

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

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

Às sete horas e trinta minutos do dia 19 (dezenove) de março de dois mil e vinte e quatro, 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 as nutricionistas Gabriela Vicente Paiva, Débora Cristina Gustavo Vitoréli, e Cintia Midori Yogi e o chefe do setor Bruno Blazzi da Silva, os conselheiros representantes dos **Profissionais da Educação** Luciana Prado de Assis Mello, Elen Sandra Santos Teodoro Gabriche e Margarete da Silva Infanti e o conselheiro Gustavo Dutra de Sá Benini, representante do **Poder Público**. Inicialmente, Elen agradeceu a presença de todos. Gustavo fez a leitura da ata, que foi aprovada por todos os membros. Foi passada a devolutiva das visitas realizadas nas escolas e Luciana comentou que houve melhora dos apontamentos desde o início de sua participação no Conselho até hoje. A equipe técnica de nutricionistas informou que os treinamentos *in loco* com os cozinheiros estão em andamento. Disseram que os cozinheiros estão sendo orientados em relação às boas práticas de manipulação dos alimentos, além de questões como o relacionamento em equipe e sobre o desperdício de alimentos. Cintia explicou que a equipe técnica desenvolveu um material ilustrativo com o demonstrativo das porções (exemplo de prato do almoço) recomendadas para atender as necessidades nutricionais de cada faixa etária, a fim de controlar as sobras nos pratos dos alunos, evitando, assim, o desperdício. Gustavo comentou sobre essa questão do controle na porção servida nas escolas. Luciana disse que, atualmente, faz um trabalho de conscientização dos alunos no refeitório durante as refeições na escola em que atua. Disse que esse trabalho deve ser feito pelos profissionais que acompanham os alunos nesses momentos de refeição. Relatou que no SESI é feito o controle da porção dos alimentos. Gabriela reforçou que nos treinamentos os cozinheiros estão sendo conscientizados com o uso do material ilustrativo do prato com as porções adequadas, porém comentou sobre as dificuldades encontradas no caso das escolas em que os próprios alunos se servem. Disse que é necessário um trabalho de conscientização dos gestores e professores também. Flávia comentou que antigamente os professores acompanhavam os alunos no refeitório para orientá-los no controle do desperdício e Luciana completou que os professores também trabalhavam as questões de alimentação e conscientização do desperdício em sala de aula. Porém, hoje não há mais. Gabriela relatou que o Setor, inicialmente está realizando o treinamento com os cozinheiros e, posteriormente, fará com os gestores e professores. Luciana disse que a comunidade escolar (cozinheiros, gestores, professores, inspetores de alunos) deve trabalhar em conjunto na conscientização dos alunos acerca do desperdício de alimentos. Reforçou que essa é uma questão que faz parte da educação e deve ser incluída diariamente na rotina da escola. Relatou que, atualmente, os professores não têm mais um horário incluso de participação no intervalo para auxílio durante as refeições dos alunos. Gabriela disse que a equipe técnica fará um cálculo de rendimento da carne para melhor controle da porção consumida nas escolas, a fim de evitar o desperdício também. Margareth questionou sobre a licitação dos hortifrutis. Bruno disse que está em andamento no jurídico e, que esse ano houve uma mudança na lei de licitações, está mais burocrática. Informou ainda que o processo de licitação do ovo de páscoa ocorre hoje. Em seguida, foi realizada a devolutiva das últimas visitas:

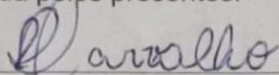
**EMEB Luci Teixeira da Cunha unidade I e II, EMEB Neyde de Lima Santos Corbelli, EMEB Antônio dos Santos Cabral, EMEB Nicola Dotta, EMEB Maria Angelina Severino/Ziza Andrade e Dr. José Procópio do Amaral:** cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque de alimentos limpos e organizados. Coleta de amostras adequada. Alimentos dentro da validade.

**Casa da Criança:** cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque de alimentos limpos e organizados. Coleta de amostras adequada. Recolhidos alguns pacotes de trigo para quibe vencidos.

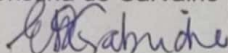
**EMEB José Peres Castelhana:** Cardápio foi cumprido, coleta adequada de amostras, estoque limpo e organizado. Orientação ao gestor para providenciar reparo no armário embaixo da pia da cozinha (fechar frestas e retirar as portas).

**EMEB Professora Therezinha Dominichelli Rossi:** cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque de alimentos limpos e organizados. Coleta de amostras adequada. Orientação aos cozinheiros quanto ao prazo de validade dos alimentos no estoque.

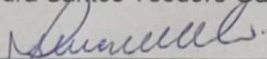
Foram definidas as datas das próximas visitas com os conselheiros. Ficou definida a data da próxima reunião, a saber: 09/04/2024. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi assinada pelos presentes:



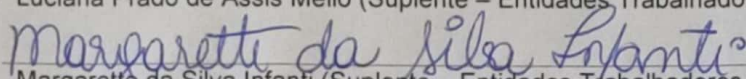
Flávia Cristina de Carvalho (Titular – Representante de pais de alunos):



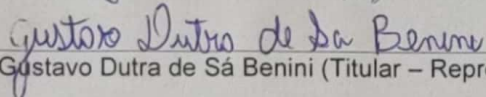
Elen Sandra Santos Teodoro Gabriche (Titular – Entidade Trabalhadores da Educação):



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):