



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

**ATA DA TERCEIRA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Às oito horas do dia 11 (onze) de abril de dois mil e vinte e três, aconteceu no Setor de Alimentação Escolar, sito à Rua Noelet Justolin, 90, a terceira reunião ordinária do ano do Conselho Municipal de Alimentação, onde compareceram, a nutricionista Cintia Midori Yogi, a nutricionista Débora Cristina Gustavo Vitoréli, a nutricionista Gabriela Vicente Paiva, e o chefe do Setor de Alimentação Escolar Bruno Blazzi da Silva, as conselheiras representantes dos **Profissionais da Educação** Marcela Rinaldi, Margarette Infanti e Elen Gabriche, as conselheiras Christianne Zazini, Caroline Missaci e Ana Rita Godoi, representantes da **Sociedade Civil**, o conselheiro Gustavo Dutra e a conselheira Mirely Farbo, representantes do **Poder Público** e a conselheira Tatiane Barbosa, representante de **pais de alunos**. Justificaram a ausência, Luciana Prado, conselheira representante dos **Profissionais da Educação** e Camila Vidal, representante dos **pais de alunos**. Inicialmente, Marcela agradeceu a presença de todos. Em seguida, as nutricionistas do setor apresentaram a devolutiva das últimas visitas técnicas realizadas nas escolas com os membros do Conselho. Foi pontuada a questão da coleta de amostras, que ainda é uma prática não realizada diariamente em algumas Unidades, nas quais os cozinheiros alegam quadro reduzido de funcionários. Bruno explicou que estão ocorrendo novas contratações. Marcela relatou que, em conversa com outras gestoras de creches, assim como na Unidade em que ela atua, os alunos não estão aceitando o leite puro no café da manhã. As crianças consomem o pão, a fruta e, em substituição do leite, estão consumindo água. Também não houve aceitação do suco natural sem açúcar e do bolo de banana com aveia sem açúcar. Na opinião da gestora, deve haver subsídios para a proibição do uso do açúcar, como a inclusão de uva passa para adoçar o leite, além da flexibilidade na oferta de preparações com açúcar, como bolos de chocolate ou de cenoura em datas comemorativas e sucos adoçados com uma quantidade mínima de açúcar em acompanhamento ao lanche ofertado semanalmente, uma vez que as crianças estão habituadas (do ambiente familiar) ao consumo desse ingrediente culinário, o que dificulta a aceitação da alimentação saudável proposta para o ambiente escolar. As nutricionistas apresentaram a Resolução nº6 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que determina no parágrafo 6, que os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

- I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;
- II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;
- IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral.

Além disso, ela define a proibição da oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios, conforme parágrafo 7 e, a proibição da “oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade”, conforme parágrafo 8. Para o cumprimento da Resolução, a equipe técnica informou as medidas tomadas pelo Setor de Alimentação Escolar para alunos de até 3 anos de idade em Unidades Escolares de ensino infantil: leite ofertado puro ou batido com frutas e preparações, como bolos e sucos, sem açúcar. Outra medida tomada foi o registro de preço para aquisição do cacau em pó 100%, para adição no leite, através do PE 184/2022, e o Setor está aguardando a entrega pelo fornecedor. As nutricionistas se propuseram a realizar teste de aceitabilidade para inclusão da uva passa. No entanto, reforçam que, acima de tudo, deve-se fazer um trabalho de conscientização com as famílias sobre a importância da oferta tardia do açúcar e de alimentos ultraprocessados para a formação de hábitos alimentares saudáveis e a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis,

como, obesidade e diabetes, por exemplo. Também se disponibilizaram a realizar ações com a comunidade escolar a respeito da alimentação oferecida nas Unidades. Acerca desse tema, os outros membros também se posicionaram. Gustavo e Margareth concordaram que a lei deve ser seguida em conjunto com o trabalho de conscientização dos pais. Ana Rita também concordou e comentou que as mudanças são difíceis e o processo gradativo. Caroline compreendeu o que foi exposto pela Presidente do Conselho, e disse que as políticas públicas são divergentes da realidade dos municípios. Foram definidas as datas das visitas às escolas com os respectivos membros. E, ficou definida a data da próxima reunião, a saber: 09/05/2023. Em seguida, foi realizada a devolutiva das últimas visitas realizadas:

**EMEB Carvalho Pinto:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Coleta de amostras inadequada (amostras de saladas congeladas), e as cozinheiras foram orientadas a armazenarem amostras de salada sob refrigeração.

**EMEB Luci Teixeira Cunha:** cardápio foi cumprido. Coleta adequada de amostras. Ambiente da cozinha e do estoque limpos e organizados.

**EMEB Gastão C. Michelazzo:** cardápio foi cumprido. Coleta adequada de amostras. Ambiente da cozinha e do estoque limpos e organizados. Armazenamento inadequado para utensílios da cozinha (sugestão: prateleiras de material lavável). E a escola foi orientada a instalar tela milimétrica na porta balcão.

