

nutrimento



Propostas para a melhoria da oferta alimentar nos refeitórios escolares – Uma reflexão pessoal

Surgiram nos últimos dias notícias sobre a má qualidade e quantidade da oferta alimentar em alguns refeitórios escolares. Apesar de estes casos não representarem necessariamente a realidade nacional, espelham pelo menos a realidade alimentar em algumas escolas e merecem seguramente um olhar mais atento de todos os interessados na promoção da alimentação saudável.

Olhando para o modelo atualmente implementado poderemos dizer que existe um quadro normativo, relativamente atualizado, sobre a oferta alimentar e sobre as condições em que esta oferta deve ser feita. Ou seja, o Ministério da Educação em conjunto com o Ministério da Saúde e outros parceiros, definem com alguma regularidade e de forma minuciosa os alimentos que podem ser oferecidos, os que não podem ser disponibilizados, as quantidades mínimas, os modos de confeção, as questões de conservação e higio-sanidade. **Neste aspeto, Portugal possui uma legislação que parece defender os interesses nutricionais da população escolar.**

Contudo, existem dois aspetos importantes que podem fazer com que esta oferta alimentar, em teoria bem estruturada, possa não chegar com a qualidade devida aos estudantes. Em primeiro lugar, o preço a que é negociado o serviço. Não existindo um teto mínimo de preço nos concursos e sendo a

competição muito grande, as empresas que ganham os concursos acabam por ter de oferecer refeições a preços muito baixos (por culpa própria). Preços onde estão incluídos os serviços (transporte, pessoal, controlo bacteriológico, resíduos, etc) fazendo com os custos com matéria prima desçam para valores irrisórios e estamos a falar, em muitos casos, de valores bastante abaixo de 1 euro de matéria-prima por refeição. Com esta grande baixa nos preços é difícil falar em qualidade. Mas admitindo que as empresas vencedoras de concursos seguem os cadernos de encargos e são obrigadas a cumpri-los, a questão seguinte é como fazê-las seguir determinadas obrigações, que a serem seguidas na íntegra, farão com que os lucros sejam pouco acima da linha de água. Por outro lado, se aqui e acolá, se furarem algumas regras, ocasionalmente, as “perdas” já não serão tão grandes. A tentação é grande e sabendo que se trata de empresas responsáveis é muito difícil acontecer. Mas pode.

O desafio fica, portanto, do lado de quem promove o caderno de encargos e depois do lado de quem é responsável por o fazer cumprir. Agora estamos a falar de matéria complexa de fiscalização, que exige uma competência profissional elevada, que exige vigilância atenta, regular e grande sentido ético e que só profissionais alheios às empresas podem fazer, fazendo parte dos quadros do contratante ou seja, pertencendo às autarquias ou aos agrupamentos de escolas, no caso dos anos escolares mais avançados onde essa responsabilidade ainda pertence ao Ministério da Educação. Não cremos que diretores das escolas o possam fazer eficazmente, embora possam ser habilitados a saber fazer um *check-list* de verificação básica. Terá de ser pessoal treinado, preferencialmente nutricionistas ou outro pessoal com capacidade técnica para, de forma regular, estar perto e monitorizar todo o processo, desde o transporte até ao prato. Não estou em crer que esse processo possa ser conduzido pelos técnicos das próprias empresas, por muitos códigos de ética ou conduta profissional a que possam estar sujeitos.

De forma prática, isto significa a necessidade de existir, para cada concurso e ajustado à realidade local, um preço mínimo no concurso, uma informação nos concursos sobre o custo da matéria-prima alimentar e de outros serviços e a necessidade de uma maior capacidade de fiscalização por parte de quem contratualiza os serviços. Estes processos poderiam melhorar de forma significativa a qualidade global da oferta alimentar nas escolas.

Esta melhoria de processos e aumento de transparência na contratualização pública não invalida que os processos de serviço não possam e não devam ser discutidos de raiz. Existem escolas com funcionários próprios e em instalações própria de gestão local que funcionam bem e a baixo custo. Urge uma comparação custo-benefício com os serviços prestados externamente para as tomadas de decisão.

Por fim e não menos importante. Estou em crer que, apesar de tudo, a oferta alimentar nas escolas portuguesas é significativamente mais equilibrada e nutricionalmente mais adequada que a oferecida à mesa da maioria das famílias portuguesas. Infelizmente. E que a educação para uma alimentação saudável começa muitas vezes no exemplo, tanto em casa como na participação cívica que os encarregados de educação dão para a qualidade alimentar da escola. Exemplos que os pais poderiam

dar ao sugerirem a criação de regras para os lanches trazidos de casa, para os aniversários escolares ou ainda para o desincentivo das saídas da escola para o consumo de produtos de má qualidade nas redondezas desta.

Pedro Graça

Link do artigo: <https://nutrimento.pt/noticias/propostas-para-a-melhoria-da-oferta-alimentar-nos-refeitorios-escolares-uma-reflexao-pessoal/>

Direção-Geral da Saúde

Alameda Afonso Henriques, 45

1049-005 Lisboa

Tel.: 218 430 500

Fax.: 218 430 530

Email: pnpas@dgs.pt