

Comida a R\$ 1 em Samambaia

ADRIANO MACHADO

GDF INAUGURA RESTAURANTE POPULAR, COM CAPACIDADE PARA 880 PESSOAS, NA TERÇA-FEIRA

Por apenas R\$1,00 os moradores e trabalhadores de Samambaia poderão almoçar uma refeição bem balanceada no primeiro Restaurante Comunitário do Distrito Federal, que será inaugurado, às 11h, na terça-feira, pelo governador Joaquim Roriz.

Com capacidade para oferecer 10 mil refeições por dia, o restaurante conta com 110 mesas de oito lugares, podendo receber simultaneamente 880 pessoas no horário de almoço. Ele irá funcionar de segunda a sexta-feira, das 11h às 14h30.

Serão 90 funcionários divididos em dois turnos, todos moradores de Samambaia e Recanto das Emas. O valor nutricional de 1.400 calorias segue à risca o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

No cardápio, feijão, arroz, uma qualidade de carne, uma guarnição – legume cozido, polenta ou suflê –, dois tipos de saladas cruas, um refresco de fruta e uma sobremesa, que pode ser doce ou uma fruta.

Os pratos serão preparados por um nutricionista,

que ficará responsável por modificar e criar novas combinações de alimentos, sempre priorizando o valor nutricional para atender melhor o trabalhador.

O Restaurante Comunitário foi construído na ADE - Sul, conjunto 15, lotes 1/2, Samambaia, à margem da BR-060, saída para Goiânia.

Foi escolhido um local próximo ao centro da cidade, com o objetivo de atender ao maior número de frequentadores, como moradores, trabalhadores, funcionários públicos e as pessoas que prestarão serviço na área de desenvolvimento econômico de Samambaia.

O projeto foi desenvolvido pela Secretaria de Obras, em parceria com a Secretaria de Solidariedade. A primeira participou da construção do prédio, no que se refere às instalações elétricas e hidráulicas.

E a Secretaria de Solidariedade encarregou-se do

desenvolvimento do programa, no que se refere à instalação da cozinha industrial e dos equipamentos para um funcionamento rápido e eficaz no processo de refrige-

ração, manutenção e manipulação dos alimentos a serem consumidos.

Também ficará por conta da Secretaria de Solidariedade a administração do restaurante comunitário e a fiscalização da qualidade dos serviços a serem oferecidos aos usuários.

**Nutricionistas vão
variar sempre o
cardápio para garantir
um bom atendimento e
conforto aos
trabalhadores**



PRIORIDADE do restaurante é servir uma comida barata, mas de ótima qualidade, e ainda com direito a boas instalações