**Brigada da Cantina**

A **“Brigada da cantina”** é um dos novos desafios propostos para o ano letivo 2016/2017, que visa a existência de um grupo de alunos para monitorizar atitudes e zelar pela adoção de bons hábitos de higiene e saúde, evitar o desperdício alimentar e analisar as questões do ruído nas cantinas e refeitórios, entre outras questões pertinentes nestes locais de alimentação.

**Metodologia**

A “Brigada da cantina” deve, tanto quanto possível, funcionar em horário de almoço, devendo os alunos, voluntários se possível, estarem previamente avisados dos dias em que estão em brigada.  
periodicidade - 1 semana por mÊs

A Brigada da Cantina poderá, se o decidirem, realizar também a vigilância/monitorização do bar, nomeadamente relativamente aos aspetos previstos na Auditoria Ambiental ou outros.

**Aspetos que serão monitorizados e trabalhados pela brigada da cantina:**

– Promover o consumo da totalidade do prato, por forma a minimizar o desperdício alimentar. Complementarmente, poderá, se necessário, ser feita uma campanha na escola para adaptação da quantidade de comida a colocar no prato pelos funcionários, consoante as necessidades alimentares de cada um.  
– Verificação de que alimentos são feitos as sopas; quantas cores de alimentos existem normalmente em cada prato e/ou menu.  
– Verificação da higiene das mãos da comunidade educativa antes do inicio da refeição. A lavagem das mãos reduz a incidência de infeções até 59%, reduz o risco de infeções respiratórias até 16% e poderá reduzir o absentismo relacionado com doenças de crianças na escola até 49%..  
–Monitorizar   a preservação, conservação e asseio das instalações do refeitório, material didático existente, utensílios e mobiliário.  
– Verificação da quantidade de alunos e restante comunidade educativa que almoça enquanto mexe no telemóvel ou outro aparelho eletrónico. Poderá ser feita uma campanha para a não utilização de aparelhos eletrónicos durante a hora do almoço. Nestas situações, há a tendência a “engolir” os alimentos inteiros, sem se dar conta.  
– Verificação se os alunos respeitam a integridade física e psicológica de todos os membros da comunidade educativa, não praticando quaisquer atos físicos ou verbais violentos, que atentem contra a integridade física, moral ou patrimonial da comunidade educativa.  
– Verificação se há hábitos de compostagem dos alimentos crus e cozinhados na escola.  
– Verificação do que é feito com os restos e sobras de comida.  
– Verificação se há separação dos resíduos.

**Submissão a concurso**

**Informação solicitada**– Que temas foram analisados pela Brigada da Cantina  
– Quantos alunos foram envolvidos e como foi feita a distribuição de tarefas  
– Como foi feita a divulgação à comunidade educativa  
– Registo fotográfico

* Nº de alunos e frequência de intervenção
* Metodologia de monitorização (ex. check list, registo fotográfico, pesagem,….)
* Estratégias de comunicação de divulgação da atividade e dos resultados, na escola (facebook oficial da escola, cartazes, informação para os pais,…)
* Outras evidências em anexo

**Prazos**

O prazo limite para envio da informação através da [plataforma das Eco-Escolas](https://ecoescolas.abae.pt/plataforma/) será **30 de maio para todos os escalões.**

**Critérios de avaliação**

**Prémios**  
(a definir)