




Ata 181. Em vinte e sete de abril de dois mil e vinte e três, deu-se início à reunião extraordinária nas dependências da Secretaria Municipal da Educação, sito à Rua Benjamin Pereira de Souza, nº 25, às treze e trinta horas com os membros do CAE, onde a presidente Patrícia deu as boas vindas a todos os presentes, comunicou as justificativas de ausência de Maira e Ítalo. Realizou a leitura da ata da reunião anterior, aprovada sem alterações pelos presentes. Estiveram presentes na reunião a nutricionista RT do município, senhora Renata Vermelho Molon Carvalho e a Coordenadora da Divisão de Alimentação Escolar, senhora Maria Sidineia Gomes Ragonha. A presidente Patrícia iniciou a reunião solicitando à coordenadora Maria Sidineia o cardápio para alunos alérgicos a corante, pois havia informado a ela sobre uma criança, que em visita à EMEI Arco – Íris, estava se alimentando apenas de macarrão, sem nenhum tipo de molho ou acompanhamento. A criança é alérgica a corante, mas Sidineia comunicou que entrou em contato com a direção da escola e foi informada pela direção que a criança não come macarrão com outro tipo de acompanhamento. Informou ainda que no cardápio municipal não há alimentos que tenham corante em sua composição e que o extrato de tomate usado na alimentação escolar não possui corante, apenas tomate e sal. A nutricionista Renata complementou que sempre será oferecido o prato completo, com todos os ingredientes e se a criança não quiser comer, ela deixa de lado o que não gosta e come os demais alimentos contidos no prato. Maria Sidineia ressaltou a importância da apresentação do atestado médico pelos responsáveis de crianças alérgicas ou com alguma necessidade nutricional e que somente com este documento válido será possível realizar o atendimento com alimentos específicos para cada necessidade. Renata explicou que a partir do momento que os bebês iniciam a introdução alimentar, o prato é servido com todos os alimentos contidos no cardápio, amassados com garfo. Informou que na última Capacitação de Boas Práticas para manipuladores de Alimentos, em novembro de 2022, foram passadas todas as orientações aos AOS – Agentes Operacionais de Serviços. Iniciamos a análise dos cardápios de todas as etapas atendidas. Conforme questionamento dos alunos, a presidente Patrícia perguntou sobre a retirada de preparações regionais doces dos cardápios. A nutricionista informou que as crianças de até três anos de idade não podem consumir açúcar e que decidiu por um cardápio que atenda a todas as faixas etárias da escola, pois fica inviável a preparação de diferentes cardápios para a diversidade de atendimento das escolas. Explicou que não há necessidade de elaborar alimentos doces no cardápio e que realizou um comparativo entre o ano de 2022 e este início de ano e que as crianças estão se alimentando melhor, sem desperdício, em relação ao ano anterior. Luci sugeriu que os professores sentem-se junto com as crianças nos horários de refeição como forma de incentivo à alimentação. Patrícia ressaltou que o recurso repassado do PNAE é exclusivo para alimentação escolar dos alunos, mas que o município deve complementar caso haja necessidade de recursos para uma alimentação saudável e nutricional. Que esteve em reunião com o Secretário Municipal da Educação, professor Hélder Rogério Bochi e fez essa solicitação. O secretário Hélder ficou de analisar o pedido e dar uma resposta a este conselho. Maria Sidineia esclareceu que essa possibilidade fica inviável sem um projeto específico, uma vez que já observou em outros momentos, que os professores que podiam se alimentar juntamente com a criança, faziam seu prato e saíam do refeitório para se alimentar, deixando de atender ao real objetivo. Luci solicitou que seja implantado no município o Dia da semana sem proteína animal. Citou projetos e receitas disponibilizados, reforçando a pontuação no município no Programa Cidade Verde e Azul. Foi deliberado que o CAE irá retomar esta análise e elaborar um projeto que posteriormente será apresentado ao Secretário Municipal da Educação. Dando continuidade, seguimos para a análise dos cardápios das escolas municipais e estaduais

