

**Nacional****Comer na escola****Vegetariano só no fim do ano**

As cantinas e refeitórios públicos estão obrigados, desde 1 de junho, a oferecer todos os dias pelo menos uma opção de comida vegetariana nas ementas. Mas têm seis meses para se adaptar.

**Pouca comida no prato**

O BE já alertou o Governo para a denúncia que recebeu de que há escolas a servir comida insuficiente aos alunos. O Ministério veio dizer que se tratou de um caso "pontual".

**Greve das cozinheiras**

Em maio, houve greve dos funcionários das empresas. Protestaram, sobretudo as cozinheiras, contra salários congelados há sete anos. 50 mil pessoas dizem receber salário mínimo.

**Escolas ASAE** abre 17 processos-crime e deteta falta de higiene, problemas no gás e alimentos em mau estado

# 23% das cantinas com falhas graves

**Dina Margato**  
dina.margato@jn.pt

► Cerca de um quarto, exatamente 23%, das cantinas escolares inspeccionadas em 2015, 2016 e primeiro trimestre de 2017, pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), não apresentava condições de segurança, higiene ou, nos casos mais graves, bens alimentares de qualidade de acordo com o previsto na lei.

Ao todo, foram fiscalizados 689 estabelecimentos escolares, do Norte ao Sul do país, tendo sido instaurados 142 processos de contraordenação, sobretudo relativos a falta de condições de higiene e a irregularidades relacionadas com a instalação do gás. Em 2,4% dos casos – 17 em concreto –, foram abertos processos-crime motivados por “géneros alimentícios corrompidos, ou avariados, por fraude sobre mercadorias e por corrupção de substâncias alimentares”.

“Os processos-crime são as situações mais graves”, explicou ao IN o inspetor-geral Pedro Portugal Gaspar, explicando que se tratavam de “alimentos degradados que estarão a ser dados às crianças”. Tanto as cantinas escolares como os hospitais merecem especial atenção por parte da ASAE, “por serem áreas muito sensíveis”, alegou o responsável.

O regime da concessão do fornecimento de refeições foi crescendo nas últimas décadas e de exceção tornou-se hoje regra. O caso de Vila Nova de Gaia é exemplar. Das mais de 100 escolas existentes, conta Filinto Lima, presidente da Associação Nacional de Diretores de Agrupamentos de Escolas Públicas, só uma, a sua, a da sede, tem cozinha a funcionar.

Em abril/maio, todos os anos, a escola recebe uma comunicação da Direção-Geral da Educação a



perguntar se querem manter o refeitório. E Filinto tem mantido.

Além das condições impróprias dos refeitórios e dos alimentos degradados, tem havido denúncias sobre o incumprimento da quantidade de comida que é servida.

O Ministério da Educação explica que o “fornecimento de refeições nas escolas tem por base um caderno de encargos, que impõe um conjunto de regras a serem cumpridas pelas partes na execução do contrato. Caderno esse onde são definidas ementas, forma de fornecimento do serviço, penalidades para os incumprimentos”. Contactadas pelo IN, as empresas fornecedoras do serviço não responderam ao IN. ●

## Escola de Gaia é uma exceção

● Apenas a sede do agrupamento de escolas Dr. Costa Matos, em Vila Nova de Gaia, dirigida Filinto Lima, presidente da Associação Nacional de Diretores de Agrupamentos de Escolas Públicas, possui cantina com refeições preparadas por cozinheiras da casa. Ao longo dos últimos anos, explica Filinto Lima, os restantes diretores tentaram livrar-se da responsabilidade que é ter uma cozinha própria. “Um dos argumentos que ouvi é que as cozinheiras eram muito faltosas e que era sempre difícil fazer a sua substituição, o que criava muitos problemas no dia a dia”, diz, mostrando orgulho em ter resistido a essa tentação. “Sei que uma cozinha assegurada pela escola faz com os que os alunos sejam melhor servidos, em qualidade e quantidade. Isso nota-se bem quando os pequenitos vêm do quarto ano para a escola-sede. Eles sentem a diferença”. Filinto Lima desafia ainda o Governo a fazer contas: “Pergunto ao Ministério se fica mais barato ou não recorrer às empresas. A concessão foi uma moda e as escolas alinharam”, conclui.

