



C.2 IEG-M-I EDUC

A - RELATÓRIOS DE VISITAS REALIZADAS PELO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2018



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Relatório de visita escolar Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Nome: **Colégio Municipal Curumim I**

Endereço: Rua Anhembí, 194 Jardim Professor Benoa - CEP: 6502065 Santana De Parnaíba / SP

Telefone: (11) 4154-5386

Email: sme.curumim1@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br

Diretor: Graziela de Fatima Leite Calegari

Horário de funcionamento: 07h às 18h.

Escolaridade atendida: Ensino Infantil

Número de alunos: 250

Número de Agentes de Serviço de Alimentação: 4 (mulheres); sendo que 1 não estava presente porque foi ao médico.

Espaço Físico: Secretaria; Pátio: 01; Refeitório: 01; Área Coberta: 01; Cozinha: 01 e Despensa: 01.

O CAE está ancorado como organismo de Controle Social, sob seguintes normas:

LEI Nº 3131, DE 17 DE JUNHO DE 2011

cria NOVO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE, DO MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA, CONFORME O DISPOSTO NO ARTIGO 18 DA LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

art.3º Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma da Lei;

II - acompanhar e avaliar o serviço da merenda escolar nos colégios;

III - zelar pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, desde a aquisição até a distribuição, observando sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

REGIMENTO INTERNO DO CAE, de 30 de setembro de 2015.

Capítulo IX art.9º Cabe aos membros do Conselho de Alimentação Escolar:

VII – Fazer visitas de inspeção nas cozinhas das escolas e apresentar relatórios à Plenária do CAE, para encaminhamentos deliberados;



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Relato da visita em Unidade Escolar CM Curumim I, no dia 28/02/2018 às 11h40m; necessário mencionar que utilizamos meio de transporte próprio e fomos prontamente recebidos pelo Assistente de Direção Robson e pela diretora Graziela.

Eu, Magda Ribeiro Pinto da Silva, Eliseu Neves da Silva, Waldineia Ibiapina Machado e Rosilda Silva de Sousa nos identificamos como Conselheiros do Conselho de Alimentação Escolar de Santana de Parnaíba e, prestativamente, fomos direcionados à visita da cozinha e despensa da unidade.

Permanecemos na Unidade Escolar por aproximadamente 50 minutos. Conhecemos as dependências físicas da Escola que possui um espaço moderado para recreio, lugar onde também há mesas e são servidas as refeições e possuem dois extintores de incêndio dentro da validade, de fácil acesso e próximo à cozinha. Chegamos às 11h40m e às crianças estavam almoçando. Quem nos guiou inicialmente foi um funcionário, Sr. Robson, que nos deu algumas das informações necessárias. Fomos direcionados à cozinha e solicitamos a touca apropriada para visita e higiene. Conversamos com três das quatro merendeiras, que trabalham nesta unidade, são elas: Vanizete, Zenaide, Patrícia e a agente de alimentação Josefa que hoje não estava, porque foi ao médico. Percebemos que o cardápio fica afixado somente dentro da cozinha e não segue a recomendação do FNDE Resolução 26/2013, seção II, art. 14º §7º *Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração e §8º Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.* Hoje, cardápio 3 da Creche Infantil 2 de um a três anos, serviram entre 6h30 e 7h leite e pão com margarina, sendo que em uma bacia de trabalho médio havia muitas metades de pães com margarina; explicaram que eram sobras do café da manhã e que seriam descartados. Às 9h comentaram que serviram o lanche e às 11h40, quando chegamos, as crianças já estavam almoçando: arroz, feijão preto, carne suína e farofa; percebemos que no cardápio o abacaxi era a fruta recomendada, contudo serviam bananas às crianças, alegando que os abacaxis estavam verdes.

Encontramos uma cozinha apertada, mas com intensa movimentação na limpeza das panelas e petrechos, que eram colocados fora da cozinha em um corredor, para secarem ao ar livre. Percebemos que o ralo da cozinha está sem a proteção necessária e que há fios e tomadas soltos e dependurados, como podem comprovar em fotos anexados a este relatório. As lâmpadas da cozinha também não apresentam a proteção recomendada.

As merendeiras nos contaram que todos os dias guardam amostras das comidas que fazem, por ordem da nutricionista; congelam em saquinhos plásticos e deixam ao menos 3 dias, a fim de se alguma coisa acontecer com os alunos em decorrência de provável intoxicação alimentar, terem amostras para análises.

Observamos que elas usam toucas e estavam de avental, como solicita as normas de higienização. Contudo, notamos alguns produtos de limpeza debaixo da pia da cozinha e não estamos muito certos se seria o melhor lugar para esse armazenamento. Solicitamos o caderno no qual a nutricionista Lucélia Nunes Silva Pereira CRN 3: 36067 costuma anotar as visitas realizadas; concluímos que as vistorias tem frequência semestral, pois as duas últimas se deram em fevereiro/17 e em agosto/17, sendo que em 2018 ainda não aconteceu.

Visitamos também a despensa que é acanhada, mas bem organizada como podem comprovar através de foto anexada neste relatório. Pedimos licença para verificação por amostragem da validade de alguns mantimentos e todos que foram verificados estavam dentro do prazo de validade. Verificamos também o



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

freezer, que estava aparentemente adequado, pois os produtos mantinham-se congelados. As frutas estavam frescas e bem alojadas em cestos apropriados. Contudo, notamos que os legumes, verduras e hortaliças que necessitavam refrigeração estavam embalados em sacos de lixo (como mostram as fotos anexadas) e explicaram que não receberam as embalagens apropriadas para proteção.

As refeições NÃO são servidas em banho-maria, pois alegaram que no final de 2017 quebrou o carro térmico banho-maria e que apesar de já ter sido solicitado a reposição, ainda não chegou. Então, as cubas de alimentos ficam sobre a bancada e sem aquecimento apropriado. Esclarecemos ainda que tanto a cozinha, quanto o refeitório e local onde servem as refeições estavam limpos, organizados e com boa aparência. São as próprias merendeiras que recebem os alimentos e controlam o estoque. Solicitamos algumas notas fiscais, por exemplo: Nota Fiscal 29980 de 24/01/18 da CONSER e Nota Fiscal 27961 de 30/01/18 da CONFRUTY e estava tudo, aparentemente, de acordo. .

Vimos que o descarte de alimentos é feito em botijão plástico adequado e depois transferidos para sacos e colocados em lixeira comum para o caminhão de lixo levar. Contudo, percebemos que havia muito descarte de alimentos, aproximadamente 3 kg, e o que nos chamou a atenção que são os adultos que servem as crianças, por essa razão nossa expectativa era de menos desperdício, o que nos surpreendeu.

