



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

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

Às sete horas e trinta minutos do dia 13 (treze) de dezembro de dois mil e vinte e dois, aconteceu no Setor de Nutrição Escolar, sito à Rua Noelet Justolin, 90, a última reunião ordinária do ano do Conselho Municipal de Alimentação, onde compareceram, as nutricionista Gabriela Vicente de Paiva, a nutricionista Débora Cristina Gustavo Vitoréli; e a nutricionista Cintia Midori Yogi, os conselheiros representantes dos **Profissionais da Educação** Dulcelene Aparecida Abreu (Presidente do CAE), Marcela Rinaldi e Luciana Prado de Assis Mello, a representante de **Pais de alunos** Elaine Mario Feliciano Urbano, a conselheira Evelise Donizeti Rosa, representante da **Sociedade Civil** e a conselheira Patrícia de Toledo Belmonte, representante do **Poder Público**. A conselheira Bruna Fernanda Pinheiro, representante de **pais de alunos**, justificou a ausência. Inicialmente, Dulcelene agradeceu a presença de todos. Agradeceu também pelo bom desempenho dos membros do Conselho durante o quadriênio 2019-2023 e informou sobre o processo eleitoral para o quadriênio 2023-2027, cuja nomeação dos membros ocorreu no dia 02/12/2022 no Gabinete da Prefeitura. Discutiu sobre a importância da presença dos novos membros nas reuniões do Conselho e de sua participação ativa no grupo. Desejou um bom trabalho a todos durante o novo período de trabalho. Os participantes comentaram sobre a importância da moção de reconhecimento e parabenizaram a E.E. Domingos Theodoro de Oliveira Azevedo e a E.E. Cel. Cristiano Osório de Oliveira pelo bom desempenho do serviço de alimentação escolar no ano de 2022. Gabriela informou que a equipe técnica de nutricionistas do Setor está realizando treinamento de atualização e de boas práticas na manipulação de alimentos para as cozinheiras e gestores neste mês de Dezembro. Foi definida a data da primeira reunião com o novo Conselho em 2023, a saber: 24/01/2023. Em seguida, foi realizada a devolutiva das últimas visitas realizadas:

**EMEB Dr. José Procópio do Amaral:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha estava limpo e organizado. O estoque estava limpo, organizado e com produtos dentro da validade. Amostras identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente.

**EMEB Maria Angelina Severino:** cardápio foi cumprido. O ambiente da cozinha estava limpo e organizado. O estoque estava limpo, organizado e com produtos dentro da validade. As cozinheiras foram orientadas quanto a forma correta de armazenamento das amostras: preparações servidas frias, líquidos, bolacha e pão sob refrigeração; e as preparações servidas quentes sob congelamento. Também foram orientadas sobre a importância do cumprimento do prazo de armazenamento das amostras (72h).

**E.E. Profº Francisco Dias Paşchoal:** cardápio foi cumprido. O ambiente estava limpo. O estoque estava limpo e organizado, no entanto, com a presença de alimento vencido (fubá). As cozinheiras foram orientadas e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. Foram orientadas sobre a importância da coleta de amostra diariamente e o cumprimento do prazo de armazenamento (72h). Também foram orientadas sobre deixar os alimentos cobertos e o armazenamento correto de preparações prontas para serem servidas em outro período (sob refrigeração). A cozinheira Tatiane estava com unha comprida, esmalte e piercing, foi orientada e assinou o Termo de Ciência e Comprovação.

**E.E. Dr. Teófilo Ribeiro de Andrade:** cardápio diferenciado (lanche) devido programação de Feira de Profissões na escola. Ambiente e estoque limpo e organizado. Ausência de telas milimétricas na porta e presença de telas danificadas nas janelas. Ausência de coleta de amostras do dia anterior (cozinheiras assinaram Termo de Ciência e Comprovação).

**E.E. José Nogueira de Barros / EMEB Nicola Dota:** cardápio foi cumprido. Ambiente e estoque de alimentos organizado e limpo. Necessidade de limpeza dos freezers. Cozinheira Adriana usando adorno (aliança), assinou Termo de Ciência e Comprovação.

**Centro de AEE:** ambiente e estoque de alimentos limpo e organizado.

**Casa da Criança:** cardápio foi cumprido. Ambiente e estoque limpos e organizados. Cozinheiras foram orientadas a aumentar quantidade coletada de amostra (carne e fruta) e a coletar antes de servir para não haver risco de não sobrar. Cozinheira Mariangela estava usando adorno (brinco). Assinou Termo de Ciência e Comprovação.

**EMEB Davi Arriguicci:** cardápio foi cumprido. Ambiente e estoque limpos e organizados. Cozinheiras foram orientadas em relação ao armazenamento de amostras de pão e líquidos (leite) sob refrigeração e não congelamento, além disso aumentar a quantidade coletada de pão (mínimo 100g).

**EMEB João Baptista Scannapieco:** cardápio foi cumprido. Ambiente e estoque limpos e organizados. Cozinheiras foram orientadas a aumentar quantidade coletada de amostras congeladas e refrigeradas. Cozinheira Josiane estava com esmalte nas unhas e Nathalie estava com piercing no nariz e na orelha. Assinaram Termo de Ciência e Comprovação.

**E.E Coronel Joaquim José:** cardápio não foi cumprido, pois a equipe estava reduzida (somente uma cozinheira). O ambiente da cozinha estava limpo e organizado. O estoque estava limpo, organizado e com produtos dentro da validade. Ausência da coleta de amostra de alguns dias, a cozinheira foi orientada e assinou o Termo de Ciência e Comprovação. Também foi orientada a aumentar a amostra coletada da salada (mínimo de 100 g). A cozinheira Maria Rozilda estava usando brinco, foi orientada e assinou o Termo de Ciência e Comprovação.