## flash:

**Margarida Gaspar de Matos**  
Psicóloga e investigadora

“Crianças fogem da comida da cantina por causa do sabor e aspeto”

**Tem dados atuais sobre a forma como os alunos comentam as refeições escolares?**

Após o estudo de 2014, desenvolvemos o tema e os resultados confirmam: os alunos não gostam da comida das cantinas, o bar não tem alimentos saudáveis variados e há escolas, apesar da proibição, com máquinas de venda de alimentos não saudáveis.

**Quais as principais queixas?**

As refeições seguem efetivamente o “menu” saudável, mas são mal confeccionadas (ou, pelo menos, não sabem bem) e o aspeto, muitas vezes, é desmazelado.

**Defende o regresso às cozinhas das próprias escolas?**

Quando se cozinha em família, por vezes as refeições são hipercalóricas (mas muito saborosas). Quando havia a “cozinha da escola”, era assim. Agora é um negócio. Qual é a empresa mais barata que consegue cumprir as obrigações?

**O que está a funcionar mal?**

Os responsáveis pensam que dispõem pouco mais de um euro e pico para cada aluno; os pais, “por onde andam os nossos impostos?”; os alunos, “intragável! Por esse preço, como um hambúrguer XXL e não me põem na fila meia hora”; os nutricionistas pensarão: “como é possível, a partir da lista de alimentos saudáveis, confeccionar isto?” As crianças fogem da comida. Fogem pelo sabor, pelo aspeto e pelo ambiente de confusão e morosidade.

**Como mudar tudo isto?**

Sabemos o que está mal, basta ponderar e fazer. É preciso saber, querer e construir oportunidades.

## ASAE Apreendidas 17,5 toneladas de alimentos

As unidades do Norte e do Centro da ASAE fiscalizaram ontem dois estabelecimentos de produtos alimentares, em Gondomar e Castelo Branco, e apreenderam 17,5 toneladas de alimentos feitos à base de carne (presuntos, chouriços, fiambre e outras carnes fumadas), produtos lácteos

(queijos e manteigas), pescado (bacalhau, sardinhas, tamboril e camarão), pré-cozinhados (rissóis e pastéis de bacalhau) e carnes (bovino, peru, frango e porco), avaliados em 61,7 mil euros. Os fiscais também suspenderam toda a atividade de um entreposto frigorífico e suspenderam parcialmente uma indústria de fabrico de carnes, que não tinha número de controlo veterinário.



Pais dizem que escolas com cozinha própria servem refeições melhores

# Denúncia de associação de pais fica sem resposta

**QUALIDADE** As associações de pais têm denunciado casos de má qualidade e de pouca quantidade das refeições servidas nas cantinas escolares por empresas concessionárias. "Há muito que alertamos que a qualidade das refeições servidas às crianças pode ser melhor", afirma Jorge Ascensão, presidente da Confederação das Associações de Pais, a Confap. A Confederação Nacional Independente de Pais e Encarregados de Educação (CNIPE) até já remeteu uma denúncia ao Ministério da Educação, que ficou sem resposta, diz o presidente Rui Martins.

"Já denunciámos os problemas nas refeições servidas aos nossos filhos. É este o resultado de um sistema de concurso em que o critério de escolha é o preço mais baixo", lamenta Rui Martins. Jorge Ascensão admite que a relação

entre a qualidade e o preço das refeições é aceitável, mas realça que, quando se trata da alimentação das crianças, o preço não pode ser o principal fator. "A qualidade tem de ser assegurada. Sempre que detetamos falhas, alertamos a escola e as autarquias", afirma.