No pátio os alunos bebem água da torneira e a diretora Graziela não soube dizer quando foi a última vez que limparam a caixa de água, pois não encontrou a comprovante, pondo em dúvida a qualidade e procedência da água ingerida pelos alunos. Também solicitamos nota fiscal da última dedetização, que foi realizada pela empresa MM Ambiental Limpeza e Conservação em 06/11/2017 e para Controle de Pragas a empresa Astral Saúde Ambiental – Catex, que efetuou o serviço em 06/10/17.

Aproveitamos e também verificamos a limpeza e higienização dos banheiros, percebemos que faltam assentos sanitários em ambos os banheiros, isto é, feminino e masculino. Também verificamos que não há sabonete ou semelhante para higienização das mãos após utilizarem os sanitários.

Isto posto, estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos que não ficaram devidamente claros ou que, por algum motivo, não está totalmente explicado.

Santana de Parnaíba, 28 de Fevereiro de 2018.

Magda Ribeiro Pinto da Silva
Presidente CAE gestão 2017/2021

Rosilda Silva de Sousa
Conselheiro Titular



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Eliseu Neves da Silva
Conselheiro Suplente

Waldineia Ibiapina Machado
Conselheiro Suplente

ANEXO I

- Despensa organizada e com os prazos de validade na frente.



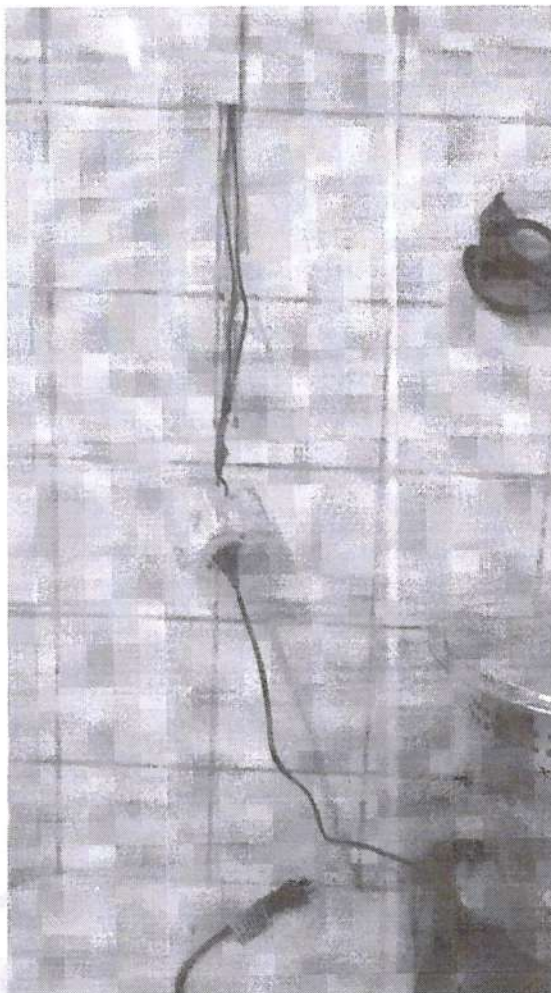


**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

ANEXO II

➤ Fios elétricos dependurados e com tomadas com risco de choque ou curto circuito.



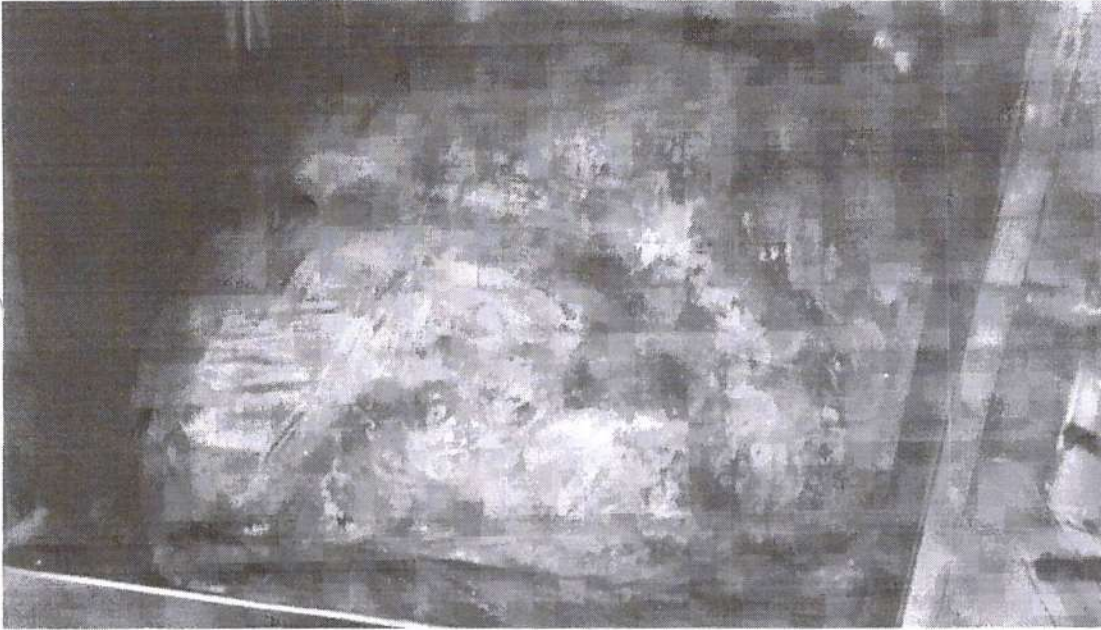


**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

ANEXO III

- Hortaliças corretamente sob refrigeração, mas embaladas em sacos de lixo.



- Verduras e legumes sob refrigeração embaladas em sacos de lixo preto.



