



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CAE
São João da Boa Vista – SP

ATA DA SEGUNDA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Às sete horas e meia do dia 08 (oito) de março de dois mil e vinte e dois, aconteceu no Setor de Nutrição Escolar, sito à Rua Noelet Justolin, 90, a reunião ordinária do Conselho Municipal de Alimentação, onde compareceram a chefe do Setor de Nutrição Escolar Nadir Maria Hilário, as nutricionistas Érica Tiemi Haga Alves Cardoso e Gabriela Vicente de Paiva; os conselheiros representantes dos **Profissionais da Educação** Dulcelene Aparecida Abreu (Presidente do CAE), Marcela Rinaldi e Luciana Prado de Assis Mello; representante de **Pais de alunos** Elaine Mario Feliciano Urbano e representante da **Sociedade Civil** Evelise Donizete Rosa. O encontro aconteceu respeitando-se as orientações sanitárias para o enfrentamento da pandemia de Covid-19, a saber, uso obrigatório de máscaras, distanciamento mínimo de 1,5m entre os presentes e disponibilização de álcool em gel. Inicialmente, Dulcelene agradeceu a presença de todos e foi iniciada a sessão. Ao longo desse período, foram realizadas pelo Conselho três visitas nas unidades escolares e, dentre todas as visitadas, a unidade que apresentou maior problema com relação à limpeza e à organização foi a EE Monsenhor Antonio David, porém toda a estrutura e até mesmo as próprias cozinhas estão em processo de adaptação, afinal anteriormente esta escola funcionava em período regular, passando a ser, atualmente, uma escola de período integral. Após a visita e a partir do momento em que foram verificadas estas inconformidades, as nutricionistas Gabriela e Érica, juntamente com as estagiárias, foram novamente para o local para uma maior orientação e um maior auxílio na adequação da organização do estoque e na limpeza da cozinha. Neste dia, foram retirados todos os produtos em excesso do estoque, sobrando apenas o do consumo da semana, e foi a partir disso que houve uma melhora no espaçamento entre os produtos, o que permitiu também uma melhora na limpeza do armazenamento. Também, neste dia, foi conversado com o diretor da possibilidade de retirada das portas de acrílico do estoque, a fim de facilitar a ventilação e foi orientado que se providencie, o mais breve possível, a substituição dos armários por prateleiras de material liso, resistentes, impermeáveis e laváveis, além da retirada dos gabinetes de madeira embaixo da pia e a necessidade de um local próprio, fora da área de preparo, para a higienização dos materiais de limpeza, para evitar possíveis contaminações cruzadas. Nas demais visitas, tivemos apenas apontamentos pontuais, porém foi verificado que após o treinamento das merendeiras e o comunicado de que, a partir deste ano, todas as inadequações encontradas serão documentadas, muitas cozinhas começaram a obedecer às regras, principalmente no que tange ao não uso de adornos dentro da cozinha e o uso do uniforme completo. Luciana comentou que em sua escola há uma adesão baixa quanto ao consumo de mamão e melão e questionou se poderia estar oferecendo algo em substituição, como bolacha maisena ou bolacha salgada. Neste momento, a nutricionista Gabriela orientou que pela Resolução do PNAE, estes tipos de alimentos são restritos e não se pode ofertar muitas vezes ao longo da semana, de forma que a melhor substituição para estas frutas é continuar ofertando elas e adicionalmente ofertar outras frutas que são mais bem aceitas, complementando esta refeição. Dulcelene também comentou sobre algumas escolas estarem desperdiçando muitos alimentos e Luciana falou um pouco de sua experiência como gestora e disse que cabe a cada gestor observar e orientar tanto os cozinheiros quanto os educadores para minimizar este problema, e que ela mesma fez ações que culminaram em um bom resultado final. Também foram avisados, em reunião, de que na próxima sexta-feira, dia 11 de março de 2022, as estagiárias de Nutrição do Setor realizarão uma apresentação aos alunos do Instituto Cristiano Osório abordando acerca do tema alimentação saudável, com enfoque principal no ovo, pois é um alimento com bastante rejeição pelos alunos desta Unidade Escolar, com o objetivo de maior consumo deste alimento e maior esclarecimento quanto aos benefícios da ingestão do mesmo. Ao final ficou decidido as próximas datas das visitas que serão realizadas nos dias 10/03; 15/03; 22/03; 30/03 e 04/04, todas no período da manhã, com o acompanhamento de um membro do CAE. Como estamos já no mês de

MR.
Sol
[assinatura]
[assinatura]

março, os participantes do CAE questionaram se já está em andamento a licitação dos ovos de páscoa e foi comunicado a todos que o processo de licitação ocorrerá já na semana que vem, no dia 14 de março de 2022, com previsão de entrega dos ovos já no início do mês de abril, onde serão ofertados ovos ao leite, ovos diet e ovos zero lactose.

