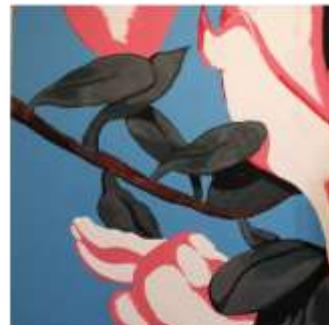


REGULAMENTO DO REFEITÓRIO



ESCOLA SECUNDÁRIA DAS LARANJEIRAS

CAPITULO I

INTRODUÇÃO

Artigo 1.º **(Conceito)**

1. O refeitório escolar integra-se nos serviços de Ação Social Escolar, destinado a assegurar aos seus utentes uma alimentação correta e equilibrada, em ambiente condigno, complementando a função educativa da escola.

Artigo 2.º **(Âmbito de Aplicação)**

1. O presente regulamento aplica-se aos utentes do refeitório, bem como a todos os funcionários que aí desempenham a sua atividade, e vem dar cumprimento ao disposto no ponto 1 do art.º 16.º do Regulamento Interno da Escola Secundária das Laranjeiras.

Artigo 3.º **(Ambiente Promotor de Saúde)**

1. O refeitório escolar é um espaço educativo e promotor de saúde, pelo que devem ser verificados os princípios de uma alimentação saudável, com refeições equilibradas, saudáveis e seguras.
2. A promoção e a limitação da oferta de determinados alimentos vão ao encontro dos objetivos e metas regionais e nacionais na promoção de hábitos alimentares saudáveis.
3. O respeito dos alunos pela alimentação deve refletir-se, na prática, na redução dos desperdícios alimentares e na marcação consciente e responsável dos almoços.
4. A utilização de utensílios de material descartável está limitada, devendo ser o mínimo possível, de forma a diminuir a produção de resíduos plásticos.

CAPITULO II

CONDIÇÕES DE ACESSO AO REFEITÓRIO

Artigo 4.º

(Horário de funcionamento)

1. O refeitório escolar funciona de segunda a sexta-feira, das 12h00 às 14h00, durante os períodos letivos.

Artigo 5.º

(Acesso de utentes)

1. O serviço de almoços destina-se a todos os alunos, pessoal docente e não docente, bem como a visitas ou outras pessoas em serviço na escola.
2. Quando a disponibilidade de refeições o permita, o encarregado de educação pode utilizar o refeitório, desde que acompanhado pelo seu educando.
3. Os alunos, pessoal docente e não docente podem utilizar o refeitório para degustarem a refeição que trazem de casa. Para que a refeição possa ser aquecida, a escola disponibiliza equipamento adequado (micro-ondas).
4. Os utentes portadores de deficiência ou com mobilidade reduzida têm prioridade no acesso ao refeitório.
5. Só é permitida a entrada no refeitório a quem vai almoçar.

Artigo 6.º

(Formas de acesso)

1. O acesso ao refeitório é feito mediante a passagem do cartão eletrónico de identificação.
2. O controlo da passagem, bem como a supervisão da fila, são feitos por assistentes operacionais de serviço no local.

CAPITULO III

CONTROLO E GESTÃO

Artigo 7.º

(Responsabilidade do refeitório)

1. O conselho executivo da ES das Laranjeiras designará os responsáveis pelo acompanhamento, no local, do funcionamento do serviço e supervisão do cumprimento das normas definidas no presente regulamento.

Artigo 8.º

(Fornecimento das refeições)

1. Os utentes devem lavar as mãos antes das refeições e, de seguida, dirigir-se para a linha de self-service a fim de se servirem.
2. Terminada a refeição, os tabuleiros deverão ser entregues no respetivo local de recolha.
3. O refeitório fornecerá apenas o almoço.
4. Não é permitida a entrada de *fast food* no refeitório.