Os pais e suas associações têm vindo a inscrever reclamações no Recorra, uma aplicação informática de comunicação e controlo das refeições vendidas em refeitório, sem que os problemas sejam resolvidos. Por isso, em novembro do ano passado, Rui Martins escreveu a Tiago Brandão Rodrigues pedindo-lhe que averigue se os contratos são cumpridos e exija às empresas que garantam uma alimentação saudável.

Na missiva, a CNIPE refere que as falhas são comuns a várias concessionárias, mas nomeia a Eurest

como uma das prevaricadoras. Em concreto, reporta casos em que não são servidas as quantidades mínimas de alimentos e não são cumpridos os rácios de pessoal e de categorias profissionais. É alerta que, ao mesmo tempo que não há comida suficiente para que as crianças possam repetir, há alimentos a serem deitados ao lixo, recusados pelos alunos.

### Escolas perderam cozinhas

Tanto a Confap quanto a CNIPE garantem que as refeições servidas são claramente melhores nas escolas que têm cozinha própria. Terá a ver com a qualidade dos alimentos utilizados, com o facto de serem confeccionadas imediatamente antes de serem servidas ou, até, com a mestria das cozinheiras, admitem.

Apesar disso, há cada vez menos escolas com cozinha própria em funcionamento. Fonte oficial do Ministério da Educação explicou ao JN que as escolas podem decidir se querem ter cozinha própria ou se preferem concessionar o serviço a uma empresa externa. Caso a escola queira confeccionar as refeições dentro de portas, a Direção Regional de Educação da região verifica se tem a infraestrutura necessária e, em caso positivo, autoriza.

O facto de serem cada vez menos as escolas a optar pela cozinha própria pode ser explicado pelos rácios de funcionários. A mesma fonte adiantou que as escolas só podem ter um determinado número de assistentes operacionais, consoante o número de alunos e as características do edifício escolar, e as pessoas adstritas ao serviço de refeições contam para esse número. Ou seja, os diretores de escola têm de escolher entre ter mais funcionários a fazer vigilância, por exemplo, ou a cozinhar. ALEXANDRA FIGUEIRA

Campanha "O vídeo do meu quartel de bombeiros num minuto" disponível no Facebook do JN para votação

# Leitores vão ajudar a entregar vales de gasóleo a bombeiros

▶ Até dia 22 de junho, os leitores do JN vão ajudar a escolher três corporações de bombeiros que irão receber vales de dois mil euros em gasóleo. Os 12 finalistas do passatempo "O vídeo do meu quartel de bombeiros num minuto" já estão disponíveis para votação, na página do "Jornal de Notícias" no Facebook, e os resultados serão anunciados no próximo dia 25.

Cascais, Coimbra, Entre-os-Rios, Esmoriz, Espinho, Fornos de Algodres, Lamego, Malveira, Paços de Ferreira, Penela, Pombal e São Martinho do Porto são as associações selecionadas pelo júri, pela criatividade dos vídeos e pela forma como transmitem a mensagem sobre a importância dos bombeiros nas respetivas comunidades. No total, participaram 31 corporações de todo o país.

O passatempo de vídeo enquadra-se numa campanha de sensibilização e de informação sobre a defesa da floresta contra incêndios que o "Jornal de Notícias" está a promover até final de setembro, em parceria com a Liga dos Bombeiros Portugueses e com o apoio da Prio, da Mitsubishi e da Unicer. A iniciativa arrancou, em maio, com uma edição especial em que metade das receitas de publicidade será entregue à Liga.

Em julho e agosto, o JN vai estar na linha de fogo, não apenas com a habitual cobertura editorial dos

incêndios, mas também com equipas de apoio logístico aos bombeiros, distribuindo água e outros bens alimentares. Em setembro, o JN distinguirá a corporação do ano e serão também entregues os valores apurados para a

Liga dos Bombeiros Portugueses e os vales de gasóleo às corporações vencedoras do passatempo de vídeo. ●



Publicidade

## Prepare as férias grandes.

Marque a manutenção do seu Mercedes-Benz e vá de férias tranquilo.

800 200 206

Oficinas Autorizadas Mercedes-Benz

