

## CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE PEDREIRA/SP

### Ata nº 002/ 2022 – Ata da Sessão Extraordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar do Município de Pedreira. (CAE)

Aos oito dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e dois, às 14:30 horas, reuniram-se nas dependências da Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Siqueira Campos, nº 111- centro, em Pedreira, em Sessão Ordinária, os membros deste Conselho Municipal de Alimentação Escolar. A sessão teve início à hora marcada e os trabalhos foram conduzidos sob a presidência da Professora Rosangela Bordignon, presidente deste Conselho que primeiramente agradeceu a presença de todos e comunicou aos presentes que a pauta da presente reunião trata-se da resposta ao Ofício nº 167/2022 no que diz respeito à Capacitação de Cozinheiras. Estiveram também presentes à reunião: a Senhora Erika de Carvalho Luz, Geise Bruna de Villas Boas e Jenifer Estefani Zerbinatti e Jéssica Garcia, Nutricionistas do Setor de Merenda Escolar do Município, para dar eventuais esclarecimentos. A seguir, tomando a palavra, a Senhora Presidente, Professora Rosangela, esclareceu aos presentes que conforme solicitação deste Conselho em reunião datada de 12/04/2022, foi realizada pelas Nutricionistas do Setor de Merenda Escolar da Prefeitura Municipal de Pedreira: Senhora Erika de Carvalho Luz, Geise Bruna de Villas Boas e Jenifer Estefani Zerbinatti, Treinamento in loco de Boas Práticas de Manipulação com entrega do Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP), para cozinheiras em exercício nas Escolas Estaduais do Município de Pedreira, nos dias 19 e 20 de abril do corrente ano. A seguir, a Senhora Presidente passou toda documentação aos conselheiros presentes com a explicação sucinta sobre os seguintes assuntos:

- \*contaminação, abordando s contaminações físicas, químicas e biológicas;
  - \*como evitar a contaminação cruzada;
  - \*Quais cuidados devem ser realizados ao receber um alimento (estoque seco, refrigerado importância de se colocar uma etiqueta com a data da abertura e validade de produtos abertos;
  - \*Higienização de Hortifrutis;
  - \*Temperatura e exposição de alimento;
  - \*Descongelamento correto:
    - Pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos;
    - Importância da coleta de mostas;
  - \*Procedimento correto para coleta de amostras;
  - \*Higienização do ambiente, equipamentos e utensílios;
  - \*Importância da Higiene Pessoal;
  - Importância da correta lavagens das mãos;
  - \*Utilização obrigatória e Uniformes e EPI's.
- Como complemento do treinamento realizado foi entregue também uma Cartilha contendo um Resumo da “Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação” da Agência Nacional da Vigilância sanitária – ANVISA para consultar sempre que desejarem.
- Além do treinamento de Boas Práticas, também foi reforçado os seguintes pontos;
- \*Os pedidos de gêneros alimentícios secos e refrigerados devem ser feitos cm antecedência ao setor de Merenda Escolar.
  - \*Os alimentos preparados são destinados exclusivamente para os alunos;
  - O cardápio só poderá ser alterado com a permissão de uma das nutricionistas;

Foi realizado também, com as funcionárias, o treinamento in loco de /boas Práticas de Manipulação no Lactários, com os seguintes temas:

- \*Orientação para o recebimento e armazenamento do leite materno;
- \*Orientação para manuseio e oferta do leite materno;
- \*Orientação para a higienização da mamadeira.

Diante disso, este Conselho Municipal de Alimentação Escolar concordou por unanimidade que esta capacitação foi realizada o mais breve possível, conforme solicitado pelos conselheiros pois estes conhecimentos ofereceram às cozinheiras que participaram do treinamento as boas práticas na manipulação de alimentos, sendo este, um procedimento sempre solicitado pelo Departamento de Vigilância Sanitária.

Foi realizado também, com as funcionárias, o treinamento in loco de Boas Práticas de Manipulação no Lactários, com os seguintes temas:

- \*Orientação para o recebimento e armazenamento do leite materno;
- \*Orientação para manuseio e oferta do leite materno;
- \*Orientação para a higienização da mamadeira.

Dando sequência ao assunto, as nutricionistas presentes esclareceram que este Treinamento de Boas Práticas de Manipulação já havia sido aplicado entre os dias 04/01/2022 a 24/03/2022 em toda a rede escolar deste município, entretanto, este novo encontro foi reforçado os pontos já abordados, enfatizando a importância do recebimento de mercadorias de forma adequada, conforme assunto discutido na reunião anterior. A seguir, a conselheira Andréia questionou o motivo porque não estão oferecendo pão para as escolas que funcionam em período parcial. Em seguida, a Conselheira Erika esclareceu que está sendo oferecido apenas às escolas que funcionam em período integral. Foi questionado, também, porque não está sendo oferecido frutas no período da manhã, para o mini grupo, esclarecendo que a fruta não está sendo servida. Há necessidade de pesquisar todas as creches para averiguar se estão sendo oferecido frutas antes do almoço. (Lanche da manhã). A seguir, a Senhora Presidente, Professora Rosângela deixou a palavra em aberto, para quem dela quisesse fazer uso e como não houve nenhuma iniciativa, informou aos conselheiros que o assunto da próxima reunião será sobre Visitas às Unidades Escolares do Município e devolutiva das dúvidas surgidas pelos conselheiros, na presente reunião. Nada mais havendo a tratar a Senhora Presidente, Rosângela Bordignon, deixou a palavra em aberto aos conselheiros, a quem dela quisesse fazer uso e não havendo mais nada a ser relatado por parte dos mesmos, deu-se por encerrada a presente reunião, para a qual, eu, Sandra Rosângela Virginia Soares Siqueira, na qualidade de secretária, lavrei a presente ata, que após lida e aprovada será assinada por todos os presentes. Pedreira, oito dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e dois.

**ROSANGELA BORDIGNON**  
**PRESIDENTE CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**(CAE) MUNICÍPIO DE PEDREIRA**