

ATA 008/2022 – 09/11/2022 - REUNIÃO ORDINÁRIA PRESENCIAL 8h ALMOXARIFADO AROMAS

Aos nove dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e dois, às 8h, reuniram-se de forma presencial, no almoxarifado da empresa AROMAS ALIMENTACAO PROFISSIONAL EIRELI, os conselheiros do CAE gestão 2021/2025: Liza Carolina Gomes Martins (presidente), João Evangelista Chagas Santos Neto (vice-presidente), Letícia Alves Jurado (titular), Ligia Gorges (titular), Irineu Zimmermann (titular), Joyce Adriane Franz de Souza, Elza Aniceto da Silva (suplente), Caroline Severino (titular), as nutricionistas da empresa, um dos diretores sr Leandro Moser, o proprietário da empresa sr Edilson e a Secretária executiva Viviane Berkenbroch Ramos. A pauta da reunião, é conhecer as dependências da empresa, sua estrutura, funcionamento, armazenamento de alimentos e pontuar as demandas apresentadas nas visitas dos conselheiros às escolas. A presidente agradeceu a presença de todos, conferindo o quórum para iniciar a reunião. Agradeceu a empresa por ceder o espaço para a reunião do conselho e apresentar as ações em relação as ocorrências para o conselho se familiarizar com o espaço corporativo da empresa que presta um serviço de interesse do CAE. Agradeceu a nutricionista Vanessa pela receptividade e respostas às demandas. Explicou que será apresentado o formulário, respondido pelas escolas, o qual fornece alguns resultados e indicativos importantes para o conhecimento da empresa. Que os administradores e diretores são parceiros do conselho nessa coleta de informações. Perguntou se a educação passou os relatórios das visitas do CAE para a empresa e a nutricionista Vanessa disse que não receberam. A presidente entregou a via impressa do relatório. A presidente destacou que tem algumas dificuldades sobre o número de colaboradores nas unidades, deixando a palavra aberta aos conselheiros, que estão nas escolas acompanhando a rotina da escola. Solicitou que a secretária apresente o relatório. A secretária perguntou se a empresa estava tendo acesso ao resultado do formulário. A nutricionista Vanessa informou que não recebeu o link. A presidente encaminhou o link à empresa. A presidente destacou que deve haver uma intercomunicação entre o CAE, Secretaria de Educação e empresa, que esse fluxo não fosse rompido para que todos falem a mesma linguagem. A presidente disse que é necessário que a secretaria de educação repasse as informações do CAE à empresa. Explicou que o formulário está em funcionamento desde outubro sendo preenchido em todas as unidades, que escolhem uma refeição do dia para preencher os indicadores, que geram gráficos envolvendo aceitabilidade, produção, desperdício dentre outros indicadores. Tem campos específicos e campos que eles podem preencher, alimentos não aceitos e ocorrências. A secretária explicou que além das respostas, são anexados, ao formulário, imagem da refeição analisada. Informou que já tem 308 (trezentas e oito) respostas e que a maioria analisou o café da manhã. Apresentou que na questão se a refeição analisada estava de acordo com o cardápio, 88,3% responderam que sim, que a alimentação está de acordo com o cardápio. Na questão que pergunta se os alunos gostaram da refeição 90,6% indicou que os alunos gostaram da refeição. A presidente analisou que sendo a maioria analisado o café da manhã, esses 90% indicam que os alunos estão gostando do café da manhã. O conselheiro João destacou que o resultado não é fidedigno pois precisa separar a educação infantil do ensino fundamental. Explicou que o café do fundamental é a comida salgada (arroz, feijão...) portanto, essa alimentação vai ter melhor avaliação. A secretária mostrou no gráfico que os percentuais são equivalentes. Que 36% apontou que analisou o café ou lanche da manhã, 25,6% café ou lanche da tarde, 24% almoço e 14,3% analisaram a janta. E que a totalização de 90% de aceitação dos alimentos é geral para todas as refeições analisadas. O conselheiro João insistiu que para análise do café da manhã ao ser ofertado a comida de almoço a aceitação é melhor, ou seja, que o resultado do café da manhã vai dar boa aceitabilidade porque o ensino fundamental come comida salgada na hora do café, mas essa não é a realidade geral. O conselheiro

