

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES



Unidade de Gestão de Refeições Escolares
Divisão de Planeamento, Coordenação e Gestão Educativa

ANO LETIVO 2023/2024



INTRODUÇÃO

As ementas escolares são elaboradas de acordo com as “Orientações sobre Ementas Escolares”, documento emitido pela Direção Geral de Educação através da circular n.º 3097/DGE/2018.

O refeitório escolar tem como objetivo disponibilizar ementas saudáveis, seguras e nutricionalmente equilibradas, sendo um espaço educativo de experimentação de novos sabores.

No ano letivo de 2023/2024, realizou-se a avaliação da satisfação das refeições escolares aos 40 pratos disponibilizados no ciclo das oito ementas escolares (geral e vegetariana) nos Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e do 1.º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Município de Mafra.

A avaliação da satisfação das refeições escolares foi realizada, no 3.º período letivo a todas as crianças e alunos independentemente do seu regime alimentar. No final da refeição, os alunos classificavam a refeição utilizando cartões de três cores: verde, amarelo ou vermelho, de acordo com a sua satisfação.



FIGURA 1. Caixas para votação da satisfação da refeição.

EMENTAS ESCOLARES

Conforme previsto no n.º 1 do artigo 7.º do *Regulamento de Funcionamento dos Serviços de Apoio à Família nos Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e do 1.º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Município de Mafra*, as ementas diárias são compostas por:

- Uma sopa de produtos hortícolas, tendo por base batata, legumes ou leguminosas/canja/sopa de peixe, uma vez por mês;
- Um prato de carne, pescado, ovo ou à base de leguminosas e cereais, em dias alternados, acompanhados de arroz, massa, batata ou leguminosas e de produtos hortícolas crus e/ou confecionados;
- Um pão de mistura embalado;
- Sobremesa, constituída diariamente por fruta fresca e variada, preferencialmente da época, ou alternado com uma sobremesa (ementas n.º 1, 3, 5 e 7);
- Água.

O n.º 2 do artigo 3.º da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos, entendendo-se por “opção vegetariana” a que assenta em refeições que não contenham quaisquer produtos de origem animal.

As ementas vegetarianas, disponibilizadas por esta Câmara Municipal, encontram-se elaboradas de acordo com o documento “Planeamento de Refeições Vegetarianas em Restauração Coletiva: Princípios Base”.

ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA GERAL

Após análise dos dados da avaliação da satisfação das crianças e alunos em relação aos pratos incluídos na ementa geral, observou-se que 85% gostam dos pratos (figura 2). O Agrupamento de Escolas, onde as crianças e alunos mais apreciam a ementa geral, é o de Mafra (87%) (figura 3). É no Agrupamento de Escolas Professor Armando de Lucena que as crianças e alunos menos apreciam os pratos incluídos na ementa geral (19%)



ANÁLISE GLOBAL

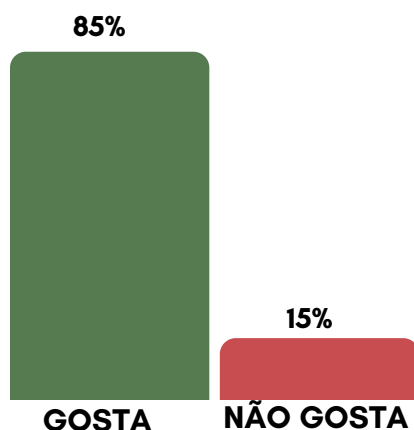
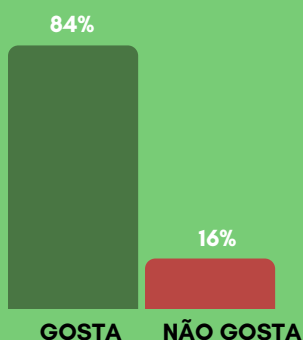


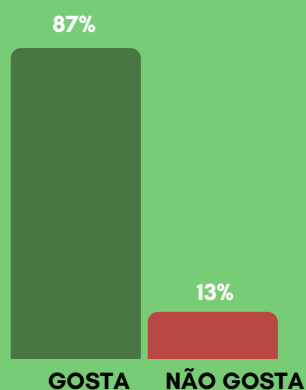
FIGURA 2. Satisfação geral das crianças e alunos relativamente ao prato do dia.