CAPITULO IV

PREÇOS E FORMAS DE AQUISIÇÃO

Artigo 9.º

(Preçário)

1. O valor a pagar pela refeição é diferente para alunos e outros utentes.
2. O preço a pagar pelos alunos na aquisição de uma refeição completa, qualquer que seja o seu custo, expresso em percentagem do subsídio de refeição atribuído aos funcionários da administração regional autónoma, é o seguinte:
 - a) Integrados no escalão I, pagarão 10% do valor da refeição;
 - b) Integrados no escalão II, pagarão 15% do valor da refeição;
 - c) Integrados no escalão III, pagarão 20% do valor da refeição;

- d) Integrados no escalão IV, pagarão 30% do valor da refeição;
- e) Integrados no escalão V, pagarão 50% do valor da refeição.

Artigo 10.º

(Forma e local de pagamento)

1. A marcação de refeições / aquisição de senha adequada é realizada nos quiosques através de cartão eletrónico, com antecedência máxima de duas semanas e até às 15H00 do dia anterior à refeição pretendida, ou através da aplicação do *SIGE ONLINE*, disponível a partir da página eletrónica da Unidade Orgânica, ou através do endereço <http://kiosk.eslr.edu.azores.gov.pt/> até às 15H00.
2. É também possível marcar as refeições no próprio dia até ao limite de 5% das refeições encomendadas para esse dia, acrescido da taxa adicional em vigor (30% do preço fixado para a refeição para o escalão V), **até às 10H00**. Atingido este valor de refeições, e independentemente do mesmo ser atingido antes da hora limite, não será possível a marcação de mais refeições.

Artigo 11.º

(Falta de comparência às refeições)

1. Sempre que um utente preveja não almoçar num dia para o qual marcou almoço, deverá proceder à alteração/anulação da data da refeição no Gabinete de Apoio Tecnológico (GAT), até às 15H00 da véspera do dia a que a refeição adquirida se reporta.
2. Em casos excecionais de doença imprevista, comprovada por declaração médica, é permitida a anulação de refeições no próprio dia, desde que o encarregado de educação avise os serviços administrativos/GAT até às 10H00.
3. Os alunos, subsidiados e não subsidiados que, repetidamente, adquiram a senha de refeição e não almocem, sem justificação, ficarão sujeitos aos seguintes procedimentos:
 - a) Comunicação da situação, pelo diretor de turma, ao encarregado de educação, no sentido de este ser envolvido na resolução do problema;
 - b) Após a 3.ª ocorrência, será aplicada medida sancionatória, que consta do pagamento do valor total da refeição;

- c) Numa situação de último recurso, desencadear um procedimento para impedir a aquisição de novas senhas, até ao pagamento das refeições em falta;
 - d) Contatos com a Comissão de Proteção a Crianças e Jovens (CPCJ) se for considerado que a situação indicia a possibilidade de negligência do encarregado de educação face ao seu educando.
4. Nos dias em que o refeitório não servir refeições por motivos alheios aos utentes, as senhas de almoço adquiridas, sempre que possível, serão transferidas para o mesmo dia da semana seguinte.
 5. Os utentes com refeição marcada e que não compareçam no refeitório dentro do horário estipulado, sem justificação, nem informem previamente desse facto, não poderão utilizar a respetiva marcação noutra dia, nem serão reembolsados da importância despendida.

CAPITULO V

REFEIÇÕES E EMENTAS

Artigo 12.º

(Composição das refeições)

1. A refeição é composta por sopa, prato de carne ou peixe, pão, sobremesa (peça de fruta ou iogurte ou gelatina) e água.
2. As refeições devem ter a quantidade recomendada de alimentos, tendo em conta a idade e as necessidades de cada utente, de acordo com as captações estipuladas pela Direção Regional da Educação.
3. O fornecimento do prato de peixe ou carne não é de considerar como alternativa na mesma ementa, mas sim em dias diferentes.
4. Poderão eventualmente servir-se refeições de dieta, por motivo de saúde devidamente justificado por documento médico apresentado junto do conselho executivo da escola.
5. Os pais/encarregados de educação devem informar o responsável pelo estabelecimento, por escrito, sobre as alergias/dietas alimentares dos seus educandos, comprovando com relatório médico.
6. É expressamente proibido o consumo de bebidas alcoólicas, salvo casos excecionais, devidamente autorizados pelo conselho executivo.

