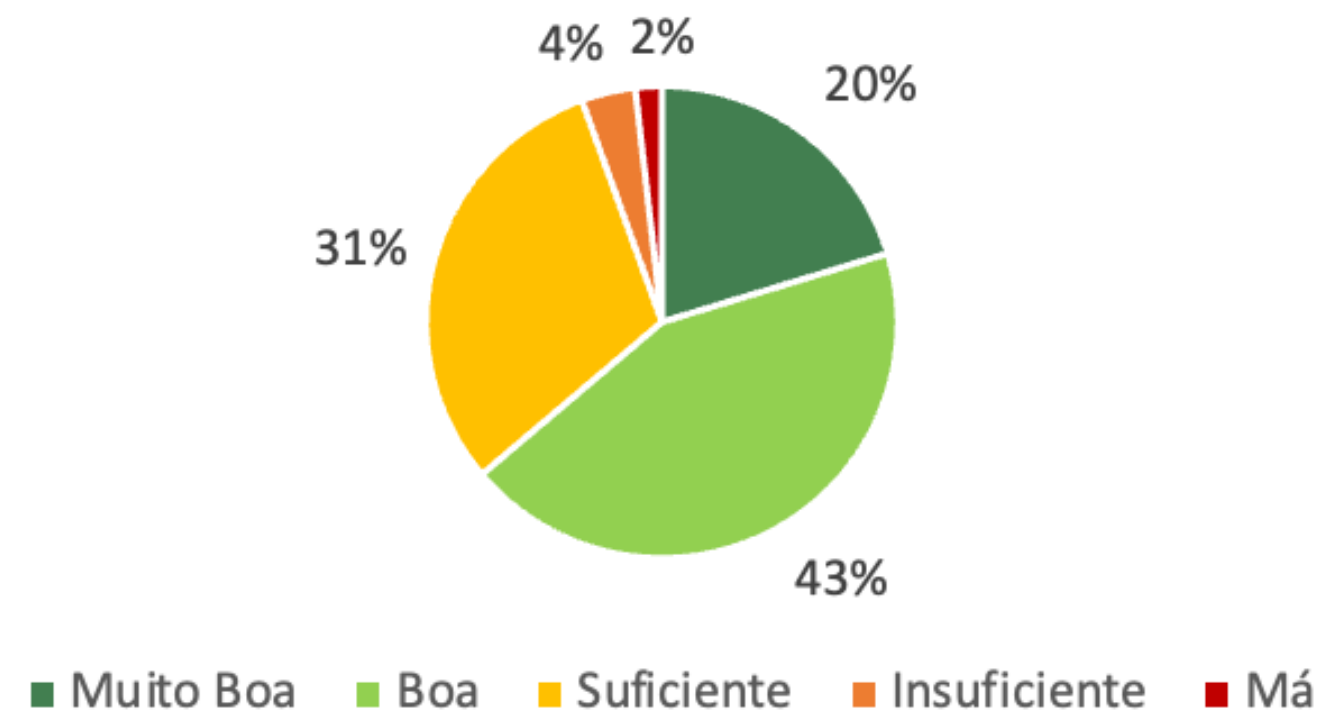


Apreciação geral da ementa

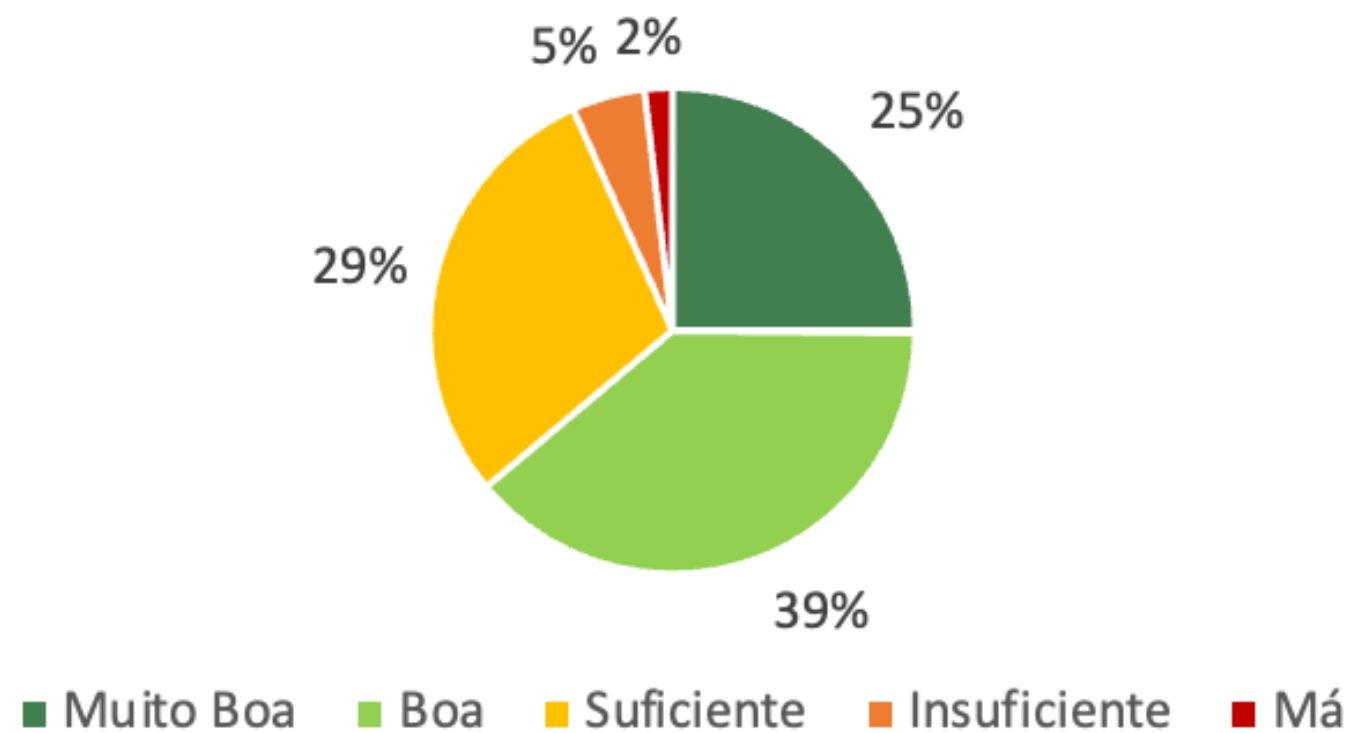
Qualidade da confeção
(Média dos 3 dias)