ANÁLISE POR AGRUPAMENTOS

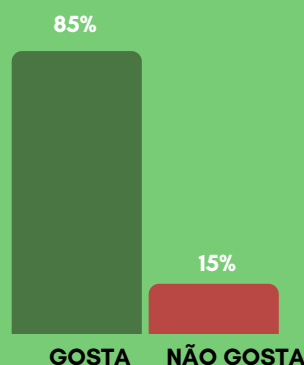
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA ERICEIRA



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE MAFRA



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA VENDA DO PINHEIRO



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS PROFESSOR ARMANDO LUCENA

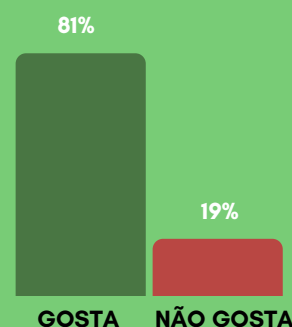


FIGURA 3. Satisfação das crianças e alunos relativamente ao prato do dia, por Agrupamento de Escolas.

ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA GERAL

Observou-se, também, que os Estabelecimentos de Educação, cujas crianças expressam maior satisfação com os pratos incluídos na ementa geral, são o Jardim de Infância da Barreiralva e o Jardim de Infância do Barril.

Em contrapartida, os Estabelecimentos de Educação e de Ensino, cujas crianças e alunos apreciam menos os pratos incluídos na ementa geral, são a Escola Básica da Freguesia da Carvoeira e a Escola Básica da Malveira.

O prato que possui maior aceitabilidade pelas crianças e alunos é o **“rolo de carne (misto) com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenouras e milho)”** (96%), enquanto que o prato menos apreciado é a **“salada russa com cavala”** (30%), conforme ilustrado na figura 4.

No ano letivo de 2024/2025, o prato menos apreciado, **“salada russa com cavala”**, foi substituído pela **“salada russa com atum (batata, atum, feijão-frade e cenoura)”**.



PRATOS DO DIA MAIS E MENOS APRECIADOS

MAIS APRECIADOS

Rolo de carne (misto) com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenourinhas e milho)

96%

Carne de porco estufada com legumes (ervilhas, curgete e cenoura) e macarrão

95%

Esparguete à bolonhesa com cenourinhas salteadas

95%

MENOS APRECIADOS

Salada russa com cavala

30%

Massinha gratinada de legumes com salada de alface e couve-roxa

29%

Lombos de fogaonero com salada de batata no forno

29%

FIGURA 4. Pratos do dia mais e menos apreciados pelas crianças e alunos.

ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA GERAL

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA ERICEIRA

No Agrupamento de Escolas da Ericeira, verificou-se que os três pratos preferidos pelas crianças e alunos são a **"carne de porco estufada com legumes (ervilhas, curgete e cenoura) e macarrão"** (98%), o **"roti de peru com massa primavera e salada de alface"** (97%), e, por fim, o **"rolo de carne (misto) com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenourinhas e milho)"** (97%). Por outro lado, a **"massinha gratinada de legumes com salada de alface e couve-roxa"** foi o prato menos apreciado (30%), seguidamente da **"salada russa com cavala"** (29%), e por fim, da **"pescada à Gomes de Sá com salada com salada de alface, tomate e couve-roxa"** (28%).

