

## **DIVISÃO DE ORIENTAÇÃO E APOIOS EDUCATIVOS**

### **ACÇÃO SOCIAL ESCOLAR E SAÚDE EM MEIO ESCOLAR**

#### **Documento sobre Bufetes Escolares**

##### **Com a colaboração de:**

**Direcção Regional de Educação do Norte**  
**Direcção Regional de Educação do Centro**  
**Direcção Regional de Educação de Lisboa**  
**Direcção Regional de Educação do Alentejo**  
**Direcção Regional de Educação do Algarve**  
**Secretaria Regional de Educação da Madeira**  
**Secretaria Regional de Educação dos Açores**

**e**

**Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto**  
**Associação Portuguesa de Nutricionistas**  
**Direcção-Geral de Saúde**  
**Associação Portuguesa de Segurança Alimentar**  
**Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge**  
**Instituto do Consumidor**  
**Associação Portuguesa de Defesa do Consumidor – DECO**  
**Confederação Nacional de Associações de Pais - CONFAP**

## O Bufete Escolar

Recomendações e orientações para os Bufetes Escolares  
(Promotores de Hábitos Alimentares Saudáveis)

### CONSIDERAÇÕES INICIAIS

É objectivo deste guia fornecer às escolas do 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e às Escolas Secundárias, um conjunto de orientações teóricas e/ou práticas que facilite a promoção de hábitos alimentares saudáveis através do bufete escolar.

O bufete escolar tem como principal função o fornecimento de refeições intercalares equilibradas aos alunos. O Decreto-Lei nº 35/90 de 25 de Janeiro atribui aos bufetes escolares função complementar aos refeitórios escolares. A realidade, no entanto, tem vindo a ser diferente, verificando-se que em muitas escolas os bufetes escolares funcionam como alternativa aos refeitórios.

Como serviço de acção social escolar, o bufete escolar apoia socialmente os alunos e as famílias na medida em que proporciona condições para um melhor rendimento escolar.

O potencial papel modelador sobre os comportamentos alimentares dos alunos impresso pela disponibilidade de opções alimentares no bufete escolar, é bem manifesta pela frequência com que aqueles utilizam este espaço ao longo de um número considerável de anos, que correspondem a um período marcadamente importante no desenvolvimento e consolidação de atitudes e hábitos alimentares.

Assim, é fundamental que o bufete escolar seja efectivamente um verdadeiro local de reforço de comportamentos alimentares saudáveis, transmitindo mensagens educativas coerentes e concordantes com os conteúdos programáticos expressos no currículo leccionado, e que se expressam através da disponibilidade e do conjunto de dinâmicas impressas na promoção de consumos.

Neste percurso, e enquanto oficina de educação alimentar, o bufete escolar deve estar orientado para, de forma progressiva mas sistemática, facultar aos alunos oportunidades de desenvolvimento de competências de selecção, preparação e confecção de alimentos, podendo mesmo constituir uma fonte de novas experiências alimentares.

O bufete escolar deve, ao mesmo tempo, ser um espaço de convívio e de aquisição de regras sociais contribuindo para uma aprendizagem integral da cidadania em ambiente condigno.

As razões mais comumente apontadas pelas escolas para a inércia educativa nos bufetes escolares, relacionam-se com a falta de recursos humanos - funcionários em número suficiente para preparar, convenientemente, novas opções - e materiais - não existência de verbas para adquirir equipamento necessário e/ou reformular o espaço de forma a torná-lo mais atractivo. Estes condicionantes são, sem dúvida, um factor impeditivo a que se processem transformações muito rápidas e ideais.

No entanto, são muitas e cada vez mais as escolas que investem em transformações progressivas, conseguindo melhorias muito positivas sem que para isso tenham tido qualquer subsídio especial. A arte de rentabilizar recursos internos e de mobilizar de uma forma motivadora a comunidade escolar na gestão da mudança é poderosa.

Que percurso seguiram e seguem as escolas onde a mudança é mais visível?

Pensamos que a primeira grande decisão esteve certamente relacionada com a expressão clara, no seu projecto educativo, da importância da alimentação em contexto escolar. A partir deste primeiro grande passo – considerar a educação alimentar como uma prioridade – é, no contexto actual, fundamental a promoção de uma reflexão interna, realizada em articulação com os representantes dos pais, que articule uma integração clara e coerente desta temática no projecto curricular de escola, abrindo caminho a uma operacionalização objectiva nos projectos curriculares de turma.