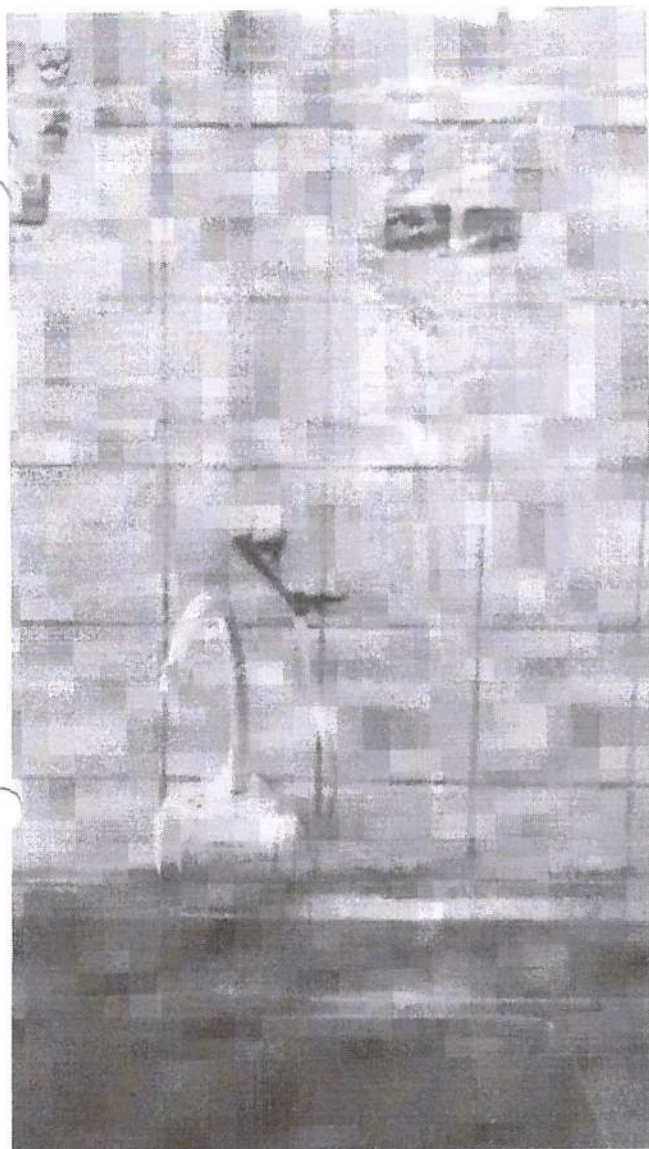


**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

ANEXO IV

- Fios elétricos a mostra sobre a pia.



Relatório de visita ao Colégio Adriano Ramos Teixeira.

No dia 21 de Dezembro de 2016, eu Solange Alves Ribeiro ,a senhora Maria José e o senhor Alécio ,todos representantes do C.A.E ,realizamos uma visita ao colégio citado acima.

Fomos recebidos pela oficial administrativo da unidade escolar ,pois a vice ainda estava á caminho, e chegou logo em seguida. Após as devidas apresentações a senhora Marlene vice-diretora do colégio ,nos conduziu á visita á todas as dependências da unidade.

O colégio conta com 304 alunos , porém nesta data devido ao recesso escolar férias haviam somente 50 crianças.

Fomos até a cozinha , no dia haviam 3 agentes de alimentação escolar ,porém a vice diretora nos informou que o quadro está completo ,no caso 5 agentes. Notamos que a cozinha é bem ampla ,e no momento estava bem organizada ,e as agentes devidamente calçadas e vestidas para a função. Não foi possível adentrar ,pois estávamos sem touca ,e a escola não tinha para oferecer.

Na cozinha foi observado que não há coifa, somente exaustores, o cardápio estava exposto ,assim como é orientado. Neste colégio há crianças que precisam de leite diferenciado ,e o mesmo é preparado pelas agentes sem nenhum problema.

A lavanderia é bem organizada ,e seu espaço bem distribuído , na DML os materiais de uso diário ficam separados e bem armazenados.

Na despensa alguns produtos foram observados ,e estavam dentro do prazo de validade ,todos devidamente organizados e separados. Notou se também que bem próximo á cozinha há extintores .

O pátio do colégio é amplo e coberto ,e segundo a vice diretora acomoda bem os alunos de 11 meses á 5 anos de idade .A vice diretora nos informou ainda que o lanche das 9 horas é oferecido aos alunos dentro da sala de aula ,pois segundo ela foi ordem da nutricionista que acompanha o colégio a "Lucélia", realizar este procedimento.

No momento da visita as salas de aula , que são bem aconchegantes e á maioria é bem ampla ,coincidiu exatamente com o horário que seria o lanche da manhã ,porém não observamos nenhuma criança comendo.

Já na sala da direção ,nos sentamos para uma conversa informal, a vice diretora nos informou ter recebido um panfleto recentemente do C.A.E, mas que sabe pouco ou quase nada sobre este conselho.

Questionamos a vice diretora sobre a reclamação recebida ,de que naquele colégio não é oferecido o lanche das 9 horas da manhã ás crianças, á mesma

disse que desconhece ,porém disse que irá averiguar se há alguma sala que não faz o oferecimento do lanche .Ressaltamos para á mesma a importância de serem oferecidas as refeições ás crianças em local apropriado, e todas as refeições constantes no cardápio.

A vice diretora mostrou -se muito atenciosa em toda á visita, e prometeu acompanhar mais de perto as refeições das crianças ,para garantir que todas as refeições sejam oferecidas ,á mesma nos convidou a voltar ,para que possamos nos certificar desta mudança.

Sem mais.



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**
E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Relatório de visita escolar Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Nome: **Colégio Municipal Curumim I**

Endereço: Rua Anhembí, 194 Jardim Professor Benoa - CEP: 6502065 Santana De Parnaíba / SP

Telefone: (11) 4154-5386

Email: sme.curumim1@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br

Diretor: Graziela de Fatima Leite Calegari

Horário de funcionamento: 07h às 18h.

Escolaridade atendida: Ensino Infantil

Número de alunos: 250

Número de Agentes de Serviço de Alimentação: 4 (mulheres); sendo que 1 não estava presente porque foi ao médico.

Espaço Físico: Secretaria; Pátio: 01; Refeitório: 01; Área Coberta: 01; Cozinha: 01 e Despensa: 01.

O CAE está ancorado como organismo de Controle Social, sob seguintes normas:

LEI Nº 3131, DE 17 DE JUNHO DE 2011

cria novo Conselho de Alimentação Escolar - CAE, do Município de Santana de Parnaíba, conforme o disposto no artigo 18 da Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009, e dá outras providências.

art.3º Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma da Lei;

II - acompanhar e avaliar o serviço da merenda escolar nos colégios;

III - zelar pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, desde a aquisição até a distribuição, observando sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

REGIMENTO INTERNO DO CAE, de 30 de setembro de 2015.

Capítulo IX art.9º Cabe aos membros do Conselho de Alimentação Escolar:

VII – Fazer visitas de inspeção nas cozinhas das escolas e apresentar relatórios à Plenária do CAE, para encaminhamentos deliberados;



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Relato da visita em Unidade Escolar CM Curumim I, no dia 28/02/2018 às 11h40m; necessário mencionar que utilizamos meio de transporte próprio e fomos prontamente recebidos pelo Assistente de Direção Robson e pela diretora Graziela.

