



Alimentação - St. Paul's School

1. Introdução

Este informativo foi elaborado com a colaboração de professores, pais, funcionários e a empresa contratada, tendo como objetivo principal informar a comunidade escolar sobre o serviço de alimentação na escola.

Atualmente o serviço de alimentação é realizado através da empresa Sodexo do Brasil Comercial Ltda responsável por todo o suporte necessário nesta área, trabalhando em parceria com o Lunch Committee conforme aprovação da escola.

É importante salientar que a preocupação é de alcançar toda a comunidade, portanto este informativo será divulgado apenas em português e será atualizado sempre que necessário ou mediante sugestões.

2. Funcionários

O quadro de funcionários do restaurante alocado pela empresa contratada, é composto por 37 colaboradores, entre eles nutricionistas, técnica em nutrição, estoquista, cozinheiros, confeitiro, açougueiro, ajudantes, cozeiras e estagiárias de nutrição, que têm como função principal acompanhar o almoço dos alunos do Pre-Prep e estimular o consumo de alimentos.

3. Refeitórios

Pre-Prep: 176 lugares

Prep e Senior School: 224 lugares

4. Quantidade de refeições servidas

Considerando apenas o almoço, o número de refeições servidas diariamente incluindo professores e funcionários é em média 1350.

5. Refeições servidas e Horários

Lanche da manhã

- O lanche da manhã é servido das 8:50 até as 10:30, sendo que:
 - PP1 8:40 - 9:00;
 - PP2 9:10 - 9:50;
 - PP3 9:20 - 9:50.
- É composto por:
 - 1 bebida (suco ou bebida Láctea);
 - 1 (pães variados) com recheio protéico como: queijo, peito de peru;
 - 1 porção de fruta da época.

Exemplos de composição do cardápio de lanche da manhã para os alunos do Pre-Prep:

Exemplo 1

- pão de queijo
- achocolatado
- pêra

Exemplo 3

- mini pão com peito de peru
- leite de vaca semi-desnatado
- morango

Exemplo 2

- mini pão com requeijão
- leite fermentado
- maçã

Exemplo 4

- sanduíche de frios
- suco de laranja
- melancia

Lanche da manhã apenas para Prep 1 e Prep 2

- O lanche da manhã é servido às 9:20 e é composto por:
 - Bolo (preparado na escola) - 2 vezes por semana;
 - Fruta da época com biscoito salgado - 2 vezes por semana;
 - Cookies - 1 vez por semana

Almoço

- O almoço é servido das 11:20 até 13:30, sendo que:

PP1: 11:10 - 11:40
PP2: 11:40 - 12:20
PP3: 12:10 - 12:40

Prep 1 e 2: 11:20 - 11:45
Prep 3, 4 e 5: 11:50 - 12:10

Senior School: 12:25 - 13:30

- Os alunos do PP 1 e PP 2 são servidos à mesa em bandejas com divisória contendo os alimentos quentes, uma salada decorada e uma fruta (o doce é servido somente após autorização do professor).
- Os alunos do PP 3 se servem no balcão com a ajuda das copeiras e a orientação das professoras. São servidos os alimentos quentes, a salada decorada e a fruta (o doce é servido somente após autorização do professor). Depois de alguns meses de adaptação, os alunos do PP 2 também se servem no balcão.

Observação: Para Prep 1 o almoço é servido em bandejas com divisórias e para o restante das turmas, o almoço é servido em bandeja lisa e utensílios de louça.

- O cardápio oferecido diariamente é composto por:
 - 4 tipos de saladas sem tempero (alface e tomate todos os dias). No balcão há temperos (sal, pimenta, azeite, vinagre, limão, shoyo etc) à disposição dos alunos que podem assim, temperar a salada a seu gosto.