Para que sejam viáveis potenciais contributos advenientes de tão abrangentes medidas, é imperativo que sejam tomadas decisões na definição de políticas que compreendam mudanças organizacionais, tendo em consideração o contexto socioeconómico e cultural da comunidade escolar.

Pensamos, ainda, que a escola pode ter um papel importante na Sociedade, “impondo” algumas regras e exigências à indústria alimentar. Deste modo, pensamos que a escola pode exigir que todos os géneros alimentícios industriais comercializados no bufete escolar tenham expresso ao nível da rotulagem, alguma informação básica, nomeadamente o teor de açúcar, de sal e de gordura, potenciadores de doenças como a obesidade, a diabetes tipo II, a cárie, etc.

A necessidade de elaborar estas recomendações e normativo, seguem a tendência internacional de restringir géneros alimentícios disponibilizados nas escolas, numa perspectiva de saúde pública, tentando inverter os valores crescentes e precoces de obesidade infantil e juvenil.

Foi feito um levantamento exaustivo do que sobre a matéria está a ser feito noutros países nomeadamente, Reino Unido, França, Holanda, Espanha, Bélgica, Estados Unidos e Canadá.

Foram também tidos em consideração alguns estudos publicados sobre a oferta de géneros alimentícios disponibilizados em bufetes escolares. Esta Direcção-Geral prevê a realização de um estudo de âmbito nacional sobre consumos alimentares nas escolas portuguesas, a fazer em colaboração com o GIASE.

## **FUNCIONAMENTO DE UM BUFETE ESCOLAR PROMOTOR DE SAÚDE**

### **1. CONDIÇÕES FACILITADORAS DE UM BUFETE ESCOLAR PROMOTOR DE SAÚDE**

- O bufete escolar deve ter uma função social assumindo e suprimindo necessidades nutricionais e energéticas básicas de alunos que, manifestamente apresentam carências socio-económicas que os impossibilitem de ter um regular rendimento escolar, comportamental e cognitivo durante o dia.
- Definir e implementar uma verdadeira política de educação alimentar para o bufete escolar, elaborada com o contributo de todos os agentes da comunidade escolar.
- Promover uma gestão democrática do bufete escolar possibilitando um trabalho cooperativo entre os órgãos de gestão, professores, alunos, pais e auxiliares de acção educativa.  
Considera-se que a existência de uma equipa de trabalho responsável pelo bufete escolar, e que seja representativa dos diferentes agentes de processo em educação alimentar dentro da escola, é um instrumento crucial na definição, implementação e avaliação de projectos desenvolvidos neste âmbito.
- Estabelecer ligações consistentes entre a orgânica funcional do bufete escolar e as actividades de desenvolvimento curricular, possibilitando que o bufete escolar se constitua como agente facilitador da utilização de metodologias activas e participativas, consolidando, de uma forma mais significativa para os alunos, os conhecimentos adquiridos. Por outro lado, esta ligação promove ainda o desenvolvimento de outras competências, só possíveis de concretizar se contemplada uma vertente prática no processo de ensino aprendizagem.
- \_Contribuir para a modificação da disponibilidade oferecida pelo bufete escolar e/ou estar envolvido na sua viabilização; experimentar, preparar, participar

em provas de sabor; promover; sugerir; produzir para decorar... são alguns exemplos de actividades para as quais os alunos estão normalmente tão motivados que, na maior parte das vezes, é necessário gerir cautelosamente a participação.

Em acréscimo, é necessário, atender e articular outros aspectos particulares da orgânica funcional do bufete escolar, de que destacamos:

## **2.1 Objectivos do bufete escolar**

O bufete escolar tem como principal função o fornecimento de pequenos-almoços e refeições intercalares equilibradas aos alunos, para que estes não estejam períodos de tempo tão prolongados sem ingerirem qualquer tipo de alimento.

### **2.1.1 Pequeno- almoço**

O pequeno-almoço como primeira refeição do dia deve ser tomado o mais cedo possível, logo após a criança/jovem se levantar. Casos há que devido a carências de vária ordem, nomeadamente sócio-económicas, não é oferecido às crianças um pequeno-almoço antes destes se ausentarem para a escola, mesmo tendo muitas vezes de percorrer vários quilómetros a pé e/ou de autocarro antes de lá chegarem. Nestes casos o bufete escolar é o local onde lhes deve ser oferecida essa refeição imprescindível a um bom desempenho escolar.