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE MAFRA

No Agrupamento de Escolas de Mafra, constatou-se que os pratos favoritos das crianças e alunos são o **"rolo de carne (misto) com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenourinhas e milho)"** (96%), o **"esparguete à bolonhesa com cenourinhas salteadas"** (95%), e a **"carne de porco estufada com legumes (ervilhas, curgete e cenoura) e macarrão"** (94%). Em contrapartida, os pratos menos apreciados pelas crianças e alunos são: os **"lombos de fogaño com salada de batata no forno"** (25%), a **"salada russa com cavala"** (25%) e a **"feijoada de pota com arroz branco e salada de alface"** (23%).



ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA GERAL

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA VENDA DO PINHEIRO

No Agrupamento de Escolas da Venda do Pinheiro, identificaram-se como os pratos preferidos das crianças e alunos, o **"roti de peru acompanhado de massa primavera e salada de alface"** (96%), o **"espaguete à bolonhesa com cenourinhas salteadas"** (96%), e as **"barrinhas de pescada no forno com arroz de ervilhas e salada de alface, cenoura e beterraba"** (94%).

Por sua vez, os pratos menos apreciados pelas crianças e alunos são a **"massinha gratinada de legumes com salada de alface e couve-roxa"** (34%), a **"salada russa com cavala"** (32%) e a **"caldeirada de peixe"** (26%).

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS PROFESSOR ARMANDO DE LUCENA

No Agrupamento de Escolas Professor Armando de Lucena, observou-se que os pratos preferidos pelas crianças e alunos são a **"carne de porco estufada com legumes (ervilhas, curgete e cenoura) e macarrão"** (100%), o **"chili de legumes com arroz branco e salada de alface"** (97%) e o **"rolo de carne (misto) com espaguete e legumes salteados (couve-flor, cenourinhas e milho)"** (97%). No entanto, os pratos menos aceites pelas crianças e alunos são a **"salada russa com cavala"**, a **"caldeirada de peixe"** e os **"lombos de fogueiro com salada de batata no forno"**.



ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA VEGETARIANA

Após a análise da satisfação das crianças e alunos, relativamente à ementa vegetariana, constatou-se que 75% dos alunos apreciam os pratos disponibilizados (figura 9), sendo o Agrupamento de Escolas da Venda do Pinheiro com a maior prevalência de crianças e alunos que manifestam mais preferência (82%). É no Agrupamento de Escolas de Mafra que as crianças e alunos menos apreciam o prato vegetariano (33%).



ANÁLISE GLOBAL

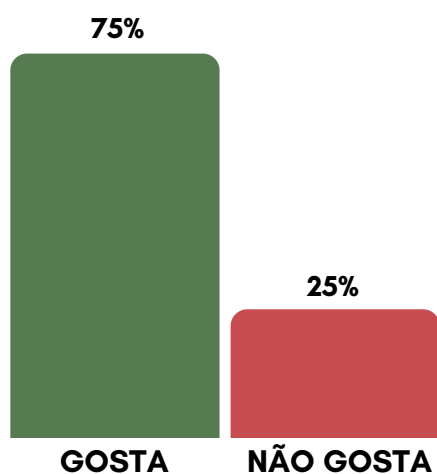
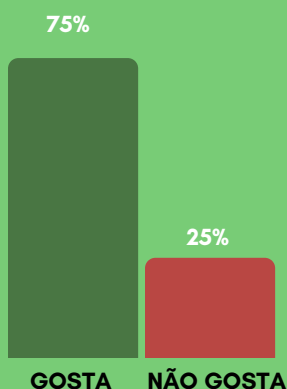


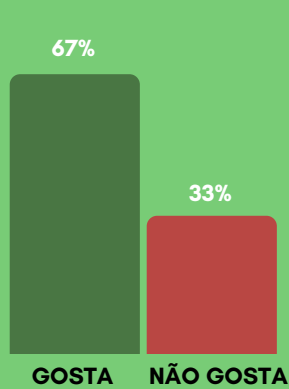
FIGURA 9. Satisfação geral das crianças e alunos relativamente ao prato da ementa vegetariana.

