

Respostas questionamentos merenda - Reunião de 30/11

1 mensagem

Giselle Menegalli Fonseca <giselle.19904@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>

3 de dezembro de 2020 08:02

Para: Clecius Wanderley R dos Santos <clecius.07468@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Raquel Soares de Jesus Silva <raquel.18445@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Marcio Aparecido Vicente Marques <marcio.11898@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Inez Jeronimo Lima <inez.14092@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>

Bom dia.

Conforme solicitado segue respostas aos questionamentos apontados em reunião de 30/11/20:

e) Com relação à compra de suco de abacaxi, verificou-se que o produto fornecido pela COOPPAF não atende à descrição do item na chamada pública. O produto fornecido possui açúcar líquido em composição, enquanto as Especificações Técnicas do suco de abacaxi no Edital da Chamada Pública 05/2018 previa "sem adição de açúcar" Arquivo 19 (págs 47/48) anexo a este relatório.

Resposta: O setor de merenda não analisou a amostra do produto na ocasião da chamada pública, mas constatada a irregularidade, todos os pedidos foram suspensos de imediato.

*a) A prefeitura Municipal informou que NÃO possui os seguintes controles de acondicionamento de alimentos:
> Há adequada distância no armazenamento de produtos alimentícios do piso, parede, forro
> Umidade do ar*

Resposta: Sim, existe este controle, onde os agentes de alimentação são orientados via treinamentos e visitas técnicas das nutricionistas, e ainda consta no manual de boas práticas que todos os alimentos devem ficar nas prateleiras ou sob estrados, e distanciados da parede, a fim de manter o ar circulando.

Anexo I: Manual de boas práticas vigente na época [ver página 12]

NOTA DA FISCALIZAÇÃO: As fiscalizações ordenadas IV e VIII foram realizadas com o mesmo tema e nas mesmas unidades. Abaixo segue um compilado de alguns apontamentos apurados pela fiscalização nas duas visitas.

A seguir destacamos alguns apontamentos realizados nas Fiscalizações Ordenadas:

- Colégio Municipal Benedita Odette de Moraes Savoia

- Não havia alvará ou licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária (reincidente)

Resposta: Não temos o referido documento

- Não havia cardápio especial para alunos com necessidade de atenção nutricional.

Resposta: Na ocasião (2019), O setor de merenda escolar e nutrição, não continha a informação de alunos com necessidades especiais para cardápios diferenciados. No entanto, é comum na rede e em outros colégios esta prática, desde que devidamente informado ao Setor de merenda.

Anexo II: Exemplo de cardápio para alunos com intolerância a lactose

- Não havia registro sobre a última fiscalização do CAE (reincidente)

Resposta: Não temos acesso aos documentos do CAE

- Não havia AVCB - Auto de vistoria do Corpo de Bombeiros no prazo de validade. (reincidente)

Resposta: Não temos este documento.

- Colégio Municipal Daisy Moraes Chaves Nicolas

- Não havia alvará ou licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária (reincidente)

Resposta: Não temos o referido documento

- Não havia Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária, em descumprimento ao previsto na Portaria CVS-5, de 09.04.2013 (reincidente)

Resposta: Não temos o referido documento

Sem mais,
Atenciosamente,

--



Giselle Menegalli Fonseca
Nutricionista / CRN-3: 26056
Secretaria Municipal de Educação
Setor de Merenda Escolar & Nutrição
E-mail: giselle.19904@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone: (11) 4156 – 5374 / (11) 4156-3654
Av. Tenente Marques, 5.431. Fazendinha
Santana de Parnaíba - SP. Cep: 06529 - 001

A informação contida nesta mensagem, assim como em qualquer arquivo anexo, é confidencial e está direcionada exclusivamente aos destinatários indicados. Qualquer uso, reprodução, divulgação ou distribuição por outras pessoas distintas aos destinatários está estritamente proibida. Se recebeu esse e-mail por engano, favor notificar imediatamente o remetente e apague-o de seu sistema sem manter nenhuma cópia. A Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba não se responsabiliza por qualquer perda ou dano, como consequência direta ou indireta, da utilização indevida desta mensagem e de seus arquivos anexos.