A seguir, seguem as devolutivas das últimas visitas, com os respectivos apontamentos:

EMEB Maria José Lopes: Estoque organizado e limpo. Foram encontrados 5 pacotes de farinha de trigo fora do prazo de validade e alguns potes de alimentos armazenados inadequadamente. Os cozinheiros foram orientados a estarem produzindo menos comida, pois foram encontrados muitos potes com sobras de alimentos. Além disso, não houve mais apontamentos. Os cozinheiros seguiram o cardápio programado, estão realizando a correta coleta de amostras e a correta aferição de temperatura. O ambiente estava adequadamente higienizado e todos estavam com as unhas curtas, sem esmalte, com uniforme completo e ausência de adornos.

EMEB Luiza de Lima Teixeira: Estoque organizado e limpo, porém orientação para fazerem a limpeza em uma das geladeiras localizadas no estoque, onde verificou-se que estava com muito gelo no congelador e com sinais de sujeira evidente. Cumpriram com o cardápio programado. Estão fazendo a coleta diária de amostras, porém não estão realizando aferição do controle de temperatura das refeições servidas, sendo orientadas a iniciarem o quanto antes. Sobre o armazenamento dos alimentos, em alguns potes faltou a identificação da data em que foram guardadas. No restante, não houve apontamentos. A higiene dos alimentos e ambiente estava adequada, as cozinheiras estavam com as unhas curtas, sem esmalte e ausência de adornos.

EMEB Isaura Teixeira Vasconcellos: Estoque organizado e limpo, com todos os alimentos dentro do prazo de validade. Adequada higiene do ambiente e dos alimentos. Adequada coleta de amostras de refeições diariamente, porém não estão realizando aferição da temperatura dos alimentos. A cozinheira Eloisa Correa Leite estava portando brincos na hora da visita e justificou que havia furado a orelha recentemente, desta forma a mesma foi orientada a cobrir as orelhas com a touca para não ter o perigo de os acessórios caírem no alimento e assim evitar possíveis contaminações físicas. Na visita ficou evidente necessidade urgente de mais de uma cozinheira no quadro técnico, devido à alta demanda de refeições produzidas, cerca de 490 refeições diariamente.

EMEB Ziza Mello: Estoque pequeno (dentro do armário, pouco ventilado), porém organizado e limpo, com todos os alimentos dentro da validade. Ambiente organizado e limpo, porém as portas e janelas não possuem telas de proteção, equipamentos e utensílios em ordem. Cumpriram com o cardápio programado. Estão realizando a coleta diária de amostras e aferição da temperatura dos alimentos. Estão ainda reorganizando na quantidade de alimentos servidos para terem menos sobra de alimentos. Cozinheiras com unhas curtas, sem esmalte e todas sem adornos, com uniforme completo.

EE Monsenhor A. David: Estoque muito pequeno (dentro do armário, pouco ventilado) e bastante desorganizado. Ficou combinado de retornarmos no dia seguinte à Unidade Escolar para organizarmos melhor e conversar acerca do estoque, que deverá ser de armazenamento semanal. Cumpriram com o cardápio programado. Estão realizando a coleta de amostras, porém, como estão com equipe reduzida, não estão conseguindo fazer a aferição da temperatura dos alimentos. Encontramos alguns alimentos destampados e sem identificação. Ambiente limpo, equipamentos e utensílios limpos. As cozinheiras estavam com as unhas curtas, ausência de adornos, e com uniforme completo. Cozinheiras relataram em visita que com o período integral, elas não estão conseguindo fazer o horário de almoço, o que necessita averiguação e adequação. Foram autorizadas pequenas mudanças no cardápio servido no período da tarde, devido a quadro técnico reduzido.