Eu, Magda Ribeiro Pinto da Silva, Eliseu Neves da Silva, Waldineia Ibiapina Machado e Rosilda Silva de Sousa nos identificamos como Conselheiros do Conselho de Alimentação Escolar de Santana de Parnaíba e, prestativamente, fomos direcionados à visitação da cozinha e despensa da unidade.

Permanecemos na Unidade Escolar por aproximadamente 50 minutos. Conhecemos as dependências físicas da Escola que possui um espaço moderado para recreio, lugar onde também há mesas e são servidas as refeições e possuem dois extintores de incêndio dentro da validade, de fácil acesso e próximo à cozinha. Chegamos às 11h40m e às crianças estavam almoçando. Quem nos guiou inicialmente foi um funcionário, Sr. Robson, que nos deu algumas das informações necessárias. Fomos direcionados à cozinha e solicitamos a touca apropriada para visitação e higiene. Conversamos com três das quatro merendeiras, que trabalham nesta unidade, são elas: Vanizete, Zenaide, Patrícia e a agente de alimentação Josefa que hoje não estava, porque foi ao médico. Percebemos que o cardápio fica afixado somente dentro da cozinha e não segue a recomendação do FNDE Resolução 26/2013, seção II, art. 14º §7º *Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração e §8º Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.* Hoje, cardápio 3 da Creche Infantil 2 de um a três anos, serviram entre 6h30 e 7h leite e pão com margarina, sendo que em uma bacia de trabalho médio havia muitas metades de pães com margarina; explicaram que eram sobras do café da manhã e que seriam descartados. Às 9h comentaram que serviram o lanche e às 11h40, quando chegamos, as crianças já estavam almoçando: arroz, feijão preto, carne suína e farofa; percebemos que no cardápio o abacaxi era a fruta recomendada, contudo serviam bananas às crianças, alegando que os abacaxis estavam verdes.

Encontramos uma cozinha apertada, mas com intensa movimentação na limpeza das panelas e apetrechos, que eram colocados fora da cozinha em um corredor, para secarem ao ar livre. Percebemos que o ralo da cozinha está sem a proteção necessária e que há fios e tomadas soltos e dependurados, como podem comprovar em fotos anexados a este relatório. As lâmpadas da cozinha também não apresentam a proteção recomendada.

As merendeiras nos contaram que todos os dias guardam amostras das comidas que fazem, por ordem da nutricionista; congelam em saquinhos plásticos e deixam ao menos 3 dias, a fim de se alguma coisa acontecer com os alunos em decorrência de provável intoxicação alimentar, terem amostras para análises.

Observamos que elas usam toucas e estavam de avental, como solicita as normas de higienização. Contudo, notamos alguns produtos de limpeza debaixo da pia da cozinha e não estamos muito certos se seria o melhor lugar para esse armazenamento. Solicitamos o caderno no qual a nutricionista Lucélia Nunes Silva Pereira CRN 3: 36067 costuma anotar as visitas realizadas; concluímos que as vistorias tem frequência semestral, pois as duas últimas se deram em fevereiro/17 e em agosto/17, sendo que em 2018 ainda não aconteceu.

Visitamos também a despensa que é acanhada, mas bem organizada como podem comprovar através de foto anexada neste relatório. Pedimos licença para verificação por amostragem da validade de alguns mantimentos e todos que foram verificados estavam dentro do prazo de validade. Verificamos também o



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

freezer, que estava aparentemente adequado, pois os produtos mantinham-se congelados. As frutas estavam frescas e bem alojadas em cestos apropriados. Contudo, notamos que os legumes, verduras e hortaliças que necessitavam refrigeração estavam embalados em sacos de lixo (como mostram as fotos anexadas) e explicaram que não receberam as embalagens apropriadas para proteção.

As refeições NÃO são servidas em banho-maria, pois alegaram que no final de 2017 quebrou o carro térmico banho-maria e que apesar de já ter sido solicitado a reposição, ainda não chegou. Então, as cubas de alimentos ficam sobre a bancada e sem aquecimento apropriado. Esclarecemos ainda que tanto a cozinha, quanto o refeitório e local onde servem as refeições estavam limpos, organizados e com boa aparência. São as próprias merendeiras que recebem os alimentos e controlam o estoque. Solicitamos algumas notas fiscais, por exemplo: Nota Fiscal 29980 de 24/01/18 da CONSER e Nota Fiscal 27961 de 30/01/18 da CONFRUTY e estava tudo, aparentemente, de acordo. .

Vimos que o descarte de alimentos é feito em botijão plástico adequado e depois transferidos para sacos e colocados em lixeira comum para o caminhão de lixo levar. Contudo, percebemos que havia muito descarte de alimentos, aproximadamente 3 kg, e o que nos chamou a atenção que são os adultos que servem as crianças, por essa razão nossa expectativa era de menos desperdício, o que nos surpreendeu.

No pátio os alunos bebem água da torneira e a diretora Graziela não soube dizer quando foi a última vez que limpavam a caixa de água, pois não encontrou a comprovante, pondo em dúvida a qualidade e procedência da água ingerida pelos alunos. Também solicitamos nota fiscal da última dedetização, que foi realizada pela empresa MM Ambiental Limpeza e Conservação em 06/11/2017 e para Controle de Pragas a empresa Astral Saúde Ambiental – Catex, que efetuou o serviço em 06/10/17.

Aproveitamos e também verificamos a limpeza e higienização dos banheiros, percebemos que faltam assentos sanitários em ambos os banheiros, isto é, feminino e masculino. Também verificamos que não há sabonete ou semelhante para higienização das mãos após utilizarem os sanitários.

Isto posto, estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos que não ficaram devidamente claros ou que, por algum motivo, não está totalmente explicado.

Santana de Parnaíba, 28 de Fevereiro de 2018.

Magda Ribeiro Pinto da Silva
Presidente CAE gestão 2017/2021

Rosilda Silva de Sousa
Conselheiro Titular



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Eliseu Neves da Silva
Conselheiro Suplente

Waldineia Ibiapina Machado
Conselheiro Suplente

ANEXO I

- Despensa organizada e com os prazos de validade na frente.





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

ANEXO II

➤ Fios elétricos dependurados e com tomadas com risco de choque ou curto circuito.





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

ANEXO III

- Hortaliças corretamente sob refrigeração, mas embaladas em sacos de lixo.



