

Orientações para o serviço de refeições em refeitório escolar 2021/2022

Cada “cliente” (aluno, funcionário ou professor) que se dirija ao espaço de refeitório, para consumir a refeição, deverá estar obrigatoriamente de máscara e deverá higienizar as mãos antes de iniciar a recolha da sua refeição.

Para que a distribuição das refeições possa ser realizada de uma forma correta, eficaz e segura, a mesma deverá ser organizada de uma das seguintes formas, em função de cada espaço, equipamentos, número de refeições a servir e horários e distribuição das mesmas:

HIPÓTESE A

Existência de carros de recolha de tabuleiros em número suficiente que possa ser colocado, pelo menos, um desses carros, no início da linha de self, com tabuleiros previamente preparados.

Neste caso, deverão os funcionários da cozinha colocar antes da abertura do refeitório e sempre que necessário, os tabuleiros dispostos nesse(s) carro(s) e em cada um colocar:

um toalhete de papel e o talher previamente ensacado, onde está, também, o guardanapo.

Cada “cliente” deverá mexer e retirar apenas o tabuleiro que vai usar, sendo-lhe depois disponibilizado, ao longo da linha de self, os vários componentes da refeição, que cada um retira da própria linha de self:

- taça com a sopa;
- prato servido;
- pão previamente embalado e disposto ao longo da linha (não em caixa);
- peças de fruta em taça/prato individual, disponível no mínimo em três variedades, que devem estar expostas de forma que cada um possa escolher e retirar da linha de self;
- salada servida em taça ou prato individual, composta com várias variedades de salada, de acordo com o gosto individual e não temperada.

O azeite, o vinagre, o vinagre balsâmico, os orégãos e o limão devem continuar a ser colocados pelos funcionários segundo as indicações e gosto do “cliente”;

- copo sem água, se existir dispositivos no refeitório de acionamento não manual, ou copo cheio de água se, normalmente, a distribuição da água se fazia através de jarros ou outros dispositivos manuais.

HIPÓTESE B

Caso não existam os suprarreferidos carros, poderá ser organizado de forma que os tabuleiros sejam colocados no início da linha de self, uns em cima dos outros mas de forma desencontrada (um na horizontal, outro na vertical e assim sucessivamente), já com o toalhete e o talher embalado, de modo a minimizar que os “clientes” não mexam em vários ao mesmo tempo, tanto no que diz respeito aos tabuleiros, como aos toalhetes, como às saquetas de talheres.

De seguida a distribuição é realizada nos mesmos moldes do acima indicado na hipótese A.

Os “clientes” deverão ser orientados a retirarem a máscara apenas durante o tempo estritamente necessário ao consumo da refeição e deverão ser incentivados a usar a saqueta do talher para guardar a máscara durante o tempo que consomem a refeição e por isso não se encontram com a mesma colocada.

Após o consumo da refeição, o tabuleiro deverá ser colocado pelo “cliente” nos carros de recolha de tabuleiros ou entregue na zona de lavagem de loiça, ficando a cargo do pessoal da cozinha toda a recolha da loiça suja e a retirada de qualquer elemento do tabuleiro.

Acresce referir que, será completamente proibido a existência de qualquer balde para recolha de resíduos alimentares ou não alimentares, no espaço do refeitório, devendo qualquer divisão na recolha do lixo, mesmo para reciclagem, ser realizada pelos elementos da cozinha na própria cozinha.

Lembra-se ainda que terão de ser, obrigatoriamente, lavados em máquina de loiça, todos os objetos que vão ser utilizados no serviço da refeição, ou seja, taça de sopa, prato, taça de sobremesa, taça ou prato de salada, talher e tabuleiro.

Toda a loiça deverá ser lavada de acordo com as recomendações para lavagem e higienização da loiça, incluindo a não colocação de demasiada loiça em cada tabuleiro da máquina. No caso específico dos talheres, estes devem ser lavados, obrigatoriamente, em copo específico para o efeito, devendo os mesmos serem colocados misturados (não separados por tipo de talher) e não ser colocado demasiada quantidade, em cada copo. Relativamente aos tabuleiros, lembra-se que

existem tabuleiros próprios da máquina da loiça que se destinam à lavagem dos tabuleiros onde é transportada e “consumida” a refeição.

Ao longo do serviço e com a frequência devida, as mesas devem ser higienizadas, de forma a que, entre dois “clientes” este procedimento possa ser realizado.

Relativamente à higienização das cadeiras, a mesma quando realizada, deve ser com equipamento (pano) diferente do usado para as mesas.

Estes procedimentos são válidos para refeitórios de gestão direta, refeitórios adjudicados e refeitórios sob a gestão das autarquias.

Pela Nutricionista da DGEstE Catarina Solnado | 1229N