em consonância com a Resolução nº 6. A nutricionista Renata esclareceu que as frutas são entregues às terças e quarta-feiras. Patrícia comentou sobre a sobra de frutas que quando não são armazenadas corretamente, há um desperdício maior, pois apodrecem. Renata explicou que orientou as escolas a passarem a quantidade de frutas consumidas diariamente, baseada na média de consumo diário à Divisão de Alimentação Escolar, para que não haja desperdício. Renata destacou que ainda há o envio de lancheiras pelas famílias nas EMEFs parciais. Em relação ao per capita enviado às escolas, Patrícia perguntou sobre a carne, em especial. Renata esclareceu que a carne IQF, quando tirada do freezer e colocada diretamente na panela, não desidrata, sendo assim, não reduz a quantidade de carne do per capita. Esclareceu ainda que aumentou o per capita das carnes de frango. Patrícia comunicou aos presentes sobre as visitas às escolas e a baixa aceitação da carne de fígado pelos alunos. Informou que em conversa com os manipuladores de alimentação, já fizeram várias tentativas diferentes de cozimento e temperos, porém ainda há rejeição e desperdício. A Presidente questionou a nutricionista Renata se foi realizado o Teste de Aceitabilidade para inclusão deste alimento no cardápio escolar e quais providências serão tomadas para em relação ao preparo ou tempero desta carne oferecida para que haja melhor aceitação. Renata justificou que não houve o Teste de Aceitabilidade porque ela está atuando sozinha na Divisão de Alimentação Escolar. Patrícia perguntou à senhora Maria Sidineia se há previsão de contratação de nutricionistas que prestaram o concurso da Prefeitura Municipal e esta informou que o concurso ainda não foi homologado. Renata complementou que no Manual de Boas Práticas elaborado para o ano de 2023, está previsto a aplicação de teste de aceitabilidade da carne fígado. Informou que está havendo diferentes formas no preparo do fígado nas diversas escolas e que está contando no cardápio apenas uma vez ao mês, sendo introduzido de forma cautelosa. Maria Sidineia informou que houve escola que teve boa aceitação em relação ao fígado, peixe e carne suína e outras escolas não. Disse que depende da escola e da forma de preparo. Que essas situações serão revistas e que estão buscando alternativas. Renata falou que no próximo dia em que o fígado estiver contido no cardápio, irá até uma escola e fará a manipulação juntamente com o manipulador, fazendo as anotações e registros do modo de preparo que foi bem aceito. A nutricionista Renata esclareceu ainda que no início deste ano foram elaboradas diversas planilhas de controle de qualidade das cozinhas escolares que servirão de apoio às adequações necessárias. Que elas estão sendo preenchidas pelas escolas e encaminhadas à Divisão de Alimentação Escolar para análise e posterior correção das falhas e possíveis adequações. Amanda exemplificou que em nossas visitas, escutamos da direção das escolas relatos de crianças que vão à escola para se alimentar e, no entanto, os diretores não acompanham a qualidade do alimento que está sendo preparado. Patrícia denunciou que na EMEI Monteiro Lobato, minutos antes da saída das crianças, é oferecido biscoito. A coordenadora da Divisão de Alimentação Escolar informou que tomou conhecimento deste fato e juntamente com a Supervisora de EMEI, senhora Karina Carrião Gomes de Oliveira, que também é integrante deste Conselho, irão até a escola citada para fazerem orientação à direção da EMEI, uma vez que o município oferta fruta e alimentação adequada conforme orientações contidas na Resolução CD/FNDE nº 6/2020. Luci falou da importância de os conselheiros responderem o questionário: Conta pra gente Conselheiro(a) no link anexo <https://pt.surveymonkey.com/r/NGD99BR>, onde um dos questionamentos é sobre o número adequado de nutricionistas para atender a Alimentação escolar. Karina perguntou se há uma regulamentação sobre o número necessário de nutricionistas para cada município. Foi informada que há uma regulamentação do CFN através da Resolução CFN nº 465, 23/08/2010. Renata



