

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

Aos 27 (vinte e e nove) dias do mês de Maio 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 2017 a 2020 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 do conselheiro Eder do mês de Abril;
- Reunião do mês de Maio: 27/05/2021
- Visita do mês de Abril: 29/05/2021; conselheira Margareti Aparecida Siquieri
- Cardápio do mês de Maio – Rede Estadual
- Kit Alimentação – Rede Municipal
- Qualidade dos Alimentos fornecidos aos alunos.

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, 27 de Maio de 2021

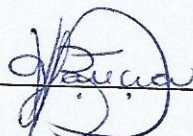
Eder Anibal Martins Sgobi



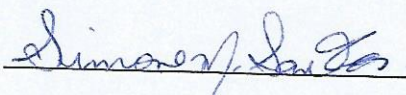
Terezinha Rodrigues de Andrade



Glaucia Priscila Basilio Pereira



Simone Maria dos Santos



Margareti Aparecida Siquieri

Margareti Siquieri

Francileide Dantas Pequeno

Francileide D. Pequeno

Natalia de Assis Fonseca Chaves

Natalia Fonseca



MUNICÍPIO 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



VISITA DO REPRESENTANTE DO CAE

REPRESENTANTE: Margarite Apda Siquiri

DATA: 20 de maio de 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 2.892 de 30 de abril de 2021 que dispõe sobre a suspensão das aulas presenciais na rede Estadual e Municipal de ensino até o dia 31/05/2021, sendo assim, houve a entrega do Kit Alimentação para a rede municipal.

Estive presente nesta data na casa da Merenda e observei que todos os produtos lá encontrados estão dentro da validade (datada).

As funcionárias estavam vestidas adequadas conforme exige; o manuseio dos alimentos estão todos corretos.

PARANAPUÃ, 20 DE maio DE 2021

M. Siquiri

Anexo III

ROTEIRO DE VISITA AS ESCOLAS

*ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÃO SE VERIFICADA A NECESSIDADE

REPRESENTANTE: _____

DATA: _____

ESCOLAS: _____

Alimentação Escolar	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 comongós 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 e 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			

*N.A.: 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	NÃO	Observações
3.3.1. São realizados testes de aceitabilidade de produtos com a equipe técnica	<input checked="" type="checkbox"/>		
3.4. Teste de Aceitabilidade Externo	SIM	NÃO	Observações
3.4.1. São realizados testes de aceitabilidade de produtos com os escolares	<input checked="" type="checkbox"/>		

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)	<input checked="" type="checkbox"/>			
4.1.2. Em caso de falta de mão de obra nas cozinhas das escolas, a substituição ou reposição é imediata	<input checked="" type="checkbox"/>			

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

5. Repasse de recursos

5.1. Administração do recurso	SIM	NÃO	Observações
5.1.2. O município complementa o recurso enviado pelo FNDE e pela SEESP (QESE)?	<input checked="" type="checkbox"/>		
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	NÃO	Observações
6.1.1. Utiliza as fichas técnicas (FT) disponibilizadas pela SEESP (site SEESP)?		<input checked="" type="checkbox"/>	
6.1.2. O município adquire gêneros alimentícios através de "Licitação", conforme Lei 8.666/1993 ou da Lei 10.520/2002?	<input checked="" type="checkbox"/>		
6.1.3. O município adquire gêneros alimentícios através de "Dispensa de procedimento licitatório", conforme art. 14 da Lei 11.947/2009?	<input checked="" type="checkbox"/>		
6.1.4. O município adquire gêneros da Agricultura Familiar (AF) através de "Licitação", conforme Lei	<input checked="" type="checkbox"/>		

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?	<input checked="" type="checkbox"/>		
6.1.6. São adquiridos gêneros da Agricultura Familiar (AF), utilizando 30% ou mais do recurso?	<input checked="" type="checkbox"/>		

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.)