



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

ATA DA QUINTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Às oito horas do dia 13 (treze) de junho de dois mil e vinte e três, aconteceu no Setor de Alimentação Escolar, sito à Rua Noelet Justolin, 90, a quinta 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, a **Presidente do Conselho**, Marcela Rinaldi, as conselheiras representantes dos **Profissionais da Educação**, Margarette da Silva Infanti, Luciana Prado de Assis Mello e Elen Sandra Santos Teodoro Gabriche, as conselheiras Christianne Zazini Camargo e Ana Rita Alves Godoi, representantes da **Sociedade Civil**, o conselheiro Gustavo Dutra de Sá Benini, representante do **Poder Público** e as conselheiras Tatiane Arriberti Barbosa e Kelly Rodrigues do Prado, representantes de **pais de alunos**. Justificaram a ausência, Caroline da Silva Missaci, conselheira representante da **Sociedade Civil** e Camila Nogueira da Costa Vidal, representante dos **pais de alunos**. Inicialmente, a nutricionista Débora fez a leitura da ata da reunião anterior, a qual todos os membros concordaram. Gabriela informou a substituição do membro suplente representante de pais de alunos Ana Claudia Stefano por Kelly Rodrigues do Prado, presente na reunião. Marcela Rinaldi nomeou o membro Gustavo Dutra de Sá Benini como 1º secretário, responsável pelas atividades administrativas do Conselho. Gabriela também informou a inclusão dos alimentos uva passa e polvilho azedo no termo de referência para compra por licitação, a fim de utilizar em preparações nas creches. Luciana comentou sobre sua participação em uma formação para gestores, a qual houve a sugestão de ofertar açúcar de coco como substituto do açúcar, proibido nas creches atualmente, e questionou sobre a possibilidade dessa oferta aos alunos de até 3 anos de idade. A nutricionista Gabriela explicou que não é possível por tratar-se também de um tipo de açúcar, assim como o mel e o açúcar mascavo, por exemplo e sugeriu, então, a inclusão do alimento coco ralado nos itens a serem licitados, para utilização em preparações nas creches. Gabriela apresentou nova devolutiva acerca da questão da larva nos alimentos arroz e feijão, cujas amostras coletadas pela vigilância sanitária foram encaminhadas ao laboratório e foi constatada a presença de "caruncho" apenas na amostra de feijão. Os membros discutiram sobre a possibilidade de impedir a participação de empresas fornecedoras de produtos com qualidade insatisfatória nos processos de licitação. Bruno explicou que as empresas que apresentam a documentação exigida, como por exemplo, o atestado de capacidade técnica, têm permissão para participar dos pregões. Gabriela comentou sobre a qualidade da carne bovina, que tem sido insatisfatória. Informou que no mês de julho a equipe técnica fará uma avaliação técnico-culinária e sensorial do produto, utilizando uma amostra do estoque e convocará a empresa fornecedora para acompanhar o procedimento. Margarette defendeu a aquisição de produtos e alimentos de boa qualidade pelo município, apontando essa necessidade para que os servidores ofereçam um serviço de qualidade, pois também são cobrados em relação a isso. As nutricionistas informaram sobre a participação dos cozinheiros em treinamento de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos promovido pelo SESI na última sexta-feira, dia nove. Comentaram sobre um dos pontos tratados em relação ao fornecimento de EPI's aos funcionários e que há a necessidade do município ajustar a compra de alguns itens que ainda não são entregues como EPI aos cozinheiros, como a luva de malha de aço e o avental térmico. Luciana disse que o engenheiro de segurança do trabalho realizou visitas nas Unidades Escolares no ano de 2020 ou 2021. Gustavo disse que solicitou a este profissional uma relação dos EPI's necessários para os servidores, para futura aquisição. Marcela questionou sobre a compra do termômetro para uso nas cozinhas que não possuem o equipamento funcionando no momento. Gabriela disse que será necessário programar um novo processo de compra desse item. Luciana questionou sobre a possibilidade de contratação de uma empresa/serviço que faça manutenção dos *freezers* e outros equipamentos nas escolas, pois os gestores encontram dificuldades na realização dos orçamentos.