Artigo 13.º
(Refeições Vegetarianas)

1. A disponibilização da refeição vegetariana é obrigatória, conforme o disposto na Lei N.º 11/2017, de 17 de abril.
2. Esta refeição é constituída por sopa, prato principal e sobremesa, constituídos exclusivamente por alimentos de origem vegetal.
3. As quantidades a servir devem estar de acordo com as capitações estipuladas pela Direção Regional da Educação.
4. De modo a simplificar o processo de aquisição de matéria-prima, preparação e confeção das refeições vegetarianas, a aquisição das mesmas deve ser feita com 48 horas de antecedência em relação ao dia da refeição pretendida.
5. A refeição vegetariana pode ser adquirida por toda a comunidade educativa.

Artigo 14.º
(Higiene e Segurança Alimentar)

1. A confeção de alimentos em refeitórios escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações, deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o previsto no Regulamento (CE) N.º 852/2004, de 29 de abril e no Regulamento (CE) N.º 178/2002, de 28 de janeiro.
2. A empresa adjudicada é responsável pela garantia do cumprimento destes requisitos, assim como a implementação do HACCP, que visa a análise dos riscos e controlo dos pontos críticos, no que respeita à segurança alimentar.
3. As instalações, equipamentos, utensílios e superfícies em contato com os alimentos devem permitir uma adequada manutenção e limpeza, sem comprometer a segurança das refeições.
4. Devem estar estabelecidos os planos de higienização e as fichas técnicas dos produtos utilizados.
5. Devem ser cumpridos os requisitos relativos ao controlo de pragas, com desinfestações periódicas.
6. Deve ser garantida o controlo da qualidade de água da rede pública.

Artigo 15.º

(Confeção)

1. A confeção das refeições é da responsabilidade da equipa de pessoal afeta à empresa concessionária do refeitório, mediante concurso desencadeado pela unidade orgânica, e de acordo com o caderno de encargos.

Artigo 16.º

(Elaboração e afixação das ementas)

1. A elaboração das ementas é da responsabilidade da empresa concessionária do refeitório, devendo ser respeitado o caderno de encargos, que segue os planos de ementas para 5 semanas, ementa tipo e ementa tipo vegetariana do manual *Refeitórios Escolares Saudáveis*, publicação da Direção Regional da Educação.
2. A ementa semanal é afixada junto do bufete dos alunos, no bufete do pessoal docente e não docente e divulgada nos quiosques existentes na escola e na plataforma *SIGE ONLINE*.
3. A título excecional e devidamente justificado, a ementa poderá sofrer alterações de última hora.

Artigo 17.º

(Avaliação das refeições)

1. A avaliação das refeições é feita diariamente por um assistente operacional responsável, ou por um elemento do conselho executivo, ou por um elemento da Equipa Multidisciplinar de Apoio Socioeducativo (EMASE), através do preenchimento de um formulário (anexo 1) e através da aplicação de inquéritos de satisfação (anexo 2) aos utentes.

CAPITULO VI

REGRAS DE UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Artigo 18.º

(Regras a observar pelos utentes)

1. Os utentes são obrigados a conhecer e observar as seguintes regras:
 - a) Colocar as mochilas, casacos e outros utensílios nas costas das cadeiras ou nos cabides existentes no local para o efeito;
 - b) Fazer fila, por ordem de chegada, a fim de ir buscar o tabuleiro, respeitando os outros utentes;
 - c) Ter uma postura correta à mesa e usar linguagem apropriada;
 - d) Não utilizar chapéus/bonés e evitar o uso de telemóveis no interior do refeitório.
 - e) Utilizar corretamente os talheres;
 - f) Acatar as observações feitas pelo pessoal afeto ao refeitório;
 - g) Não brincar com a comida, com a água nem com outros utensílios;
 - h) No final da refeição, arrumar a cadeira e colocar o tabuleiro no espaço adequado;
 - i) Não permanecer no refeitório após a refeição;
 - j) A saída do refeitório deve ser feita de forma ordeira;
 - k) Deixar o espaço utilizado limpo (chão e mesas).
2. Os adultos presentes no refeitório devem sensibilizar os alunos para a importância de efetuarem uma refeição completa.
3. Se necessário, poderá haver repetições, desde que se tenha comido, pelo menos, a sopa.
4. Quem, propositadamente ou por negligência, danificar materiais ou equipamentos do refeitório, ficará obrigado a cobrir os prejuízos causados.