### **2.1.2 Refeições nocturnas**

As escolas que tenham regime nocturno, e apresentem condições, devem abrir o bufete escolar em horário estabelecido pela própria escola devendo responder às necessidades dos alunos, solicitando para o efeito autorização à respectiva Direcção Regional de Educação.

## **2.2 Desempenho dos auxiliares de acção educativa**

Os auxiliares de acção educativa a desempenhar funções nos bufetes escolares, são elementos fundamentais ao sucesso de qualquer iniciativa que implique mudanças consistentes, devendo ser alvo de uma formação específica em higiene alimentar. Caso estes profissionais não tenham tido qualquer formação caberá à escola propor às entidades responsáveis esta necessidade. A formação deverá estar sempre a cargo de uma entidade qualificada nesta área.

Todo o pessoal em serviço neste sector deve estar devidamente equipado e efectuar o exame médico anual exigido por lei.

Um dos aspectos fundamentais que não poderia deixar de ser realçado é o da obrigatoriedade do uso de vestuário completo e adequado e que deverá ser constituído por bata, de cor branca, touca correctamente colocada e calçado anti-derrapante. É ainda importante assegurar que sejam cumpridas regras básicas de

uma manipulação correcta dos géneros alimentícios, sendo para o efeito necessário a existência de luvas e/ou pinças específicas.

Por último, um correcto atendimento aos utentes é outro aspecto a não ser descurado.

### **2.3 Selecção criteriosa dos fornecedores**

Sabe-se que as Escolas são constantemente abordadas por um elevado número de “fornecedores”, muitos deles com uma forte ligação à Escola, sem que estejam devidamente habilitados a comercializarem ou fornecerem bens alimentares. Assim, e com o intuito de assegurar a qualidade higio-sanitária dos alimentos, a saúde dos consumidores e a transparência entre a Escola e o Fornecedor, sugerimos a escolha exclusiva de fornecedores licenciados e de produtos rotulados, de acordo com a lei em vigor (Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios.

### **2.4 Selecção do tipo de produtos a disponibilizar**

Antes de mais, há que se ter sempre em conta que o bufete escolar é um espaço integrante da escola, não podendo jamais entrar em contradição com as mensagens transmitidas em sala de aula, isto é, com o curriculum formal dos alunos.

De acordo com as sugestões apresentadas (ver *Opções Alimentares a Promover e a Evitar*), tendo em consideração a opinião da equipa de apoio ao bufete escolar, se existir, e ainda de acordo com os apoios possíveis ao momento na dinâmica funcional, deverá ser efectuado um planeamento para a introdução de géneros alimentícios nutricionalmente adequados.

Algumas propostas sugeridas poderão, eventualmente, não constar da lista de possibilidades oferecida pelos fornecedores habituais da escola. Este aspecto poderá ser facilmente ultrapassado, quer negociando a sua introdução, quer propondo às escolas da zona uma aquisição conjunta que viabilize a distribuição do produto pelo próprio produtor, se assim for necessário.

Estas experiências de constituição de uma central de compras pelas escolas têm produzido efeitos muito positivos em algumas zonas, tanto no alargamento das possibilidades de aquisição, como no custo das mesmas.

Ainda no que respeita à selecção/aquisição de géneros alimentícios para o bufete escolar, é objectivo subjacente a opção por produtos ricos em amido (hidrato de carbono complexo), fibras alimentares, vitaminas, água e sais minerais, e pobres

em lípidos (gorduras) - sobretudo saturados e colesterol, açúcares (hidratos de carbono simples) e sal (sódio). Para o cumprimento deste objectivo, é imprescindível a leitura e respectiva compreensão dos rótulos. Assim, não pode ser esquecido o prazo de validade (que obviamente condicionará o volume de compras), e a análise cuidadosa da lista de ingredientes e informação nutricional.

Em relação à lista de ingredientes, estes são indicados por ordem decrescente do seu peso, isto é, da maior para a menor quantidade. Assim, o ingrediente que aparece em 1º lugar é aquele que existe em maior quantidade. A adição de aditivos, se existir, também consta da lista de ingredientes, sendo estes designados não só pela categoria a que pertencem, como também pelo seu nome específico ou pela letra E, seguida de um número com três algarismos, legalmente estabelecido pela União Europeia [ex: antioxidante (ácido L-ascórbico) ou antioxidante (E 300)].