Bruno informou que o Setor dará andamento ao processo, porém explicou que se trata de um processo moroso. Foram definidas as datas das visitas às escolas com os respectivos membros. E, ficou definida a data da próxima reunião, a saber: 08/08/2023. Em seguida, foi realizada a devolutiva das últimas visitas realizadas:

EMEB Genoefa Pan Bernardo: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. A coleta de amostra não está sendo realizadas todos os dias, pois a equipe está desfalcada com somente uma cozinheira e diz que alguns dias não tem tempo de coletar.

EMEB Pedro Vaz de Lima: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Amostras identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente.

EMEB Sandra Matielo: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Coleta de amostras não foi realizada devido falta de envio dos sacos de amostra (Setor foi informado). Cozinheiras foram orientadas a etiquetar potes no freezer com sobras de preparações prontas.

EE Cel Cristiano Osório de Oliveira: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam mais organizados e limpos. Duas cozinheiras estavam utilizando adornos (brinco e colar) e foram orientadas novamente sobre a proibição no ambiente da cozinha.

EE Cel. Joaquim José: cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque organizados. Foi sugerido para a direção da escola a troca da base de madeira utilizada como prateleira para armazenamento dos alimentos no estoque por um material liso e lavável.

EMEB Peres Castelhana: cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque estavam limpos e organizados. Amostras coletadas diariamente. Cozinheiras foram orientadas a coletar quantidade maior da amostra de pão (1 unidade) e armazenar as amostras de líquidos sob refrigeração. Gestor foi orientado a substituir ou retirar os frizos (canaletas) do armário embaixo da pia.

EE Domingos Theodoro de Oliveira Azevedo: cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque estavam limpos e organizados. Coleta de amostras adequada. Orientação para programar limpeza dos freezers.

EMEB Maria José Lopes: cardápio cumprido. Ambiente da cozinha e estoque limpos e organizados. Coleta de amostras adequada.

EMEB Luiza de Lima Teixeira: cardápio cumprido. Ambiente da cozinha e estoque limpos e organizados. Coleta de amostras adequada.

EE Isaura Teixeira Vasconcelos: cardápio cumprido. Ambiente da cozinha e estoque limpos e organizados. Coleta de amostras adequada.

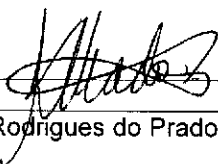
EMEB Neyde de Lima Santos Corbelli: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Amostras identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente.

EMEB Antônio dos Santos Cabral: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Coleta de amostras adequada. As cozinheiras foram orientadas a etiquetar os potes das sobras das preparações prontas que ficam armazenados no congelador.

EMEB Professora Terezinha Dominichelli Rossi: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Ausência da coleta de amostra do dia anterior. As cozinheiras foram orientadas sobre a importância da coleta diariamente e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. A gestora foi orientada sobre a má vedação da porta do freezer para a conservação dos alimentos congelados, a mesma informou que já fez a solicitação de um freezer novo: Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi assinada pelos presentes:




Marcela Rinaldi (Titular - Presidente):



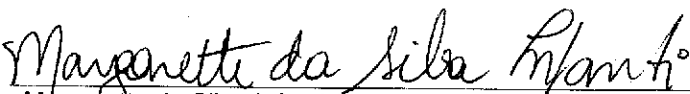
Kelly Rodrigues do Prado (Suplente – Pais de alunos):



Tatiane Arriberti Barbosa (Suplente – Pais de alunos):



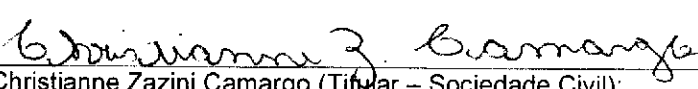
Luciana Prado de Assis Mello (Suplente – Entidades Trabalhadores da Educação):



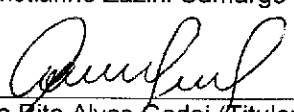
Margarete da Silva Infanti (Suplente – Entidades Trabalhadores da Educação):



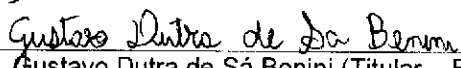
Elen Sandra Santos Teodoro Gabriche (Titular – Entidade Trabalhadores da Educação):



Christianne Zazini Camargo (Titular – Sociedade Civil):



Ana Rita Alves Godoi (Titular – Sociedade Civil):



Gustavo Dutra de Sá Benini (Titular – Representante do Poder Público):