

ATA DA ASSEMBLEIA ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE GESTÃO 2025/2029

Aos treze dias do mês de outubro de dois mil e vinte e cinco, conforme Regulamento Interno, foi realizada a Reunião Ordinária do CAE de Paraibuna, de forma híbrida, às dez horas, sendo parte através da plataforma Google Meet e pessoalmente no Centro da Juventude. Estiveram presentes a Presidente Joslaine Pereira dos Santos (Soc. Civil), a Vice-Presidente Gabriela Fonseca (Assoc. Pais e Alunos), a Conselheira Débora Camargo (Soc. Civil), a Conselheira Alessandra Cristina Lopes (Suplente Poder Executivo, substituindo a Conselheira Simone Lima que está como nutricionista interina da Prefeitura) e a nutricionista da Prefeitura Simone Lima. Ausentes demais titulares sem justificativa e substituições. Aberta a reunião, a Presidente agradeceu pela presença dos Conselheiros presentes e apresentou a ordem do dia. Nesta reunião, a Presidente comunicou que a Conselheira Simone foi nomeada nutricionista interina pela Prefeitura em substituição a nutricionista Aline, que está de licença e que, até o retorno da Aline, a Simone responderá pelas escolas junto ao Departamento de Educação. Os membros a parabenizaram dizendo que a responsabilidade é grande, mas que a Simone estava a altura para a tarefa e que não poderia ter melhor pessoa para substituir a Aline e que a Prefeitura demorou muito para a nomeação. Em seguida, dando prosseguimento aos trabalhos, a Presidente informou sobre a visita ocorrida dia 08/10 na escola Irmã Zoé. Que a visita não estava prevista para acontecer como o CAE tinha planejado, mas que devido a vinda do TCU – Tribunal de Contas da União, o Departamento de Educação solicitou a antecipação da visita, o que foi feito. Que estiveram presentes na visita a Presidente, as Conselheiras Débora e Alessandra, a nutricionista Simone e o Lourival, nomeado diretor adjunto do Departamento de Educação para auxiliar na condução dos trabalhos junto às escolas. As Conselheiras expressaram preocupação com a situação da cozinha e das merendeiras, que visivelmente estavam sobrecarregadas dado que são mais de setecentos alunos para quatro profissionais, número insuficiente para atender a demanda da alimentação e cumprir com as normas higiênico-sanitário. As Conselheiras questionaram se as merendeiras realmente recebem treinamentos, visto que não falta alimentos nem equipamentos nas escolas, mas mão de obra técnica. A nutricionista Simone respondeu que as merendeiras devem receber treinamento todo ano e que esses cursos são obrigatórios e que o Manual de Boas Práticas não está sendo observado nas escolas. Quem dará treinamentos às merendeiras é a Nutricionista, provavelmente em Janeiro e que o CAE poderá participar. Que as merendeiras não estão colocando em prática o que aprenderam. A Conselheira Débora elogiou a escola Santinha Moura como a mais organizada e que nesta escola as merendeiras cumprem as normas de higiene em comparação com todas as escolas visitadas até o momento. Pela nutricionista foi dito que todas as escolas precisam ter o mesmo padrão e que o CAE vai ajudar a estruturar esse padrão nas escolas. A nutricionista Simone explicou que haverá uma reunião, em caráter de urgência, para definir sobre treinamento às merendeiras e que haverá uma limpeza emergencial na cozinha da Irmã Zoé a fim de adequar as exigências do CAE, que já foram protocoladas. A nutricionista Simone pediu licença para se ausentar tendo em vista que um paciente entraria em atendimento. Retomada a palavra pela Presidente foi dito que, em que pese o número insuficiente de profissionais, a cozinha da Irmã Zoé estava muito suja. Que foi constatado armadilha de pragas e vetores dentro da cozinha, o que era inadmissível. Que a empresa contratada e a Direção da escola falharam na fiscalização, vez que além da armadilha, foi verificado animais (passarinhos) no ambiente da cozinha e refeitório, contrariando o que