A informação nutricional, que se refere à composição média em termos de nutrientes e valor energético do género alimentício, deve ser considerada de acordo com os objectivos nutricionais supra referidos.

Recomenda-se que as escolas a partir de 1 de Setembro de 2007 apenas disponibilizem no seu bufete escolar, géneros alimentícios que possuam informação nutricional completa, designadamente os valores dos macro-nutrientes ( proteínas, hidratos de carbono e gorduras), valor energético, valores de alguns constituintes como: açúcar, gorduras saturadas e/ou trans, colesterol, sódio, e ainda o valor de fibras, tanto por 100ml/100g de parte edível bem como por embalagem.

## **2.5 Gestão, rentabilização, decoração do espaço e imagem do bufete escolar**

A imagem do bufete escolar será transmitida pela sua organização e limpeza, de acordo com os procedimentos de higiene e segurança alimentar exigidas por lei. Os equipamentos deverão ser os adequados ao serviço definido para o bufete escolar.

Segundo as características do espaço físico disponível, e considerando os recursos humanos e materiais existentes, é necessário planear, no sentido de encontrar a melhor orgânica funcional interna para otimizar o circuito alimentar, garantindo o cumprimento de normas básicas de higiene alimentar.

Ultrapassada esta fase, há que ter especial atenção à forma como são colocados e apresentados os diversos géneros alimentícios. De facto, e segundo experiências recolhidas junto de diferentes escolas, a forma como o género é exposto e/ou promovido é fortemente determinante do seu sucesso junto dos alunos. Assim, para aqueles que se pretende um maior consumo é fundamental

uma colocação bem visível, na frente do balcão principal ou em prateleiras que possibilitem uma visão mais ampla e alargada por parte do aluno.

Um exemplo ilustrativo do impacto deste cuidado, tem sido o sucesso reportado por algumas escolas em iniciativas de promoção dos iogurtes líquidos e dos sumos 100%, em montras frigoríficas.

O bufete escolar deve ter uma decoração atractiva e acolhedora, podendo, neste campo, receber contributos de toda a comunidade escolar. São exemplos os suportes gráficos (cartazes, posters, jornal da escola, folhetos, brochuras,...) coloridos, com mensagens em linguagem clara e divertida mencionando, sempre que possível, as consequências positivas ou benéficas da adopção de determinado comportamento ou atitude alimentar, ultrapassando uma função meramente decorativa.

## 2.6 Decidir prioridades no equipamento e utensílios

Para um correcto exercício é necessário avaliar os recursos e planear aquisições a curto e a longo prazo, tendo em conta as prioridades e verbas disponíveis. Quaisquer que sejam as decisões, contudo, não devem ser descurados aspectos básicos que não envolvem a necessidade de verbas avultadas tais como:

iluminação, aparelho electrocutor de insectos, loiças diversas, pinças, caixas herméticas para acondicionamento dos produtos - diferentes cores para diferentes tipos -, etiquetas para registo diversos, papel de alumínio e/ou película aderente, guardanapos disponíveis segundo as necessidades dos utentes; facas e outros utensílios adequadas a diferentes funções.

No caso de o bufete escolar depender de iluminação artificial, os auxiliares deverão acautelar que os géneros alimentícios não estejam sob a projecção directa do foco de luz, evitando assim um potencial aumento de temperatura e suas consequências no desenvolvimento microbiano.

## 2.7 Política de preços

Um bufete escolar promotor de hábitos alimentares saudáveis deve atender a uma política de preços que incentive o consumo de géneros alimentícios

nutricionalmente equilibrados, vendendo-os com um lucro mínimo ou mesmo nulo. Em oposição, deverá ser cobrado o lucro máximo, legalmente permitido, em todos os géneros com menor interesse nutricional.

O preço de afixação obrigatória deverá ser facilmente legível e ter uma composição gráfica atractiva e apelativa.

Uma das medidas que poderá, eventualmente, ajudar na uniformização dos preços é a definição, por normativo, do teor (calibragem / peso) dos diferentes produtos a incluir em sandes (queijo, fiambre, outros fornecedores proteicos, alface, tomate...).

