

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

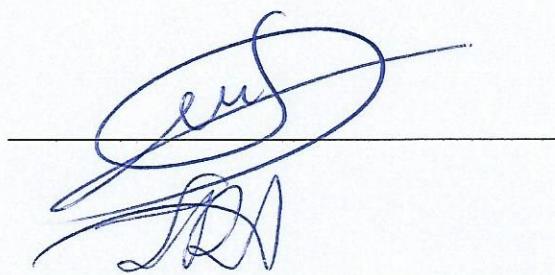
Aos 27 (vinte e sete) dias do mês de Outubro de 2021 (dois mil e vinte e um), reuniram-se na sala de reunião do Conselho de Alimentação Escolar, situado na rua Cachoeira dos Índios, 2075, centro, Paranapuã/SP, os membros do Conselho de Alimentação Escolar-CAE quadriênio 2021 a 2024 do Município de Paranapuã. 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 conselheiro Eder Anibal Martins Sgobi;
- Reunião do mês de Novembro: 24/11/2021
- Visita do mês de Outubro: 27/10/2021; conselheira Margareti Aparecida Siquieri;
- Cardápio do mês de Outubro – Rede Estadual;
- Cardápio do mês de Outubro – Rede Municipal;
- Qualidade e manuseio 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 Outubro de 2021

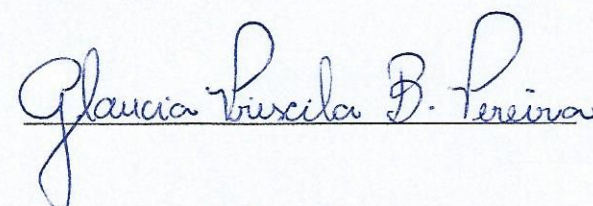
Eder Anibal Martins Sgobi



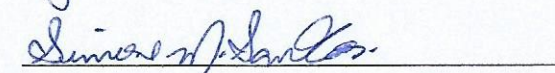
Terezinha Rodrigues de Andrade



Glauca Priscila Basilio Pereira



Simone Maria dos Santos



Margareti Aparecida Siquieri

M. Siquieri

Francileide Dantas Pequeno

Francileide D.P. Bernardinelli

Natalia de Assis Fonseca Chaves

N. Fonseca

ROTEIRO DE VISITAÇÃO ÀS ESCOLAS RELACIONADAS ABAIXO:

- EMEI SÃO JUDAS TADEU
- EM EDISON RODRIGUES DOS SANTOS JÚNIOR
- EE PREFEITO JOSÉ RIBEIRO
- COZINHA PILOTO

OBSERVAÇÕES

Estive presente na Casa da merenda e observei que todos os produtos encontram-se em ótimo estado de conservação e prazo de validade está dentro do conforme.

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

PARANAPUÃ, 20 DE Outubro DE 2021

M. Siqueira

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?	X	
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	

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 (x) Mensal () Semestral	
1.2.4. Qual a frequência de visitas de supervisão nas escolas municipais () Semanal () Quinzenal (x) 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 - MUNICIPIO 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: DISPONIVEL 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