# ATA DA 2ª REUNIÃO ORDINÁRIA DE 2023 DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE DO MUNICÍPIO DE CERQUILHO/SP

No dia quatro de abril de dois mil e vinte e três, às 17h30min (dezessete horas e trinta minutos), reuniram-se na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada à Avenida Dr. Vinicius Gagliardi, altura do número 1.180, Bairro Nossa Senhora de Lourdes, Cerquilho/SP, para a 2ª (segunda) reunião ordinária do Conselho de Alimentação Escolar – CAE de Cerquilho/SP do Ano Letivo de 2023. A Presidente eleita do CAE, Sr.ª Roseli, inicialmente agradeceu a presença de todos, além de gratificar, apresentou os 3 (três) novos membros do conselho e enfatizou a presença das responsáveis pela Cozinha Piloto. Em primeiro lugar, a Sr.ª Roseli apresentou a pauta do dia: **1º Tópico: Abertura, recepção e boas-vindas; 2º Tópico: Leitura da Ata da Reunião ocorrida no dia 28/02/2023; 3º Tópico: Apresentação dos relatórios das visitas nas escolas; 4º Tópico: Dez minutos para cada dupla expor os pontos que mais lhe chamaram a atenção durante as visitas às escolas, propostas na reunião anterior e 5º Tópico: Encerramento.** Seguidamente à introdutória, a Sr.ª presidente iniciou a fala de que seria necessária a modificação do horário das reuniões do CAE para às 17 horas e 50 minutos (horário de Brasília), tendo em vista o melhor atendimento em relação à organização dos interesses particulares de alguns membros. Por conseguinte, não havendo contraditória dos demais, ficou acordado que a partir da data da presente reunião (04 de abril de 2023), os próximos encontros seriam realizados às 17 horas e 50 minutos. Logo em seguida, a Presidente realizou a leitura da ata de reunião ocorrida no dia vinte oito de fevereiro de dois mil e vinte e três. Após a leitura, foi feito um *checklist* de questões em aberto previstas, declarando concluídas as seguintes demandas: (1) Armário específico para a documentação do CAE e (2) Locomoção para as visitas (A conselheira Rosilene prefere utilizar o carro da Prefeitura, os demais iriam realizar as visitas com veículos próprios). Pontualmente, depreendeu-se que ficou em haver o item relacionado à capacitação dos conselheiros do CAE, no que se refere a isto, a Sr.ª Roseli citou a Capacitação em 15 (quinze) cidades do Conselho Estadual e da possibilidade de participação dos integrantes da cidade de Cerquilho/SP. Isto posto, desencadearam-se questionamentos dos membros do conselho em relação à capacitação das merendeiras, cozinheiras e agentes de serviços para melhor atendimento dos alunos nas escolas. No que se diz respeito, a

intermediária Sr.ª Rosana, Supervisora de Ensino, informou ao conselho que já estão ocorrendo capacitações aos funcionários citados, sendo a primeira realizada no dia 22 de fevereiro de 2023. Além disso, a supervisora reiterou que ainda estão previstos mais cursos para o segundo semestre de 2023. Outro ponto destacado pelos conselheiros foi em referência a não aceitação dos bebês pelo leite sem açúcar/achocolatado. Tendo em vista a proibição por lei, os membros do conselho e responsáveis pela Cozinha Piloto buscaram estratégias para que o leite seja mais bem aceito, como a possibilidade de mistura com frutas e/ou outros elementos permitidos. Acerca disso, a supervisora de ensino Rosana enfatizou que a Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Cerquilho, também, realizará palestras para conscientização dos pais e responsáveis para que os alimentos prejudicais sejam evitados em casa, visando a melhor adaptação na alimentação escolar. Posteriormente, os conselheiros levantaram a adversidade sobre o tamanho inapropriado das colheres, conforme discutido na reunião anterior. Lado outro, a intermediária Rosana informou aos membros que as colheres de tamanho menor já tinham sido compradas e disponibilizadas nas unidades. No entanto, salve engano, houve um erro do fornecedor na entrega das colheres na escola EMEII "Berlide Kaiser Piccin". Dito isso, ficou em aberto para verificação da conformidade na unidade em que ocorreu o equívoco. Mais adiante, iniciaram-se às exposições dos conselheiros em relação às visitas realizadas nas escolas. Nesse sentido, a presidente Roseli convidou o conselheiro Flávio a participar do seu grupo de realização de visita às escolas, uma vez que o membro Reinaldo necessitou desvincular-se deste conselho. Como resposta, o membro Flávio aceitou o convite, ficando à disposição para as próximas visitas. Assim, abriu-se para as apresentações mediante às visitas dos conselheiros, conforme especificado em seguida: As conselheiras Tamires e Roberta informaram que visitaram as escolas: EMEI "Josephina Modanesi Grando", EMEII "Ondina Módolo Doriguello", EMEF "Yolanda Biagioni Camargo", EMEF "Luigi Luvizotto", EMEI "Machado de Assis" e EMEI "Belirde Kaizer Piccin". Em relação à unidade Josephina, elas informaram que estava tudo em conformidade. Dito isso, seguiram para a escola Ondina, onde destacaram alguns problemas em relação ao fogão e ao tamanho da colher. No que concerne, a supervisora Rosana informou que daria ciência à Secretaria Municipal de Educação e Cultura para visita técnica e verificação do eletrodoméstico. Além

