



**PARANAPUÃ/SP**

# **PLANO DE AÇÃO**

## **2022**



# **PLANO DE AÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO DE PARANAPUÃ/SP – 2022**

## **AÇÕES:**

- ✓ Reuniões mensais para análise de documentações, emissão de pareceres e outras ações pertinentes; (cronograma – anexo I). além de conscientizar os membros do CAE sobre a importância de exercerem seu papel corretamente;
- ✓ Visitas de fiscalização as escolas municipais e estaduais mensalmente (cronograma – anexo II e roteiro de visitas – anexo III).
- ✓ Visita de fiscalização a Cozinha Piloto (roteiro de visitas – anexo IV).
- ✓ Elaborar o plano de ação do CAE do ano de 2022
- ✓ Acompanhar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;
- ✓ Acompanhamento do processo de aquisição de alimentos (chamada pública e licitações);
- ✓ Visita a pelo menos um fornecedor do PNAE;
- ✓ Acompanhar e recebimento dos gêneros alimentícios;
- ✓ Propiciar em conjunto com a secretaria municipal de educação e divisão de alimentação escolar formação aos manipuladores de alimentos da cozinha piloto e das escolas municipais e estaduais;
- ✓ Realizar exames periódicos(anual) dos manipuladores;
- ✓ Em conjunto com a secretaria municipal de educação, elaborar e distribuir aos manipuladores de alimento das escolas municipais e estaduais o “Manual de Técnicas Básicas em Cozinha”;



- ✓ Fiscalizar normativas referente à alimentação escolar (controle de estoque, uniformes, regras de armazenamento, medidas de higiene, entre outras);
- ✓ Apresentação de medidas com vistas a diminuir/erradicar o desperdício de alimentos nas escolas;
- ✓ Acompanhar. auxiliar na elaboração e análise do cardápio da alimentação escolar, bem como o seu cumprimento;
- ✓ Fiscalizar se houve a apresentação do cálculo nutricional no cardápio
- ✓ Emitir parecer conclusivo a respeito do relatório anual de gestão do Pnae, aprovando ou reprovando a execução o programa;
- ✓ Realizar compra de hipoclorito de sódio para adequada higienização de frutas e hortaliças;
- ✓ Identificar os gêneros alimentícios abertos com denominação do produto, data da abertura, prazo de validade e lote;
- ✓ Providenciar sabonete bactericida ou álcool em gel 70% para adequada higienização das mãos;
- ✓ Manter comprovante de controle de pragas na cozinha central e unidades escolares manter adequada periodicidade;
- ✓ Separar gêneros alimentícios de funcionários dos gêneros alimentícios destinados às escolas;
- ✓ Retirar os rádios das cozinhas;
- ✓ Não utilizar ventiladores nas áreas de manipulação;
- ✓ Retirar panos de prato e toalhas das escolas e na cozinha central;
- ✓ Manter SIF nas carnes da alimentação escolar;
- ✓ Restringir a oferta de preparações de doces em até duas vezes na semana ou em época de festas (datas comemorativas como festa junina, dia das crianças, halloween);
- ✓ Oferecer pelo menos 3 porções de frutas e hortaliças na semana;



- ✓ Fiscalizar e analisar a documentação das ações de Educação Alimentar e Nutricional;

Para cumprimento do presente Plano o Conselho Municipal de Alimentação respalda-se no Artigo 36 da Resolução MEC/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

Art. 36 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

I – Garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;

b) disponibilidade de equipamento de informática;

c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, inclusive para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE; e

d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes as suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.

Plano de Ação elaborado e aprovado na 2º reunião Ordinária deste Órgão Colegiado, realizada em fevereiro de 2022.