Para Pre Prep, são servidos 2 tipos de saladas temperadas com azeite, vinagre e sal (neste caso, a salada é decorada para estimular o consumo)

➤ sopa

➤ arroz / feijão

➤ prato protéico (já cortados em pequenos pedaços para Pre-Prep e Prep 1 e 2)

➤ guarnição (nos dias em que são servidas preparações fritas ou com molhos, são também oferecidos verduras ou legumes cozidos como opção)

➤ fruta da época / doce

➤ água / suco

➤ o sanduíche Light (com baixo teor de gordura) é oferecido como opção uma vez por semana, nos dias em que são servidas preparações fritas (apenas para Senior School e funcionários)

O sanduíche é composto por pão de forma (varia entre pão de soja, pão de iogurte, pão sete grãos e pão mix fibras) e recheio com salada, frios (varia entre queijo prato light, queijo branco, peito de peru, etc) e/ou patê.

Lanche da Tarde:

- O lanche da tarde é servido para Pre-Prep das 14:00 até as 15:15
- O cardápio é composto por:
biscoitos - 1 vez por semana
fruta da época - 2 vezes por semana
bolo preparado na escola - 1 vez por semana
gelatina - 1 vez por semana

Observação: Toda última sexta-feira do mês é servido pipoca

6. Dietas

Para solicitar dietas especiais, os pais devem entregar a prescrição médica à professora que a encaminhará para a enfermeira da escola. A solicitação da dieta para a responsável do restaurante será feita pela enfermeira que passará todas as informações necessárias.

As dietas (almoço e lanche) são preparadas separadamente, conforme prescrição médica, tendo como base o cardápio oferecido pela escola.

Para os alunos do Pre-Prep além das professoras, as estagiárias também já estão instruídas a entregar a bandeja da dieta para a criança.

Para os alunos do Prep e Senior School, o chefe de cozinha deixa pré-preparado, porém o aluno deve avisar assim que chegar ao restaurante, para que o cozinheiro responsável monte sua bandeja conforme orientação prévia.

7. Supervisão

Pre-Prep:

As professoras ou as assistentes acompanham e orientam os alunos de suas respectivas salas durante todos os períodos em que são servidas as refeições.

Prep

As professoras e assistentes do Prep 1 e 2 acompanham e orientam os alunos de suas respectivas salas durante todo o período de almoço, e são escalados diariamente 5 professores que acompanham o almoço dos alunos do Prep 3, 4 e 5.

Senior School:

Durante o período de almoço, são escalados diariamente 3 professores em horários diferentes, que realizam a supervisão com o objetivo de organizar a fila e zelar para manutenção da ordem.

Sodexo

Nos restaurantes existem administradoras da Sodexo (identificadas com crachá e uniformizadas) que supervisionam toda manipulação e o atendimento e estão à disposição dos usuários para qualquer esclarecimento durante todo o período das refeições, dessa forma a intenção é responder e se necessário resolver imediatamente e da melhor maneira possível qualquer problema que possa vir a ocorrer, lembrando que a escola é informada de todos os fatos ocorridos diariamente inclusive para que acompanhe e verifique se as providências necessárias foram tomadas.

8. Tempo de permanência no restaurante

Periodicamente é realizado o levantamento do tempo de fila e do tempo de permanência dos alunos no restaurante com objetivo de avaliarmos o serviço prestado.

9. Elaboração de cardápios

- A elaboração do cardápio é de responsabilidade das nutricionistas da empresa contratada, porém existem algumas determinações feitas pela escola e pelo Lunch Committee.
- Para atender às solicitações do Lunch Committee a escola também leva em consideração: custos, estrutura, mão-de-obra, etc.

- Abaixo as frequências de preparações servidas:

PRATO PRINCIPAL	FREQUÊNCIA/ANO
Carne Vermelha	30%
Carne de Frango	25%
Carne de Peixe	20%
Massa Seca ou Recheada	22%
Pizza	1%
Salsicha	1%
Tábua de Frios	1%

SOBREMESA - DOCE	FREQUÊNCIA/ANO
Iogurte Natural ou Danones	20%
Sorvete	10%
Spumone, Mousse ou Surpresa de Abacaxi	12%
Bolo chocolate com calda de baunilha	5%
Pudim de leite	5%
Brigadeirão	5%
Pavê	5%
Torta Limão	5%
Torta Maracujá	5%
Torta Maçã	5%
Gelatina	5%
Doughnuts	3%
Rocamboles	3%
Brownie	3%
Bolo de Laranja	3%
Suspiro	3%
Dantop	3%