Irineu sugeriu separar os gráficos para a educação infantil e para o ensino fundamental. A secretária explicou que para ter os resultados fidedignos será preciso, por um período, os dois segmentos analisarem somente o café da manhã, em gráficos separados, em outro momento analisarem o café da tarde e deixar o almoço e janta somente para análise da educação infantil, ou seja, os gráficos terão que ser separados por segmento. Sobre o desperdício, explicou que trata-se da comida que não foi aceita, que foi fora, sendo que 76% apresentaram desperdício, que a comida foi fora porque não gostaram, não houve aceitabilidade do alimento. O sr. Edilson informou que esse item haverá alteração. O sr. Leandro informou que esse desperdício é a per capita, pois a orientação da empresa foi fazer comida a mais para não faltar, por isso há as sobras. A secretária explicou que há unidade escolar que informou que em algumas escolas foram produzidos pouco alimentos, que a comida preparada não foi suficiente. E algumas escolas preparam um alimento bem aceito e outras prepararam o mesmo alimento, e não foi bem aceito. Destacou que a forma de preparo dos alimentos precisa ser padronizada. O sr. Leandro informou que as receitas devem ser testadas, que a empresa já recebeu 15 receitas novas. O sr Edilson ressaltou que não pode ficar testando as comidas com os alunos. A nutricionista da empresa, sra Sabrina, destacou que tudo é preparado dentro da escola, que o preparo é muito artesanal. Informou que tendo as receitas novas vão padronizar o preparo, quantidade, volume, itens que precisam ser comprados, para terem um planejamento adequado e antecipado. A nutricionista Vanessa informou que as receitas tem mudado muito e aí não conseguem a padronização necessária, em tempo. A nutricionista Sabrina informou que solicitou às nutricionistas da educação as receitas com antecedência para que possam testar durante as férias. O sr. Edilson questionou que as receitas entregues em cima da hora servem para “queimar a empresa”. A conselheira Lígia sugeriu que uma das nutricionistas da empresa participe das reuniões com a comissão do cardápio. O sr. Edilson reclamou da ausência das nutricionistas da educação nesta reunião. A secretária continuou a apresentação do formulário mostrando os alimentos que houve desperdício: biscoito, frango com grão de bico, lentilha. Sendo destacado pela conselheira Ligia que a falha está no preparo, pois cozinharam o arroz dentro da lentilha. A secretária também apresentou que o formulário aponta arroz e feijão como alimentos desperdiçados. O sr. Leandro questionou se são desperdiçados pelo preparo ou porque foram produzidos a mais. A secretária explicou que o formulário não tem esse indicador. A presidente completou informando que, esses detalhes, a empresa poderá acompanhar na ficha de cada unidade, respondida. O sr. Leandro informou que pelo levantamento de custo per capita foi muita produção. A conselheira Letícia informou que na sua escola foram servidos muito arroz por prato, havendo desperdício de arroz e faltando arroz para os últimos que se alimentaram. A secretária continuou apresentando os alimentos, descritos no formulário, com pouca aceitação. Batata crua, brownie de cacau... A conselheira Lígia informou que consultou duas escolas próximas, onde em uma comeram tudo e na outra não comeram nada do brownie preparado. A conselheira Letícia elogiou a cozinheira da creche Alciréia que fala com paixão do que cozinha. Sobre o cacau com leite, a conselheira Lígia informou que na escola Clarinda a cozinheira explicou que ferveu a uva passa com o leite, bateu no liquidificador e coou no coador de pano e que ficou muito bom. O conselheiro João destacou o tempo de servir, que precisa ser mexido, que é preciso ter esse cuidado na hora de servir. O sr. Edilson destacou que o professor precisa incentivar os alunos a comerem o que é servido. A presidente solicitou à nutricionista Vanessa que oriente quem está servindo para mexer a mistura constantemente. O conselheiro Irineu ressaltou que é necessário orientar os professores a mexerem também a mistura quando forem servir os alunos. A conselheira Elza apresentou uma foto com uma folha de louro muito grande no prato da criança. A nutricionista Sabrina destacou que na quantidade as vezes não se percebe o que está sendo servido. A conselheira Elza também falou do tamanho do frango, muito grande. Explicou que a cozinheira precisa cortar na hora de servir. A conselheira Letícia também reclamou de aimpim, frango do fricassê, batata grandes que a criança não consegue cortar pois come de colher. Outros alimentos

