

## Ata da Reunião do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) – Município de Paranapuã-SP.

Aos 23 (vinte e três) dias do mês de Junho de 2021 (dois mil e vinte e um), reuniram-se na sala de reunião do Conselho de Alimentação Escolar, situado na rua Cachoeira dos Índios, 2075, centro, Paranapuã/SP, os membros do Conselho de Alimentação Escolar-CAE quadriênio 2021 a 2024 do Município de Paranapuã. A reunião foi presidida pelo presidente, que após verificar a presença dos conselheiros deu início a reunião, dando boas vindas a todos, após aberta a reunião com início às 17:00 horas (dezessete horas), na qual foram discutidos os seguintes assuntos:

- Leitura do Relatório da Visita da conselheira Margareti do mês de Maio;
- Reunião do mês de Julho: 28/07/2021
- Visita do mês de Junho: 23/06/2021; conselheira Natalia de Assis Fonseca Chaves;
- Cardápio do mês de Junho – Rede Estadual
- Kit Alimentação – Rede Municipal;
- Qualidade dos Alimentos fornecidos aos alunos.
- Explicação sobre o ocorrido do leite do 3º kit alimentação 2021

O Sr presidente agradeceu novamente a participação de todos e deu-se por encerrada esta reunião. Nada mais havendo a ser tratado deu por encerrada a presente reunião que vai assinada pelos membros do CAE, seguindo anexo com o cardápio e relatório.

Paranapuã, 23 de junho de 2021

Eder Anibal Martins Sgobi

Terezinha Rodrigues de Andrade

Glauca Priscila Basilio Pereira

Simone Maria dos Santos

Simone M. Santos.

Margareti Aparecida Siquieri

M. Siquieri

Francileide Dantas Pequeno

Francileide D.P. Bernardino

Natalia de Assis Fonseca Chaves

Natalia Fonseca



# MUNICIPIO DE PARANAPUÃ

CNPJ 45.134.236/0001-59

Rua Pedro Lanzoni, n.º2383-Tels./FAX: (017) 3648-9020 -CEP 15.745-000-PARANAPUÃ-SP

e-mail: [administrativo@paranapua.sp.gov.br](mailto:administrativo@paranapua.sp.gov.br)



## VISITA DO REPRESENTANTE DO CAE

REPRESENTANTE: Marta Lúcia de Lúcia Fonseca Chaves

DATA: 23/06/2021

VISITA NAS DEPENDÊNCIAS RELACIONADAS ABAIXO:

- ESCOLA ESTADUAL PREFEITO JOSÉ RIBEIRO
- CASA DA MERENDA

OBS: As E.M Edison Rodrigues dos Santos Junior e a E.M.E.I São Judas Tadeu, segundo o Decreto 2.896 de 31 de maio de 2021 que dispõe sobre a suspensão das aulas presenciais na rede Estadual e Municipal de ensino até o dia 15/07/2021, sendo assim, houve a entrega do Kit Alimentação para a rede municipal e merenda para os alunos da Rede Estadual.

Informa que as casas da merenda, encontram-se limpas e adequadas para a preparação de alimentos.

De acordo com a condapria estipulada na referente não encontra-se dentro das conformes o local pelas instituições, o kit de alimentação está de acordo com as regras do PNAE e as merendas são muito aceitas.

PARANAPUÃ, 23 DE junho DE 2021

Marta Lúcia de Lúcia Fonseca Chaves

## ROTEIRO DE VISITA AS ESCOLAS

\*ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÃO SE VERIFICADA A NECESSIDADE

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_\_

ESCOLAS: \_\_\_\_\_

<b>Alimentação Escolar</b>	SIM	NÃO
A escola fornece alimentação escolar?	X	
A nutricionista responsável pelo cardápio acompanha o preparo e acondicionamento dos alimentos na escola?		
Com qual frequência?	X	
A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado?	X	
Sobre os alimentos in natura ou estocados:		
a) Eram da época/safra do produto?	X	
b) Estavam amassados ou estragados?		X
c) Estavam limpos e higienizados?	X	
d) As latas estavam amassadas, enferrujadas ou estufadas?		X
e) Os vidros estavam com tampas estufadas ou enferrujadas?		X
f) Os produtos estavam dentro do prazo de validade?	X	
g) Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?	X	
h) Os gêneros estavam armazenados em contato direto com o chão?		X
i) Os gêneros que necessitavam de refrigeração estavam sob refrigeração adequada?	X	
j) Os alimentos já manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?	X	

k) Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		X
l) Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		X
m) Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?	X	
A escola tem controle de estoque dos produtos que recebe?	X	
A escola tem merendeira (auxiliar de nutrição)?	X	
A escola tem controle dos arquivos individuais dos atestados de saúde e exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos?	X	
A merendeira executa as atividades de limpeza da escola, incluindo sanitários?		X
A merendeira da escola, no dia da visita, estava:		
a) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio etc)?	X	
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?	X	
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?	X	
d) Com uniforme limpo?	X	
Há água potável e em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?	X	
O tanque de água utilizada na cozinha é de amianto?		
Há uso de água de poço artesiano no preparo de alimentos, ainda que eventualmente?		
No caso de utilização de água de poço, houve teste de sua potabilidade realizado a menos de três meses da data da visita?		

Há fogão para aquecimento dos alimentos?	X	
O tamanho do fogão é adequado à quantidade preparada de alimento?	X	
Há refrigerador e/ou freezer?		
Há local para os alunos efetuarem a alimentação?	X	
O local de preparo de alimentos estava limpo?	X	
O corte de alimentos é feito em tábuas de vidro?		X
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (do lado externo), com mangueiras dentro do prazo de validade?	X	
Quanto à cozinha da escola:		
a) Seu tamanho é adequado para o preparo de alimentos?	X	
b) Seu piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		X
c) A(s) pia(s) tem(têm) tamanho adequado?	X	
d) As janelas e comongôs têm telas?	X	
e) As paredes estão em bom estado de conservação?	X	
f) O teto é forrado?	X	
g) O teto apresenta goteiras, infiltração, mofo ou está deteriorado?		X
h) O acesso à cozinha é restrito a pessoas autorizadas?	X	
i) Há objetos que não pertencem à área de manipulação (chaves, celulares, aparelho de som, bolsas etc)?		X
j) Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses (verificar registro escrito na secretaria)?	X	
k) Tem extintor de incêndio próximo?	X	
l) É azulejada?	X	

Anexo IV

**ROTEIRO DE VISITA - COZINHA PILOTO DE PARANAPUÃ/SP**

\*ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÃO SE VERIFICADA A NECESSIDADE

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_\_

**1. Responsáveis pela gestão do PNAE**

Nome:
CRN:

1.2. Equipe Técnica	Observações
1.2.1. Qual o quadro técnico (nº nutricionistas) atual do município	1
1.2.2. Dessas nutricionistas, quantas atuam somente em supervisão nas escolas	
1.2.3. Qual a frequência de visitas de supervisão nas escolas estaduais ( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal ( ) Semestral	
1.2.4. Qual a frequência de visitas de supervisão nas escolas municipais ( ) Semanal ( ) Quinzenal ( ) Mensal ( ) Semestral	

1.3. Atividades desenvolvidas e orientadas pelo nutricionista RT e equipe técnica	SIM	NÃO	N.A.	Observações
1.3.1. Acompanhamento da aquisição de gêneros alimentícios	X			
1.3.2. Planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar	X			
1.3.3. Supervisão do preparo à distribuição das refeições aos escolares	X			
1.3.4. Diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos estudantes;	X			
1.3.5. Coordenação e realização de ações de educação alimentar e nutricional	X			

\*NA: NO MUNICÍPIO NÃO HÁ NUTRICIONISTA RT E/OU EQUIPE TÉCNICA

## 2. Cardápio

2.1. Composição do cardápio	SIM	NÃO	N.A*	CARDÁPIO NÃO CALCULADO
2.1.2. Atende no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias/refeição, para escolares de comunidades indígenas e quilombolas;	X			
2.1.2. Atende no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias/refeição, para escolares da educação básica, em período parcial;	X			
2.1.3. Atende no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias quando oferecidas 2 ou mais refeições, para escolares da educação básica, em período parcial;				
2.1.4. Atende no mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias quando oferecidas, no mínimo 3 refeições, para escolares do programa mais educação e de ensino integral;	X			

LEG: N.A - MUNICÍPIO NÃO TEM ESSA MODALIDADE

2.3. Divulgação do cardápio	SIM	NÃO	Observações
2.3.1. Os cardápios são encaminhados para conhecimento do CAE	X		
2.3.2. Os cardápios são divulgados aos munícipes (sociedade)*		X	

\*POR EXEMPLO: DISPONÍVEL PARA OS ALUNOS, PUBLICAÇÃO EM D.O., SITES, ETC.

