



Conselho Municipal de Alimentação Escolar

GESTÃO 2021 - 2025

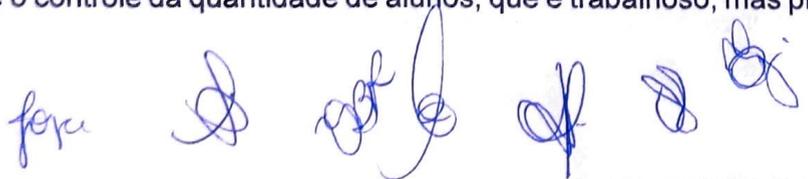
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE
ATA 011/2023 – 22/11/2023 - REUNIÃO ORDINÁRIA PRESENCIAL 10h CASA DOS CONSELHOS

Aos vinte e dois dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e três, às 10h, reuniram-se de forma presencial, na Casa dos Conselhos, os conselheiros do CAE gestão 2021/2025: João Evangelista Chagas Santos Neto (presidente), Letícia Alves Jurado (vice-presidente), Lígia Gorges (titular), Caroline Severino (titular), Joyce Adriane Franz de Sousa (titular), Irineu Zimmermann (titular), Lucas Silveira de Vargas (suplente) e a Secretária executiva Viviane Berkenbroch Ramos. A reunião contou com a presença das nutricionistas da empresa Aromas, sra Vanessa Haiduk e Priscila Berer, como convidadas para apresentar o Manual de Boas Práticas e POPs das cozinhas das escolas. A pauta da reunião abordou os assuntos: Apresentação do Manual de Boas Práticas e POPs – empresa Aromas; Resposta ao Ofício Nº 013/2023 – relação de reposição de itens – Aromas; Análise da Prestação de contas; Feedback do controle de merenda do estado (visita efetuada); Marcar para ir a Itajaí acompanhar o controle de merenda – dia 27/11/2023 à tarde. O presidente iniciou a reunião agradecendo a presença de todos. As nutricionistas convidadas já haviam disponibilizado os documentos (Manual de Boas Práticas e POPs) para conhecimento dos conselheiros. Fizeram uma explanação geral sobre o documento, explicando que é como um guia padrão de como as cozinheiras precisam proceder nas escolas, com verificação de temperatura, armazenamento, uniformização, cuidados, higiene... sanando as dúvidas dos conselheiros e respondendo aos questionamentos. Explicaram que os procedimentos são trabalhados nos treinamentos em julho e janeiro e nas visitas in loco. Também explicaram o check list de verificação de boas práticas e procedimentos operacionais de gestão, que reforça o treinamento, sendo bem amplo, analisando o recebimento de matéria-prima, armazenamento, controle de estoque, amostra, validade dos produtos, os procedimentos técnicos, tempo de exposição dos alimentos, desinfecção... instrumento aplicado pelas nutricionistas em todas as unidades. Informaram que este instrumento permite avaliar os resultados da unidade, pois dependendo da nota é necessário fazer um plano de ação para o melhor funcionamento da unidade. Questionaram as nutricionistas sobre os uniformes, pois muitas usam o uniforme fora da escola ou estão sujos ou rasgados. Também questionaram sobre a quantidade de uniforme disponibilizado para cada cozinheira. Informaram que em média três uniformes pra cada uma e justificaram que alguns uniformes foram mandados confeccionar sob medida. Foi questionado sobre o controle de estoque do manual, em anexo, como é feito o controle. Explicaram que é preenchido periodicamente para controle de validade dos alimentos e não haver desperdício. Apresentaram também uma planilha de controle de refeições servidas. Explicaram sobre os POPs, que são mais específicos, para cada assunto, por exemplo controle de pragas, armazenamento de insumos, controle do preparo... que tem que ser seguido por todos. Conversaram sobre a qualidade da água para fazer as refeições por causa das chuvas. Explicaram que muitas estão usando água mineral para fazer a comida e guardam amostra da água para análise, em caso de ocorrências. As nutricionistas destacaram o controle de escala de higienização de cada escola. Explicaram que quando machucam as mãos possuem dedeira, própria pra cozinha, que fica com a nutricionista supervisora, ficando duas ou três em cada unidade. As nutricionistas se colocaram à disposição para esclarecer outras dúvidas que possam surgir sobre o documento, explicando que os quadros preenchidos vão para a empresa para serem arquivados. Também disponibilizaram todas as planilhas de controle de manutenção e reposição de itens das escolas, em resposta ao ofício Nº 013/2023. O presidente questionou que as louças adquiridas são de cores iguais aos das escolas, pois o contrato exige que sejam diferentes. Explicaram que o que está no inventário terá que ser deixado na escola e já estão comprando igual porque a nova