**EMEB José Peres Castelhanos II:** cardápio foi cumprido. O ambiente e o estoque estavam limpos e organizados. Presença de alimento vencido no estoque (farinha de trigo), as cozinheiras foram orientadas e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. Amostras identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente. As cozinheiras foram orientadas a reduzir o pedido de hortifrúti, pois estavam com sobras de frutas, verduras e legumes. A direção da escola foi orientada que não há necessidade de os funcionários da escola servir os alunos, se caso for necessário, deverão estar com o cabelo preso e touca.

**E.E. Domingos Theodoro de Oliveira Azevedo:** cardápio foi cumprido. O ambiente e o estoque estavam limpos e organizados. Presença de alimento vencido no estoque (trigo para quibe), as cozinheiras foram orientadas e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. As cozinheiras foram orientadas a aumentar a amostra coletada (mínimo de 100 g). A direção da escola foi orientada sobre a necessidade de providenciar mais pratos e canecas, pois a quantidade não está sendo suficiente para servir todos os alunos. Alguns itens do cardápio não estão sendo cumpridos, pois não tem utensílios suficientes (assadeiras e panela de pressão).

**EMEB Genoefa Pan Bernardo:** cardápio foi modificado devido pouca quantidade de alunos presentes no dia (Jogo do Brasil - Copa do Mundo). Cozinheiros foram orientados a aumentar quantidade coletada de amostra da salada e fruta. Foi reforçado para atentar-se às datas de validade dos alimentos.

**EMEB Pedro Vaz de Lima:** cardápio foi cumprido. Estoque e ambiente organizados. Foi reforçado sobre a importância de cumprir o prazo de armazenamento (72 horas) das amostras de alimentos coletadas diariamente.

**E.E. Padre Josué Silveira de Mattos:** o cardápio foi cumprido. O estoque e o ambiente estavam limpos e organizados. Produtos dentro da validade. As amostras foram identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente. As cozinheiras foram orientadas a aumentar a coleta de amostra da salada e da fruta (mínimo de 100 g).

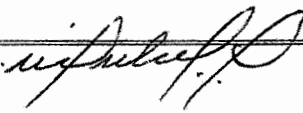
**EMEB Profª Sandra Matielo:** o cardápio foi cumprido. O estoque e o ambiente estavam limpos e organizados. Presença de produto vencido (leite integral), as cozinheiras foram orientadas a descartar e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação. Amostras identificadas, coletadas, armazenadas e descartadas corretamente. Foram orientadas a aumentar a coleta de amostra das saladas, frutas e do pão (mínimo de 100 g).

**E.E. Cristiano Osório de Oliveira:** cardápio foi modificado em razão da mudança do cardápio do dia anterior (Jogo do Brasil - Copa do Mundo). Ausência das amostras da semana, pois a equipe estava incompleta (cozinheiros com atestado médico). Os cozinheiros Manuel e Júlio estavam usando adornos, relógio e aliança, respectivamente. Foram orientados e assinaram o Termo de Ciência e Comprovação.

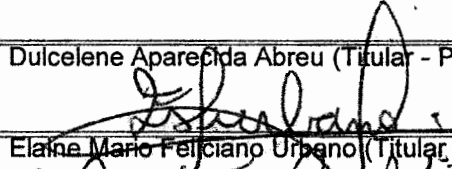


Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião, cuja ata foi assinada pelos presentes:

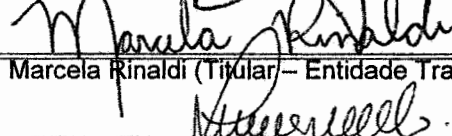
Dulcelene Aparecida Abreu (Titular - Presidente):



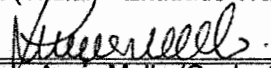
Elaine Mario Feliciano Urbano (Titular - Pais de alunos):



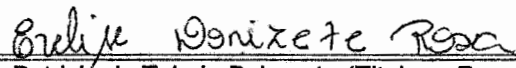
Marcela Rinaldi (Titular - Entidade Trabalhadores da Educação):



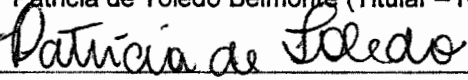
Luciana Prado de Assis Mello (Suplente - Entidades Trabalhadores da Educação):



Evelise Donizete Rosa (Titular - Sociedade Civil):



Patricia de Toledo Belmonte (Titular - Representante do Poder Público):





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

Lista de presença reunião ordinária nº 10/2022 – 13/12/2022

Membro	Órgão representante	Assinatura
Bruna Fernanda Pinheiro	Pais de alunos – titular	
Fernanda da Silva Fonseca	Pais de alunos – suplente	
Elaine Mario Feliciano Urbano	Pais de alunos – titular	
Lara Fernanda Bortholucci Barreto	Pais de alunos – suplente	
Dulcelene Aparecida Abreu	Entidades Trabalhadores da educação – titular	
Verônica de Freitas Valente	Entidades Trabalhadores da educação – suplente	
Marcela Rinaldi	Entidades Trabalhadores da educação – titular	
Luciana Prado de Assis Mello	Entidades Trabalhadores da educação – suplente	
Evelise Donizete Rosa	Sociedade civil – titular	
Cleonice Angelini	Sociedade civil – suplente	
Liliam Carneiro Zanata	Sociedade civil – titular	
Vera Lúcia Zanetti Palermo	Sociedade civil – suplente	
Patrícia de Toledo Belmonte	Poder Público – titular	
Rafael Vanzela Rinaldi	Poder público – suplente	