2.4. Dietas Especiais	SIM	NÃO	N.A	Observações
2.4. Há atendimento aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, alergias, etc.				
2.5. Como é feito este atendimento				



### 3. Controle de qualidade

#### 3.1. Etapas

3.1.1. Em quais etapas é realizado controle de qualidade dos alimentos adquiridos para a alimentação escolar?

- Homologação – antes da compra do produto  
 Após a aquisição do produto

3.2. Documentação solicitada na fase de compra dos produtos	SIM	NÃO	N.A.*	Observações
3.2.1. Certificado de Análises e Ensaio Bromatológicos com parecer conclusivo.		X		
3.2.2. Certificado de Análises e ensaios de embalagem, emitido por laboratório da Rede Oficial do MS, habilitado ou credenciado por este órgão para análise e controle de embalagens.		X		
3.2.3. Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento**	X			
3.2.4. Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica***		X		
3.2.5. Boas Práticas de Fabricação, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 1.428/93 e Portaria SVS/MS 326/97.		X		

\*N/A: Não tenho conhecimento sobre essas informações.

\*\*Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município. Empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante.

\*\*\*As empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão apresentar Ficha de Inspeção Sanitária. Para as empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde, a comprovação poderá ser dispensada se a renovação do Alvará Sanitário ou da

3.3. Teste de Aceitabilidade Interno		SIM	NAO	Observações
3.3.1. São realizados testes de aceitabilidade de produtos com a equipe técnica		X		
3.4. Teste de Aceitabilidade Externo		SIM	NAO	Observações
3.4.1. São realizados testes de aceitabilidade de produtos com os escolares		X		

#### 4. Manipuladores

4.1. Com relação à disponibilidade de mão de obra		SIM	NÃO	N.A*	Observações
4.1.1. O dimensionamento de merendeiras por escola é adequado para o atendimento da alimentação escolar (aprox. 1/250 alunos)		X			
4.1.2. Em caso de falta de mão de obra nas cozinhas das escolas, a substituição ou reposição é imediata		X			

\*N.A: MUNICÍPIO POSSUI SOMENTE COZINHA PILOTO PARA ATENDIMENTO DAS ESCOLAS ESTADUAIS

#### 5. Repasse de recursos

5.1. Administração do recurso		SIM	NAO	Observações
5.1.2. O município complementa o recurso enviado pelo FNDE e pela SEESP (QESE)?		X		
5.1.3. Se sim, qual o valor per capita (considerar somente gasto com gêneros): R\$ _____ ( ) Não soube informar				

#### 6. Compras

6.1. Modalidades de Compras		SIM	NAO	Observações
6.1.1. Utiliza as fichas técnicas (FT) disponibilizadas pela SEESP (site SEESP)?			X	
6.1.2. O município adquire gêneros alimentícios através de "Licitação", conforme Lei 8.666/1993 ou da Lei 10.520/2002?		X		
6.1.3. O município adquire gêneros alimentícios através de "Dispensa de procedimento licitatório", conforme art. 14 da Lei 11.947/2009?		X		
6.1.4. O município adquire gêneros da Agricultura Familiar (AF) através de "Licitação", conforme Lei		X		

8.666/1993 ou da Lei 10.520/2002?				
6.1.5. O município adquire gêneros da AF através de "Chamada pública", conforme art. 14 da Lei 11.947/2009 e Resolução 26/2013?		X		
6.1.6. São adquiridos gêneros da Agricultura Familiar (AF), utilizando 30% ou mais do recurso?		X		

#### 7. Gestão

7.1. Tipos de gestão do programa	
7.1.1. Qual o tipo de gestão praticada no município, atualmente? ( ) Direta (nenhum tipo de terceirização) ( ) Terceirização parcial (somente mão de obra) ( ) Terceirização total (mão de obra, gêneros alimentícios, etc.)	