Têm sido descritas experiências interessantes em algumas escolas que promovem “combinados saudáveis”, com benefício do preço. Por exemplo “combinado super fixe”: sumo 100% + pão de mistura com queijo = poupa 10 cêntimos. Este tipo de campanhas deve ser suportadas com informação, em formato convidativo e espalhadas pela escola.

Os nomes para os “snacks saudáveis” e os conteúdos para os slogans constantes das estratégias de promoção ficarão ao sabor da imaginação e da criatividade...

Finalmente, sugerimos que as escolas sejam incentivadas a investir os lucros dos bufetes nos próprios bufetes, quer através da aquisição de utensílios, quer de estratégias que facilitem a disponibilização de alternativas saudáveis, quer no fornecimento de pequenos-almoços ou refeições intercalares a alunos mais carenciados.

## 2.8 Elaboração de estratégias de “marketing”

As estratégias de marketing e promoção de novas alternativas são variadas, e podem ser produzidas em diversos contextos - actividades de desenvolvimento curricular disciplinar inter ou multidisciplinar, actividades extracurriculares, área de projecto, entre outras.

Será também importante dinamizar actividades à volta do binómio “Actividade física/Alimentação saudável”, numa linguagem acessível aos alunos de modo a aumentar a eficácia de qualquer acção de educação alimentar.

Apontamos, a título ilustrativo alguns exemplos:

- elaborar e afixar periodicamente mensagens, através de cartazes e posters, destinadas a promover consumos (ex. informação nutricional, efeitos benéficos para a saúde);
- realizar planos promocionais em brochuras/folhetos que serão distribuídos pela comunidade educativa ou colocados em lugares estratégicos;

- promover concursos destinados a incentivar determinados consumos, com prémios aliciantes para os alunos;
- estabelecer semanas promocionais de determinados grupos de alimentos;
- organizar um lanche no bufete com os pais e/ou encarregados de educação;
- informar de modo sistemático a família/associação de pais sobre as mudanças a implementar e as vantagens advenientes (por exemplo via director de turma);
- pedir patrocínios de firmas para organizar sessões de provas de sabor para melhorar a aceitabilidade de determinados produtos alimentares. As empresas a convidar para estes eventos devem ser apenas aquelas que promovam os géneros alimentícios que as escolas também querem promover.
- no sentido de tornar o espaço mais apelativo e acolhedor, será igualmente importante incentivar os alunos a decorar o espaço.

De forma sucinta e conclusiva, a receita do sucesso para um bufete promotor de saúde envolve um conjunto de ingredientes que não poderão ser esquecidos, dos quais salientamos:

- a alimentação ser considerada uma prioridade e a comunidade educativa estar envolvida e implicada;
- existir um investimento na variedade e qualidade dos produtos alimentares disponíveis;
- ocorrer um investimento na qualidade do serviço prestado;
- criar uma política e um projecto de intervenção consistente;
- estudar e implementar estratégias adequadas de “marketing” e promoção de produtos;
- estabelecer a mudança de forma gradual mas progressiva e sistemática;
- existir uma verdadeira política de preços, concordante com a promoção das alternativas que se pretende que os alunos consumam.

### 3. Opções alimentares a promover e a evitar

#### 3.1 Opções alimentares a promover

- Leite, meio-gordo, *simples ou aromatizado* com canela, cevada, cacau,... - sem adição de açúcar
- Batidos de leite e fruta, preferencialmente sem adição de açúcar
- Iogurtes meio-gordo, natural ou de aromas - *sólido, líquido ou batido* - sem adição de açúcar. Os iogurtes não devem apresentar, na sua constituição, valores de glúcidos (hidratos de carbono) e/ou gorduras superiores a, respectivamente, 8 g. e 1 g. por cada 100 ml de parte edível.
- Sumos de fruta:
  - Naturais e/ou comerciais* “100% sumo” – sem adição de açúcar
  - Polpas de fruta fresca ou congelada
  - Nectares*
- Água potável (disponível em canecas, disposta sobre os balcões ou mesas do bufete) e/ou engarrafada
- Pão, feito a partir de farinhas pouco refinadas, isto é, mais escuras e com pouco sal (ex: pão de mistura, pão de centeio, sêmea...), *simples ou adicionado* de:
  - manteiga, manteiga de amendoim,
  - queijos *frescos e/ou curados* “meio-gordo” ou “pouco-gordo”, requeijão,
  - ovo cozido pasteurizado
  - atum de conserva, preferencialmente conservado em água,
  - aves e/ou carnes - frango, peru, porco, vaca,... - *cozidas ou assadas*,
  - fiambre, paio, salpicão “pouco gordos”,
  - marmelada, geleia e/ou compotas cuja composição apresente teores elevados em frutos e muito baixos em açúcares

