



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

ATA DA SEXTA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Às oito horas do dia 08 (oito) de agosto de dois mil e vinte e três, aconteceu no Setor de Alimentação Escolar, sito à Rua Noelet Justolin, 90, a sexta reunião ordinária do ano do Conselho Municipal de Alimentação, onde compareceram as nutricionistas Cintia Midori Yogi, Débora Cristina Gustavo Vitoréli, Gabriela Vicente Paiva, e o chefe do Setor de Alimentação Escolar Bruno Blazzi da Silva, as conselheiras representantes dos **Profissionais da Educação**, Margarete da Silva Infanti e Luciana Prado de Assis Mello, 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, a **Presidente do Conselho**, Marcela Rinaldi, Christianne Zazini Camargo e Caroline da Silva Missaci, conselheiras representantes da **Sociedade Civil**, a conselheira Elen Sandra Santos Teodoro Gabriche, representante dos **Profissionais da Educação** e Camila Nogueira da Costa Vidal, representante dos **pais de alunos**. Inicialmente, Gustavo fez a leitura da ata da reunião anterior, a qual todos os membros concordaram. Gabriela informou que haverá substituição dos membros Ana Rita Alves Godoi, representante da Sociedade Civil, e Mirely Farbo Garcia, representante do Poder Público. Informou aos membros também que não foi realizada a avaliação técnico-culinária e sensorial da carne bovina no mês de julho, pois não foi possível o agendamento com a empresa fornecedora. Kelly sugeriu contato de empresa para manutenção dos equipamentos da merenda. Bruno disse que o processo de licitação para conserto de fogões está em andamento, e comentou sobre a criação de um projeto de lei municipal, para a utilização da lei de licitação nº 14.133, na qual o menor preço dos produtos não será o único critério de classificação do fornecedor, garantindo melhor qualidade dos itens adquiridos para as escolas. As nutricionistas informaram sobre a realização, durante o mês de agosto, da avaliação antropométrica, por amostragem, em oito unidades escolares municipais, para a elaboração de diagnóstico nutricional dos alunos, com divulgação dos dados através de relatório geral e individual de cada Unidade. Com base nos resultados, serão feitos trabalhos de Educação Alimentar e Nutricional com a comunidade escolar. Luciana comentou sobre uma dificuldade encontrada em sua Unidade relacionada à compra externa de materiais e alimentos para a realização de projetos do SEBRAE. Questionou sobre a continuidade desse projeto, já que necessita de uma programação para aquisição dos produtos necessários não fornecidos pelo Setor. Gabriela comentou sobre a necessidade de tramitação de processo para o registro de preço nesse caso e, que o Setor irá verificar com o Departamento de Educação a melhor forma para viabilizar o projeto. Foram agendadas as datas das próximas visitas com os respectivos membros. Kelly interrogou sobre a existência de projetos de horta, considerando os espaços que as escolas têm. Gabriela disse que existe um projeto de horta escolar, porém não houve continuidade devido à necessidade de insumos e de mão de obra para o cuidado diário do local. Bruno informou que o processo para aquisição de EPI's já está em andamento e que já foi enviada uma relação com os itens necessários ao Setor responsável. Comentou que está havendo tentativa de reajuste do valor repassado do Estado para manutenção do convênio com a prefeitura. Bruno explicou ainda sobre os recursos financeiros da merenda escolar, em resposta ao questionamento do conselheiro Gustavo. Disse que os recursos financeiros do FNDE são direcionados, em sua maioria, à aquisição de produtos da agricultura familiar, e o restante para demais itens, como hortifrúti e leite; os recursos financeiros do QESE são direcionados para aquisição de gêneros estocáveis e gás; os recursos financeiros do Estado são direcionados à compra de produtos perecíveis, e que não há utilização de recursos próprios da prefeitura para o Setor. E, ficou definida a data da próxima reunião, a saber: 12/09/2023. Em seguida, foi realizada a devolutiva das últimas visitas realizadas:

EMEB José Peres Castelhana: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos. Produtos dentro da validade. Amostras identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente.

EE Monsenhor Antônio Davi: 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 Ziza Mello: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Ausência das amostras, as cozinheiras foram orientadas sobre a importância da coleta diária de todos os alimentos e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. Também foram orientadas para identificar os potes com as sobras de alimentos no freezer.

EMEB Gastão Cardoso Michelazzo: o cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Presença de alimento vencido (leite pasteurizado), as cozinheiras foram orientadas que precisam fazer os ajustes sempre que houver mudança no consumo para que o alimento não vença, e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. Coleta de amostra adequada.

EMEB Prof.^a Luci Teixeira de Cunha I: o cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Presença de alimento vencido (leite pasteurizado), os cozinheiros foram orientados que precisam fazer os ajustes sempre que houver mudança no consumo para que o alimento não vença, e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. Ausência de coleta de amostra do dia anterior, também foram orientados sobre a importância da coleta diária de todos os alimentos e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação.

EMEB Prof.^a Luci Teixeira de Cunha II: o cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Ausência de coleta de amostra do dia anterior, a cozinheira foi orientada sobre a importância da coleta diária de todos os alimentos e assinou o Termo de Ciência e Comprovação. Também foi orientada para identificar os potes com as sobras de alimentos que são armazenados no freezer.

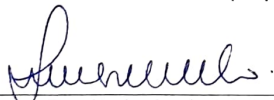
APAE: foi realizada a contagem de estoque e orientado o consumo de alimentos próximos a data de vencimento (vinagre, biscoito maisena e amanteigado, farinha de trigo). Reforçada a necessidade de manutenção de estoque baixo, a fim de promover melhor controle dos alimentos e evitar o desperdício. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi assinada pelos presentes:



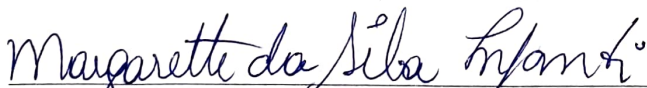
Kelly Rodrigues do Prado (Suplente – Pais de alunos):



Tatiane Arriberti Barbosa (Suplente – Pais de alunos):



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



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



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