disso, a Sr.ª Rosana destacou o fato de o fogão ser um aparelho novo com apenas 1 ano e meio de uso, também, novamente, salientou, que as colheres já teriam sido compradas e disponibilizadas nas escolas. Não havendo mais comentários, as conselheiras relataram a visita à escola Yolanda, nesta verificaram a falta de mesas e cadeiras para refeição dos alunos, além de citarem o excesso de sobra de comida que não tem aceitação dos alunos, como a sopa de fubá. Ainda, destacaram a verificação da possibilidade de alteração do cardápio, uma vez que refeições como o Strogonoff haveria feito "sucesso" entre os alunos. Como explicação, a Diretora da Cozinha Piloto, nutricionista, Sr.ª Stella citou sobre a importância de uma alimentação saudável e balanceada e disse que o cardápio havia sido planejado de acordo com padrões nutricionais e técnicas dietéticas a satisfazer as necessidades energéticas e nutricionais dos alunos ademais, ela verificaria a adaptação do cardápio como forma a reduzir o desperdício. Como resposta, ainda falando do desperdício, a presidente Sr.ª Roseli comentou sobre a despadronização do prato no momento que as merendeiras servem o alimento aos alunos, além do tamanho do corte das frutas, segundo ela, o ideal seria ser cortado em tamanho menor. Ainda, a Sr.ª Stella concordou e mencionou que as serventes colocam muita comida nos pratos o que faz com que gere perdas consideráveis. Em réplica, a supervisora Rosana mencionou sobre a importância das capacitações que serão destinadas a estas funcionárias pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura. Seguindo a análise das conselheiras Roberta e Tamires na escola Yolanda, elas mencionaram que foram verificadas algumas verduras que não estariam de acordo. Dito isso, a nutricionista Stella informou a todos que a empresa fornecedora de verduras é vencedora de licitação, ainda destacou que há oscilação do fornecedor na oferta e entrega dos produtos. Outro ponto destacado pelas conselheiras, foi que as frutas estariam chegando em um horário muito tarde às escolas (17 horas e 30 minutos), além disso informaram que a maior parte das frutas não estavam em estado regular. Adjacente a isto, as integrantes disseram que ocorre o mesmo problema com as frutas nas escolas Luigi e Belirde, além disso comunicaram que muitos alimentos retornavam à cozinha. Por causa disso, foi sugerido pelos conselheiros que fosse centralizada a logística na Central de Alimentos. Como réplica, a Diretora da Cozinha Stella esclareceu que não seria possível a centralização, uma vez que a Central de Alimentos não tem estrutura para armazenamento de todas essas

mercadorias. No que tange a unidade escolar Berlide, as conselheiras Roberta e Tamires exibiram aos demais membros que não havia devida fiscalização e controle na entrega das frutas e que teria a falta de um funcionário específico para fazer o recebimento das mercadorias e, ainda, que a mesma situação acontecia na escola Machado. Como solução, a supervisora Rosana informou que a Secretaria Municipal de Educação seria informada para tomada de medidas cabíveis em relação aos fatos, ainda informou que sempre na reunião de diretores mensal já haveria sido prevenido aos diretores sobre a importância do recebimento dos alimentos e devolução de mercadorias prejudicadas. Subsequente, diante dos relatos os demais membros se manifestaram e sugeriam que também poderia haver má-fé da empresa fornecedora, uma vez que eram colocados os melhores produtos na parte superior das caixas e mercadorias avariadas em baixo, "escondidas". Analisando as ocorrências expostas, a Srtª Heven, integrante representante do poder executivo, propôs aos demais conselheiros que fosse enviado um ofício para o Sr. Prefeito José Roberto Pilon, com cópia para Procuradoria Jurídica do Município para a ciência e notificação da Prefeitura Municipal aos fatos relatados, por conseguinte tomada de providências corretivas. Não havendo contraditória dos demais, ficou acordado o envio do ofício. Isto posto, a segunda dupla de conselheiras Bruna e Ana Paula iniciaram a fala em relação às escolas que visitaram, sendo estas: EMEF "Marina Bodernale Pilotto Gaiotto" e EMEII "Davina Morêra". Quanto a unidade escolar Marina, foi apontado pelas conselheiras que haveria tido uma enorme aceitação ao Strogonoff. Lado outro, foram verificadas situações de falta de talheres, uma vez que as crianças pegavam outros pratos e talheres para repetição da alimentação. Outro ponto observado, foi a questão do equívoco das merendeiras na serventia dos sucos, por conseguinte as integrantes do conselho sugeriam a compra de suqueiras para a unidade citada, tendo em vista a melhoria das condições higiênico-sanitárias do local. Nesta mesma perspectiva, as senhoras Bruna e Ana Paula transmitiram aos demais presentes que a cozinha da escola Marina é muito bem estruturada, limpa e os funcionários são prestativos, por outro lado o local é pequeno e não tem balcões suficientes. Outrossim, foi verificado que haveria caixas vazias de frutas perto do entulho na unidade, em relação a isto foi informado que as caixas seriam retiradas, brevemente, pela empresa fornecedora. Prosseguindo aos relatos, as conselheiras Bruna e Ana Paula informaram que haveria diferença entre a