Artigo 19.º

(Regras a observar pelos funcionários do refeitório)

1. Os assistentes operacionais que vigiam estes espaços têm a responsabilidade de garantir um comportamento adequado dos alunos, assumindo a sua intervenção um carácter pedagógico.
2. Sempre que sejam detetadas pragas, os funcionários devem informar o conselho executivo, tendo em vista a incrementação dos procedimentos necessários.
3. Os funcionários afetos ao refeitório devem ainda observar as seguintes regras:
 - a) Antes de entrar ao serviço, ponderar todas as regras de higiene indispensáveis na preparação, confeção e fornecimento das refeições;
 - b) Apresentar-se devidamente fardados e cumprir as disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho;
 - c) Não tocar ou guardar medicamentos na zona de laboração;
 - d) Manter os locais de trabalho sempre limpos e arrumados;
 - e) Utilizar o fardamento específico somente no refeitório e nos períodos de laboração;
 - f) Guardar a roupa, e todos os pertences pessoais não utilizados e não necessários para a laboração, nos cacifos existentes nos vestiários;
 - g) Durante a confeção do serviço de refeições, só é permitida a entrada na cozinha a pessoal diretamente relacionado com a distribuição das refeições, desde que devidamente equipado.
4. O equipamento das cozinhas é da responsabilidade dos respetivos funcionários, devendo estes, em caso de qualquer avaria, comunicar, via requisição, ao conselho executivo.
5. Os funcionários afetos ao refeitório são responsáveis pelas operações de limpeza, desinfeção das instalações, seus equipamentos e mobiliário.
6. É proibida a venda e a doação das “sobras alimentares” a qualquer elemento da comunidade escolar, à exceção das autorizações dadas pelo conselho executivo a famílias em situação de carência alimentar devidamente comprovada ou a instituições de solidariedade social, bem como a utilização das mesmas em proveito próprio.

CAPITULO VII

MEDIDAS DISCIPLINARES

Artigo 20.º

(Aos alunos)

1. Os alunos que sistematicamente não cumpram com as presentes normas poderão ser impedidos de utilizar o refeitório, sendo tal facto comunicado, imediatamente, ao diretor de turma ou ao conselho executivo e, posteriormente, ao respetivo encarregado de educação, a fim de este tomar conhecimento do comportamento do seu educando. Caso o aluno persista em não cumprir, ser-lhe-á imediatamente anulado o serviço.
2. Os alunos que perturbem o funcionamento do refeitório ficam sujeitos ainda à aplicação de medidas disciplinares que podem ser preventivas e de integração ou sancionatórias, as quais estão previstas no Estatuto do Aluno dos Ensinos Básico e Secundário.

CAPITULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 21.º

(Comunicações e reclamações)

1. O presente regulamento deve ser publicado em formato de papel e afixado em local visível no refeitório, para que os utentes o cumpram.
2. As reclamações sobre o funcionamento do refeitório e refeições devem ser comunicadas, por escrito, ao presidente do conselho executivo.
3. O desconhecimento deste regulamento não justifica o incumprimento das normas nele constantes.
4. Todas as situações não previstas neste regulamento serão resolvidas pelo conselho executivo da Escola Secundária das Laranjeiras.

Artigo 22.º
(Entrada em vigor)

1. O presente regulamento entra imediatamente em vigor.

Ponta Delgada, 5 de setembro de 2019

O Presidente do Conselho Executivo,

(Luís Paulo Pereira Freitas Vieira)

Anexos

ANEXO I

REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO REFEITÓRIO

ESCOLA		ASSINATURA	
COCONTRATANTE			
EMENTA REGULAR <input type="radio"/>	EMENTA VEGETARIANA <input type="radio"/>	DATA ___/___/___	
ANÁLISE QUANTITATIVA	REFEIÇÕES ENCOMENDADAS	REFEIÇÕES SERVIDAS	
REFEIÇÕES COMPLETAS			
REFEIÇÕES LIGEIRAS			
REF. LIGEIRAS TRANSPORTADAS			
ANÁLISE QUALITATIVA/QUANTITATIVA	EMENTA PREVISTA	EMENTA OFERECIDA	CAPITAÇÕES*
SOPA			
PRATO	CONDUTO (PROTEÍNA)		
	GUARNIÇÃO		
	SALADA/HORTÍCOLAS		
SOBREMESA			
Justificação de desvios			

*Registo da capitação pós preparação, antes da confeção.