SOBREMESA - FRUTA	FREQUÊNCIA/ANO
Salada de Frutas	25%
Frutas da época	75%

Observações

- Todos os dias são servidos arroz branco, arroz integral e feijão (3 vezes por semana, feijão carioca e 2 vezes por semana, feijão preto).
- Quando é servido hot dog, são oferecidas salsichas de porco e de peru, sendo que o pão é oferecido separadamente.
- Alimentos industrializados: nuggets, salsicha, cannelloni, ravioli, massa folhada, dan top, iogurte, pizza, pão de queijo.
- Frituras: preparações fritas servidas no prato principal correspondem a 20% do total ano.
- O hambúrguer servido é preparado na escola e não é oferecido como sanduíche.
- O peixe servido é cação em posta ou filé, pois o mesmo não possui espinha.
- Quando é servido peixe frito é oferecido como opção omelete de forno e quando é servido peixe ao molho é oferecido como opção frango grelhado
- O Cardápio semanal está disponível no Parents' Bulletin.

10. Restrições de marcas

A empresa contratada compra produtos específicos com as marcas determinadas pela escola. Seguem abaixo alguns exemplos:

PRODUTOS	MARCA	PRODUTOS	MARCA
ARROZ	CAMIL / TIO JOÃO	MACARRÃO GRANDURO	PETYBON / BARONIA
FEIJÃO PRETO E CARIOCA	CAMIL	MAIONESE	MAIONEGG'S/GOURMET/HELLMAN'S
AÇÚCAR	UNIÃO	AZEITONA PRETA	RIVOLI CHILENA / ESPECIAL
SAL REFINADO	CISNE	AZEITE	CARBONEL
ÓLEO DE SOJA	LIZA / SOYA	FARINHA DE TRIGO	SOL / DONA BENTA / GLOBO
CALDO DE CARNE	NESTLÉ	CHOCOLATE EM PÓ	NESTLÉ
CALDO DE GALINHA	NESTLÉ	MOLHO FRENCH, ITALIAN E RANCH	HELLMAN'S
CREME DE LEITE	NESTLÉ	CHOCOLATE EM BARRA	NESTLÉ / GAROTO / LACTA
LEITE CONDENSADO	NESTLÉ	NUGGET'S	PERDIGÃO / SADIA
ADOÇANTE SACHE	GOLD (ASPASTAME)	SALAME ITALIANO / HAMBURGÜES	SADIA / PERDIGÃO / NOBRE
EXTRATO DE TOMATE	CICA / ARISCO / ETTI	LEITE SEMI DESNATADO	PAULISTA/LECO/BATAVO/PARMALAT
MILHO VERDE	TWIST / QUERO / ARISCO	SALSICHA DE PORCO DE PERU	SADIA / PERDIGÃO
CATCHUP INSTITUCIONAL	CICA / ARISCO / HELLMAN'S	PRESUNTO	SADIA / PERDIGÃO

11. Tuck Shop

A empresa contratada administra a lanchonete desde 2001.

Após a contabilização das despesas e dos impostos, o superávit obtido durante o ano é revertido para viagem de formatura do Form 6.

A escola mantém a lanchonete com o objetivo de educar as crianças desde cedo, pois elas aprendem a administrar seu próprio dinheiro, além de garantir a segurança dos alunos mais velhos, evitando que os mesmos saiam da escola para comprar produtos em lojas da região. Isto também impede que os alunos mais velhos comprem produtos fora para vender aos alunos mais novos.

A venda de produtos para os alunos do Prep durante o intervalo é realizada no restaurante, em local reservado e preparado para este fim. Os alunos do Prep não são autorizados a efetuar compras na lanchonete durante o período do almoço.

A escola recebe sugestões do Lunch Committee e do PTA sobre os produtos disponíveis para venda. Para estimular o consumo de produtos naturais estão à disposição para compra, frutas variadas e sanduíche natural. Produtos como pizza, batata frita e sanduíches quentes são vendidos apenas no horário de saída dos alunos.