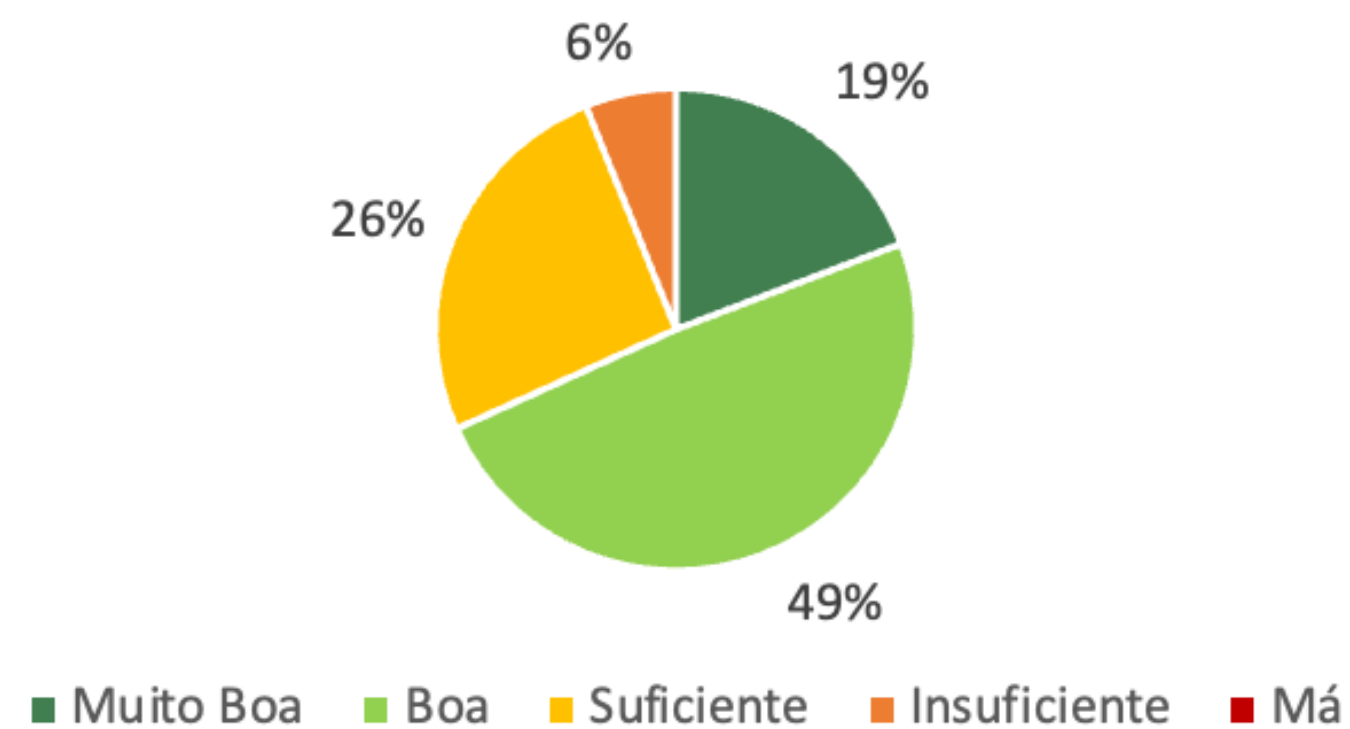
Qualidade dos produtos
(Média dos 3 dias)



Variedade da ementa
(Média dos 3 dias)

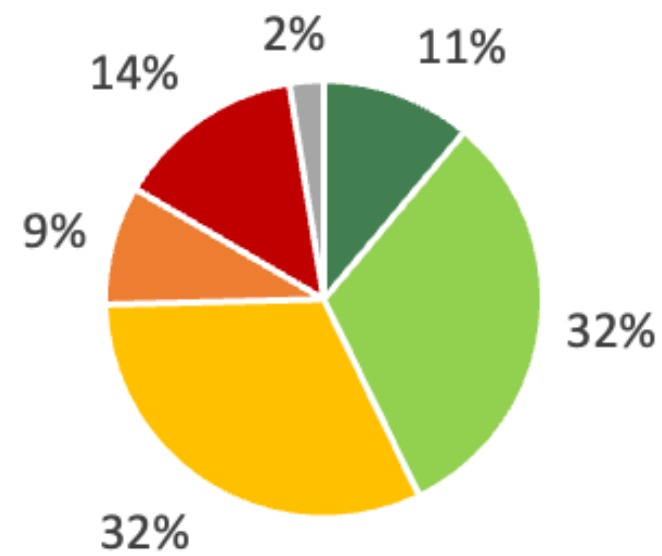


Quantidade servida
(Média dos 3 dias)