2 anexos



Manual Boas Práticas 2018.pdf

1034K



Cardápio 1º Semestre LACTOSE - 2019.pdf

623K



A importância da Alimentação Escolar

É através da alimentação escolar que as crianças são incentivadas a terem uma alimentação saudável.

Ao substituir um doce ou um salgado por uma refeição saudável e completa, a criança está fortalecendo sua saúde e ganhando energia suficiente para prestar atenção às aulas!

A criança bem alimentada é mais ativa e aprende com mais facilidade.

Tornar a alimentação escolar atrativa depende do cardápio elaborado pelas Nutricionistas e principalmente de você, Agente de Alimentação!

Preparar a refeição com carinho e cuidado faz toda a diferença na aceitação da alimentação escolar.

1. Prepare as refeições com cuidado.
2. Deixe a refeição atrativa com aparência, cheiro e gosto agradável.
3. Demonstre higiene em sua aparência pessoal e na cozinha.
4. Fale da importância do alimento para que a criança se sirva de toda composição do cardápio.
5. Ofereça a preparação mesmo que o alimento tenha baixa aceitação.

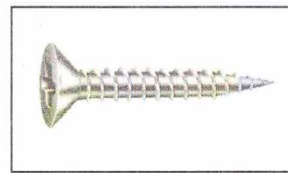
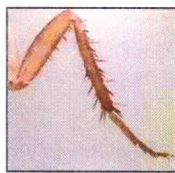


Contaminação Alimentar

As doenças transmitidas por alimentos podem causar diarreia, vômito, dores de cabeça, febre, tontura, indisposição, e em pessoas com um estado de saúde mais debilitado como crianças, idosos e gestantes, por exemplo, podem levar à morte.

Existem 3 perigos que podem contaminar um alimento:

1. Perigos físicos:



Os perigos físicos são objetos ou partes de objetos, animais e etc, que não pertencem ao alimento, mas que podem ser encontrados no seu interior.

Em situações de encontrar qualquer objeto estranho dentro dos alimentos a serem preparados, o Agente de Alimentação deverá seguir os procedimentos abaixo:

- a. Guardar a parte do alimento contaminado juntamente com o objeto estranho dentro de um saco de amostra;
- b. Juntar à amostra a embalagem com o nome do alimento, marca, fornecedor, lote, data de fabricação, SIF, data de validade.
- c. Avisar a direção do colégio e entrar em contato com a Merenda/ Nutrição para comunicar o ocorrido e solicitar retirada da amostra.
- d. Armazenar as demais quantidades do alimento até nova autorização da Merenda/ Nutrição para uso ou retirada da unidade. Enquanto isso não usar e não jogar fora.



2. Perigos químicos:

Ao enxaguar equipamentos e utensílios durante a higienização podem ficar resíduos de produtos de limpeza utilizados no processo.

As embalagens de alimentos ou produtos de limpeza quando reaproveitadas podem liberar substâncias tóxicas no alimento.

Nas duas situações acima temos a contaminação química dos alimentos.

Em casos de falta de potes plásticos com tampa ou saco plástico para armazenamento de preparações ou alimentos após abertos, solicitar à Merenda/Nutrição o envio dos utensílios.

NÃO REAPROVEITAR EMBALAGENS VAZIAS.

3. Perigos biológicos:

Os micro-organismos são seres bem pequenos que só podem ser vistos com a ajuda de um microscópio e estão por toda parte como chão, ar, alimentos, animais e pessoas. Eles se multiplicam e liberam toxinas nos alimentos com muita facilidade e rapidez.

Para sobreviverem necessitam de água, alimento, tempo e temperatura confortável.

A maneira mais segura de não deixar que um micro-organismo se multiplique e contamine os alimentos é mantê-los sempre sob refrigeração ou a temperatura aquecida.

Trabalhar sempre com pequenas porções.