Atualmente o cardápio da lanchonete possui os seguintes itens :

- **Bebidas frias**
 - Água
 - Chá Gelado
 - Isotônicos
 - Refrigerantes em lata
 - Sucos Del Vale light e normal
 - Achocolatado
 - Leite Fermentado
- **Bebidas quentes**
 - Achocolatado
 - Chás variados
 - Capuccino
 - Café com leite
 - Café expresso
 - Mokatino
 - Vanilla
- **Frutas variadas**
- **Doces**
 - Brigadeiro
 - Muffins
 - Folhado
 - Bolo
 - Donuts
 - Balas
 - Chocolates
 - Sorvetes Kibon
 - Cookie
- **Salgados**
 - Sanduíche Natural
 - Salgadinhos Elma Chips
 - Coxinha assada
 - Folhado
 - Mini Pizza
 - Esfiha
 - Pão de queijo
 - Sanduíches
 - Batata smile assada
 - Nuggets assado
 - Croissant
 - Pão de batata
 - Enrolado de salsicha
 - Enrolado de frios

12. Normas e Procedimentos

No que se refere à alimentação, a segurança alimentar é premissa básica na administração de serviços de refeições a coletividades. Para garantir esta segurança, a empresa contratada faz com que os processos e métodos empregados na manipulação dos alimentos estejam validados do ponto de vista sanitário, seguindo as evoluções e de acordo com as orientações da legislação.

Funcionários

- Seleção e avaliação
- Controle de Saúde (exames admissional e periódico)
- Treinamentos (diário e semestral)

Processos

- Controle de água para consumo;
- Desinfecção e anti-sepsia (alimentos, ambientes, equipamentos, utensílios e pessoal);
- Programação mensal de pedidos;
- Recepção de mercadorias;
- Avaliação no recebimento (retirada de temperatura, amostras, preenchimento de controles, avaliação do fornecedor);

- Armazenamento de perecíveis (3 câmaras de refrigeração e 1 câmara freezer);
- Armazenamento de não perecíveis e descartáveis (em sala específica - estoque);
- Armazenamento de produtos de limpeza (em sala específica)
- Armazenamento de utensílios (em sala específica);
- Armazenamento de lixo (em câmara localizada do lado de fora sob temperatura de 0°C);
- Manutenção de equipamentos;
- Supervisão contínua;
- Auditorias Técnicas;
- Controle de temperatura equipamentos (2 vezes ao dia) e alimentos preparados;
- Degustação;
- Retirada de amostras dos alimentos (armazenado por 72 horas na câmara freezer sob temperatura de -18°C);
- Controle integrado de Pragas.

Exemplos de Procedimentos

- Não são servidas preparações com ovos crus;
- O palmito é fervido por 15 minutos;
- Caixas de fornecedores não entram na cozinha;
- Nenhum alimento permanece mais que 30 minutos em temperatura ambiente;
- Todas as preparações quentes devem ter no mínimo 65°C de temperatura.

Sobra Limpa

É a quantidade de alimento que foi preparada e não foi servida.

É feito um controle diário e a quantidade medida é desprezível, devido a experiência e a qualidade dos equipamentos.

A sobra é desprezada por não haver garantias de transporte, armazenamento e qualidade do produto, uma vez que sai das dependências da Escola.

Resto Ingesta

É a sobra das refeições servidas e não consumidas. É feito um controle diário e a quantidade medida é desprezível.

Equipamentos Industriais

- 3 fornos combinados
- 1 batedeira
- 1 batedeira semi-industrial
- 2 processadores de alimentos
- 1 descascador de legumes
- 3 fogões
- 3 chapas
- 1 freezer vertical
- 7 geladeiras balcão
- 5 câmaras
 - 1 para hortifruti com temperatura de 6 a 8°C
 - 1 para frios e laticínios e bebidas com temperatura de 6 a 8°C
 - 1 para carnes com temperatura de 0°C
 - 1 freezer com temperatura de -18°C
 - 1 para lixo com temperatura de 0°C localizada do lado de fora do restaurante
- 2 lavadoras de louça
- 5 refresqueiras
- 2 caldeiras
- 1 liquidificador
- 2 balanças elétricas
- 1 cortador de frios
- 1 moedor de carne
- 1 pass through quente
- 1 pass through frio
- 3 fritadeiras