



MUNICÍPIO DO MONTIJO
CÂMARA MUNICIPAL

DIVISÃO DE EDUCAÇÃO
REFEITÓRIOS ESCOLARES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMENTAS

ELABORAÇÃO DE EMENTAS

Na elaboração das ementas a praticar nos refeitórios dos estabelecimentos de educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário, a Câmara Municipal de Montijo teve em consideração vários aspetos, tais como conceitos de alimentação saudável, gastronomia local, adequação às faixas etárias a que se destinam, valorização de determinados grupos de alimentos, entre eles as leguminosas, o peixe, a fruta e as hortaliças, e a utilização de métodos de confeção mais saudáveis, de forma a evitar os fritos e os pratos que requerem excessivamente de gorduras.

Teve ainda em consideração outros aspetos quer do ponto de vista legal, quer do ponto de vista nutricional, nomeadamente os referidos nas Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018, emitidas pela Direção Geral da Educação, quer do ponto de vista da higiene e segurança alimentar, nomeadamente os contemplados no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA) da Autarquia.

PLANOS CÍCLICOS DE EMENTAS

Neste contexto, a Câmara Municipal de Montijo elaborou **quatro planos cíclicos de ementas para almoços**, para sete semanas.

Os **dois primeiros ciclos** de ementas (um relativo à dieta mediterrânica e o outro relativo à dieta vegetariana) serão implementados nos 1º e 2º períodos do ano letivo.

Os **dois seguintes ciclos** de ementas (um relativo à dieta mediterrânica e o outro relativo à dieta vegetariana) deverão ser implementados no 3º período do ano letivo.

Aos dois últimos ciclos de ementas foram retirados os pratos de maior risco, como, por exemplo, os pratos confeccionados com natas, e foram introduzidos pratos com maior aceitação no período de verão.

Considerando o disposto na Lei nº 11/ 2017 de 17 de abril, que determina a obrigatoriedade da existência de opção vegetariana nas cantinas e refeitórios públicos, e tendo em conta o histórico de baixa procura desta opção nos refeitórios dos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico, a Câmara Municipal apenas disponibilizará a opção de ementa vegetariana nestes refeitórios quando os encarregados de educação dos alunos ou outros utilizadores dos mesmos o solicitarem expressamente.

Aos alunos dos 2º e 3º ciclos e ensino secundário, será oferecida diariamente a possibilidade de opção por uma ementa de dieta vegetariana, em alternativa à ementa de dieta mediterrânica.

Para cada componente das ementas, a Autarquia elaborou **Fichas Técnicas** que indicam a composição e as matérias-primas utilizadas, as respetivas capitações, os modos de preparação e a valorização nutricional. Em associação às Fichas Técnicas, foram definidos e caracterizados os alimentos cuja utilização é permitida na confeção das refeições escolares – **Tabela de Alimentos Autorizados para Almoços** – bem como as quantidades de cada género alimentar que, por faixa etária, devem ser considerados na preparação e confeção de cada componente das ementas – **Tabela de Capitações para Almoços**.



MUNICÍPIO DO MONTIJO
CÂMARA MUNICIPAL

DIVISÃO DE EDUCAÇÃO
REFEITÓRIOS ESCOLARES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMENTAS

Para casos pontuais de aparecimento de alterações gastrointestinais, é implementado um **plano de dieta antidiarreica** que poderá ser aplicado até um período máximo de cinco dias. Findo este prazo, e no caso de as alterações gastrointestinais persistirem, deverá ser apresentada prescrição médica.

Foram igualmente elaborados dois **planos cíclicos de ementas de merendas** um relativo à dieta mediterrânica, para sete semanas, e outro relativo à dieta vegetariana, para quatro semanas, para serem implementados nos refeitórios dos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico. O serviço de fornecimento de merendas destina-se às crianças daqueles dois níveis de escolaridade abrangidas por medidas de ação social escolar.

A Câmara Municipal definiu os alimentos cuja utilização é permitida na preparação das merendas – **tabela de alimentos autorizados para merendas** - bem como as quantidades de cada género alimentar que, por faixa etária, devem ser considerados na preparação e confeção de cada componente das ementas – **tabela de captações para merendas**.

Foi também elaborada a respetiva **tabela de alergénios** presentes nas merendas.

Composição das ementas

1. Diariamente, a **composição das ementas de almoços** é a seguinte:

☛ **Sopa**, de vegetais, tendo por base batata, legumes e/ou leguminosas. Uma vez por semana, é servida uma sopa de leguminosas secas.