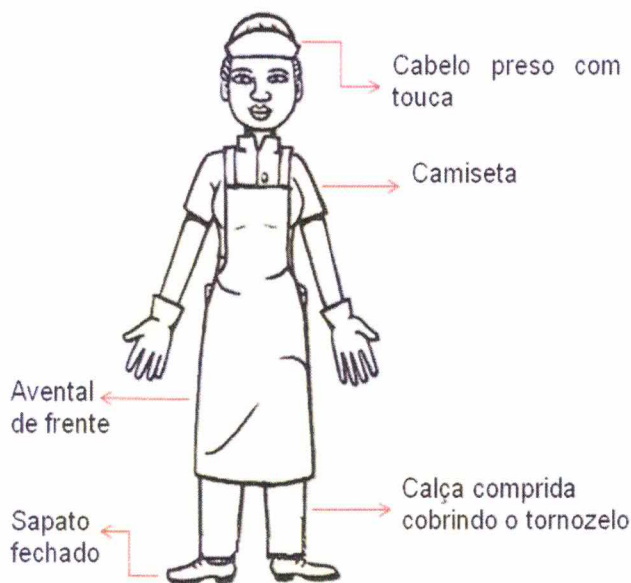
Os micro-organismos chegam até os alimentos através da contaminação cruzada do sujo com o limpo ou do cru com o cozido, sempre com a ajuda do manipulador de alimentos.

Manipulador de alimentos

Para que a contaminação alimentar não ocorra é necessário adotar boas práticas durante a produção das refeições, iniciando pela higiene e comportamento pessoal dos Agentes de Alimentação.

É muito importante para o trabalho:

- ◇ Tomar banho, lavar os cabelos, escovar os dentes e barbear-se diariamente.
- ◇ Manter unhas curtas, limpas, sem esmaltes ou base.
- ◇ Manter cabelos presos e com toucas.
- ◇ Não utilizar cremes nos braços ou mãos, perfumes e desodorantes com perfumes.
- ◇ Não utilizar brincos, relógios, anéis, pulseiras, correntes, *piercing*, aliança e qualquer outro adorno.
- ◇ Manter uniforme sempre limpo, completo e não utilizá-lo fora da área de manipulação, mesmo em horário de almoço.



- ◇ Lavar as mãos sempre que iniciar o trabalho, trocar de atividade, retornar do banheiro, manusear produtos de limpeza, coçar qualquer parte do corpo, tossir ou espirrar, trocar o lixo.

Técnica de higienização de mãos:



Não é permitido durante o trabalho:

- ⊗ Pertences pessoais na cozinha, inclusive celular.
- ⊗ Peças do uniforme lavadas na cozinha.
- ⊗ Falar, tossir, espirrar, mascar, assoviar, fumar, manipular dinheiro, secar-se com panos ou peças da vestimenta, comer, cantar e dançar durante manipulação.
- ⊗ Degustar preparações na palma da mão ou retornar a colher depois de colocá-la na boca para a panela.
- ⊗ Mexer em dinheiro.



- ⊘ Fazer uso de utensílios ou equipamentos sujos.
- ⊘ Armazenar pertences de outras pessoas na cozinha e estoque.
- ⊘ Preparar alimentos que não pertençam à alimentação escolar.
- ⊘ Acesso de estranhos na área de manipulação. Se necessário, deve estar paramentado.
- ⊘ Utilização de luvas de látex para manipulação de alimentos.
- ⊘ Agentes de Alimentação com sintomas de febre, vômito, diarreia, infecções estomacais, intestinais e lesões na pele.

Nesta situação o Agente deverá ser remanejado de função até apresentar melhoras, caso não traga atestado médico.

A manipulação de alimentos compete somente ao Agente de Serviços de Alimentação que recebe treinamento adequado para a função, as demais pessoas destinadas a ajudar na cozinha não estão aptas a manipular alimentos. Estas devem auxiliar na organização do estoque e higienização de equipamentos, utensílios e ambientes.

Higiene e organização da cozinha

O ambiente e tudo que entra em contato com os alimentos (mesas, pias, equipamentos e utensílios em geral) devem estar sempre higienizados.

