

Orientações sobre Serviço de Refeições Adjudicado para Escolas

Objectivo:

Estas orientações servem para lembrar ao pessoal e aos professores/supervisores encarregados do serviço de refeições escolares as questões de segurança alimentar e higiene a serem observadas na selecção de fornecedores de refeições e na recepção de refeições, a fim de reduzir a incidência de doenças transmitidas por alimentos no campus da escola e garantir que as refeições fornecidas por terceiros sejam seguras para o consumo.

Âmbito de aplicação:

Todas as escolas com estabelecimentos de alimentação e similares.

Conteúdo:

1. Seleccionar fornecedores idóneos, com boas condições de higiene
 - 1) Os fornecedores de refeições terão de possuir licença válida, emitida pelo Instituto para os Assuntos Municipais, pela Direcção dos Serviços de Turismo ou pela Direcção dos Serviços de Economia e Desenvolvimento Tecnológico;
 - 2) Antes de seleccionar um fornecedor, a pessoa responsável da escola deverá inspeccionar pessoalmente o local de trabalho e a cozinha dos candidatos a fornecedores durante a sua operação para assegurar que cumprem os seguintes requisitos:
 - Todas as matérias-primas para a confecção de refeições estão em boas condições, as embalagens intactas e dentro do prazo de validade;
 - Os alimentos crus, cozinhados e prontos a servir estão guardados em locais separados;
 - Todos os ingredientes alimentares são bem lavados e limpos antes da confecção;
 - Os alimentos, bem cozinhados, são mantidos a mais de 60°C e os refrigerados a menos de 5°C;

- As refeições a servir estão bem embaladas ou guardadas em recipientes com tampa;
 - As zonas de manuseio de alimentos estão limpas e arrumadas, com medidas eficazes de controlo de pestes;
 - Todos os equipamentos e utensílios estão limpos e desinfectados e as instalações possuem espaço suficiente para os arrumar de forma apropriada;
 - Todo o pessoal indicia prática de boa higiene pessoal, com lavagem de mãos antes de manusear alimentos e vestidos de trabalho de forma limpa e asseada;
 - Os veículos utilizados para a entrega de refeições estão limpos e arrumados;
 - Mantêm registos das entradas e saídas de mercadorias e bem assim dos pedidos, recibos e facturas.
- 3) As escolas são obrigadas a avaliar se o seu próprio equipamento (p. ex., para refrigeração, congelação e reaquecimento) tem capacidade para o número de refeições a serem fornecidas ou servidas;
- 4) A escola deve realizar inspecções, com intervalos regulares, no local da fábrica de alimentos ou cozinha do fornecedor escolhido, durante o seu horário de operação, para assegurar que este cumpre os requisitos de higiene acima mencionados.

2. Aspectos a considerar no acto de entrega de refeições

- 1) Criar um sistema de inspecção das refeições fornecidas
- As escolas devem designar uma pessoa responsável pela inspecção das refeições durante o acto de entrega;
 - Os aspectos a inspeccionar devem incluir:
 - Condições de higiene do veículo das entregas e do pessoal das entregas (Impresso 1);
 - Condição e estado de limpeza das caixas térmicas ou caixas de

- refeição;
- Utilizar um termómetro para avaliar a temperatura dos alimentos, se necessário;
 - Verificar se o conteúdo das refeições entregues condiz com o pedido. Este e outros registos relacionados devem ser arquivados em local seguro para futura consulta dos serviços competentes em caso de necessidade.
- 2) Com base na situação vigente e necessidades, as escolas deverão rever periodicamente o número de refeições encomendadas, bem como os tipos de alimentos, para se evitar desperdício;
 - 3) Evitar a entrega de refeições na escola com demasiada antecedência. É necessário definir com o fornecedor um horário para as entregas de refeições, que é em regra 30 minutos antes da hora do almoço. Caso disponibilizadas em caixas térmicas, a entrega pode ser feita até uma hora antes da hora do almoço. O prazo para a entrega e distribuição (serviço) das refeições deve ser o mais curto possível e os alimentos deverão ser mantidos sempre à temperatura correcta. Consumir sempre os alimentos o mais cedo possível;
 - 4) Colocar as caixas térmicas ou caixas para alimentos em prateleiras limpas, acima do solo, ou em mesas apropriadas, à temperatura e em ambiente correctos;
 - 5) No caso de surgirem quaisquer dúvidas quanto à qualidade das refeições, interromper de imediato a sua distribuição e contactar o fornecedor para acompanhar o caso.

Seleção de alimentos para refeições nas escolas

Durante os seus anos de estudo os alunos desenvolvem-se física e mentalmente e por isso é importante que recebam alimentação apropriada na escola, criando assim hábitos alimentares correctos desde tenra idade. A selecção de alimentos para as refeições escolares deve levar em conta a idade dos alunos e as suas necessidades nutricionais, com vista a um crescimento e desenvolvimento saudáveis.

A fim de assegurar a sua saúde dietética, as refeições fornecidas não devem ser demasiado ricas em calorias, gorduras e colesterol, para se evitar consumos excessivos por parte dos alunos. O sabor da comida não deve ser nem muito salgado nem muito doce. Recomenda-se consultar um nutricionista ou profissional do ramo para obter orientações científicas sobre ementas escolares correctas.

Impresso 1 – Relatório de inspeção na entrega de refeições

O responsável da escola/Preenchido por: _____ Data: _____

Nome do fornecedor: _____

Normas		Satisfatório	Aceitável	Não satisfatório	Não aplicável	Obs.:
Higiene pessoal	Uniformes limpos e arrumados					
	Mãos limpas					
Higiene alimentar	Alimentos em recipientes apropriados e com tampa estanque					
	Alimentos quentes mantidos a >60°C e alimentos refrigerados a <5°C					
Veículo de entregas	Limpo e arrumado					
	Não utilizado para outros fins (p. ex., entregas de alimentos crus)					