com abóbora paulista, sem a variedade de ingredientes. Renata esclareceu que em fevereiro houve o fechamento da chamada pública da Agricultura Familiar e que os agricultores da região não demonstraram interesse em ofertar: chuchu, couve-flor, beterraba, abóbora cabotian e mix de legumes, sendo assim a licitação foi fracassada. Houve uma segunda chamada pública e durante esse período, foi necessário utilizar apenas os legumes que estavam disponíveis. Informou ainda que dia vinte e quatro de abril foi realizada uma segunda chamada e duas empresas participaram. Levaram os produtos para análise e foi aprovado. Está aguardando a elaboração e assinatura do contrato para início da distribuição dos demais produtos adquiridos. Solicitamos esclarecimentos sobre a qualidade dos pães entregues na semana anterior (lote específico). Maria Sidineia explicou que a funcionária da panificadora que atende o município entrou em férias e deixou outra pessoa responsável. Essa pessoa embalou o pão ainda quente, trazendo problemas à qualidade. Disse que entrou em contato com o responsável para substituição dos pães deste lote. Para finalizar, a presidente Patrícia fez apontamentos sobre a qualidade das carnes: Músculo e Patinho, entregues nas escolas, explicando que a carne tipo Patinho apresenta espessa camada de gordura após o cozimento e que após ser servida, os AOS necessitam usar água quente para lavar os pratos para higienizá-los totalmente, devido à aderência da gordura nos mesmos. Maria Sidineia informou que os diretores escolares precisam fazer a denúncia à Divisão de Alimentação Escolar quando forem observadas irregularidades. Patrícia informou que essas informações já constam nos relatórios de visitas das escolas fiscalizadas pelo CAE. Maria Sidineia orientou que deve ser registrado com fotos todo o processo, como: tirar foto do pacote da embalagem com data, lote, tipo, etc., registrar a carne depois de manipulada, retirar a camada de gordura. Pesá-la e a carne separadamente. Enviar esses documentos à Divisão de Alimentação Escolar para as providências junto ao fornecedor. Sobre a carne tipo Músculo, realizar o mesmo procedimento em relação ao excesso de nervuras após o cozimento. Luci sugeriu que seja encaminhado um lote da carne para análise, pois em nosso município há a FATEC e o SENAI que possuem laboratório para realizar a análise bromatológica. Maria Sidineia informou que é necessário ser laboratório credenciado, constar no edital de licitação que a prefeitura pode solicitar a análise a qualquer tempo e primeiramente, enviar os registros com a apresentação das irregularidades. Patrícia esclareceu que todos esses questionamentos partem da observação e relatos coletados nas escolas visitadas. Demos continuidade à análise dos cardápios, observando os alimentos programados nos cardápios em consonância com as orientações contidas na Resolução nº6. Das deliberações: será encaminhado ofício ao Secretário Municipal da Educação solicitando esclarecimentos sobre a distribuição de biscoito às crianças na EMEI Monteiro Lobato, questionamento sobre a contratação de nutricionistas para o quadro técnico da Divisão de Alimentação Escolar, tendo em vista concurso vigente. Nada mais havendo a tratar, a presidente deu a reunião por encerrada. Eu, Patrícia Felicíssimo Pereira, presidente do Conselho de Alimentação Escolar, elaborei e lavrei a presente ata, que segue por mim e os demais presentes assinada.

Patrícia Felicíssimo Pereira

Luci



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SEDE - SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

RUA: BENJAMIN PEREIRA DE SOUZA, Nº 25

BAIRRO: SOMENZARI CEP: 17.506-001

TEL: (14) 3402-6300 - RAMAL -6328 - MARÍLIA-SP