- Verduras e legumes sob refrigeração embaladas em sacos de lixo preto.





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**
E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

ANEXO IV

- Fios elétricos a mostra sobre a pia.





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Relatório de visita escolar Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Nome: **CM Presidente Juscelino Kubitschek de Oliveira**

Endereço: R. Curitiba, 179 - Cidade São Pedro, Santana de Parnaíba - SP

Telefone: (11) 4156-2089

Email: sme.jk@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br

Vice Diretor Wagner José dos Santos

Horário de funcionamento: das 7h às 17h

Escolaridade atendida: Educação Infantil e Ensino Fundamental

Número de Agentes de Serviço de Alimentação: 4 (mulheres)

Espaço Físico: Secretaria; Pátio: coberto e descoberto; Refeitório: 01; Cozinha e Despensa.

O CAE está ancorado como organismo de Controle Social, sob seguintes normas:

LEI Nº 3131, DE 17 DE JUNHO DE 2011

cria NOVO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE, DO MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA, CONFORME O DISPOSTO NO ARTIGO 18 DA LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

art.3º Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma da Lei;

II - acompanhar e avaliar o serviço da merenda escolar nos colégios;

III - zelar pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, desde a aquisição até a distribuição, observando sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

REGIMENTO INTERNO DO CAE, de 30 de setembro de 2015.



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SANTANA DE PARNAÍBA

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Capítulo IX art.9º Cabe aos membros do Conselho de Alimentação Escolar:

VII – Fazer visitas de inspeção nas cozinhas das escolas e apresentar relatórios à Plenária do CAE, para encaminhamentos deliberados.

Relato da visita em Unidade Escolar CM Presidente Juscelino Kubistchek de Oliveira, no dia 25/04/2019, quinta-feira, das 9h50 às 11h10; necessário mencionar que utilizamos meio de transporte cedido pela Secretaria Municipal de Educação e fomos prontamente recebidos pelo vice-diretor Wagner José dos Santos, que nos comunicou que o diretor da unidade escolar estava em reunião.

Eu, Magda Ribeiro Pinto da Silva, e Ricardo Borges de Souza nos identificamos como Conselheiros do Conselho de Alimentação Escolar de Santana de Parnaíba e, prestativamente, fomos direcionados à visita da cozinha e despensa da unidade.

Permanecemos na Unidade Escolar por aproximadamente 1 hora e 20 minutos. Conhecemos as dependências físicas da Escola que possui um bom espaço coberto para recreio, lugar onde também há mesas e são servidas as refeições. Fomos direcionados à cozinha e solicitamos a touca apropriada para visita e higiene. Conversamos com as quatro agentes de alimentação escolar que trabalham nesta unidade, são elas: Edna Queiroz Bastos das 7h às 16h, Marcia C. Miguel das 7h às 16h, Dilma T. Jesus das 6h às 15h e Lucinéia Alves Flores das 6h às 15h.

Hoje, quinta feira, está sendo servido o Cardápio 3, como é recomendado pelas nutricionistas e como chegamos no intervalo para o lanche, notamos que no cardápio está escrito bananas com aveia. Contudo, notamos que as agentes de alimentação escolar servem em um grande balde a fruta *in natura* e sem a oferta de aveia.

Sobre a Higiene Pessoal dos Manipuladores: tudo dentro do padrão recomendado e utilização de EPI – Equipamento de Proteção Individual de acordo com as atividades exercidas.

Sobre Higiene do ambiente: o ambiente mostra-se limpo tanto piso, paredes e bancadas quanto os equipamentos e utensílios e acessórios utilizados. Contudo, as agentes de alimentação escolar frisam que necessitam com urgência:

- ✓ mais panelas de grande porte;
- ✓ nova batedeira indústria, pois há que tem lá está quebrada;
- ✓ troca do processador indústria, que está enferrujado e de difícil limpeza;
- ✓ fogão industrial; que também enferrujado e tem vazamentos;
- ✓ nova geladeira frost free;
- ✓ novo rechaud que está queimado;
- ✓ nova coifa, pois a que lá existe não funciona porque há necessidade de troca de viação elétrica;



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SANTANA DE PARNAÍBA

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

- ✓ também reclamam que debaixo da bancada da pia, que é de inox, acumula água e insetos;
- ✓ novos espelhos para as tomadas da cozinha e troca de fiação.

Também observamos que a cozinha possui tela de malha fina nas janelas, mas que em vários pontos estão furadas; a cozinha apresenta vazamento nas pias, denunciando que o encanamento não está em boas condições de uso; a cozinha apresenta precária fiação elétrica, necessitando revisão para melhor funcionamento dos aparelhos lá utilizados; o refeitório apresenta rechaud para manter a temperatura dos alimentos servidos às crianças, porém não está funcionando adequadamente, servindo apenas de aparador.

Sobre Higiene dos Alimentos: por amostragem pegamos alguns ingredientes da despensa para verificação de data de validade e tudo estava correto, isto é, nenhum alimento com data de validade vencida e os produtos que necessitam de refrigeração estavam aparentemente refrigerados corretamente, da mesma forma com os produtos que estavam no freezer. Tudo limpo e asseado.

Sobre o Cardápio: o cardápio está afixado em locais visíveis, mas a unidade de ensino nem sempre cumpre o cardápio oficial, que é orientação do setor de merenda. Inclusive hoje não colocaram a disposição dos alunos o ingrediente aveia, porque as agentes de alimentação nos informaram que os alunos não comem. De qualquer maneira eu esperava que as bananas estivessem descascadas, cortadas e com a adição de aveia. No entanto, as bananas *in natura* foram apresentadas em um cesto e não faço ideia como a aveia entraria nessa maneira de oferecimento. Na entrevista com os alunos houve uma solicitação: bolo de chocolate e bolo de cenoura com chocolate nas sextas-feiras. Também foi-nos solicitado que no cardápio 3, às quartas-feiras, a possibilidade de se inverter a fruta do lanche (abacaxi) pela fruta da sobremesa (banana). Contaram que depois de comer feijoada o abacaxi "cai melhor" do que a banana. Também os alunos observaram que há muita oferta de maçã no cardápio.

Sobre área de armazenamento da alimentação escolar: encontramos uma despensa um tanto desorganizada, com caixa de ovos sem refrigeração, pacotes de feijão e de arroz encostados nas paredes, o *mamão in natura* depositado diretamente na prateleira sem o palete adequado e muita coisa sobre o freezer.