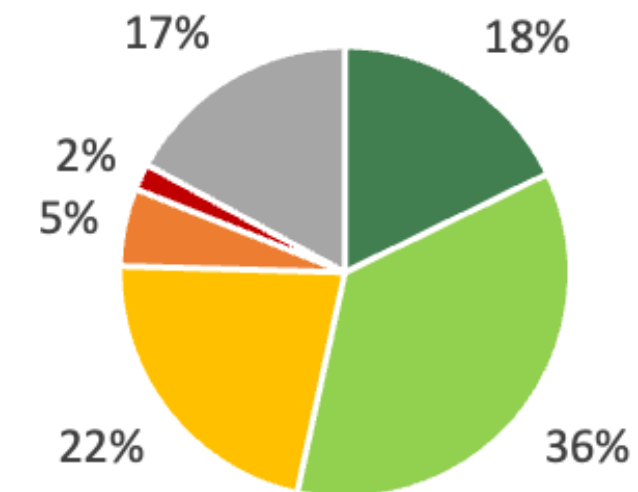
Apreciação da qualidade da ementa

Qualidade da sopa
(Média dos 3 dias)



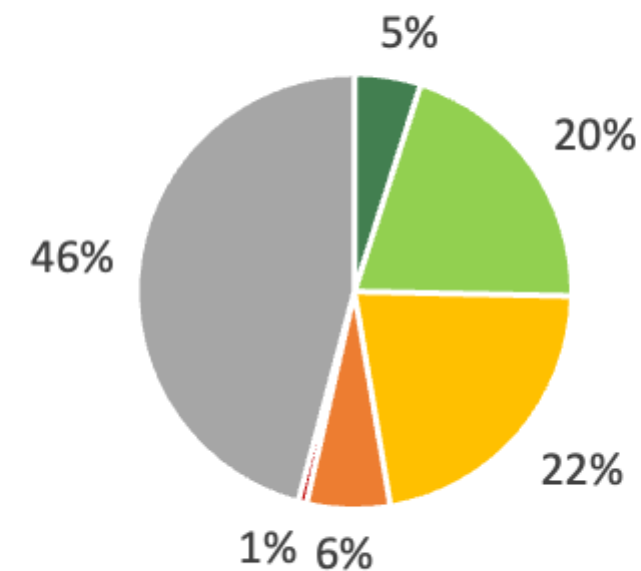
■ Muito Boa ■ Boa ■ Suficiente ■ Insuficiente ■ Má ■ Não se aplica

Qualidade do prato mediterrânico
(Média dos 3 dias)



■ Muito Boa ■ Boa ■ Suficiente ■ Insuficiente ■ Má ■ Não se aplica

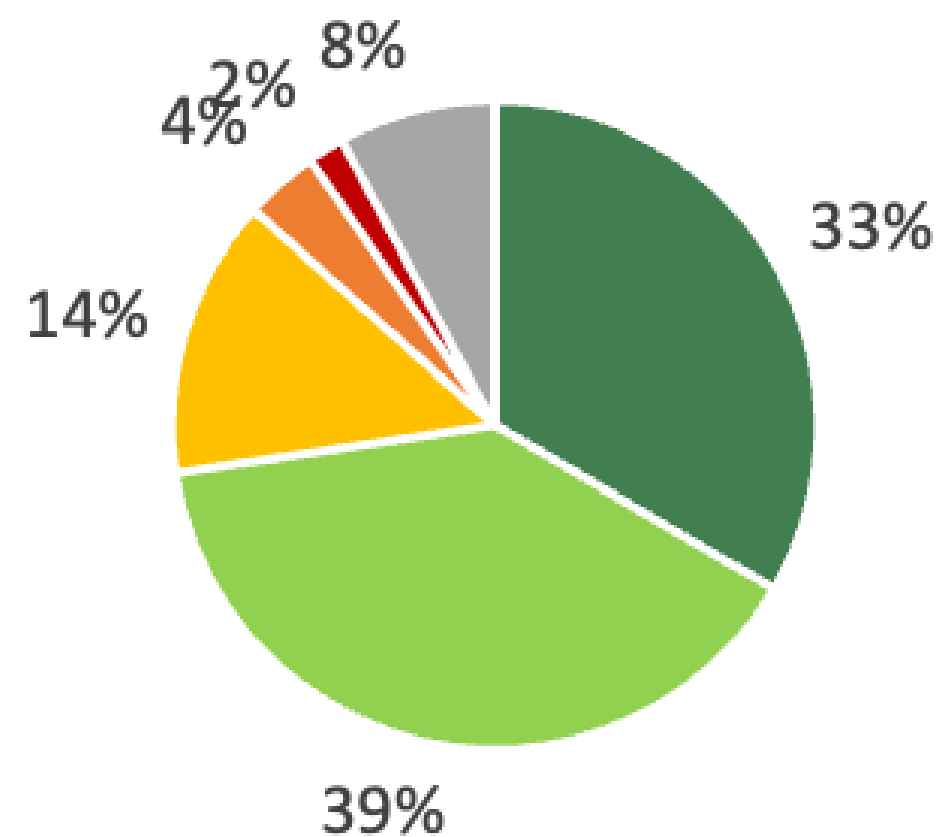
Qualidade do prato veggie
(Média dos 3 dias)