apresentados no formulário pouco aceitos pelos alunos, gerando desperdícios: vagem, frango mal assado, massa de banana com aveia, abóbora, polenta, biscoito de laranja. A secretária apresentou o item do formulário com ocorrências sinalizando que a principal situação é sobre a fila pra servir o alimento, pois está demorando muito o atendimento aos alunos no tempo destinado ao recreio. Pontuaram também sobre frutas passadas. Em relação a fila a presidente questionou a empresa se foram fornecidos utensílios (pratos, talheres...) às escolas, pois as filas estavam sendo geradas por este motivo. A nutricionista Vanessa informou que sim, que as escolas estavam recebendo esses materiais. A conselheira Elza argumentou que o que foi fornecido à creche Nerozilda não foi suficiente. O conselheiro João lembrou que o contrato estabelece que as louças da empresa devem ser diferentes das louças do município. A secretária explicou que as louças podem ser remanejadas de uma unidade para outra, mas se a empresa for comprar louças novas precisam ser diferentes das que já tem nas escolas, para quando a empresa retirar suas louças, saber o que é seu para retirar. O sr. Edilson informou que, pela experiência que tem, provavelmente tudo será substituído, ao longo dos anos. Inclusive fogão e demais eletrodomésticos. Sua previsão é que em dois anos não terá mais nada do município, nas cozinhas. O conselheiro João reclamou que não tem prato suficiente. A conselheira Joice informou que todos usam muito o prato para não servir a refeição direto na mesa. A presidente argumentou que o momento da alimentação é um momento pedagógico, que a criança tem que se sentir pertencente aquele momento, que precisa ter seu prato, que não pode receber o alimento na mesa empoeirada. Lembrou ainda a situação da creche Nerozilda onde os pombos passeiam pelo refeitório, o que é muito perigoso pois pode intoxicar as crianças. A presidente reforçou que a nutricionista Vanessa faça advertência às escolas que não coletam as amostras de alimentos. Que precisa ter essa coleta, é muito importante. Os conselheiros informaram que já foi tentado controlar a quantidade de pombos. A secretária mostrou as imagens do formulário, contendo pratos bem preparados, pratos mal preparados, frutas passadas, alimentos servidos na mesa, várias situações apresentadas nos formulários. A presidente sugeriu o feirão da Oxford para a empresa adquirir louças, em São Bento do Sul. A conselheira Caroline sugeriu cambucas de alumínio para servir as crianças. A presidente falou que o problema da carne com gordura já foi resolvido. Questionou à empresa sobre a quantidade de profissionais na cozinha, que tem lugar faltando, tem lugar com excesso, como está a rotatividade de cozinheiras, que não há liderança na cozinha, gostaria que a empresa relatasse como está essa organização nas cozinhas. A nutricionista Vanessa explicou que estão acompanhando todas as escolas. A nutricionista Sabrina explicou que tem várias situações que vão nortear a decisão do quadro em cada unidade escolar. Que as demandas apontadas pelo conselho estão sendo acompanhadas pela empresa, que estão um período inteiro em unidades específicas para avaliar a situação, pra analisar o que interfere no trabalho daquela equipe para não cumprir as exigências do padrão do município, no cumprimento da carga horária de trabalho, enfim, esses pontos estão sendo avaliados com a decisão que a empresa vai tomar, se vai ajustar quadro ou procedimentos. Que cada situação está sendo analisada. Explicou que tem uma volante na escola Idília, que já está fixa lá e na escola Rosa Maria extensão também. A presidente falou que na cozinha não tem ninguém responsável pela cozinha, que não há uma pessoa que determine o que precisa ser feito. Que ninguém assume a responsabilidade da cozinha, citou alguns exemplos destacando que umas trabalham e umas ficam ociosas, que elas precisam cumprir sua função. Que a carga horária não pode ser “roubada” do gestor da empresa, pois isso interfere no tempo, na produção, gera conflitos... O conselheiro Irineu questionou se a empresa está avaliando as cozinheiras e que as cozinheiras que não estão produzindo ou cumprindo sua função devem ser substituídas. A conselheira Caroline complementou que também pode ser designado a função de cada uma, quem não gosta de cozinhar fica responsável por lavar as louças. O conselheiro João exemplificou que na creche Nerozilda tem cinco na cozinha, que é um número bom de funcionárias, mas falta utensílios para elas desenvolverem suas atribuições. Que a partir do momento que tenham as condições para

