



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

ATA DA NONA REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Às sete horas e trinta minutos do dia 14 (quatorze) de novembro de dois mil e vinte e três, aconteceu no Setor de Alimentação Escolar, sito à Rua Noelet Justolin, 90, a nona reunião ordinária do ano do Conselho Municipal de Alimentação, onde compareceram as nutricionistas Cintia Midori Yogi, Débora Cristina Gustavo Vitoréli e Gabriela Vicente Paiva, as conselheiras representante dos **Profissionais da Educação** Elen Sandra Santos Teodoro Gabriche e Luciana Prado de Assis Melo, o conselheiro Gustavo Dutra de Sá Benini, representante do **Poder Público** e a conselheira Luiza Corrêa Paccioli, representante da **Sociedade Civil**. Inicialmente, Gustavo fez a leitura da ata da reunião anterior, a qual todos concordaram. Gabriela trouxe a devolutiva das visitas realizadas nas escolas e informou sobre a aprovação do processo de compra emergencial de hortifrutis. Disse, que enquanto o processo não ocorre, as escolas não estão recebendo alguns itens, como cenoura, cebola, tomate, pera e manga e, dessa forma, os cardápios estão sendo adequados conforme os alimentos disponíveis. Gustavo disse que recentemente viu, em um grupo de WhatsApp, a divulgação de fotos de alunos em uma creche consumindo refrigerante e batata frita, alimentos não disponibilizados pelo Setor de Alimentação Escolar. Sugeriu que seja feita uma notificação para a gestão da escola, em nome do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), nesses casos. Gabriela informou que as nutricionistas estão programando uma reunião com os gestores das Unidades Escolares para o início do ano, para atualização sobre a legislação do PNAE em relação à alimentação nas escolas e, questionou se não seria válido realizar essa reunião com os supervisores dos gestores. Os membros concordaram e ficou definido que a notificação será feita pelo CAE aos gestores das Unidades, caso ocorra algum descumprimento da legislação vigente e que, na reunião feita com os supervisores, eles serão informados sobre essa notificação. As nutricionistas informaram que será realizado treinamento motivacional com os cozinheiros em dezembro no auditório da EMEB João Baptista Scannapiecco. E, ficou definida a data da próxima reunião, a saber: 12/12/2023. Em seguida, foi realizada a devolutiva das últimas visitas realizadas:

EMEB Davi Arriguucci, EMEB Eugênio Ciacco Neto, EMEB João Baptista Scannapiecco, EMEB Maria José Lopes, EE Domingos Theodoro de Oliveira Azevedo: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Coleta de amostra adequada.

EE Professor Virgílio Marcondes de Castro: o cardápio foi cumprido. Cozinheiras foram orientadas quanto a importância da coleta diária de amostras e a necessidade de atualização das etiquetas de validade dos produtos no estoque. Foram recolhidos alguns pacotes de biscoito maisena vencidos. O gestor foi orientado quanto ao uso obrigatório de touca ao entrar na cozinha. Cozinheiros assinaram o termo de Ciência e Comprovação devido a ausência de amostras e produto vencido no estoque.

EE Prof. José Nogueira de Barros/EMEB Nicola Dota: orientação para coleta adequada de amostras (identificação, quantidade coletada e frequência diária).

EMEB Noemia Jahnel Redher: cardápio cumprido. Ambiente da cozinha e do estoque limpos e organizados. Cozinheiras não coletaram as amostras dessa semana. Foram orientadas.

EMEB Maria Leonor Alvarez e Silva: cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e estoque organizados. Presença de potes com sobras de preparações prontas na geladeira sem etiqueta de identificação. Servidoras foram orientadas sobre a importância dessa prática, mesmo se a preparação for utilizada em breve. Cozinheira Elizama estava com as unhas pintadas de esmalte. Foi orientada.

EMEB Ziza Andrade: cardápio foi cumprido. Ambiente da cozinha e do estoque limpos e organizados. Coleta de amostras adequada.

EMEB Luiza de Lima: cozinheiras foram orientadas a coletar as amostras diariamente, a cumprir o cardápio em relação ao preparo de saladas, além de retirar um contentor de lixo e um picador de legumes, em desuso na unidade e higienizar o ambiente. Os fogões da unidade estão mal

conservados, 2 queimadores estão sustentados por tijolos, sendo necessária a substituição. Foram encontrados refrigerantes na cozinham que não foram fornecidos, nem permitidos pelo Setor de Alimentação Escolar.

EE Professora Isaura Teixeira Vasconcelos: orientação para identificar o saco de amostras com o responsável pela coleta. Cozinheiras foram parabenizadas pela limpeza e organização do estoque e cozinha.

EMEB Antônio dos Santos Cabral: orientação para retirar leite em pó dos fardos de papelão.

EMEB Neyde de Lima Santos Corbelli: orientação para armazenar amostras de salada sob refrigeração e retirar colchonetes da área do estoque (colocar em local fora da cozinha).

EMEB Sarah Salomão: presença de manchas no piso, nas pias e paredes, mesmo após limpeza geral realizada pelas cozinheiras. Necessidade de pintura do local.

EMEB José Peres Castelhana: cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha e do estoque estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. Coleta de amostra adequada. Reforçado com a gestão a necessidade de dedetização e conserto do freezer. Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi assinada pelos presentes:

Elen Sandra Santos Teodoro Gabriche

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

Luciana Prado de Assis Melo

Luciana Prado de Assis Melo (Suplente – Entidade Trabalhadores da Educação)

Gustavo Dutra de Sá Benini

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

Luiza Córrea Paccioli (Suplente - Representante da Sociedade Civil)

Luiza Córrea Paccioli