■ Muito Boa ■ Boa ■ Suficiente ■ Insuficiente ■ Má ■ Não se aplica

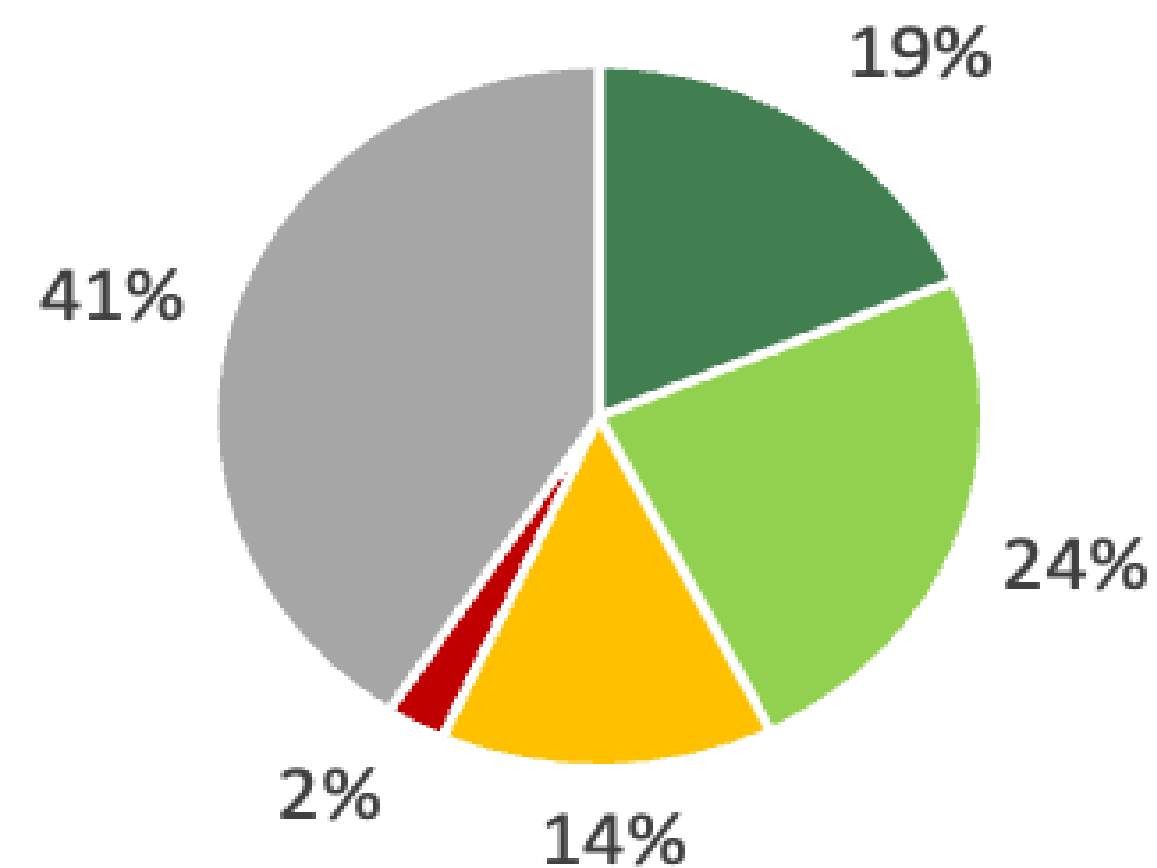
Apreciação da qualidade da ementa

Qualidade da fruta ou sobremesa
(Média dos 3 dias)



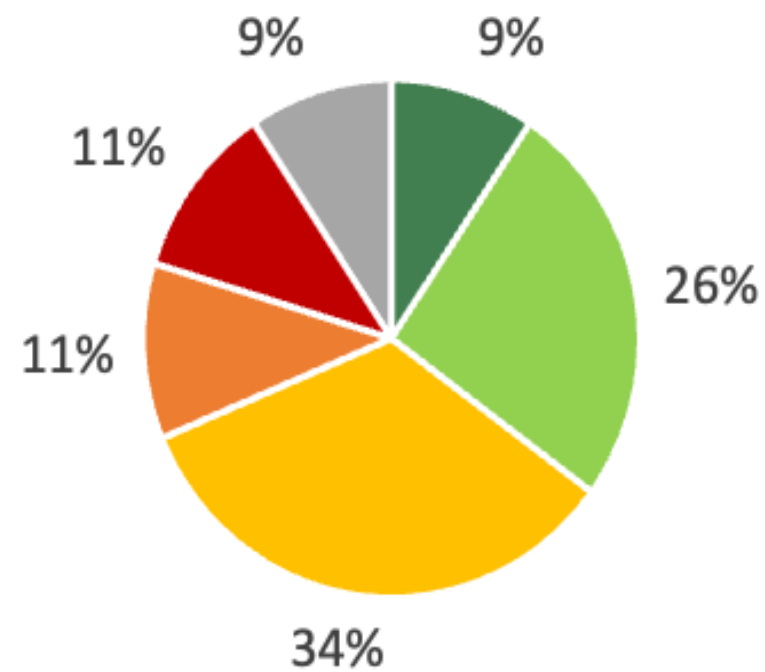
■ Muito Boa ■ Boa ■ Suficiente ■ Insuficiente ■ Má ■ Não se aplica

Qualidade do prato cool fast
(Média dos 3 dias)



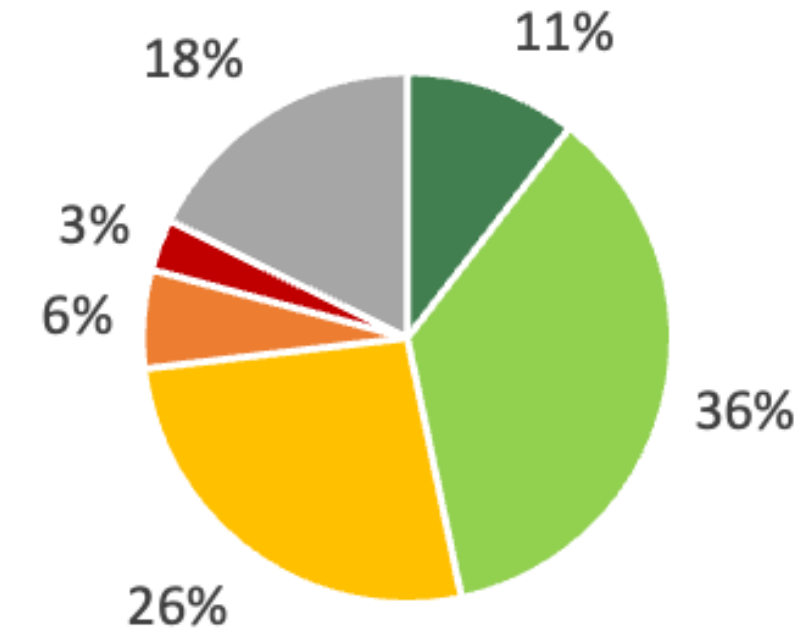
Apreciação da qualidade da ementa

Tempero da sopa
(Média dos 3 dias)