ANÁLISE POR AGRUPAMENTOS

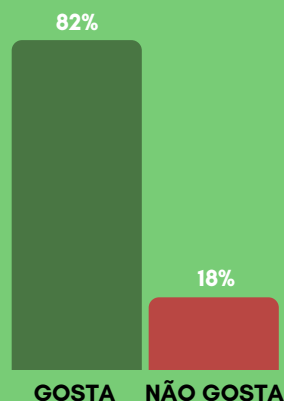
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA ERICEIRA



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA MAFRA



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA VENDA DO PINHEIRO



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS PROFESSOR ARMANDO LUCENA

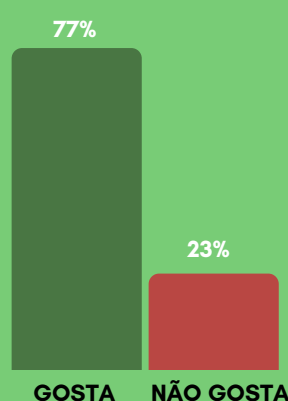


FIGURA 10. Satisfação das crianças e alunos relativamente aos pratos da ementa vegetariana, por Agrupamento de Escolas.

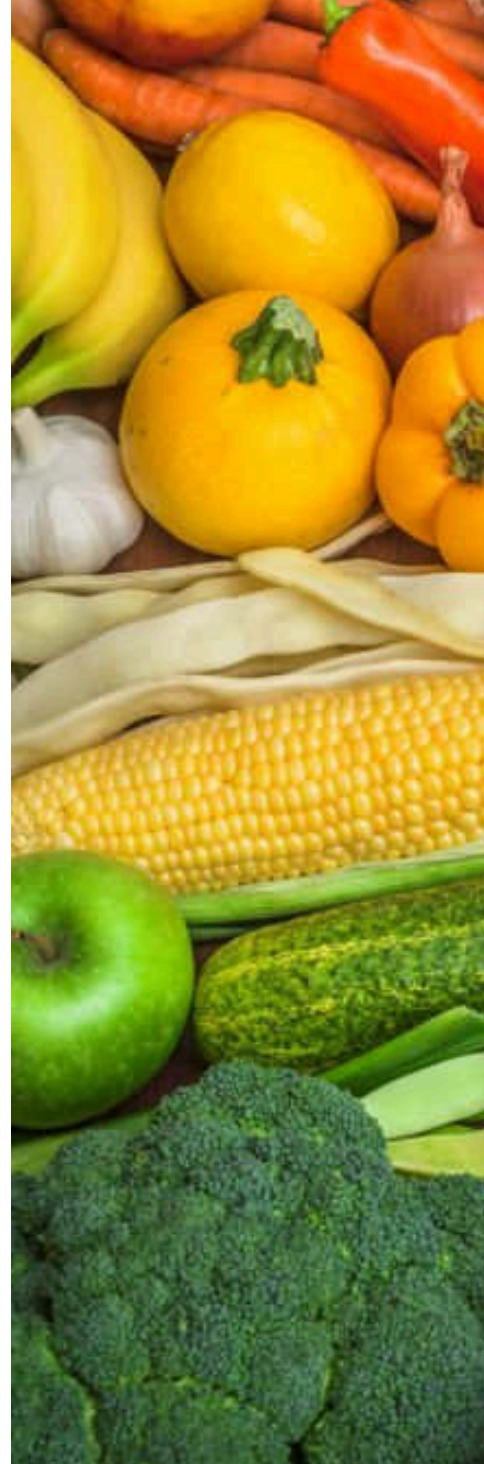
ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA VEGETARIANA

Concluiu-se, ainda, que os estabelecimentos de educação e de ensino, cujas crianças e alunos demonstram maior apreço pelos pratos vegetarianos, são o Jardim de Infância da Encarnação e o Jardim de Infância das Azenhas dos Tanoeiros.

Por outro lado, as escolas cujas crianças e alunos expressaram menor satisfação, relativamente aos pratos vegetarianos, são a Escola Básica da freguesia da Carvoeira e a Escola Básica Dr. Sanches Brito - Mafra.

