

INFORMAÇÃO AOS ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO E ALUNOS **REFEIÇÕES ENCOMENDADAS E NÃO CONSUMIDAS**

O nosso refeitório continua a registar pelo segundo ano consecutivo, um aumento no número de utentes. O nível de satisfação relativamente à ementa é aceitável e a qualidade dos alimentos servidos melhorou, o que certamente, são razões para continuarmos a trabalhar dentro das competências da nossa escola. Contudo, subsistem ainda situações que deverão ser evitadas, nomeadamente, as refeições encomendadas e não consumidas, particularmente nos alunos de escalão do ASE. Assim, relembra-se os seguintes procedimentos:

- A marcação de refeições pode e deve ser feita através do **GIAEonline**, através de **utilizador e palavra-chave** do EE, entregues pelos diretores de turma no início do ano. Pode fazê-lo na **papelaria** ou, para resolver outras situações, na **secretaria**. Os pedidos na Direção serão excepcionais e sempre que a secretaria não esteja a funcionar.

Os alunos devem ser responsabilizados pelos EE, dos seus deveres enquanto utentes do refeitório, cumprindo as regras básicas de saber-estar e saber-ser.

➤ **PROCEDIMENTOS A TER ANTES DO DIA DA REFEIÇÃO:**

- Marcar a(as) refeição(ões) com a maior certeza possível de que vão comparecer;
- Sempre que haja motivo para faltar, Remarcar com antecedência de 24h, a refeição para outro dia;
- Se não for possível avisar com antecedência que vai faltar, contactar a escola no próprio dia até às 11:45h, para os serviços administrativos (ASE).

➤ **PROCEDIMENTOS A TER NO DIA DA REFEIÇÃO:**

- Os alunos devem ser sempre portadores do seu cartão da escola, para evitar a verificação de existência de senha;
- Havendo esquecimento do EE ou aluno, é possível adquirir senha no próprio dia até às 10horas, pagando sobretaxa e estando sujeito ao limite de refeições;
- Os alunos não devem solicitar a passagem de refeições encomendadas, do futuro para o próprio dia, pois este facto cria uma situação de injustiça perante o pagamento da sobretaxa;
- Os alunos devem estar corretamente no refeitório, não correndo, gritando ou sujando os espaços;
- As diferenças de dietas alimentares e o gosto pessoal por tipos de prato, não justificam a resistência dos alunos em comer tudo o que está previsto. Relembra-se que existe avaliação diária da qualidade alimentar do prato servido por professores e funcionários, no sentido de averiguar situações anómalas.
- Os alunos devem respeito aos funcionários da sala, cujo principal objetivo é acompanhar o efetivo consumo do prato e o normal funcionamento do refeitório.

➤ **PROCEDIMENTOS A TER APÓS A REFEIÇÃO:**

- Os alunos devem verificar que o seu lugar no refeitório ficou em condições de ser utilizado por outros e deve colocar o seu tabuleiro no lugar;
- Os EE devem certificar-se que as refeições dos seus educandos foram efetivamente consumidas. A repetição de ausências poderá ser registada e posteriormente comunicada ao EE, e eventualmente sancionada se não for resolvida (contacto via DT ou Direção, ou reunião);
- Os alunos de escalão A do ASE, marcam muitas senhas para os dias seguintes, sendo os que mais faltam. Relembre-se que estas refeições são totalmente financiadas pelo Estado e a sua ausência, para além das despesas avultadas, acarreta desperdício alimentar, a evitar.

➤ **DIETAS ALTERNATIVAS**

- Cada EE deverá preencher a **Declaração de Interesse para Dieta Alternativa** (anexo1) disponível na reprografia, onde declarará por: dieta por motivos de alergias/ intolerâncias alimentares; dieta vegetariana; dieta por motivos étnicos/religiosos. Esta declaração será entregue na Secretaria. Entregará ainda um **Pedido de Dieta Alternativa** (anexo2), com maior especificidade sobre os alimentos a excluir da sua ementa.

A Direção acautelar-se sempre a especificidade de cada aluno e as suas reais necessidades.

Continuaremos a insistir junto da entidade prestadora do serviço de refeitório, pela garantia de qualidade dos alimentos utilizados e quantidades servidas.

Também atuará pedagogicamente sobre os alunos, no sentido de terem uma refeição completa e equilibrada. Zelar-se sempre por uma melhoria de atitude e comportamento dos alunos na sala do refeitório.

Quinta do Conde, 04 de setembro de 2017

O Adjunto de Direção

(Augusto Mateus)