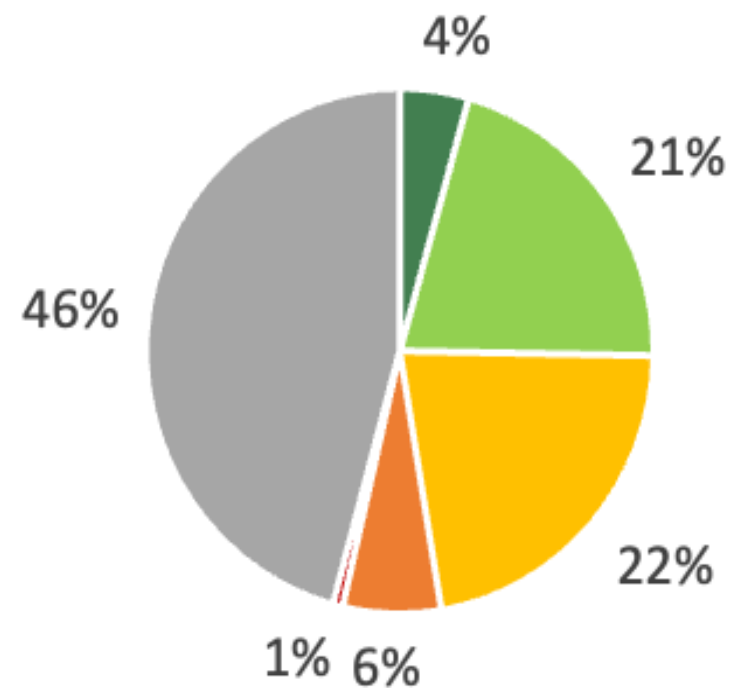
Muito Boa Boa Suficiente Insuficiente Má Não se aplica

Tempero do prato mediterrâneo
(Média dos 3 dias)



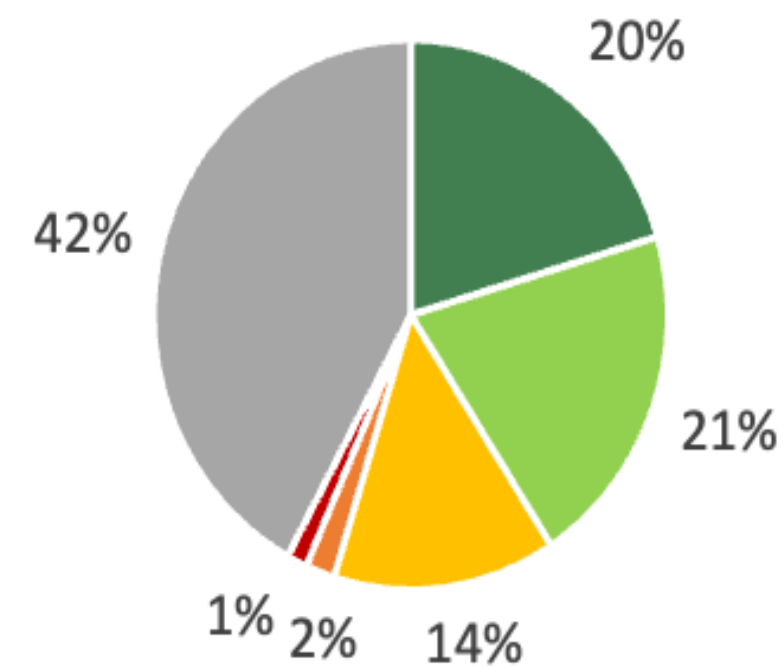
Muito Boa Boa Suficiente Insuficiente Má Não se aplica

Tempero do prato veggie
(Média dos 3 dias)



Muito Boa Boa Suficiente Insuficiente Má Não se aplica

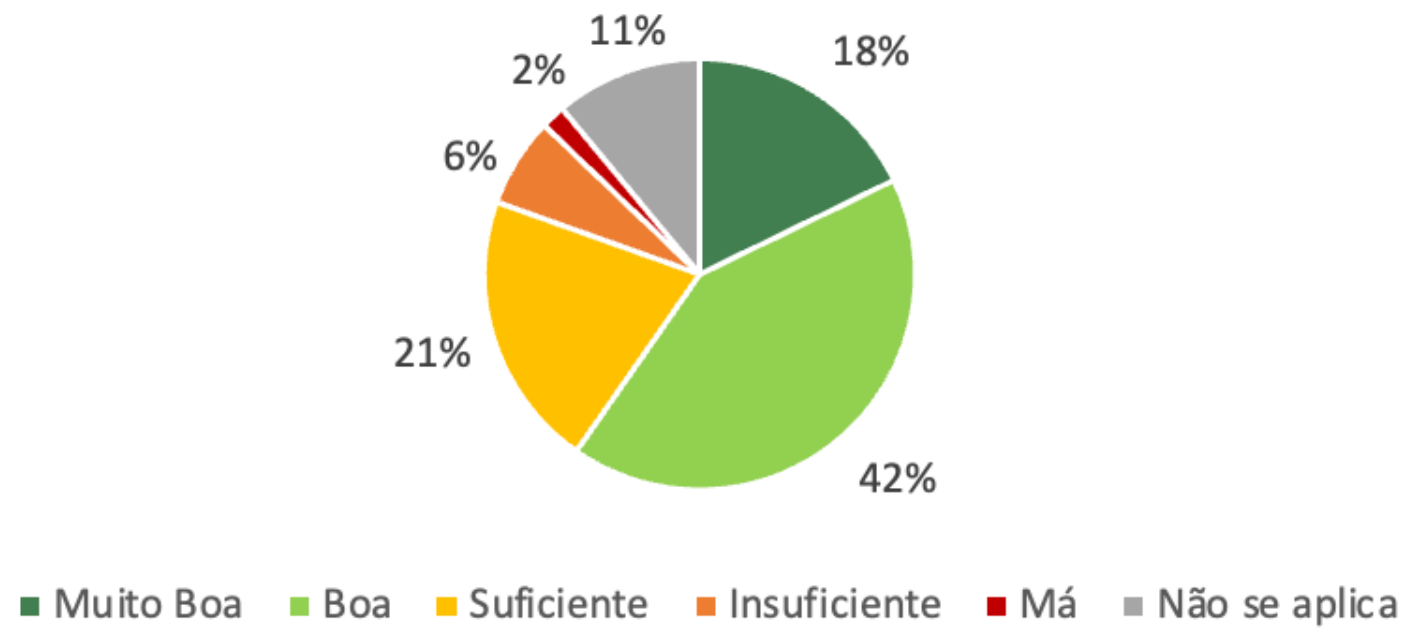
Tempero do prato cool fast
(Média dos 3 dias)



