

## Relatório de Avaliação

### Serviço de Refeições na Cantina Escolar

Ano letivo 2022 – 2023

Período em estudo: novembro-fevereiro

Foi aplicado, em parceria com os Serviços Administrativos da Escola, um questionário aos alunos, encarregados de educação, funcionários e direção da escola, relativo às refeições servidas na cantina escolar, com o objetivo de avaliar a confeção, a qualidade dos produtos utilizados, a apresentação da refeição, a apresentação do pessoal, a eficiência do serviço, a higiene das instalações, e a quantidade servida ao almoço. Sublinha-se que qualquer encarregado de educação pode comparecer para almoçar na cantina da escola, sem necessidade de aviso prévio. O período de avaliação é referente aos meses de novembro, dezembro, janeiro e fevereiro. Pretende-se, pois, com esta iniciativa, avaliar a qualidade dos serviços prestados e contribuir para a melhoria dos mesmos.

Responderam ao questionário, no período suprarreferido, de forma aleatória, 75 alunos num universo de 273 alunos que, em média, recorrem diariamente aos serviços da cantina escolar; 23 funcionários; 1 encarregado de educação; e 1 membro da direção da escola, num total de 100 inquiridos. Os questionários foram aplicados diariamente (na medida do possível), e abrangeram, ao longo de cada semana, a avaliação de refeições de carne e de peixe.

Foi colocada a pergunta “com que frequência almoça no refeitório escolar”, tendo 45 dos inquiridos respondido que “almoçam muitas vezes”, 32 responderam que “almoçam diariamente” e, 23, responderam que “almoçam raramente” na cantina.

O questionário aplicado é composto por sete perguntas sobre a **análise do funcionamento do serviço**, sendo que foi permitido escolher cinco opções por cada pergunta, nomeadamente: Muito mau; Mau; Aceitável; Bom; Muito Bom. Este questionário também é composto por uma pergunta de resposta aberta, permitindo aos inquiridos apresentar sugestões.

Os resultados são apresentados em duas tabelas. A *tabela 1* apresenta os resultados sobre as refeições que incluíam carne, e a *tabela 2* apresenta os resultados em que as refeições incluíam peixe.

**Número de refeições que incluíam Carne: 47**

	Muito mau	%	Mau	%	Aceitável	%	Bom	%	Muito Bom	%
Confeção	0	0,0%	0	0,0%	16	34,0%	26	55,3%	5	10,6%
Qualidade dos produtos utilizados	1	2,1%	0	0,0%	20	42,6%	19	40,4%	7	14,9%
Apresentação da refeição	0	0,0%	4	8,5%	14	29,8%	20	42,6%	9	19,1%
Apresentação do pessoal	0	0,0%	0	0,0%	7	14,9%	21	44,7%	19	40,4%
A eficiência do serviço	0	0,0%	1	2,1%	9	19,1%	21	44,7%	16	34,0%
Higiene das instalações	1	2,1%	1	2,1%	7	14,9%	18	38,3%	20	42,6%
A quantidade servida ao almoço	0	0,0%	1	2,1%	11	23,4%	23	48,9%	12	25,5%

**Tabela 1 - Resultados do questionário aplicado nas refeições que incluíam Carne**

No âmbito da tabela 1 evidenciam-se as seguintes conclusões:

- relativamente à “confeção da refeição”, destaca-se, pela positiva, o número de respostas *bom* (55,3%), *muito bom* (10,6%), *aceitável* (34,0%), e 0% para *mau* e *muito mau*;
- sobre a “qualidade dos produtos utilizados” destaca-se, pela negativa, 2,1% de respostas *muito mau*; pela positiva, destaca-se 40,4% de respostas *bom*, 42,6% de respostas *aceitável*, 14,9% de respostas *muito bom* e, 0% de respostas *mau*;
- quanto à “apresentação da refeição” destaca-se, pela negativa, 8,5% de respostas *mau* e, pela positiva, 42,6% de respostas *bom*;
- no referente à “apresentação do pessoal” destaca-se, pela positiva, 44,7% de respostas *bom*, 0% de respostas *muito mau* e *mau*;
- no que concerne a pergunta “eficiência do serviço” destaca-se, pela negativa, 2,1% de respostas *mau* e, pela positiva, 44,7% de respostas *bom*;
- para a questão “Higiene das instalações” destaca-se, pela negativa, 2,1% de respostas *mau* e *muito mau* e, pela positiva, 38,3% de respostas *bom* e 42,6% de respostas *muito bom*;
- quanto à “quantidade servida ao almoço” destaca-se, pela positiva, 48,9% de respostas *bom* e 25,5% de respostas *muito bom*.