☛ **Prato principal que, no caso das ementas de dieta mediterrânica, será de carne ou de peixe**, alternadamente, com os acompanhamentos básicos da alimentação incluindo sempre legumes cozidos e/ ou crus adequados à ementa. Os pratos contendo ovo (ovo natureza só permitido para cozer) terão uma periodicidade mínima quinzenal. Os moluscos foram igualmente incluídos.

No que respeita aos pratos de carne, foi introduzida uma alternância dos diversos tipos de carnes, não havendo repetições, em dias sequenciais: carne de aves, carne de porco ou carne de vaca. Os hambúrgueres, as almôndegas e os douradinhos, deverão apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, de fabrico industrial, por questões de segurança alimentar.

A carne picada a utilizar tem de ser proveniente de um fornecedor licenciado, com as características de um produto pré-embalado e ultracongelado (preferencialmente) ou congelado, conforme indicado na Lista de Alimentos Autorizados.

Os acompanhamentos básicos propostos na ementa alternam diariamente entre arroz simples ou com legumes, massas cozidas e batata (assada, cozida ou em puré).

No caso das ementas de dieta vegetariana, o prato principal será constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (leguminosas, soja, tofu ou seitan), por acompanhamentos



MUNICÍPIO DO MONTIJO
CÂMARA MUNICIPAL

DIVISÃO DE EDUCAÇÃO
REFEITÓRIOS ESCOLARES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMENTAS

fornecedores de hidratos de carbono ou derivados (arroz, massa, batata, quinoa, couscous, entre outros) e produtos hortícolas crus e/ou cozinhados.

Sempre que possível o produto fornecedor de hidratos de carbono deverá ser o mesmo que é utilizado no ciclo de ementas da dieta mediterrânica, desde que não lhe tenham sido adicionados produtos de origem animal durante a confeção (leite, manteiga, natas, entre outros).

Os únicos condimentos permitidos na confeção do prato são: alho (seco e em pó), ervas aromáticas (salsa, coentros, hortelã) e as especiarias (noz-moscada, pimenta, pimentão doce, cravinho, açafrão, caril). É proibida a utilização de caldo Knorr e de vinho e o sal, a ser utilizado, terá de ser obrigatoriamente iodado.

Os fritos foram incluídos, no máximo, uma vez por quinzena, sendo o óleo a utilizar na fritura sujeito a testes de oxidação após cada utilização.

Para o tempero das saladas e/ ou hortícolas será disponibilizado azeite virgem extra.

Todos os pratos serão servidos obrigatoriamente com acompanhamento de legumes cozidos, crus, gratinados ou salteados, conforme a sua adequação à ementa. Os produtos hortícolas passíveis de serem temperados à parte devem ser servidos numa variedade mínima de três espécies.

Relativamente aos legumes que serão servidos crus, os mesmos serão previamente desinfetados.

Foi levada em conta a cor destes acompanhamentos, de forma a tornar o aspeto do prato mais atrativo.

☛ **Pão de mistura** que deverá apresentar-se obrigatoriamente embalado, de acordo com as características especificadas na lista de alimentos autorizados.

☛ **Uma sobremesa** que será composta diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de três espécies diferentes. Poderá ainda ser servida uma sobremesa doce, duas vezes por mês, mantendo-se a oferta de fruta crua, como alternativa.

As sobremesas doces são componentes de confeção instantânea, excetuando-se algumas sobremesas das ementas festivas, como o arroz doce. As sobremesas ‘bolo-rei’ e bolo de milho’ são adquiridas já confeccionadas.

A exclusão de ovos crus visa a diminuição da utilização de produtos de risco no que diz respeito a intoxicações alimentares.

☛ **Água** (única bebida permitida).

2. A **composição da merenda de tipologia mediterrânica** inclui combinações de alguns dos seguintes alimentos: um iogurte de aromas, uma peça de fruta, um pão de mistura com manteiga ou queijo ou fiambre de aves ou paio.



MUNICÍPIO DO MONTIJO
CÂMARA MUNICIPAL

DIVISÃO DE EDUCAÇÃO
REFEITÓRIOS ESCOLARES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMENTAS

3. A **composição da merenda de tipologia vegetariana** inclui combinações de alguns dos seguintes alimentos: um iogurte de soja, um pacote de bebida vegetal de soja ou de aveia, uma peça de fruta, um pão de mistura com manteiga de amendoim ou de soja ou creme vegetal.

