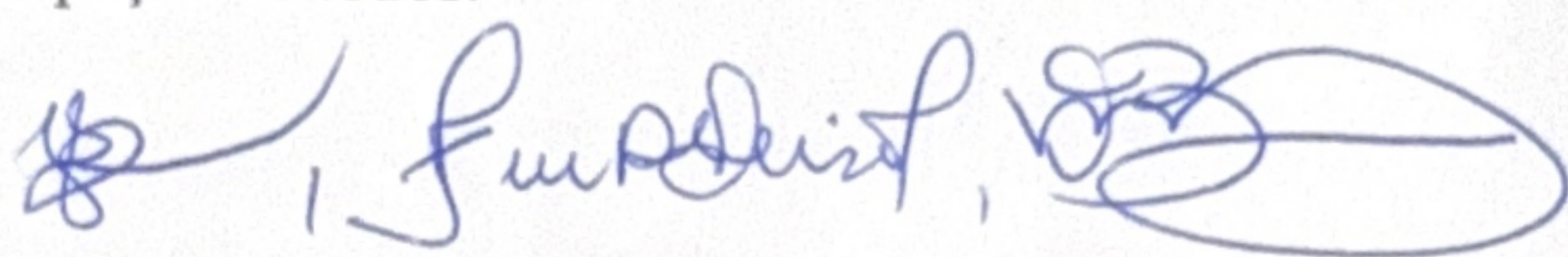
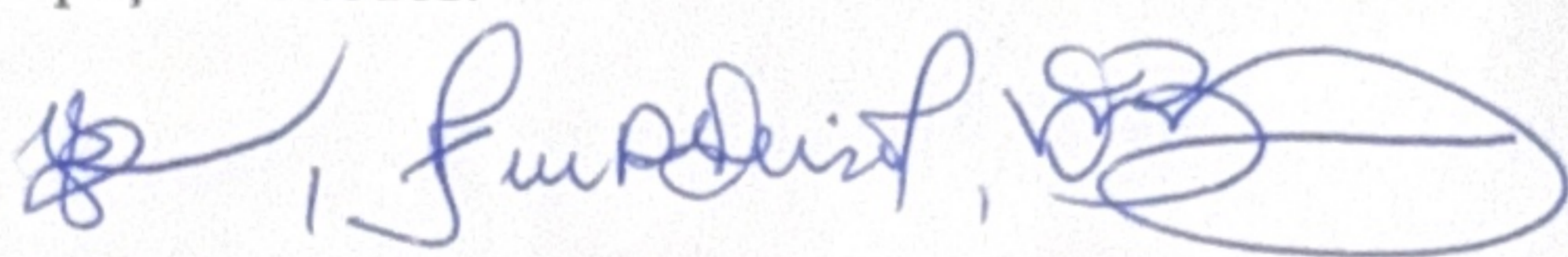




Aos vinte e nove dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte e cinco, reuniram-se os membros do Conselho de Alimentação Escolar, na sala do CMDCA, na rua Independência, 357 centro, Embu-Guaçu para tratar dos assuntos disponibilizados na pauta entregue: Leitura e apreciação da ATA da Reunião anterior; análise do cardápio do mês de maio; cronograma de reuniões; análise de notas fiscais; palavra livre. No primeiro momento a presidente se apresentou, agradeceu a presença e deu boas vindas aos conselheiros, ato contínuo fez a leitura da ATA anterior e passou disponibilizou para assinatura, durante a leitura a conselheira Neusa fez uma observação referente a balança da unidade escolar visitada citado na ATA lida, a conselheira Josélia sugeriu que o diretor seja consciente do que chega na escola e de sua utilização. A conselheira Vanessa sugeriu que nas formações dadas aos funcionários da cozinha, que estejam presentes representantes do administrativo das escolas para auxiliar na compreensão das orientações. Em continuidade a presidente entregou os cardápios do mês de maio impressos para início da análise na íntegra dos cardápios referente ao mês de maio, a conselheira Josélia enfatizou a importância análise dos cardápios para conhecimento dos conselheiros e critérios de análise em visitas, a presidente sugere ao conselho implementação de alguns critérios de observação nos relatório de visita, os conselheiros concordam, ainda durante a observação dos cardápios o conselheiro Maurício sugere que o conselho notifique a nutricionista que não pode deixar no cardápio espaços com sugestões e sim com pratos baseados nos ingredientes que o município tem. Ato contínuo ao observar os cardápios a conselheira Vanessa aponta que não há um cardápio definido para os cafés da manhã no cardápio, o conselheiro Maurício sugere que comunique o prefeito, a secretária e a nutricionista que conste um cardápio para o café da manhã sendo elaborados por dia e não por lista de sugestão. A presidente sugeriu que seja elaborada uma nota técnica orientando sobre o que fazer com os alimentos perecíveis (frutas , verduras e legumes) quando anteceder a feriados e ponto facultativo, sugere uma Nota Técnica que conste os horários de alimentação

imposto no cardápio, uma Nota Técnica orientando sobre os procedimentos de higiene antes, durante e depois das alimentações com os alunos exemplo: lavagem das mãos dos bebês, rostinhos e bocas, mãos dos profissionais, toucas no refeitório, luvas para servir e outros. A presidente informa sobre o recebimento da Prestação de Contas de 2025 que chegou através do representante de governo, o conselheiro Morando Propões a devolução considerando que até o momento não abriu o sistema para a prestação de contas de 2023, a presidente coloca em votação e todos votam pela devolução. Nada mais havendo a tratar a presidente deu por encerrada a reunião agradecendo a participação de todos.

 ,  , 