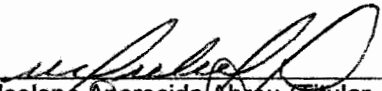
EMEB Maria de Lourdes Teixeira: Estoque ocorre em local adequado, com todos os alimentos dentro do prazo de validade, estava organizado e limpo. Foram retiradas algumas embalagens de ervilha em conserva pois estava com embalagem estufada. No restante dos itens, todos sem apontamentos: higiene dos alimentos correta, cumpriram o cardápio, higiene do

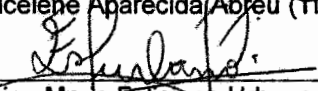
ambiente adequada e todas as cozinheiras estavam com as unhas sem esmalte, sem adornos e com uniforme completo.

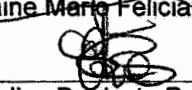
EMEB Luci Teixeira da Cunha: Estoque organizado e limpo, com todos os alimentos dentro da validade. Encontrou na geladeira, 1 unidade de Leite Pasteurizado vencida e verificamos uma grande quantidade sobrando, com data de vencimento próxima, de forma que sugerimos o cancelamento da entrega de leite da quarta-feira. Encontramos no congelador, potes com sobras de alimentos sem identificação e orientamos os cozinheiros a etiquetarem sempre, com o nome do alimento e a data que foi preparada. No mais, estava tudo correto. Estão realizando aferição da temperatura e coleta de amostras adequadamente, o ambiente estava limpo e os cozinheiros estavam com uniforme completo e sem uso de nenhum adorno. Foi pontuado à direção a necessidade de conserto da geladeira industrial de 4 portas.

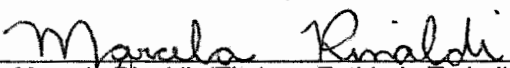
EMEB Carvalho Pinto (Anexo da Luci Teixeira): Sem apontamentos. Adequada realização da coleta de amostras e adequada aferição da temperatura. Ambiente e estoque limpo e organizado. Cozinheira com uniforme completo, sem uso de esmalte e ausência de adornos.

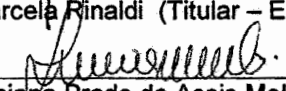
EMEB Gastão Cardoso Michelazzo: O cardápio servido foi reformulado, pois o ovo não tinha chegado a tempo do preparo. O cardápio servido era Arroz, Feijão, Frango refogado e Salada de Tomate. No mais, sem apontamentos. Estão realizando a adequada aferição de temperatura e coleta de amostras, ambiente e estoque limpo e organizado e as cozinheiras estavam com uniforme completo, sem uso de esmaltes e sem adornos.

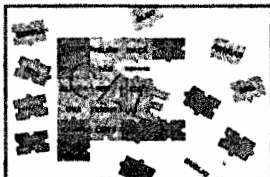

Dulcelene Aparecida Abreu (Titular - Presidente):


Elaine Maria Feliciano Urbano (Titular - Pais de alunos):


Evelise Donizete Rosa (Titular - Sociedade Civil)


Marcela Rinaldi (Titular - Entidade Trabalhadores da Educação):


Luciana Prado de Assis Mello (Suplente - Entidades Trabalhadores da Educação):



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE
São João da Boa Vista – SP

Lista de presença reunião ordinária nº 02/2022 – 08/03/2022

Membro	Órgão representante	Assinatura
Bruna Fernanda Pinheiro	Pais de alunos – titular	<i>justificou</i>
Fernanda da Silva Fonseca	Pais de alunos – suplente	
Elaine Mario Feliciano Urbano	Pais de alunos – titular	<i>Elaine Mario Feliciano Urbano</i>
Lara Fernanda Bortholucci Barreto	Pais de alunos – suplente	
Dulcelene Aparecida Abreu	Entidades Trabalhadores da educação – titular	<i>Dulcelene Aparecida Abreu</i>
Verônica de Freitas Valente	Entidades Trabalhadores da educação – suplente	
Marcela Rinaldi	Entidades Trabalhadores da educação – titular	<i>Marcela Rinaldi</i>
Luciana Prado de Assis Mello	Entidades Trabalhadores da educação – suplente	<i>Luciana Prado de Assis Mello</i>
Evelise Donizete Rosa	Sociedade civil – titular	<i>Evelise Donizete Rosa</i>
Cleonice Angelini	Sociedade civil – suplente	
Liliam Carneiro Zanata	Sociedade civil – titular	
Vera Lúcia Zanetti Palermo	Sociedade civil – suplente	
Patricia de Toledo Belmonte	Poder Público – titular	<i>Patricia de Toledo Belmonte</i>
Rafael Vanzela Rinaldi	Poder público – suplente	