Em relação aos pratos mais e menos apreciados, constatou-se que o prato de **“almôndegas de legumes com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenoura e milho)”** (100%) é o preferido pelas crianças e alunos, enquanto que a **“Salada de feijão com batata corada e legumes”** (57%) é o prato menos apreciado, conforme demonstrado na Figura 11.



PRATOS VEGETARIANOS MAIS E MENOS APRECIADOS

MAIS APRECIADOS

MENOS APRECIADOS

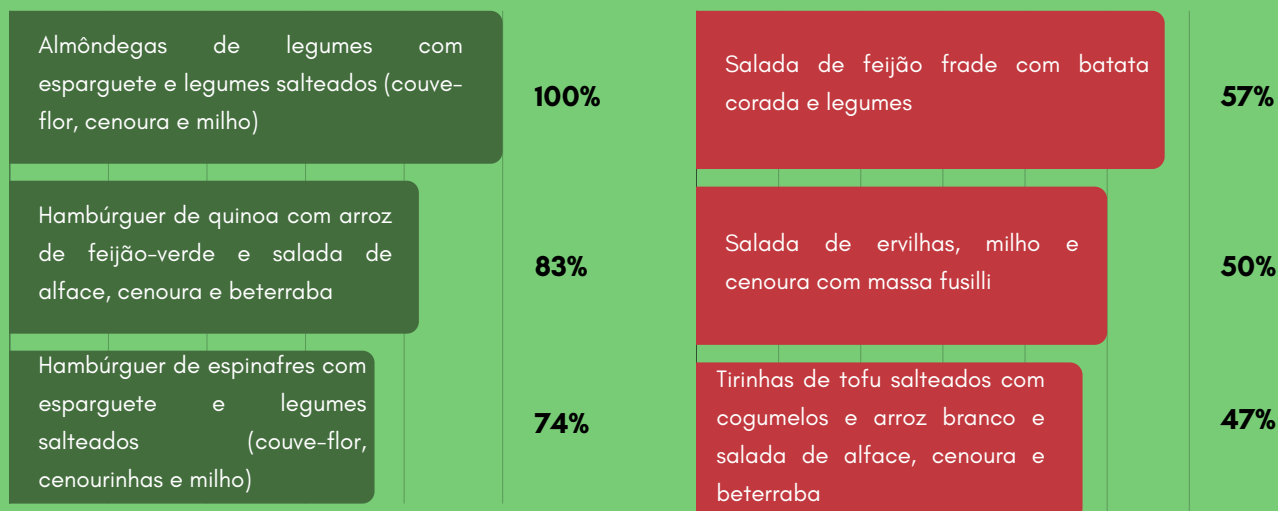


FIGURA 11. Pratos vegetarianos mais e menos apreciados pelas crianças e alunos.

ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA VEGETARIANA

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA ERICEIRA

No Agrupamento de Escolas da Ericeira, constatou-se que os três pratos vegetarianos que as crianças e alunos mais apreciam são o "**estufado de lentilhas com massa e salada de alface e couve-roxa**" (100%), seguido do "**hambúrguer de quinoa acompanhado de arroz de feijão-verde e salada de alface, cenoura e beterraba**" (92%) e, por último, "**o arroz de ervilhas e legumes com salada de alface**" (73%).

Contrariamente o "**chili de legumes com arroz branco e salada de alface**", as "**tirinhas de tofu salteados com cogumelos e arroz branco e salada de alface, cenoura e beterraba**" e a "**bolonhesa de lentilhas com massa e salada de alface, tomate e beterraba**" são os pratos menos apreciados com 44% das votações.

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE MAFRA

No Agrupamento de Escolas de Mafra, os pratos preferidos das crianças e alunos são as "**almôndegas de legumes com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenoura e milho)**" (100%), seguidamente o "**chili de legumes com arroz branco e salada de alface**" (86%) e o "**hambúrguer de quinoa com arroz de feijão-verde e salada de alface, cenoura e beterraba**" (83%).