O pão deve, sempre que possível, ser enriquecido com produtos hortícolas – ex: folhas de alface, de couve branca, cenoura ralada, rodela de tomate, de pepino, raminhos de salsa, aipo, hortelã ou outros complementos como milho e cogumelos.
- Flocos de cereais e/ou barritas, de preferência aqueles que reúnam um baixo teor de açúcar, gordura e de sódio e elevado de fibras, nomeadamente, valores inferiores a 20 g, de açúcar, a 10 g. de gorduras e de 1 g. de sódio e valores superiores a 5 g. de fibras, isso por cada 100 g.
- Bolos sem cremes e/ou recheios, com pouca gordura e açúcar (ex: queques, bolos de arroz, fogacinhas, arrufadas, croissants não folhados... ).
- Bolos “à fatia” com adição de leite, iogurte, fruta, especiarias entre outros ingredientes (ex: bolo de iogurte, de ananás, de laranja, de maçã, de tutti-fruti, de canela,...), com adição de pouca gordura e açúcar, e se possível confeccionados na escola

- Bolachas/biscoitos de preferência em doses individuais Com pouca gordura (abaixo das 10 g. por 100 g. de alimento) e açúcar (ex: bolacha “Maria”, “Torrada”, biscoitos de milho, de aveia, ...)
- Fruta fresca da época, *em peça, em salada, ou ainda em batidos de leite* - sem adição de açúcar (ex: laranja, tangerina, kiwi, maçã, pêra, pêsego, morangos, cerejas, melão, meloa, melancia, banana,...)
- Gelatina preferencialmente com adição de fruta da época e/ou sumo desta
- Chocolates de leite, sem creme, no máximo de 3 variedades
- Infusões de ervas

### 3.2 Opções alimentares a evitar

- Bolos, com cremes e/ou recheios, ricos em gordura e açúcar, englobando os croissants folhados com diferentes recheios.
- Iogurtes que ultrapassem os teores de glúcidos e gorduras atrás indicados.
- Cereais ricos em açúcar, gorduras, sódio e pobres em fibras
- Águas com gás
- Chocolates – sobretudo, será de limitar uma grande variedade. Propõe-se um valor máximo de três variedades. Os chocolates deverão ser apenas de leite.
- Gelados de leite e/ou de fruta

### 3.3 Opções alimentares a proibir

- Pré – congelados de massa folhada com elevados teores de açúcar e/ou de gordura
- Rissóis, croquetes, bolinhos de bacalhau
- Pastéis folhados, frigideiras, chamuças,...
- Batatas fritas, tiras de milho e produtos afins
- Chouriços, salsichas, fiambriño, mortadela, linguiça...entre outros produtos de charcutaria ricos em gordura e sal
- Cachorros quentes, hambúrgueres, pizzas...
- Pré-congelados de massa folhada com elevados teores de açúcar e/ou de gordura (de salsicha, panikes, de chocolate, etc.)
- Margarinas, cremes para barrar, maionese
- Gelados corados artificialmente
- Rebuçados, caramelos, chupas, pastilhas elásticas, gomas de mascar...
- Outros chocolates
- Refrigerantes (incluindo as bebidas com cola), sobretudo aqueles, cujo teor de glúcidos ultrapasse os 10g por 100 ml.
- Bebidas energéticas e bebidas isotónicas
- Preparados de refrigerantes
- Cerveja sem álcool

Aproveitamos para relembrar que é proibido o consumo de bebidas alcoólicas nos estabelecimentos de ensino básico e secundário. Alertamos também para a nova lei do álcool (Decreto-Lei 9/2002 de 24 de Janeiro, que estabelece restrições à venda e consumo de bebidas alcoólicas).

No caso de a Escola possuir máquinas automáticas com bebidas, deve ter o mesmo cuidado com as bebidas disponíveis, evitando aquelas que também não devem ser disponibilizadas no Bufete.