comida servida no período matutino e vespertino, sendo respectivamente, com alta aceitação e com menor aceitação. Em certo momento, as conselheiras informaram que no dia da visita foram servidos sucos e frutas aos alunos. Analisando a situação, a nutricionista Stella notificou que poderia ter ocorrido erro no servimento do cardápio pelas merendeiras, uma vez que não deveria ser servido suco e fruta na mesma refeição. Sem mais comentários dos conselheiros, seguiram-se as narrativas de Bruna e Ana Paula. Em resposta, os membros do conselho falaram deliberadamente sobre a questão do servimento de sopas e caldos no calor, segundo eles isso poderia estar diminuindo o interesse dos alunos em relação a este alimento. Dessa forma, os membros do conselho sugeriram às responsáveis da Cozinha Piloto a possibilidade de alteração do cardápio. Logo em seguida ocorreram falas dos conselheiros em relação à sobra e/ou desperdício de comida nas escolas visitadas, nos diálogos foram discutidos se haveria possibilidade de os professores/funcionários comerem as sobras de alimentos para reduzir o desperdício. Como réplica a Presidente do CAE, Sr.ª Roseli, esclareceu a todos que ninguém, além dos alunos estaria autorizado a comer as merendas e que todas as sobras deveriam ser descartadas. Dando sequência a fala, a Sr.ª Roseli salientou a questão de os funcionários já terem disponível o "cartão alimentação". Não mais tendo observações, imediatamente, a terceira dupla Adriana e Gladis começaram a expor as informações das visitas referentes às escolas: EMEII "Araci Pilon Grando" e EMEI "Padre Júlio Prestes Holtz". Logo, as conselheiras introduziram a fala em virtude da visita à unidade Araci, nesta informaram que a escola apresentava excelentes condições em relação ao ambiente e à alimentação escolar. Além disso, os alunos da escola Araci gostaram muito do macarrão servido e as merendeiras estavam equipadas. Contudo, as conselheiras Adriana e Gladis verificaram que na unidade Araci haveriam sido entregues pela empresa fornecedora bananas verdes, mamões e abacates prestes a apodrecer. Entretanto, toda a separação de frutas novas e maduras era realizada de maneira bem-feita pelas merendeiras. Os detalhes a se considerar seriam: a falta de uniforme de algumas merendeiras, a cozinha ser muito quente e os produtos de limpeza serem de qualidade duvidável. Como réplica, a supervisora Rosana instruiu aos presentes que os materiais de limpeza foram adquiridos em processo licitatório. Ademais, a sra. Rosana comunicou que verificaria a resolução para questão dos uniformes. Sem mais nenhum

comentário e sob outro ponto de vista, as integrantes do conselho Adriana e Gladis falaram sobre os detalhes dos ocorridos na escola Padre Júlio. Em primeiro lugar, elas informaram ao conselho que haveriam tido uma impressão oposta em relação à escola Araci. Além disso, que a escola Padre Júlio teria aspectos desfavoráveis no que tange a organização do intervalo. Aliás, também, a unidade necessitaria de ajustes quanto à dispensa, pois foi verificado que havia objetos que estavam em lugares equivocados. Dando sequência, as conselheiras Adriana e Gladis comunicaram aos demais membros do conselho que haveria falta de orientação da diretoria escolar em relação ao uniforme e adornos das merendeiras. Também, sentiram falta do acompanhamento dos gestores da unidade escolar na visita do CAE. Portanto, seria necessária uma reestruturação da organização da escola no que tange o momento da refeição dos alunos, isto é, como os gestores se organizam para acompanhar o intervalo. Outro ponto observado pelas componentes do conselho é que não teria local apropriado para colocar os caldeirões, sugeriram que o ideal seria que fosse comprada e instalada uma bancada de pedra de mármore para alocar os caldeirões. Além de tudo, citaram problemas no comportamento dos alunos em relação aos bebedouros. Continuando as falas em sequência, as senhoras Adriana e Gladis disseram que na unidade Padre Júlio haveria falta de armário na cozinha, porém, salve melhorias, o ambiente da cozinha estaria limpo. Em resposta dos comentários negativos, a Supervisora Rosana comunicou que daria ciência à SMEC para visita técnica para tomada de providências pertinentes aos fatos. Sem nada mais a dizer, finalizaram-se os posicionamentos dos conselheiros do CAE em relação às visitas. Por fim, a Presidente do CAE, Sr.ª Roseli, bem como, a Sr.ª Rosana, Supervisora de Ensino, agradeceram a presença de todos e encerraram a reunião. Nada mais havendo a lavrar, vai a presente ata, assinada por mim, Heven Caroline S. Ribeiro, integrante representante do poder executivo, e por todos os demais presentes: