



REI, Gilson. Projeto começou há três anos na Capital paulista. Correio Popular, Campinas, 26 jun. 2003.

Projeto começou há três anos na Capital paulista

O Projeto de Restaurantes Bom Prato teve início em dezembro de 2000, na Capital paulista. Em janeiro de 2002, o Restaurante Bom Prato inaugurou sua primeira unidade fora da Capital, em Guarulhos. No mesmo ano, inaugurou restaurantes em Osasco, Campinas e Santo André.

Para a instalação do Restaurante Bom Prato, é firmado um convênio entre a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento e entidades comunitárias e assistenciais da sociedade civil, sem fins lucrativos, que já atuam no município interessado em ter o empreendimento. Em Campinas o convênio foi firmado com o Lar da Criança Feliz.

QUALIDADE

As refeições são monitoradas e aprovadas por uma equipe de nutricionistas ligadas à Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento. Periodicamente são enviadas amostras das refeições para serem analisadas no Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital).

O prato base é mantido com arroz, feijão, farinha de mandioca e pão. As guarnições são variadas diariamente, mas as mudanças dependem da avaliação da equipe de nutricionista da Secretaria. Os profissionais analisam os critérios calóricos, combinação de alimentos, densidade, coloração e apresentação do prato. (GL/AAN)