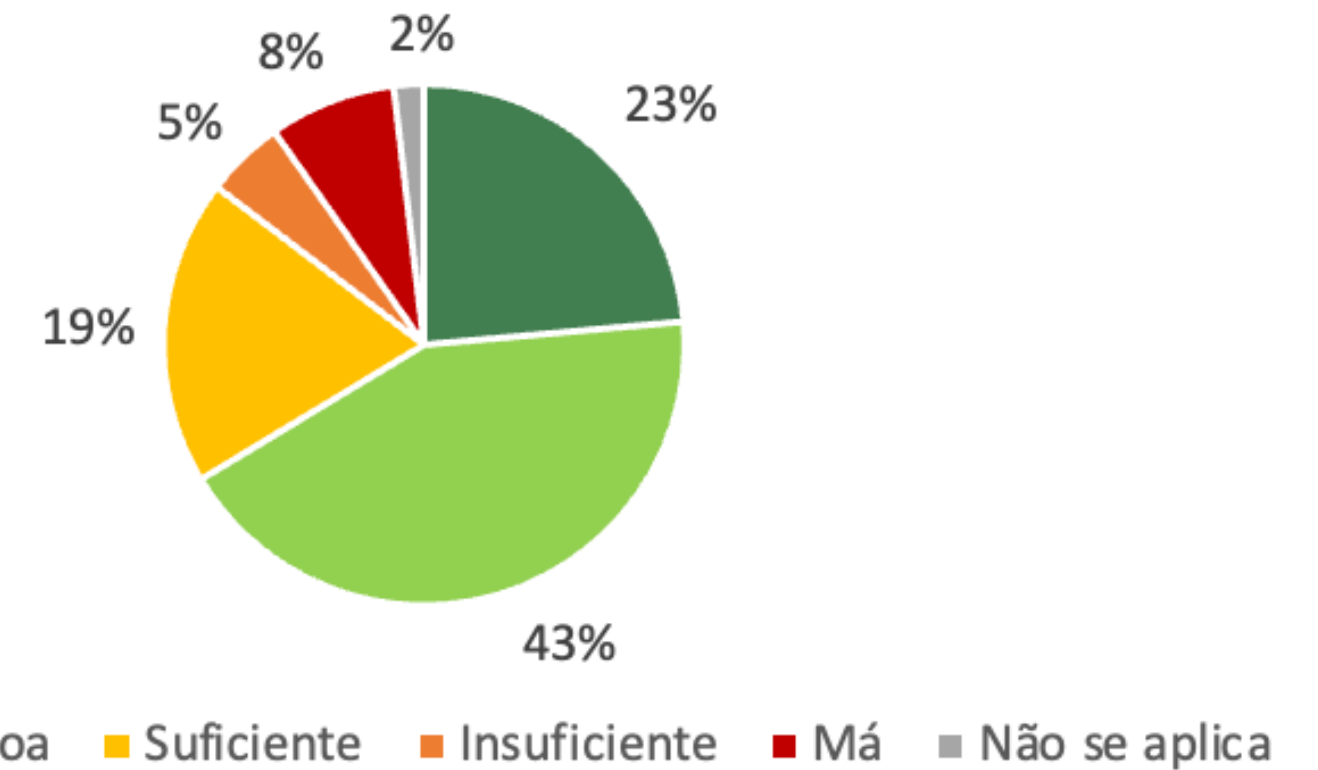
Muito Boa Boa Suficiente Insuficiente Má Não se aplica

