



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

ATA DA OITAVA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Às sete horas e trinta minutos do dia 11 (onze) de outubro 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, as nutricionista Gabriela Vicente de Paiva e Cintia Midori Yogi, os conselheiros representantes dos **Profissionais da Educação** Dulcelene Aparecida Abreu (Presidente do CAE), Marcela Rinaldi e Luciana Prado de Assis Mello, a representante de **Pais de alunos** Elaine Mario Feliciano Urbano e a conselheira Evelise Donizeti Rosã, representante da **Sociedade Civil**. Justificaram a ausência a conselheira Bruna Fernanda Pinheiro, representante de **pais de alunos** e o suplente Rafael Vanzela Rinaldi, representante do **Poder Público**. Inicialmente, Dulcelene agradeceu a presença de todos e foi iniciada a sessão. Gabriela e Cintia informaram que as entregas de carnes foram normalizadas e que não houve a visita que estava programada para o dia 04/10, devido a indisponibilidade dos membros. Acerca da programação da semana da criança, relataram que para as creches o cardápio foi composto por um dia de mini pizza com frango com tomate e mozzarella, e um dia de pão com hambúrguer caseiro e bolo com cobertura sem açúcar. Para as escolas, o cardápio foi composto por um dia de mini pizza de presunto e mozzarella com suco, e um dia de pão com hambúrguer e bolo com cobertura. As escolas estaduais fizeram o cardápio especial nos dias 05/10 e 06/10, pois na semana do dia 10/10 estavam de recesso. Já as escolas municipais, farão nos dias 13/10 e 14/10. Foram definidas as datas das próximas visitas, a saber: 18/10, 25/10, e 31/10, todas no período da manhã, com o acompanhamento de um membro do CAE. Em seguida, foi realizada a devolutiva das últimas visitas realizadas:

EMEB Adélia Jorge Adib Nagib: o cardápio foi cumprido. O ambiente estava limpo e organizado. Cozinheiros foram orientados a aumentar a quantidade de alimentos para coleta de amostra (mínimo de 100g). Foram orientados a fazer o degelo do freezer, pois está com acúmulo de gelo. O estoque estava limpo, no entanto, foram orientados para organizar os objetos pessoais separadamente dos alimentos. Ausência de produtos vencidos. Cozinheiros foram orientados para reduzir o pedido de gêneros estocáveis e frutas. Cozinheira Sandra estava usando esmalte, foi orientada e assinou o termo de ciência e notificação.

EMEB Professor Hélio de Ornellas Borges: o cardápio foi cumprido. O ambiente estava limpo e organizado. O estoque estava limpo e organizado, no entanto, com presença de alimentos vencidos (fubá e trigo para quibe). Cozinheiras foram orientadas sobre a coleta de amostra todos os dias e assinaram o termo de ciência e notificação. Também foram orientadas a identificar os legumes manipulados congelados.

EE Professora Anésia Martins Mattos: o cardápio não foi cumprido, pois faltou o feijão em razão da quantidade insuficiente de panela de pressão. Estoque limpo e organizado. Ausência de produtos vencidos. Cozinheiras foram orientadas sobre a coleta de amostras todos os dias e assinaram o termo de ciência e notificação. Também foram orientadas a armazenar a manteiga na geladeira; não colocar os alimentos diretamente no chão, e sim, sob os estrados. Presença de caixa de ovos na geladeira, mas a unidade não possui vasilhas para o armazenamento correto.

EMEB Irmã Hermínia Molas: o cardápio foi cumprido. O ambiente estava limpo e organizado, assim, como o estoque. Ausência de produtos vencidos. Produtos abertos estavam identificados, no entanto, a data de validade preenchida estava incorreta, pois a data de validade depois de aberto é diferente do impresso na embalagem. As cozinheiras foram orientadas a aumentar a quantidade de amostras coletadas da salada e fruta (mínimo de 100 g). Necessidade da troca das telas milimétricas, pois encontram-se rasgadas (gestão já fez a solicitação). Necessidade da adaptação da voltagem da tomada para ligar o freezer (gestão já fez a solicitação).

EMEB Rosa Maria Telini Barrado: o cardápio foi cumprido. Necessidade de limpeza nas prateleiras, pois encontravam-se com sujidades. Presença de alimentos vencidos no estoque (fubá, farinha de

1
ESP MR. R.
D

trigo e trigo para quibe). A cozinheira foi orientada sobre a coleta de amostras todos os dias e assinou o termo de ciência e notificação.

EMEB Cleonice Nascimento Pinto; o cardápio foi cumprido. Estoque limpo e organizado, no entanto, com presença de alimentos vencidos (colorau, farinha de trigo e trigo para quibe). As cozinheiras foram orientadas sobre a coleta de amostras todos os dias e assinaram o termo de ciência e notificação. Também foram orientadas em relação a identificação dos alimentos manipulados que ficam congelados. Foi conversado com a gestora a necessidade de adequações da estrutura física: Troca da pia e bancada refrigerada com urgência, pois encontram-se em más condições de uso (enferrujado) e confere risco para as cozinheiras (choque); Trocas das tomadas; Substituição do armário por material adequado (ardósia); e Troca das luminárias, pois o ambiente encontra-se escuro.

EMEB Miguel Jorge Nicolau: o cardápio foi cumprido. Ambiente limpo e organizado, assim, como o estoque. Presença de alimentos vencidos (fubá, farinha de trigo e trigo para quibe). As cozinheiras foram orientadas a aumentar a amostra coletada da salada, fruta e pão (mínimo de 100 g). A cozinheira Larissa estava usando esmalte, foi orientada e assinou o termo de ciência e notificação.

EMEB Eugenio Ciacco Neto: cardápio cumprido adequadamente. Presença de alimentos vencidos (farinha de trigo, louro em folhas, fubá e trigo para quibe). Cozinheiras orientadas a identificar os potes com alimentos retirados da embalagem original, especificando a data de validade e a aumentar quantidade coletada de amostras.

EMEB José Peres Castelhamo, Unidade 1: o cardápio foi cumprido. Realizadas orientações para aumentar a quantidade coletada de amostras, reduzir o pedido de gêneros estocáveis, higienizar o freezer e melhorar a organização do estoque, incluindo as etiquetas de validade dos alimentos.

EE Prof Virgílio Marcondes de Castro: Estoque limpo e organizado, porém com presença de produtos vencidos. Cozinheiras foram orientadas a aumentar a quantidade de amostra coletada.

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi assinada pelos presentes:

Dulcelene Aparecida Abreu (Titular - Presidente):

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

Marcela Rinaldi (Titular - Entidade Trabalhadores da Educação):

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

Evelise Donizete Rosa (Titular - Sociedade Civil):



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

Lista de presença reunião ordinária nº 08/2022 – 11/10/2022

Membro	Órgão representante	Assinatura
Bruna Fernanda Pinheiro	Pais de alunos – titular	
Fernanda da Silva Fonseca	Pais de alunos – suplente	
Elaine Mario Feliciano Urbano	Pais de alunos – titular	
Lara Fernanda Bortholucci Barreto	Pais de alunos – suplente	
Dulcelene Aparecida Abreu	Entidades Trabalhadores da educação – titular	
Verônica de Freitas Valente	Entidades Trabalhadores da educação – suplente	
Marcela Rinaldi	Entidades Trabalhadores da educação – titular	
Luciana Prado de Assis Mello	Entidades Trabalhadores da educação – suplente	
Evelise Donizete Rosa	Sociedade civil – titular	
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	
Rafael Vanzela Rinaldi	Poder público – suplente	