Sobre preparo das refeições: as agentes de alimentação escolar nos informou que atualmente estão com pouca sobra, tanto nas panelas quanto nos pratos, pois por iniciativa de uma das professoras foi instalado projeto para toda escola chamado: Projeto Antidesperdício. Contaram que chegaram a mais de 10 kg de sobra e hoje não



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SANTANA DE PARNAÍBA

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

sobra mais que dois quilos. Através de conscientização por parte dos alunos e orientação para que as agentes de alimentação fizessem apenas o essencial, conseguiram boa alimentação, sem faltas, sem sobras excessivas e todos ganharam.

Sobre a Distribuição da Merenda: há rechaud para manter a temperatura dos alimentos servidos às crianças, contudo, contaram que está queimado desde o início do ano letivo e, portanto, serve apenas como aparador. Contaram que os funcionários e professores se servem da mesma refeição oferecida aos alunos e que alguns professores almoçam junto aos alunos e outros depois que os alunos se servirem. As agentes nos informaram que na escola existem poucas crianças com intolerância a lactose e outras patologias alimentares, mas que todas são servidas orientados pela Técnica Nutricional.

Sobre programa de sanitização: foi solicitada a apresentação das notas das datas que ocorreu a última limpeza da caixa d'água; quando ocorreu a última desratização e comentaram que não houve; quando ocorreu a última dedetização (09/01/19).

Sobre Entrevista com alunos: fizemos entrevistas com aproximadamente cinco ou seis alunos, que estavam na hora do lanche no pátio. Contaram que gostam da merenda, das frutas servidas (mais reclamaram que tem muita oferta de maçã) e que podem repetir. Contudo, gostariam que as sextas-feiras tivesse bolo de chocolate e de cenoura com cobertura de chocolate.

Sobre Relacionamento da Merendeira: observamos bom relacionamento e cooperação entre elas, com os funcionários da escola e também muito boa tratamento aos Conselheiros na visita.

Sobre as boas práticas: notamos que as agentes fazem uso das toucas, sapatos fechados e possuem a forma correta de higienização das mãos.

Sobre o lixo e a limpeza: os produtos de limpeza são guardados em local adequado e longe dos alimentos. Contaram que todo o lixo é retirado pelas agentes, mas levado para a rua pelas faxineiras.

Sobre Informações Complementares: a unidade escolar possui horta que é organizada e cuidada pelas crianças do pré; também há projeto de alimentação saudável escolar envolvendo todo o Colégio.

Conclusão: algumas irregularidades puderam ser observadas pelos Conselheiros que fizeram a vistoria. Alguns utensílios e eletrodomésticos devem ser repostos para melhor higiene e armazenamento dos alimentos. Também chamamos a atenção para que um novo rechaud seja entregue ou que o conserto seja urgentemente providenciado. E, embora não sejamos técnicos, entendemos que fiação elétrica da área da cozinha também precisa de reparos.



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Desta forma, o Conselho de Alimentação Escolar do Município de Santana de Parnaíba/SP em poder que lhe é conferido através da lei nº 11947/09 e pela Resolução 26/13 determina que sejam feitas as alterações necessárias para o bem funcionamento da unidade escolar e aguardamos no prazo máximo de 15 (quinze) dias, após o protocolo deste ofício, respostas sobre quais medidas serão tomadas para sanar tais problemas.

Santana de Parnaíba, 15 de Maio de 2019.

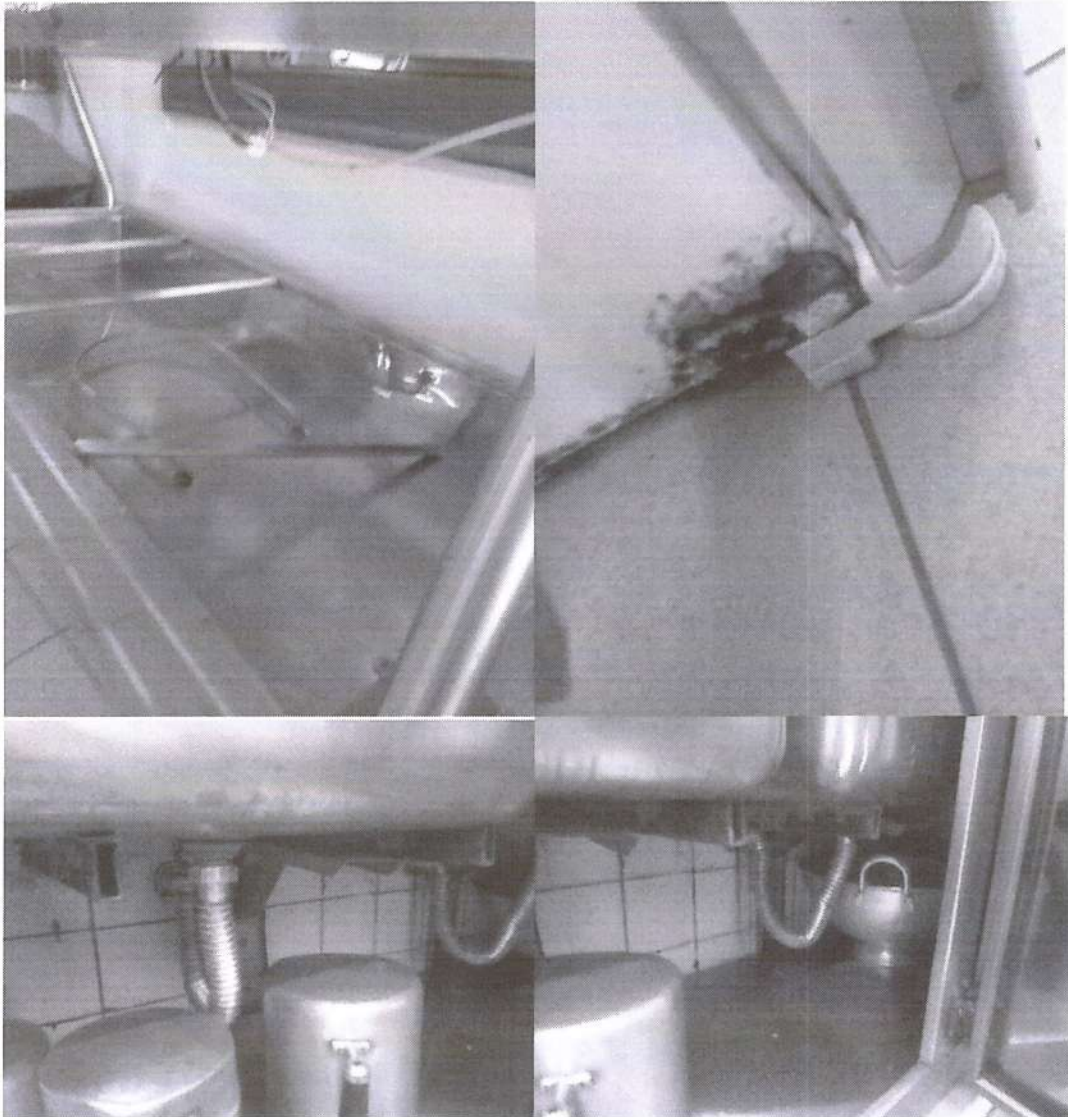
Magda Ribeiro Pinto da Silva
Presidente CAE gestão 2017/2021