**CALENDÁRIO OFICIAL**

**REUNIÃO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)**

**PARANAPUÃ/SP 2022**

**LOCAL: SALA DA SECRETARIA – SECRETARIA MUNICIPAL  
DE EDUCAÇÃO**

<b>DATAS</b>	<b>DIA DA SEMANA</b>	<b>HORÁRIO</b>
20/01/2022	QUINTA-FEIRA	17H00
23/02/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
23/03/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
27/04/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
25/05/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
22/06/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
22/07/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
24/08/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
21/09/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
26/10/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
23/11/2022	QUARTA-FEIRA	17H00
14/12/2022	QUARTA-FEIRA	17H00



**CRONOGRAMA**  
**VISITAS DOS CONSELHEIROS**  
**ESCOLAS E COZINHA PILOTO**  
**2022**

<b>DATA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>CONSELHEIRO</b>
20/01/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	EDER ANIBAL MARTINS SGOBI
23/02/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	ANA PAULA ROSA PETRONILHO DE CARVALHO
23/03/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	JOSILAINE FARINELI
27/04/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	PATRICIA TIEKO KAWANO FRANCISCATO
25/05/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	LUCIMAR CARVALHO SIQUIERI
22/06/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	PRRISCILA ASSUNÇÃO BRAZ
20/07/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	ALINE FERNANDA WAKI
24/08/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	EDER ANIBAL MARTINS SGOBI
21/09/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	ANA PAULA ROSA PETRONILHO DE CARVALHO
26/10/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	JOSILAINE FARINELI



23/11/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	<b>PATRICIA TIEKO KAWANO FRANCISCATO</b>
14/12/2022	Educação infantil/ escola fundamental/ escola estadual/ cozinha piloto	<b>LUCIMAR CARVALHO SIQUIERI</b>



## ROTEIRO DE VISITA AS ESCOLAS

\*ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÃO SE VERIFICADA A NECESSIDADE

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

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

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

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



k) Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio?		
l) Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?		
m) Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção?		
A escola tem controle de estoque dos produtos que recebe?		
A escola tem merendeira (auxiliar de nutrição)?		
A escola tem controle dos arquivos individuais dos atestados de saúde e exames laboratoriais dos manipuladores de alimentos?		
A merendeira executa as atividades de limpeza da escola, incluindo sanitários?		
A merendeira da escola, no dia da visita, estava:		
a) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio etc)?		
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?		
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?		
d) Com uniforme limpo?		
Há água potável e em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?		
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?		
O tamanho do fogão é adequado à quantidade preparada de alimento?		
Há refrigerador e/ou freezer?		
Há local para os alunos efetuarem a alimentação?		
O local de preparo de alimentos estava limpo?		
O corte de alimentos é feito em tábuas de vidro?		
O sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (do lado externo), com mangueiras dentro do prazo de validade?		
Quanto à cozinha da escola:		
a) Seu tamanho é adequado para o preparo de alimentos?		
b) Seu piso apresenta rachaduras e/ou é de material não lavável?		
c) A(s) pia(s) tem(têm) tamanho adequado?		
d) As janelas e comongós têm telas?		
e) As paredes estão em bom estado de conservação?		
f) O teto é forrado?		
g) O teto apresenta goteiras, infiltração, mofo ou está deteriorado?		
h) O acesso à cozinha é restrito a pessoas autorizadas?		
i) Há objetos que não pertencem à área de manipulação (chaves, celulares, aparelho de som, bolsas etc)?		
j) Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses (verificar registro escrito na secretaria)?		
k) Tem extintor de incêndio próximo?		
l) É azulejada?		







## 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	
1.2.2. 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				
1.3.2. Planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar				
1.3.3. Supervisão do preparo à distribuição das refeições aos escolares				
1.3.4. Diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos estudantes;				
1.3.5. Coordenação e realização de ações de educação alimentar e nutricional				

\*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;				
2.1.2. Atende no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias/refeição, para escolares da educação básica, em período parcial;				
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;				

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			
2.3.2. Os cardápios são divulgados aos munícipes (sociedade)*			

\*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.				
3.2.2. Certificado de Análises e ensaio de embalagem, emitido por laboratório da Rede Oficial do MS, habilitado ou credenciado por este órgão para análise e controle de embalagens.				
3.2.3. Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento**				
3.2.4. Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica***				
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.				

\*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



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

#### 4. Manipuladores

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

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

#### 5. Repasse de recursos

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

#### 6. Compras

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

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?			
6.1.6. São adquiridos gêneros da Agricultura Familiar (AF), utilizando 30% ou mais do recurso?			

#### 7. Gestão

<b>7.1. Tipos de gestão do programa</b>
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.)