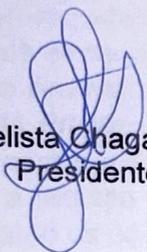
aquisição já vai repondo o quebrado. Questionaram sobre o prazo de manutenção. Explicaram que tem uma pessoa pra manutenção que fica diariamente nas escolas e recebem as demandas pelo grupo de whats app, fazendo um cronograma de atendimento, de acordo com a urgência da demanda. Itens que precisam ser substituídos são adquiridos rapidamente, como geladeiras. Foram questionados sobre a escola Maria Ivone que o motor do ar condicionado está dentro do estoque, aquecendo o espaço e pingando, umedecendo, aquecendo e estragando alimentos. Informaram que a direção já solicitou a retirada do motor do local, mas a secretaria de educação ainda não retirou. Também informaram que o forro, da cozinha, da mesma escola, está caindo. Também falaram do piso da cozinha da unidade Laci Ana que está soltando. A conselheira Ligia questionou a forma como estão sendo distribuídas as frutas nas escolas, pois estão sendo distribuídas no coletivo. Discutiram sobre as formas de servir as frutas em pratos de vidro, inox, que não há pratos suficientes. As nutricionistas solicitaram que fosse relatado à elas as unidades que estão entregando frutas na mesa ou na mão. O presidente argumentou que está no contrato e que a empresa precisa identificar uma forma de servir a fruta em algum recipiente e não na mesa ou diretamente na mão ou de forma coletiva (em bacias). Aproveitaram para analisar junto com as nutricionistas os resultados dos formulários de acompanhamento da merenda escolar. Fizeram algumas observações, ressaltando a questão de servir o alimento em recipiente, sugeriram bandejas de inox com separação ou pequenos recipientes de inox. Após as discussões sobre melhorias no serviço prestado, o presidente agradeceu as nutricionistas da empresa Aromas pelos esclarecimentos, dando sequência a reunião solicitando a apresentação dos demonstrativos contábeis do mês de outubro de 2023, apresentando os seguintes dados: receita no mês R\$303.982,54 (trezentos e três mil, novecentos e oitenta e dois reais e cinquenta e quatro centavos). As despesas totalizaram em R\$38.854,13 (trinta e oito mil, oitocentos e cinquenta e quatro reais e treze centavos), aplicados em agricultura familiar. Os conselheiros lembraram que é preciso investir 30% do total da receita do PNAE com a agricultura familiar e também só pode sobrar na conta para o próximo ano no máximo 10% da receita total do PNAE. O presidente informou que a comissão, composta pelos conselheiros João, Elza e Ligia, está analisando a prestação de contas da empresa Aromas, identificando algumas inconsistências, solicitando alguns esclarecimentos. Em seguida os conselheiros João, Ligia e Letícia que foram à Escola Básica Adelaide Konder Bornhausen, do estado, verificar como é feito o controle da merenda escolar, explanaram sobre a forma e os procedimentos. Que acompanham desde a hora que o alimento chega à escola até o momento de servir os alimentos. Explicaram que uma pessoa é a responsável pela gestão da merenda escolar na escola, podendo designar outros profissionais para auxiliar. O controle efetivamente é feito através de um tablet para leitura de um QRCode no cartão de merenda dos alunos. O aluno pode repetir uma vez, se ultrapassar essa quantidade de vezes, o sistema não libera a merenda. A direção tem um cartão extra para casos de visitantes ou alunos que estejam sem o cartão. O cartão (QRCode) é impresso em folha comum e plastificado. Os dados sobre a merenda são lançados em um sistema, quantidades e alimentos utilizados, peso, per capita etc. Após o recreio os quantitativos já estão lançados no sistema e cabe ao gestor preencher os demais dados solicitados, imprimir o relatório, assinar e encaminhar à CRE no prazo solicitado. Destacaram que se não houver dois itens do cardápio na merenda, aquela refeição não é paga. A conselheira Ligia destacou o controle da direção, controle nutricional, controle da quantidade de alimentos servidos, um controle rigoroso. Foi apresentado aos conselheiros o vídeo da demonstração de funcionamento do processo. Também mostraram imagens dos relatórios emitidos. A conselheira Joyce destacou que é importante o controle da quantidade de alunos, que é trabalhoso, mas precisa

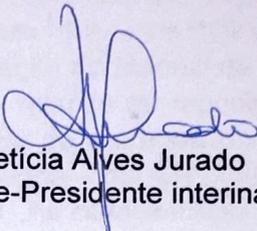
força

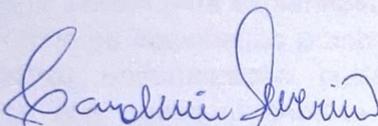


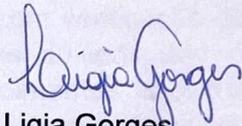
QUE Você POSSA SE DELICIA DO SABOR COM AMOR.

ser feito assim. Destacaram que o estado paga por refeição servida e o município paga por aluno. Destacaram também que se a merenda servida não for suficiente, servem o que tem e a refeição não é cobrada. Os conselheiros marcaram para ir a Itajaí acompanhar o controle de merenda no dia 27/11/2023 à tarde, para ter mais exemplos e parâmetros de análise. Manifestaram interesse na visita os conselheiros João, Leticia, Lucas e Caroline. Não havendo mais nada a tratar o presidente encerrou a reunião.


João Evangelista Chagas Santos Neto
Presidente

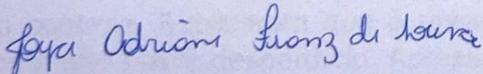

Leticia Alves Jurado
Vice-Presidente interina

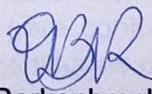

Caroline Severino


Ligia Gorges


Irineu Zimmermann

Lucas Silveira de Vargas


Joyce Adriane Franz de Sousa


Viviane Berkenbroch Ramos
Secretária Executiva