 Data: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_

**Projeto Alimentação Saudável e Sustentável Ano letivo 2018-2019**

|  |  |
| --- | --- |
| Brigada da cantina / nomes dos alunos e turma | Turma: \_\_\_\_ |
| 1. Ementa | |
| * 1. Quantas cores de alimentos tem o menu do dia?   Sopa\_\_\_\_ prato principal \_\_\_\_\_ fruta ou doce \_\_\_\_\_\_   * 1. Observa 6 alunos. Comeram tudo o que tinham no prato?   Regista aqui quantos comeram toda a sopa \_\_\_\_\_. Não comeram toda a sopa\_\_\_\_\_. | |
| 1. Higiene | |
| 2.1. Pergunta a 10 alunos: “- Lavaste as mãos antes de almoçares?”.  Regista aqui quantos responderam: Sim \_\_\_ ou Não\_\_\_ | |
| 1. Ruído | |
| 3.1. À hora do almoço, no refeitório, como é o nível do ruído?  Está bem assim. \_\_\_\_\_ Incomoda um pouco. \_\_\_\_\_ Incomoda muito. \_\_\_\_  Horrivelmente barulhento \_\_\_\_\_ | |
| 1. Comportamento | |
| 4.1. Como classificas o comportamento dos alunos?  Calmos\_\_\_\_ Faladores\_\_\_\_ Respeitadores \_\_\_\_\_ Violentos \_\_\_\_\_\_ | |
| 1. Reciclagem | |
| 5.1. Na cozinha fazem a separação dos resíduos? Pergunta a uma funcionária. Sim\_\_\_\_ Não \_\_\_\_  Plástico\_\_\_\_ pilhas \_\_\_\_ cartão e papel \_\_\_\_ vidros \_\_\_\_ comida\_\_\_\_\_  5.2. O que é feito com os restos e sobras de comida? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Vai para o lixo\_\_\_\_\_ Fazem compostagem \_\_\_\_\_\_ | |
| 1. Conservação e Asseio do refeitório | |
| 6.1. Qual o aspeto dos materiais do refeitório?  Portas\* \* partidas  Mesas \* \* limpos  Cadeiras \* \* sujos  Pratos e copos \* \* bom estado  Talheres \* \* lascados | |

Obrigada!