

GRELHA de OBSERVAÇÃO

Disciplinas: **Gestão da Qualidade e Controlo de Qualidade**

UFCD 5153 - **Implementação de sistemas integrados**

UFCD 0723 - **Controlo estatístico de processos**

PROFESSORAS

Goreti Sá | Manuela Almeida

PROJETO ECO - ESCOLAS

Nome _____ N.º _____ Turma 12

PROFESSORAS

Cristina Fernandes | Manuela Bastos

DATA: **fevereiro de
2025**

BRIGADA DA CANTINA

Objetivos

Visa a existência de um grupo de estudantes para monitorizar e registar atitudes, assim como zelar e promover a adoção de bons hábitos de alimentação, de higiene e saúde. Os estudantes que constituem a Brigada, incentivam à redução do desperdício alimentar e analisam as questões do ruído nas cantinas e refeitórios, entre outros aspetos.

Metodologia

A "Brigada da cantina" deve, tanto quanto possível, funcionar em horário de almoço, os estudantes devem estar previamente avisados dos dias em que estarão em Brigada. O Conselho Eco-Escolas deve decidir sobre a sua periodicidade (diária / bissemanal / semanal), os aspetos a observar e as ações a realizar pela Brigada da Cantina.

A Brigada da Cantina poderá realizar também a vigilância / monitorização do bar, relativamente aos aspetos previstos na Auditoria Ambiental ou outros.

Aspetos que poderão ser observados pela Brigada da Cantina, sempre mediante um consentimento prévio dos participantes no espaço de refeições:

- Identificar a tipologia e o perfil nutricional das refeições disponibilizadas pela escola;
- Identificar 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 aparelhos durante a hora do almoço;
- 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.

Submissão a concurso | Informação solicitada:

- Quais os aspetos analisados pela Brigada da Cantina;
- Quantos estudantes foram envolvidos, como foi feita a distribuição de tarefas e qual a frequência de intervenção;
- Como foi feita a divulgação à comunidade educativa;
- Metodologia de monitorização (*checklist*, registo fotográfico, pesagem de sobras das refeições e resíduos orgânicos, na cozinha);
- Estratégias de comunicação de divulgação da atividade e dos resultados, na escola (*Facebook*, cartazes, informação para os pais, etc.);
- Registo fotográfico;
- Outras evidências que considerem pertinentes.

Critérios de avaliação:

- Aspetos relevantes analisados na cantina (ruído, desperdício alimentar, utilização do telemóvel, etc.);
- Periodicidade da recolha de dados;
- Envolvimento dos estudantes;
- Divulgação à comunidade educativa.

Prazo para envio de trabalhos: 31 de maio

Júri: Representante da Jerónimo Martins, ABAAE, Agrobio, APA, DGE, Aromáticas Vivas e Consultas de Nutrição.

Prémios

As 5 melhores Brigadas, irão receber: Medidor de nível sonoro, balança digital de gancho, um disco externo e coletes para a Brigada.

In: <https://alimentacaosaudavelesustentavel.abaae.pt/brigada2025/>, consultado em 12 de fevereiro de 2025

Processo de implementação

- 1- Os alunos (três) irão permanecer na cantina na sua hora de almoço (cerca de 45 minutos);
- 2- Dias 2f, 3f e 5f, das 12h25 às 13h10 | 4f e 6f, das 13h10 às 14h00.

Fase A - Fevereiro - Observação.

Fase B - Março - Análise e tratamento da informação + Construção do material para sensibilização, de acordo com a área/tema(s) de ação.

Fase C - Abril - Campanha de sensibilização/Intervenção *in loco*.

Fase D - Maio - Análise e registo dos resultados obtidos + Construção/reunião de evidências e informação para submissão a concurso.

GRELHA de OBSERVAÇÃO

	Sim	Não	Descrição/Contagem	Observações
1- Tipologia e perfil nutricional das refeições				
2- Refeições mais consumidas pelos jovens				
3- Consumo da totalidade da refeição				
4- "Dose certa" (quantidade certa)				
5- Higiene das mãos, antes do início da refeição				
6- Níveis de ruído				
7- Conservação e asseio das instalações do refeitório				
8- Utilização do telemóvel durante a refeição				
9 - Hábitos de compostagem dos alimentos crus e cozinhados				
10- Destino dos restos e sobras das refeições da preparação de alimentos				
11 - Separação dos resíduos				

A - Número de refeições completas	
B - Falta a sopa	
C - Falta a salada	
D - Falta a fruta	
E - Falta o pão	
F - Só o prato	
G - Só a sopa	
H - Pouca quantidade de comida no prato	

a) Entrega do tabuleiro com a totalidade da refeição consumida	
b) Entrega do tabuleiro com restos e sobras no prato	
c) Entrega do tabuleiro com sobra de sopa	
d) Entrega do tabuleiro com o pão não consumido	
e) Entrega do tabuleiro com a peça de fruta devolvida	

Data:

Assinatura do(s) aluno(s):