EMENTAS ESPECIAIS

Sempre que se verifiquem situações de alunos com necessidades nutricionais específicas, quer por questões clínicas devidamente fundamentadas, quer por adoção de padrão alimentar vegetariano ou questões religiosas a Câmara Municipal de Montijo efetua uma adaptação do plano de ementas em vigor nos refeitórios escolares visando a seleção de alternativas alimentares equivalentes que assegurem a adequação nutricional da alimentação diária às necessidades individuais de cada criança.

Ementas personalizadas para alunos com alergias e/ou intolerâncias alimentares e outras condições de saúde

Os alunos com alergias e/ou intolerâncias alimentares e outras condições de saúde deverão ser sinalizados pelos respetivos encarregados de educação, através do preenchimento da Ficha de Sinalização de Alergias e/ou Intolerâncias Alimentares e outras condições de saúde (disponível no site da Autarquia, nos Agrupamentos de Escolas do Concelho e nas instalações da Divisão de Educação da Autarquia).

A Ficha de Sinalização preenchida e devidamente acompanhada da respetiva declaração médica atualizada deverá ser remetida para o seguinte endereço de email: dietasescolares.de@mun-montijo.pt. Se se verificar necessário, a nutricionista da Câmara Municipal agendará, com o encarregado de educação, uma consulta para efeitos de obtenção de dados mais detalhados.

Após análise individual de cada situação, a nutricionista elaborará uma adaptação do plano cíclico de ementas em vigor nos refeitórios escolares, visando a seleção de alternativas alimentares equivalentes que assegurem a adequação nutricional da alimentação diária às necessidades individuais de cada aluno.

Ementas personalizadas para alunos vegetarianos e alunos com restrições alimentares por motivos religiosos

As crianças da educação pré-escolar e do 1º ciclo deverão ser sinalizadas pelos respetivos encarregados de educação, através do preenchimento da Ficha de Sinalização de Dieta Vegetariana e de restrições alimentares por motivos religiosos (disponível no site da Câmara Municipal, nos Agrupamentos de Escolas do Concelho e nas instalações da Divisão de Educação da Autarquia), a qual deverá ser remetida para o seguinte endereço de email: dietasescolares.de@mun-montijo.pt.

Se se verificar necessário, a nutricionista da Câmara Municipal agendará, com o encarregado de educação, uma consulta para efeitos de estabelecimento de um plano alimentar que corresponda às necessidades nutricionais da criança.



MUNICÍPIO DO MONTIJO
CÂMARA MUNICIPAL

DIVISÃO DE EDUCAÇÃO
REFEITÓRIOS ESCOLARES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DAS EMENTAS

EMENTAS FESTIVAS

Com o objetivo de garantir a segurança alimentar das refeições (almoços e merendas) fornecidas durante a realização de festas escolares comemorativas de determinadas datas (abertas ou não à comunidade educativa), nos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico, e de forma a evitar a oferta não controlada de produtos alimentares por entidades exteriores (encarregados de educação e outros), a Câmara Municipal procedeu à elaboração de Ementas Festivas para Almoços (de dieta mediterrânica e de dieta vegetariana).

Em alguns casos, estas ementas foram elaboradas com base na gastronomia típica de cada época comemorativa; noutros casos, derivam das ementas constantes nos planos cíclicos para sete semanas.

Para cada componente de todas elas, foram adotadas designações alusivas à respetiva época; sempre que se considerou necessário, as designações foram acompanhadas pela descrição dos pratos (alimentos e métodos de confeção utilizados).

A Câmara Municipal elaborou propostas de ementas festivas para as seguintes datas comemorativas: S. Martinho, Halloween, Natal, Dia de Reis, S. Valentim, Carnaval, Páscoa, Dia da Criança, Santos Populares e Final de Ano Letivo.

A aplicação de cada uma destas ementas, em alternativa à ementa do plano cíclico para sete semanas definida para a data festiva que é comemorada, constitui uma opção das Direções dos Agrupamentos de Escolas.

EMENTAS PARA SAÍDAS AO EXTERIOR (Visitas de estudo)

A Câmara Municipal elaborou **ementas específicas para fornecimento de almoços aos alunos da educação pré-escolar e do ensino básico e secundário em casos de saídas ao exterior** (por exemplo, visitas de estudo). Na elaboração destas ementas (dieta mediterrânica e dieta vegetariana), foi definida uma composição de refeição passível de ser transportada para fora dos refeitórios escolares em condições de segurança alimentar.