



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE CONCHAL - SÃO PAULO

Aos vinte e nove dias do mês de abril de dois mil e vinte e seis, às nove horas, nas dependências da CEMEI Vereador Armando Battel Kammer, localizada à VICTOR FAVRETO, 190. JARDIM ESPERANCA, Conchal/SP, reuniram-se ordinariamente, conforme convocação e lista de presença, os conselheiros nomeados pelo Decreto nº 4.670, de 25 de outubro de 2022. Também participaram da reunião a Chefe da Divisão de Alimentação Escolar, Sra. Laíza Mello Tarossi, Nutricionista – CRN 45.882, e a Sra. Ariane Fernandes Fadel Caleffi, Nutricionista – CRN 21.039, além dos demais representantes que compõem o Conselho. A reunião ocorreu diante da necessidade de um maior acompanhamento do trabalho desenvolvido nas unidades escolares, considerando pautas recentemente veiculadas nas redes sociais e manifestação pública acerca da merenda escolar no município, na qual foram levantadas preocupações relacionadas à qualidade, variedade e valor nutricional dos alimentos ofertados, bem como à gestão e aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar. A nutricionista Laíza informou que acionou a vigilância sanitária para visitar as dependências da cozinha piloto, fato que ocorreu no dia 26 de março de 2026 momento em que a visita apurou que a recepção e o controle de mercadorias ocorrem em área específica onde são verificados a integridade das embalagens, a rotulagem e as condições de armazenamento. Os procedimentos de recepção, armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos são executados de forma rigorosa, respeitando os controles de temperatura e as normas de higiene estabelecidas. O estabelecimento cumpre as normas sanitárias vigentes e demonstra pleno domínio das Boas Práticas de Fabricação, possuindo documentação atualizada e equipe devidamente capacitada. Portanto, a unidade encontra-se apta para o pleno desempenho de suas funções, ressalvando-se apenas a necessidade de execução das manutenções prediais e de equipamentos listadas no item de "Providências", a fim de garantir a perenidade do padrão de qualidade observado. Vale lembrar que todos os vereadores do município foram convidados a estarem visitando as dependências da cozinha piloto e mediante ao não comparecimento, serão convocados por escrito para acompanharem de perto as dependências e o trabalho que está sendo executado. Foi lembrado por um dos conselheiros sobre a formação realizada no dia 5 de fevereiro para as serventes e cozinheiras referente aos protocolos necessários na rotina escolar acerca da merenda e que devido aos problemas nas redes sociais, este protocolo precisa ser revisitado por toda a equipe escolar responsável pelo manuseio e armazenamento dos gêneros. Na oportunidade, a nutricionista do município apresentou esclarecimentos sobre itens do processo licitatório,

informando que produtos como leite à base de extrato de soja, iogurte de soja (sem proteína do leite), "padre nosso", "ave maria", "alfabeto", "parafuso", queijo muçarela (sem lactose) e requeijão (sem lactose) foram fracassados no pregão, assim como a linguiça calabresa e o melhorador, os quais ainda serão objeto de novo processo licitatório. Informou ainda que a empresa que fornece a carne de boi está com problemas na entrega embora o aditamento já foi realizado junto a empresa. Também foi colocado que a empresa que fornece pão integral e bisnaguinha abriu processo de falência e devido a essa questão, o município tem oferecido biscoitos e bolachas na merenda escolar dentro da mesma classe proteica. Neste sentido existe um processo aberto sob número: 1450/2026. A supervisora Luciana apresentou o documento técnico referente ao acompanhamento da alimentação escolar no município, destacando aspectos relacionados ao planejamento, execução e fiscalização do serviço apresentado pela vigilância sanitária. Após visita à cozinha da unidade, os conselheiros dirigiram-se à cozinha da Escola Sebastião Gomes, onde puderam verificar as instalações, os utensílios utilizados, o preparo dos alimentos e os procedimentos de higienização do ambiente, observando as condições gerais de funcionamento. Todos os presentes assinaram a presente ata, que segue para os devidos fins.