**EMEB Antônio dos Santos Cabral:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Ausência da coleta de amostra da semana, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância da coleta e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. As cozinheiras relataram que possuem dificuldade para realizar a lavagem das panelas, em razão da pia ser pequena e a torneira ser curta. Foi conversado com a direção e sugerido a troca da torneira, por uma que seja maior e maleável.

**EMEB Profª Therezinha Dominichelli Rossi:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Amostras identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente. Foi recolhido 2,5 kg de trigo para quibe, 1,8 kg de leite zero lactose e 1 kg de farinha de mandioca, pois estavam próximo da data de validade e não iriam usar a tempo.

**EMEB Sarah Salomão:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Coleta de amostras inadequadas, pois não cumpriram o tempo de armazenamento correto de 72h, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância do cumprimento do tempo de armazenamento. A cozinheira Isabel estava usando adornos (brincos), foi orientada que não pode utilizar e assinou o Termo de Ciência e Comprovação.

**EE Profª Isaura Teixeira Vasconcelos:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Ausência de coleta de amostras, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância da coleta diariamente e de todos os alimentos. Em relação ao atraso no intervalo dos alunos, foi conversado com a direção e sugerido a mudança no modo de servir. Foi proposto que os alunos se servissem, com exceção da carne e da fruta, que as cozinheiras continuariam servindo, a direção concordou em fazer a mudança. E sobre a ocorrência da presença de vidro no alimento, estamos aguardando o laudo da empresa, pois realizamos visita e constatou-se a realização de boas práticas de manipulação e ausência de utensílios de vidros quebrados ou trincados.

**EMEB Irmã Hermínia Molas:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Coleta de amostras inadequada, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância da coleta diariamente e de todos os alimentos.

**EMEB Rosa Barrado:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Coleta de amostras inadequada, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância da coleta diariamente e de todos os alimentos. E a escola foi orientada a instalar tela milimétrica na porta de entrada da cozinha. A gestora foi orientada a imprimir o formulário de hortifrúti para que a cozinheira ajuste o pedido.

**EMEB Neyde de Lima Santos Corbelli:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. E a escola foi orientada a instalar tela milimétrica na porta de entrada e janela da cozinha. Produtos dentro da validade. Coleta de amostras inadequada, as cozinheiras

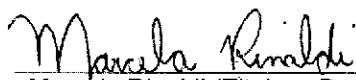
foram orientadas sobre a importância da coleta diariamente e de todos os alimentos, e assinaram um termo de ciência e comprovação.

**Casa da Criança:** cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque limpos e organizados. Coleta adequada de amostras dos alimentos.

**EMEB José Inácio Diniz I:** cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque organizados e limpos. Ausência de telas milimétricas na janela. Presença de pote com sobra de preparação do dia anterior sem etiqueta na geladeira. Cozinheiras foram orientadas a identificar todos os potes com data de fabricação e validade.

**EMEB José Inácio Diniz II:** cozinheira nova na unidade, começou essa semana. Cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque organizados e limpos. Presença de pote com sobra de preparação do dia anterior sem etiqueta na geladeira. Cozinheira foi orientada a identificar todos os potes com data de fabricação e validade. Não realizou a coleta de amostras, pois relatou que não encontrou os sacos plásticos para retirada. Está se adaptando ao novo local.

**EMEB Antonio José Minghini:** cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque limpos e organizados. Coleta adequada de amostras dos alimentos. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi assinada pelos presentes:



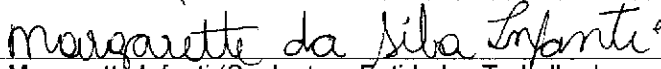
Marcela Rinaldi (Titular - Presidente):



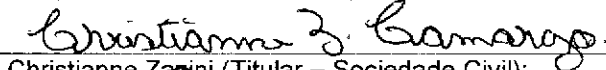
Tatiane Barbosa (Suplente - Pais de alunos):



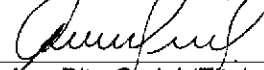
Elen Gabriche (Titular - Entidade Trabalhadores da Educação):



Margarete Infante (Suplente - Entidades Trabalhadores da Educação):



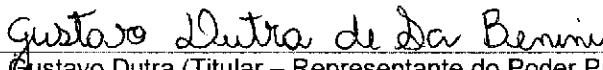
Christianne Zazini (Titular - Sociedade Civil):



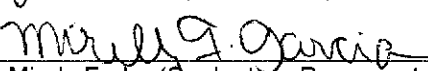
Ana Rita Godoi (Titular - Sociedade Civil):



Caroline Missaci (Suplente - Sociedade Civil):



Gustavo Dutra (Titular - Representante do Poder Público):



Mirely Farbo (Suplente - Representante do Poder Público):