De acordo com a legislação sanitária existem procedimentos e produtos adequados no processo de higienização.

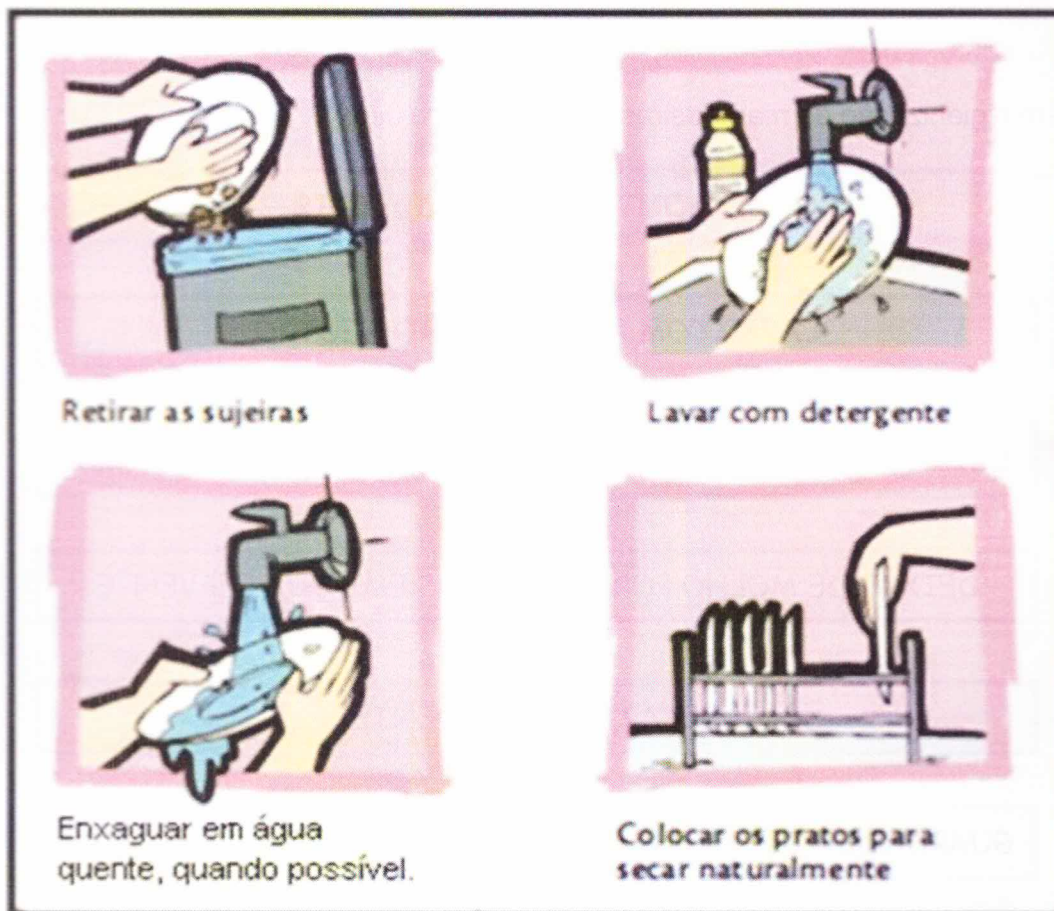
Produtos permitidos:

- Esponja dupla face e esponja fibraço.
- Detergente líquido em bisnagas.
- Pano de saco alvejado – SOMENTE PARA SECAR EQUIPAMENTOS E O CHÃO, os quais devem ser separados para cada função.

Produtos NÃO permitidos:

- Palha de aço e escovas com cerdas plásticas ou de aço.
- Sabão em pedra ou solução detergente em potes.
- Limpa alumínio.
- Panos não descartáveis, flanelas, pano de saco alvejado para outras funções.

Etapas para higienização de utensílios:



Armazenar em local seco e protegido de poeira e pragas, como armários com portas ou caixas plásticas com tampa. **Nunca armazená-los úmidos.**