

CIRCULAR

Data: 08/08/2018

Número do Processo:

Circular nº.: 3097/DGE/2018

Assunto: Orientações sobre ementas e refeitórios escolares 2018

Para:

Inspeção-Geral da Educação e Ciência	<input checked="" type="checkbox"/>
Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares	<input checked="" type="checkbox"/>
Direções de Serviços Regionais da DGEstE	<input type="checkbox"/>
Secretaria Regional Ed. da Madeira	<input type="checkbox"/>
Secretaria Regional Ed. dos Açores	<input type="checkbox"/>
Agrupamentos de Escolas	<input checked="" type="checkbox"/>
Escolas não agrupadas	<input checked="" type="checkbox"/>
Escolas Profissionais	<input checked="" type="checkbox"/>
Estabelecimentos de Ensino particular e Cooperativo c/ contrato de Associação	<input checked="" type="checkbox"/>
CIREP	<input checked="" type="checkbox"/>
Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP)	<input checked="" type="checkbox"/>
Associação Nacional de Freguesias (ANAFRE)	<input checked="" type="checkbox"/>

O serviço de alimentação prestado nos Refeitórios Escolares constitui uma das modalidades de ação social escolar, de aplicação geral, destinada a disponibilizar a todos os alunos uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável. O refeitório escolar é um espaço educativo privilegiado para a realização de aprendizagens e desenvolvimento de competências, nomeadamente no domínio da educação para a saúde, da promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social.

Os Diretores dos estabelecimentos de educação e ensino devem garantir o acesso de todos os alunos a refeições saudáveis e equilibradas, promovendo a utilização do refeitório também como espaço de convívio e socialização entre a comunidade educativa.

O documento "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" que se encontra disponível em <http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>, resultou de um trabalho e auscultação regular com vários parceiros e apresenta diretrizes sobre os critérios a respeitar no fornecimento de refeições nos refeitórios escolares, a partir do início do ano letivo 2018/2019, quer nos refeitórios de gestão direta pelos estabelecimentos de educação e ensino, quer nos refeitórios concessionados a empresas de restauração coletiva, constando as mesmas no procedimento de contratação pública.

Como principais alterações face às orientações anteriores, salientam-se:

- Fundamentação teórica e conceptual à base de diferentes referenciais nacionais e internacionais;
- 40 propostas de ementas vegetarianas com respetivas fichas técnicas;
- 15 propostas de ementas mediterrânicas com respetivas fichas técnicas;
- Orientações mais detalhadas sobre os alimentos autorizados, incluindo géneros alimentícios destinados sobretudo a ementas vegetarianas;
- Orientações mais precisas sobre constituintes das refeições;
- Orientações mais detalhadas sobre componentes da ementa;
- Grelha de monitorização dos refeitórios, destinada às direções das unidades orgânicas;
- A atualização das capitações de alguns dos alimentos, estabelecendo, valores precisos para as crianças da educação pré-escolar e para os alunos do 1º CEB;
- Uma abordagem ambiental, nomeadamente com orientações sobre as espécies de pescado mais sustentáveis.

A presente Circular revoga a Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013.

Contamos com o empenho e a colaboração das Direções dos Agrupamentos de Escolas/Escolas Não Agrupadas, para a aplicação das presentes orientações, tendo em vista a promoção de hábitos alimentares saudáveis bem como do sucesso educativo dos alunos.

Com os melhores cumprimentos,

O Diretor-Geral

José Vítor Pedroso