Ricardo Borges do Souza
Conselheiro Titular



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

Relatório de visita escolar Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Nome: **Colégio Municipal Padre Gregor Karl Lutz**

Endereço: R. Zacarias, 730 - Cidade São Pedro - Gleba A, Santana de Parnaíba - SP, 06535-130

Telefone: (11) 4154-4449

Email: jocilene.22935@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br

Diretora: Jocilene e vice: Carla Gislene Oliveira

Horário de funcionamento: das 7h às 17h

Escolaridade atendida: Creche de 1 a 5 anos

Número de alunos: 179

Número de Agentes de Serviço de Alimentação: 3 (mulheres)

Espaço Físico: Secretaria; Pátio: coberto e descoberto; Refeitório: 01; Cozinha e Despensa, além de um espaço no primeiro andar que atualmente está desativado.

O CAE está ancorado como organismo de Controle Social, sob seguintes normas:

LEI Nº 3131, DE 17 DE JUNHO DE 2011

cria novo Conselho de Alimentação Escolar - CAE, do Município de Santana de Parnaíba, conforme o disposto no Artigo 18 da Lei Nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 e Resolução/CD/FNDE Nº 38, de 16 de Julho de 2009, e dá outras providências.

art.3º Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma da Lei;

II - acompanhar e avaliar o serviço da merenda escolar nos colégios;



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SANTANA DE PARNAÍBA

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

III - zelar pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, desde a aquisição até a distribuição, observando sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias, bem como a aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

REGIMENTO INTERNO DO CAE, de 30 de setembro de 2015.

Capítulo IX art.9º Cabe aos membros do Conselho de Alimentação Escolar:

VII – Fazer visitas de inspeção nas cozinhas das escolas e apresentar relatórios à Plenária do CAE, para encaminhamentos deliberados.

Relato da visita em Unidade Escolar CM Padre Gregor Karl Lutz, no dia 25/04/2019, quinta-feira, às 8h; necessário mencionar que utilizamos meio de transporte cedido pela Secretaria Municipal de Educação e fomos prontamente recebidos pela diretora senhora Jocilene e quem nos acompanhou foi a vice senhora Carla Gislene Oliveira.

Eu, Magda Ribeiro Pinto da Silva, e Ricardo Borges de Souza nos identificamos como Conselheiros do Conselho de Alimentação Escolar de Santana de Parnaíba e, prestativamente, fomos direcionados à visita da cozinha e despensa da unidade.

Permanecemos na Unidade Escolar por aproximadamente 1 hora e 20 minutos. Conhecemos as dependências físicas da Escola que possui um bom espaço coberto para recreio, lugar onde também há mesas e são servidas as refeições. Fomos direcionados à cozinha e solicitamos a touca apropriada para visita e higiene. Conversamos com as três agentes de alimentação escolar que trabalham nesta unidade, são elas: Sonia Maria Rigone Oliveira das 6h30 às 16h18, Vilma Maria de Lima Santos das 6h30 às 16h18 e Maria Onório de Souza das 6h às 15h48.

Hoje, quinta feira, está sendo servido o Cardápio 3, como é recomendado pelas nutricionistas e nenhuma mudança aconteceu.

Sobre a Higiene Pessoal dos Manipuladores: tudo dentro do padrão recomendado e utilização de EPI – Equipamento de Proteção Individual de acordo com as atividades exercidas.

Sobre Higiene do ambiente: o ambiente mostra-se limpo tanto piso, paredes e bancadas quanto os equipamentos e utensílios e acessórios utilizados. Contudo, as agentes de alimentação escolar frisam que necessitam com urgência de, pelo menos, mais duas panelas de pressão, panelas grandes, bacias, paletes de plástico, suporte e coadores para o café. Também observamos que a cozinha não possui tela de malha fina nas janelas e lâmpadas; a cozinha não possui borracha vedante na parte inferior da porta; a cozinha e a despensa apresentam umidade (vazamento) nas paredes e teto pondo em risco a qualidade dos alimentos armazenados; a cozinha apresenta vazamento nas pias, denunciando que o encanamento não está em boas condições de uso; a cozinha não apresenta água quente nas torneiras; o refeitório não apresenta



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SANTANA DE PARNAÍBA

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

rechaut para manter a temperatura dos alimentos servidos às crianças; a cozinha não apresenta exaustor e/ou coifa.

Sobre Higiene dos Alimentos: As frutas estavam frescas e bem alojadas em cestos apropriados. As verduras são guardadas em geladeiras como é recomendado pelas nutricionistas, contudo, verificamos que a unidade escolar possui uma grande geladeira industrial, que não está sendo utilizada. Encontramos a geladeira industrial embalada na sala de enfermagem onde também encontramos o freezer horizontal utilizado pelas agentes de alimentação escolar. Ao investigar descobrimos que há uma série de "malfeitos" em relação à fiação elétrica. Em decorrência de não terem geladeira industrial e nem freezer na cozinha, os alimentos estão divididos em duas geladeiras comuns, tipo frost free, uma fica no canto do refeitório e a outra geladeira fica no lactário que é utilizado como sala de culinária e também onde os professores guardam seus alimentos; detalhe: junto com os alimentos dos alunos e as mamadeiras.

Sobre o Cardápio: o cardápio está afixado em três locais visíveis e a unidade de ensino cumpre o cardápio oficial, que é orientação do setor de merenda.

Sobre área de armazenamento da alimentação escolar: não existe um espaço físico de fácil acesso e exclusivo para armazenar os gêneros alimentícios. Tudo fica espalhado pela escola, fazendo com que as agentes entrem e saem da cozinha várias vezes, a fim de pegar um pacote de alface ali, uma carne congelada acolá. E a despensa com os mantimentos secos é pequena, estreita, com um quadro de fiação elétrica aberta e com fios passando para todo lado, inclusive no chão, sem contar da umidade que mina do teto, que parece ser de laje sem impermeabilização adequada.