Apreciação da quantidade da ementa

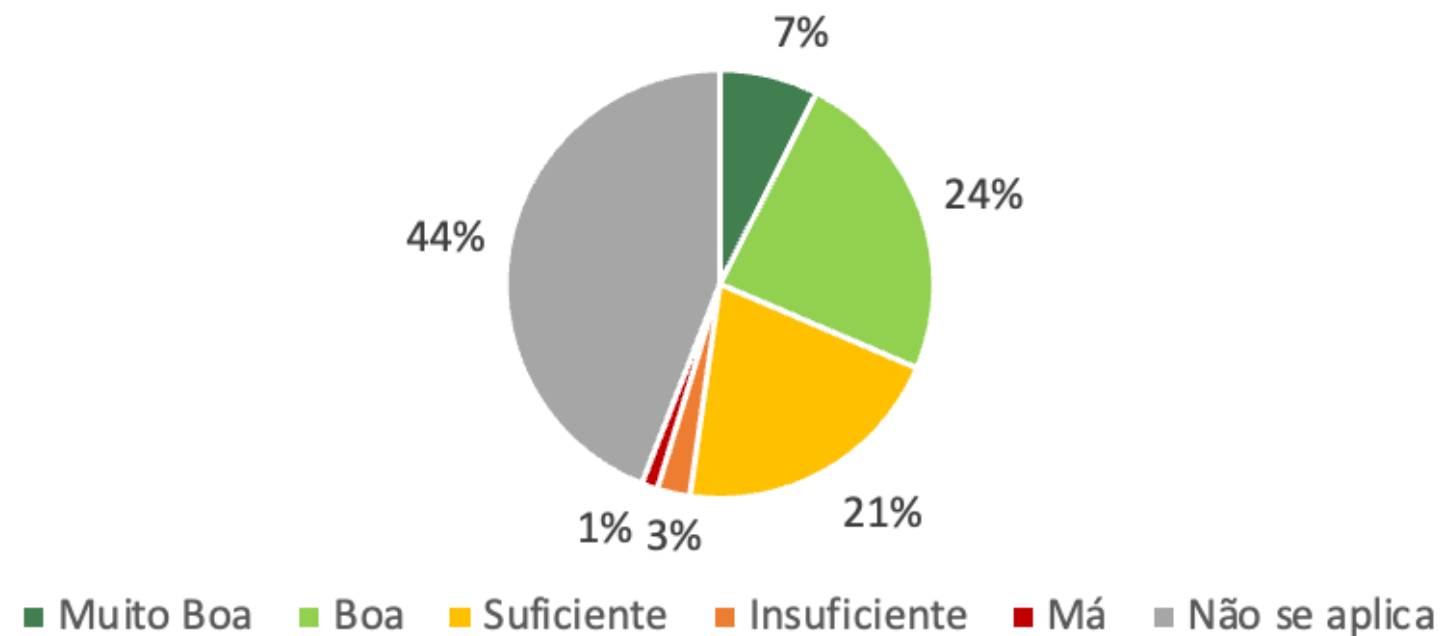
Quantidade do prato mediterrânico
(Média dos 3 dias)



Quantidade da sopa
(Média dos 3 dias)

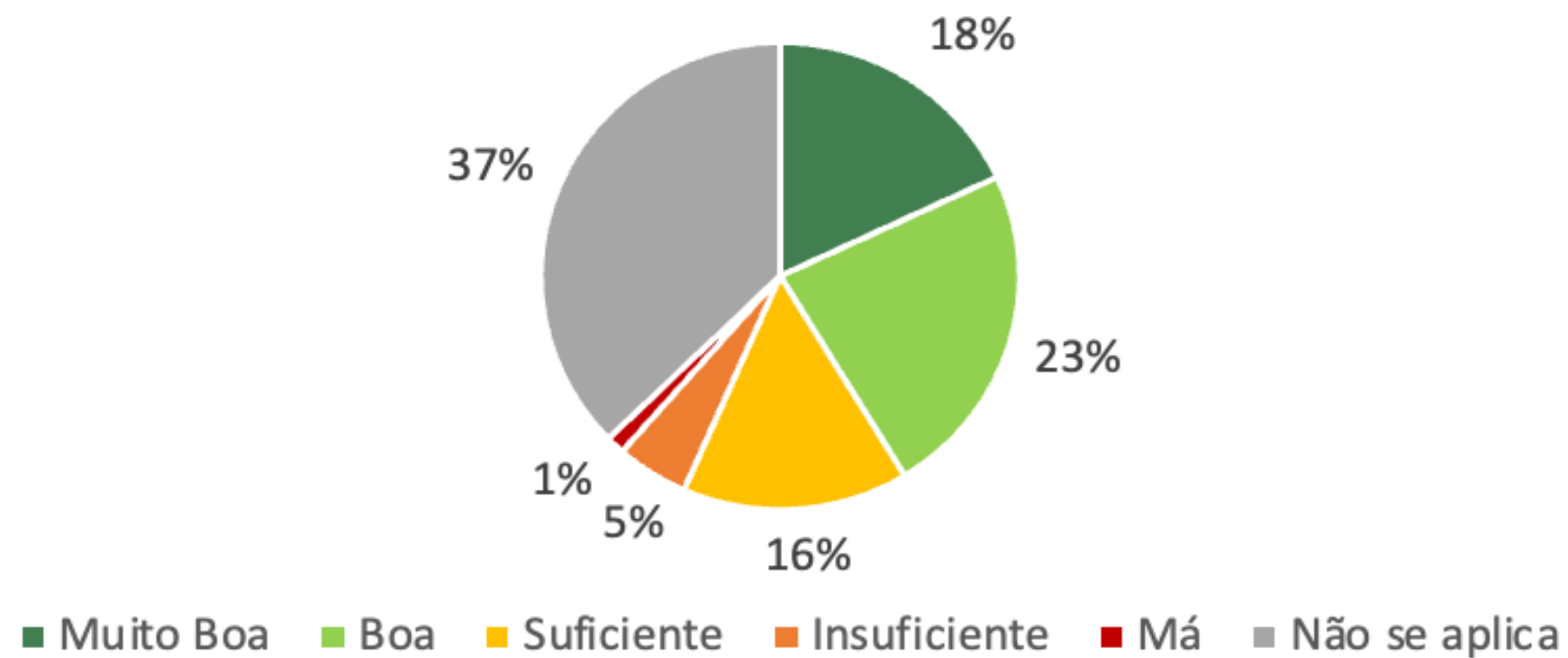


Quantidade do prato veggie
(Média dos 3 dias)