APRECIÇÃO DA REFEIÇÃO							OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO¹	SOPA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	PRATO	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	SOBREMESA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
TEMPERATURA²	SOPA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	PRATO	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	SOBREMESA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
QUANTIDADE³	SOPA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	PRATO	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	SOBREMESA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
SABOR⁴	SOPA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	PRATO	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		
	SOBREMESA	<input type="radio"/> NÃO SATISFAZ	<input type="radio"/> SATISFAZ	<input type="radio"/> MUITO BOM	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL		

¹Distribuição harmoniosa dos alimentos no prato; Realce de cores e texturas

²Temperatura dos alimentos antes/ durante o empratamento

³Cumprimento das porções/ capitações recomendadas (em cumprimento do ponto *.)

⁴Apreciação em relação ao teor de sal, açúcar, gordura, acidez, e textura (cru, demasiado cozido, ...)

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO				
PREPARAÇÃO/ CONFEÇÃO	<input type="radio"/> MÁ	<input type="radio"/> ACEITÁVEL	<input type="radio"/> BOA	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO	<input type="radio"/> MÁ	<input type="radio"/> ACEITÁVEL	<input type="radio"/> BOA	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL	<input type="radio"/> MÁ	<input type="radio"/> ACEITÁVEL	<input type="radio"/> BOA	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL
HIGIENE/LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES	<input type="radio"/> MÁ	<input type="radio"/> ACEITÁVEL	<input type="radio"/> BOA	<input type="radio"/> NÃO OBSERVÁVEL

OBSERVAÇÕES

ANEXO II

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE SERVIÇO DE REFEIÇÃO

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO
SERVIÇO DE REFEIÇÃO **REFEITÓRIO**
ESCOLA SECUNDÁRIA DAS LARANJEIRAS

ANO LETIVO ____/____/____

PROVA REALIZADA POR:

<input type="radio"/> ALUNO(A)	<input type="radio"/> DOCENTE
<input type="radio"/> ASSISTENTE OPERACIONAL	<input type="radio"/> CONSELHO EXECUTIVO
<input type="radio"/> ASSISTENTE TÉCNICO	<input type="radio"/> OUTRO: _____
<input type="radio"/> PAIS/ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO	

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

01 - CONFEÇÃO/QUALIDADE DA REFEIÇÃO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

02 - QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

03 - QUANTIDADE SERVIDA
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

04 - SOBREMESA
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

05 - VARIEDADE DA EMENTA
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

06 - APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

07 - APRESENTAÇÃO DO PESSOAL
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

08 - EFICIÊNCIA DO SERVIÇO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

09 - SIMPATIA NO ATENDIMENTO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

10 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

DATA DA PROVA ____/____/____

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO
SERVIÇO DE REFEIÇÃO **REFEITÓRIO**
ESCOLA SECUNDÁRIA DAS LARANJEIRAS

ANO LETIVO ____/____/____

PROVA REALIZADA POR:

<input type="radio"/> ALUNO(A)	<input type="radio"/> DOCENTE
<input type="radio"/> ASSISTENTE OPERACIONAL	<input type="radio"/> CONSELHO EXECUTIVO
<input type="radio"/> ASSISTENTE TÉCNICO	<input type="radio"/> OUTRO: _____
<input type="radio"/> PAIS/ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO	

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

01 - CONFEÇÃO/QUALIDADE DA REFEIÇÃO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

02 - QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

03 - QUANTIDADE SERVIDA
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

04 - SOBREMESA
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

05 - VARIEDADE DA EMENTA
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

06 - APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

07 - APRESENTAÇÃO DO PESSOAL
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

08 - EFICIÊNCIA DO SERVIÇO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

09 - SIMPATIA NO ATENDIMENTO
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

10 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES
 INSUFICIENTE SUFICIENTE BOM MUITO BOM

DATA DA PROVA ____/____/____