**Número de refeições que incluíam Peixe: 53**

	Muito mau	%	Mau	%	Aceitável	%	Bom	%	Muito Bom	%
Confeção	0	0,0%	1	1,9%	18	34,0%	25	47,2%	9	17,0%
Qualidade dos produtos utilizados	0	0,0%	1	1,9%	27	50,9%	18	34,0%	7	13,2%
Apresentação da refeição	0	0,0%	5	9,4%	17	32,1%	27	50,9%	4	7,5%
Apresentação do pessoal	0	0,0%	2	3,8%	3	5,7%	36	67,9%	12	22,6%
A eficiência do serviço	0	0,0%	0	0,0%	11	20,8%	31	58,5%	11	20,8%
Higiene das instalações	0	0,0%	0	0,0%	4	7,5%	37	69,8%	12	22,6%
A quantidade servida ao almoço	0	0,0%	0	0,0%	11	20,8%	32	60,4%	10	18,9%

**Tabela 2 – Resultados do questionário aplicado nas refeições que incluíam Peixe**

Relativamente à tabela 2, apresentam-se as seguintes conclusões:

- na “confeção da refeição” destaca-se, pela positiva, o número de respostas *bom* (47,2%), 17% de respostas *muito bom*, 34% de respostas *aceitável*, 1,9% de respostas *mau*, e 0% de respostas *muito mau*;

- quanto à “qualidade dos produtos utilizados”, destaca-se 50,9% de respostas *aceitável*, 34% de respostas *bom*, 13,2% de respostas *muito bom*, 1,9% de respostas *mau*, e 0% de respostas *muito mau*;

- na “apresentação da refeição” destaca-se pela negativa 9,4% de respostas *mau* e, pela positiva, 50,9% de respostas *bom*;

- na “apresentação do pessoal” destaca-se, pela positiva, 67,9% de respostas *bom* e, pela negativa, 3,8% de respostas *mau*;

- no que concerne a “eficiência do serviço” destaca-se, pela positiva, 58,5% de respostas *bom*, 20,8% de respostas *muito bom* e *aceitável*;

- quanto à “Higiene das instalações” destaca-se, pela positiva, 69,8% de respostas *bom*, 22,6% de respostas *muito bom*, e 7,5% de respostas *aceitável*;

- sobre a “quantidade servida ao almoço” destaca-se, pela positiva, 60,4% de respostas *bom*, 18,9% de respostas *muito bom*, e 20,8% de respostas *aceitável*.

Não obstante os resultados, sublinha-se ainda que na pergunta sobre a “apresentação da refeição”, 8,5 % dos inquiridos, na *tabela 1*, e 9,4% dos inquiridos na *tabela 2*, responderam

mau. Estes números podem estar relacionados com as sugestões que os inquiridos apresentaram, nomeadamente:

- “pá de porco assada”; “mais canja, menos massa”; “mais rojões”; “mais bolinhos de bacalhau”;
- “quando fazem massa branca deveria ser acompanhada com carne e molho e não com frango”; “o frango assado ficaria melhor com arroz seco”;
- “os alunos não gostam muito de grão de bico, gostam mais de feijão”;
- “o filete de cavala é de conserva e fica muito desfeito no prato”;
- “batata cozida, grão de bico e legumes cozidos”;
- “podiam fazer pratos com batatas fritas, hambúrgueres e panados”;
- “mais vezes feijoada”; “mais tangerina e mais maçã”.
- “variar mais as refeições”;
- “caldo verde, pizza e sobremesa iogurte ou gelado”;
- “disponibilidade de temperos como, orégãos, pimenta, vinagre e azeite para a salada”.

### Notas finais

A Comissão de Avaliação da Escola recomenda que se aumente o número de alunos inquiridos diariamente para que a amostra seja mais representativa do respetivo universo.

Os encarregados de educação devem ser sensibilizados para uma maior participação no processo de avaliação do serviço de refeições na cantina da escola, nomeadamente através da Associação de Pais e Encarregados de Educação e dos diretores de turma, a quem o presente relatório deverá ser enviado.

A Equipa CAE, 24 de fevereiro de 2023

Apreciado em Conselho Pedagógico a 08/03/2023

A Presidente do Conselho Pedagógico: \_\_\_\_\_

A Coordenadora da Equipa CAI/EQAVET: \_\_\_\_\_