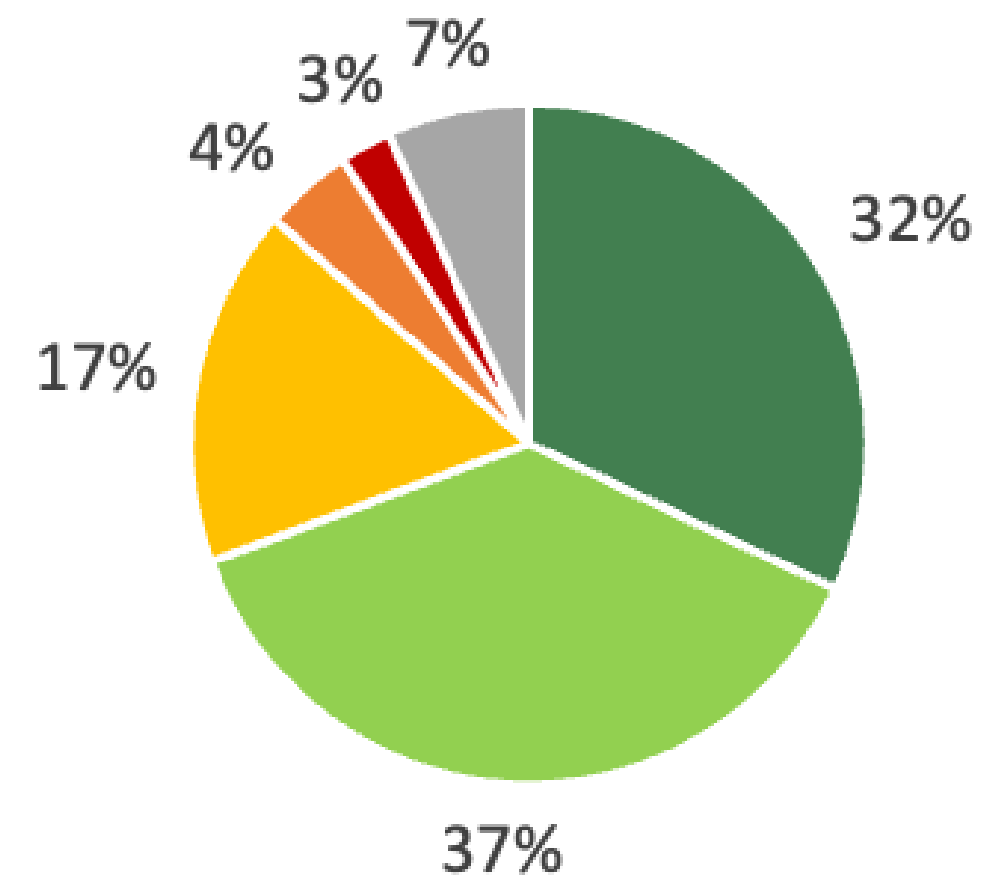


Apreciação da quantidade da ementa

Quantidade do prato cool fast
(Média dos 3 dias)



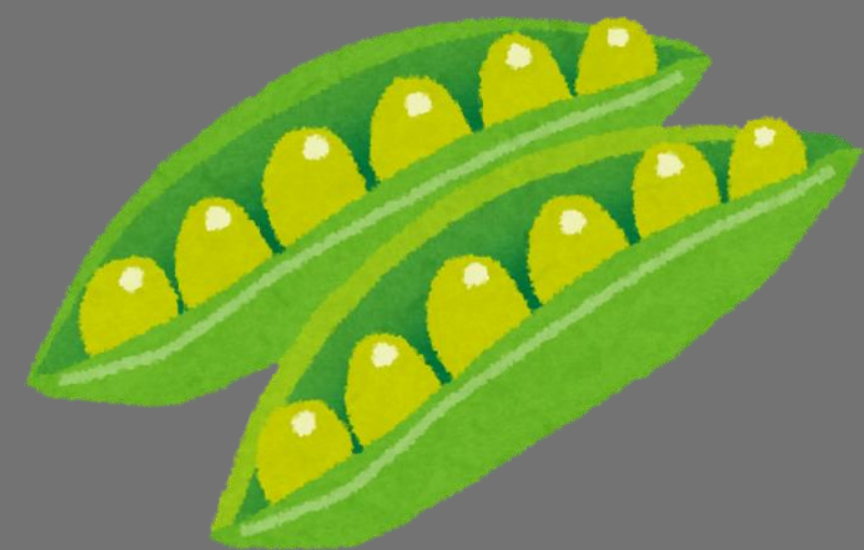
Quantidade da fruta ou sobremesa
(Média dos 3 dias)



Deixar comida no prato

O dia que teve melhor resultado (menos desperdício de comida)- **carne**

O dia que teve pior resultado (mais desperdício de comida)- **ovolactovegetariano**



Pratos saudáveis referidos pelos alunos

Peixe grelhado com feijão, arroz e legumes cozidos;

Massa com bifes de vaca com salada de alface e cenoura ralada;

Bacalhau com natas e salada de alface e tomate.



Pratos saudáveis referidos pelos alunos

Bifes de peru grelhados com esparguete;

Esparguete à bolonhesa;

Massa com frango grelhado e brócolos
salteados;

Douradinhos no forno com arroz e salada de
pepino.



Pratos saudáveis referidos pelos alunos



Caldo verde; canja de galinha; sopa de legumes; creme de cenoura; sopa de feijão; espetadas de fruta; manga; morangos; kiwi; uvas; ameixa; melancia.



*Momento
& Lero*

Brigada da Cantina

Continua a
desperdiçar-se uma grande
quantidade de comida!
Cabe-nos a todos combater o
desperdício alimentar! O desafio
começa no prato!

Brigada da Cantina

*Momento
Lero*

**Escolhe a refeição juntamente com o teu
Encarregado de Educação, de modo a
escolheres pratos que vão ao encontro dos
teus gostos!**

Sabias que cada ementa diária tem três
opções: mediterrâneo, veggie e cool fast?

O ASSUNTO É SÉRIO!
É REALMENTE IMPORTANTE
COMBATER O DESPERDÍCIO!
REFLETE NO QUE VAIS FAZER
PARA MUDAR!



*Elabora uma quadra que estimule a
redução do desperdício alimentar!*