Sobre preparo das refeições: notamos que na cozinha não há filtro de água e foi nos dito que toda lavagem das folhas das verduras e os cozimentos a água utilizada é da torneira, que embora tenha sido apresentada a nota de limpeza da caixa água na data de 07/01/19, portanto dentro da validade, pensamos que um filtro para utilização na cozinha é de importância relevante para todos os seres, mas mais ainda para crianças entre 1 e 5 anos de idade.

Sobre a Distribuição da Merenda: não há rechaut para manter a temperatura dos alimentos servidos às crianças, portanto, colocam em caixas de plástico para servir. Contaram que os funcionários e professores se servem da mesma refeição oferecida aos alunos e almoçam depois que os alunos se servirem. As agentes nos informaram



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SANTANA DE PARNAÍBA

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

que na escola existem duas crianças com intolerância a lactose, confirmada com laudo médico, mas que não tem o leite próprio para essas duas crianças, então oferecem sucos.

Sobre programa de sanitização: foi solicitado à vice diretora a apresentação das notas das datas que ocorreu a última limpeza da caixa d'água (07/01/19); quando ocorreu a última desratização e comentaram que não houve; quando ocorreu a última dedetização (04/01/19).

Sobre Entrevista com alunos: não foi possível fazer entrevistas por ser creche.

Sobre Relacionamento da Merendeira: observamos bom relacionamento e cooperação entre elas, com os funcionários da escola e também muito bom tratamento aos Conselheiros na visita.

Sobre as boas práticas: notamos que as agentes fazem uso das toucas, sapatos fechados e possuem a forma correta de higienização das mãos.

Sobre o lixo e a limpeza: os produtos de limpeza são guardados em local adequado e longe dos alimentos. Contaram que todo o lixo é retirado pelas agentes, mas levado para a rua pelas faxineiras.

Sobre Informações Complementares: a unidade escolar não possui horta, nem cantina e também não há nenhum projeto de alimentação saudável escolar nesse momento. Contaram que na hora do almoço não há lugares nas mesas e nos bancos para as crianças, formando filas na espera da desocupação. Informaram que a última visita da nutricionista nesta unidade escolar se deu em 19/02/2019. Também aleatoriamente verificamos algumas notas de entrega de alimentos pela Confruty alimentos nota nº 42333 f1/1 de 22/04/19; pela Conser nota nº 42358 f1/1 de 26/12/18 (café e açúcar já que era período de recesso escolar) e Conser nota nº 43466 f1/1 de 28/02/19.

IMPORTANTÍSSIMO:

- Crianças com laudo comprobatório de intolerância a lactose não pode ficar sem o leite apropriado e aqui esta situação está acontecendo;
- A questão elétrica, apesar de não sermos técnicos, nessa unidade escolar precisa ser resolvida o mais rápido possível, pois há iminência de curto circuito, choques, tombos pelos fios soltos no chão, queima de utensílios da cozinha, chuveiro sobrecarregando a tensão elétrica, que ora fica muito quente e ora fria no banho das crianças, fios para todo lado, inclusive saindo do telhado e enterrado no chão, um quadro de eletricidade aparentemente inadequado por ser pequeno demais para servir uma escola deste porte – tudo comprovado por fotos que estão disponíveis anexados a este relatório;
- O telhado precisa ser investigado se será coberto por telhas ou se será impermeabilizado novamente, pois as infiltrações dentro da cozinha e despensa estão insuportáveis;



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

- As geladeiras e freezer precisam ficar no mesmo ambiente ou muito próximo da cozinha, pois é inaceitável a cozinha precisar ficar andando pelos corredores da escola com sacos de carnes, embalagens de alfaces etc, por mau planejamento de um engenheiro que não previu um lugar adequado para tais;
- É obrigatório que a cozinha apresente borracha vedante nas partes inferiores das portas e tela fina nas janelas, que hoje não tem.

CONCLUSÃO

Observamos algumas irregularidades nesta unidade escolar, como acima descrito e como mostram as fotos em anexo. Também solicitamos que seja apresentado o laudo de aprovação dos bombeiros, que comprova que tudo está dentro dos parâmetros das exigências de segurança nessa unidade escolar.

O Conselho de Alimentação Escolar do Município de Santana de Parnaíba/SP em poder que lhe é conferido através da lei nº 11947/09 e pela Resolução 26/13 determina que sejam feitas as alterações necessárias para o bem funcionamento da unidade escolar e aguardamos resposta da E.Ex. no prazo máximo de 15 (quinze) dias após o protocolo deste ofício, sobre quais medidas serão tomadas para sanar tais problemas.

Santana de Parnaíba, 25 de Abril de 2019.

Magda Ribeiro Pinto da Silva
Presidente CAE gestão 2017/2021

Ricardo Borges do Souza
Conselheiro Titular



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

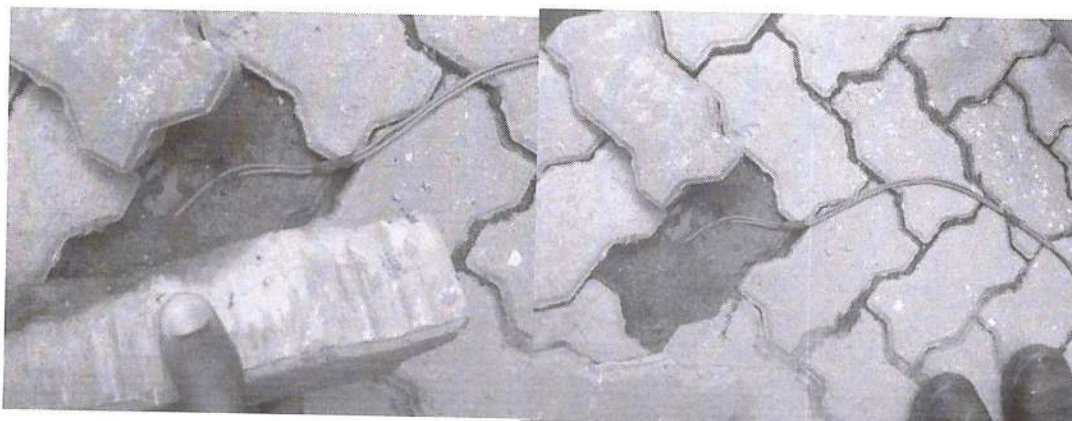
E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com





**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SANTANA DE PARNAÍBA**

E-MAIL: caesantanadeparnaiba@gmail.com