desenvolverem suas funções e não o fizeram aí precisa ser mexido no quadro de funcionárias. A nutricionista Sabrina justificou que cada unidade tem sua particularidade. Destacou que não tem no quadro chefia e auxiliares, que todas são iguais, que não gostam de remanejamento para que elas se adaptem. Que há um rodízio de atividades dentro da cozinha, pois ao serem remanejadas elas precisam conhecer todos os procedimentos. As nutricionistas estão fazendo escalas nas escolas, conforme percepção do grupo, com rodízio de atividades, mas que todas devem cumprir seus deveres na cozinha, fazendo todas as atividades. Que a empresa precisa dar todas as condições de trabalho, de organização para que cumpram sua função ou sejam remanejadas. A secretária destacou que é a segunda reunião do conselho com a empresa com situações recorrentes, que a empresa tem o tempo de ajuste, contudo, é preciso corrigir esses problemas com urgência. Questionou se durante o período de férias conseguem fazer o treinamento e alinhar essas situações para quando retornarem as atividades a maioria dos problemas já estejam sanados, se a empresa se compromete com esse prazo para resolver essas situações sinalizadas pelos conselheiros. A empresa se comprometeu a fazer o treinamento em janeiro e resolver os problemas. O conselheiro João informou que na creche Maria dos Navegantes faltam itens para a produção dos alimentos e isso já vem ocorrendo há tempo. Destacou que no dia anterior, na referida creche, faltou Nestogeno e na escola vizinha tinha muitas latas, mas ninguém remanejou o produto de uma unidade para outra e que já houve falta de outros produtos. O conselheiro João questionou o cálculo da per capita da empresa pois para sua escola encaminharam duas melancias para mais de quatrocentas crianças, sendo que fora solicitado seis melancias e estas não foram enviadas à escola. A conselheira Caroline informou que na escola Clarinda as cozinheiras foram trocadas e a comida melhorou, contudo, elas estão deixando a comida queimar. Que a fruta foi racionalizada, com pouca quantidade. E que no almoço, por duas vezes, faltou comida. Explicou que estão servindo pratos muito cheios, onde falta comida. O sr. Edilson disse que vão ajustar essas situações. A presidente informou que já está deixando pontuado para a empresa as principais situações, que ofícios serão enviados para registrar os encaminhamentos. Solicitou à Vanessa que se alguma informação ou relatório, do CAE, não chegar à empresa, que a nutricionista solicite diretamente à presidente, a qual fará os encaminhamentos direto à empresa. Informou que solicitará uma reunião da secretária de educação, com a empresa e as nutricionistas da educação para sinalizarem todos os pontos que necessitam de ajuste. Acredita que a secretária de educação tem conhecimento dessas situações pelas diretoras. A conselheira Lígia informou que nas reuniões de diretores elas informam as situações. Informou que na reunião pedagógica teve escola que cozinheiras ficaram na escola e não fizeram faxina na cozinha, que a cozinha do Bernardete estava muito suja e elas se negaram a fazer a faxina na cozinha, que esse dia de parada, sem alunos, deve ser feito a faxina na cozinha. O sr. Leandro informou que a nutricionista Suelen será desligada do grupo. A presidente ressaltou que o conselho precisa acompanhar e cobrar essa situação da alimentação escolar para que todos tenham boa alimentação com qualidade e em quantidade. Parabenizou os conselheiros por terem os olhares atentos às situações das escolas e que tudo o que chega na presidente ela vai mediar e tentar resolver. A secretária pediu atenção à escola Rosa Maria, extensão, por ser uma unidade nova, adaptada, que está faltando muita coisa de utensílios e falta de frutas, confirmado pela conselheira Caroline. A conselheira Caroline ainda informou que a estrutura física dessa escola e da creche Recanto dos Baixinhos, recebem muita mercadoria e não tem onde guardar. O sr. Leandro informou que a estrutura física é de responsabilidade da prefeitura. Os conselheiros destacaram que foi muito ovo para as escolas, sem necessidade e sem condições de armazenamento. O conselheiro João sugeriu que as escolas que tem muito ovo, que seja adaptado o cardápio para usar os ovos. A conselheira Letícia exemplificou creches com cozinhas pequenas e muito quentes com muitos ovos, não tendo onde armazenar, vão acabar estragando. A presidente informou que o relatório entregue à empresa tem o descritivo das escolas e das situações. A presidente agradeceu a empresa pela apresentação do espaço da empresa e agradeceu a

participação de todos os conselheiros na reunião. Em seguida convidou a todos para o café oferecido pela empresa e que acompanhem os representantes da empresa na visita técnica às dependências da empresa, conhecendo o depósito, estoque, almoxarifado, espaço para a cozinha de treinamento, câmara fria, salas administrativas etc. Em seguida, após o café, os conselheiros, guiados pelos representantes da empresa, conheceram os espaços da empresa, fizeram alguns questionamentos sobre o estoque e depósito, discutiram alguns temas específicos e encerraram a visita.

Liza Carolina Gomes Martins
Presidente

João Evangelista Chagas Santos Neto
Vice-presidente

Joyce Adriane Franz de Souza

Irineu Zimmermann

Letícia Alves Jurado

Elza Aniceto da Silva

Ligia Gorges

Caroline Severino

Viviane Berkenbroch Ramos
Secretária Executiva