Por outro lado, os pratos menos apreciados pelas crianças e alunos são as "**tirinhas de tofu salteadas com cogumelos e arroz branco com salada de alface, cenoura e beterraba**" (100%), a "**salada de feijão-frade com batata e legumes**" (75%), e por último, a "**salada de tofu com legumes (batata, tofu, cenoura e abóbora)**" (75%).



ANÁLISE DE RESULTADOS

EMENTA VEGETARIANA

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA VENDA DO PINHEIRO

No Agrupamento de Escolas da Venda do Pinheiro, identificaram-se como os pratos mais apreciados: o **"salteado de batata com tofu e salada de alface, tomate e couve-roxa"** (88%), a **"salada de grão com legumes salteados e salada de alface"** (80%), e o **"hambúguer de quinoa com arroz de feijão-verde e salada de alface, cenoura e beterraba"** (67%).

Por sua vez, os pratos menos apreciados pelas crianças e alunos são os **"legumes salteados com favas e batatinhas coradas"** (60%), os **"legumes estufados com cogumelos"** (58%), e o **"tagliatelle com legumes salteados e salada de alface e couve-roxa"** (50%).

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS PROFESSOR ARMANDO DE LUCENA

No Agrupamento de Escolas Professor Armando de Lucena, constatou-se que os pratos favoritos das crianças e alunos são o **"hambúguer de espinafres com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenourinhas e milho)"**, as **"tirinhas de tofu salteadas com cogumelos e arroz branco e salada de alface, cenoura e beterraba"** e o **"salteado de batata com grão, legumes e salada de alface e tomate"**, com 100% das votações. Os pratos menos apreciados pelas crianças e alunos são o **"feijão branco estufado com grelos, abóbora e arroz e salada de alface, cenoura e beterraba"** (100%), e a **"bolonhesa de lentilhas com massa e salada de alface, tomate e beterraba"**, o **"estufado de lentilhas e favas com arroz branco e salada de alface, cenoura e beterraba"**, o **"caril de lentilhas com arroz branco e cenoura"**, a **"salada de grão com legumes salteados e salada de alface"** e a **"feijoada de legumes e soja com arroz"** apresentaram 50% das votações.



CONCLUSÃO

O refeitório escolar é um local de aprendizagens não formais, nomeadamente de respeito pelo alimento, evitando e combatendo o desperdício alimentar, de regras de convivência e do desenvolvimento de atitudes positivas face a novos alimentos e novos sabores.

Na generalidade, as crianças e os alunos votam positivamente nos pratos incluídos na ementa geral (85%) e nos pratos incluídos na ementa vegetariana (75%).

Após a análise dos dados da avaliação da satisfação das refeições escolares, os pratos mais apreciados, incluídos na ementa geral, são de carne, sendo o preferido o “rolo de carne (misto) com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenourinhas e milho)”. O prato menos apreciado é “salada russa com cavala”.

Na ementa vegetariana, o prato mais apreciado é “almôndegas de legumes com esparguete e legumes salteados (couve-flor, cenoura e milho)”. O prato menos apreciado é “salada de feijão frade com batata corada e legumes.”

Nesta sequência, no início do ano letivo 2024/2025, procedeu-se à substituição do prato menos apreciado pelas crianças e alunos “**salada russa de cavala**”, por “**salada russa com atum**”. Devido à riqueza nutricional da cavala, a mesma foi incluída na ementa 8, segunda-feira, com a introdução da “**massa de cavala (cavala, fusilli tricolor e cenoura)**”.

Prevê-se, ainda, no início do 2.º período letivo, a substituição da “**massinha gratinada de legumes**” por “**lasanha de legumes**”.

A aplicação de questionários de avaliação da satisfação permitem, assim, conhecer a opinião das crianças e alunos, relativamente às refeições escolares, procurando contribuir para a melhoria contínua do serviço prestado.