determina a RDC 216. Que a cozinha da escola contrariou inúmeros pontos da RDC (inexistência de coifa, paredes e pias com rachaduras, ausência de ralo na cozinha, alguns alimentos vencidos, outros brotando no estoque e/ou descongelados na geladeira sem que as merendeiras soubessem o momento de preparo demonstrando a inexistência de uma liderança entre elas), utensílios velhos e proibidos (tábuas de corte de madeira, facas com cabos de madeira, panos de algodão, escumadeiras imprestáveis, vasilhas quebradas, entre outros), lixeiras com pedal quebrado, telas milimétricas sem higienizar, mistura de proteínas com frutas, ausência do Manual de Boas Práticas e documentos que provam o controle no recebimento dos alimentos, prateleiras de madeira no estoque e paredes sem revestimento explicado ao Sr Lourival que todo material da cozinha profissional deve ser liso, impermeável, lavável e que é proibido o uso de madeira por ser poroso e acumular micro-organismos, presença de água sanitária para limpeza geral e não sanitizante para higienização de frutas, verduras e legumes para uso humano, feijão aberto como já constatado em outras escolas e novamente solicitamos recipiente fechado para evitar roedores ou insetos, caixas de ovos no chão, sujeira de gordura misturada com pó de forma generalizada em todos os ambientes, inexistência de controle de temperatura nas geladeiras, muitos potes reciclados (sorvete, pão de queijo, margarina) sendo usados para armazenar temperos, as polpas das frutas ainda sem identificação de procedência e validade (já conversado com a Diretoria de Educação para que os produtores realizem essa adequação), extintor de incêndio vencido, entre outros pontos. A Conselheira Debora pediu a palavra questionando se de fato as merendeiras recebem treinamento, pois a situação da cozinha estava muito ruim que as merendeiras estavam sobrecarregadas porque estavam fazendo mais de trinta bolos e ao mesmo tempo servindo aos alunos. A Presidente explicou que devido a situação tomou a liberdade de redigir o relatório e protocolar no Departamento de Educação sem que os Conselheiros participassem da discussão antes de redigir o relatório. A Presidente informou que o relatório da visita do Cedro ainda não foi redigido devido a problemas de saúde na família e será entregue o mais rápido possível. A Conselheira Débora pediu para que os relatórios fossem disponibilizados para todos no whatsapp e a Presidente disse que será feito quando da finalização das visitas. A Presidente explicou que, após o Conselho finalizar as visitas, haverá uma reunião presencial para entrega dos resultados das atividades do Conselho e que, como todos tem participado das decisões não vê necessidade de entrega dos relatórios antes do término dos trabalhos disponibilizando no grupo de whatsapp porque muitos membros que estão lá não tem comparecido aos trabalhos e se colocar os relatórios que pode gerar muita confusão com membros que não tem participado e é melhor e mais prudente que seja entregue na última reunião, como encerramento e preparo para o próximo ano a fim de que o Conselho saiba como e o que fiscalizar. A Conselheira Débora compreendeu a posição e concordou com a Presidente. A Presidente disse ainda que os membros titulares estão cientes dos trabalhos do CAE e participado ativamente da fiscalização bem como o Departamento de Educação está ciente das melhorias que precisam ser feitas. A Presidente tem esperança de que, com o trabalho do CAE, as condições das cozinhas sejam melhoradas em vários aspectos, o que vem acontecendo. A Conselheira Alessandra disse que já trabalhou na cozinha da Irmã Zoé e que ao seu ver a limpeza não está sendo feita de forma adequada porque a lavagem da cozinha era diária e do jeito que está, certamente a cozinha não é lavada. Que, apesar disso, está fácil contornar porque discutimos muito quanto a com limpeza. Pela Presidente foi dito que a falta de higiene constatada se dá pelo uso de produtos de limpeza residencial no ambiente da cozinha profissional, que é totalmente diferente. Os produtos domésticos não conseguem responder a altura porque são muito diluídos enquanto os produtos profissionais tem maior concentração de ativos. Que os produtos usados além de serem inapropriados, alguns tem cheiro e são proibidos no ambiente da cozinha profissional. Foi solicitada pelas Conselheiras que a Presidente

converse com a Profa. Mara Gilberta sobre a questão da higiene na cozinha e pedir que a vigilância sanitária também verifique as condições da cozinha, porque não foi visto ralo e coifa sobre o fogão. A Presidente disse que foi apontado no relatório sobre a ausência da coifa e ralo na cozinha. Que acionará a vigilância sanitária se o Departamento de Educação não cumprir com as solicitações dentro dos prazos requeridos pelo CAE. A Presidente disse ainda que as escolas estão próximas do término do ano letivo e que é necessário que o CAE verifique sobre a licitação dos alimentos para 2026. Que o CAE precisa da lista dos alimentos que serão comprados para que possamos acompanhar. Que precisamos saber como ficou o fornecimento de frutas porque o fornecedor que venceu a licitação desistiu e as crianças não podem ser prejudicadas. Antes de encerrar a reunião, os membros solicitaram que a Presidente comparecesse no Departamento de Educação e verificasse quando será a reunião com as merendeiras e se o CAE poderá participar, ainda que seja como observador. Tendo em vista a ausência da Secretaria Executiva, a Presidente nomeou a Conselheira Débora Camargo. Nada mais a tratar foi encerrada a reunião. Eu, Débora Camargo, nomeada Secretaria Executiva em substituição, lavrei a presente.

