

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO JOAQUIM DA BARRA

ATA DE REUNIÃO 02/2023

01 Aos vinte e dois dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte três, às catorze horas, na sala
02 de reuniões do Departamento Municipal de Educação, realizou-se a reunião ordinária do
03 Conselho de Alimentação Escolar de São Joaquim da Barra para: **Elaborar o roteiro de**
04 **visita (lista de verificação) para instrumentalizar os conselheiros nas visitas in loco**
05 **e inteirar-se da capacitação de merendeiras e auxiliar de cozinha realizada no dia**
06 **dois do corrente mês.** A Presidente Selma Aparecida Lopes Romanatto iniciou a reunião
07 agradecendo a presença da nutricionista RT Gabriela Bombig Santos convidando-a em
08 seguida, para falar sobre o **“Treinamento Merenda Escolar”**. Gabriela iniciou
09 esclarecendo que não foi uma capacitação somente para merendeiras e auxiliares de
10 cozinha mas sim para todos os profissionais envolvidos no processo da produção, entrega
11 e consumo da alimentação escolar; explicando que a alimentação das crianças das
12 creches é preparada no local e das demais na Central Municipal de Alimentação Escolar-
13 Cozinha Piloto; portanto o treinamento teve como objetivo desenvolver pessoas, gerar
14 capacitação aos colaboradores para que consigam entregar melhores resultados em seus
15 trabalhos. Acrescentou que foi passado para todos os participantes informações básicas
16 sobre a **Estrutura Organizacional da Merenda** (todos os setores da Prefeitura envolvidos-
17 Contabilidade/Compras/Tesouraria/Educação/Merenda Escolar), o **PNAE-Programa**
18 **Nacional de Alimentação Escolar** (instituições atendidas no Município-creches/educação
19 infantil/ensino fundamental/ensino médio/educação especial), os órgãos fiscalizadores
20 (Conselho de Alimentação Escolar-CAE/Fundo Nacional do Desenvolvimento da
21 Educação-FNDE/Tribunal de Contas da União-TCU/Controladoria Geral da União-
22 CGU/Ministério Público-MP) e artigos 1º/4º/11º/12º da Lei 11.947/2009 que determinam os
23 objetivos e responsabilidades do Programa. Disse ainda que foram abordadas também no
24 Treinamento as seguintes questões: **Elaboração dos Cardápios** (de acordo com a
25 legislação), **Manipulação de Alimentos** (higienização de alimentos-higienização pessoal-
26 higienização de ambiente e caixas hot box), **Controle de Qualidade** (controle de tempo e
27 temperatura-coleta de amostras-armazenamento em freezer/geladeira e
28 despensas/almojarifados/armários). Finalizou dizendo que ressaltou todos a colocarem em
29 prática esses conhecimentos pois não basta só saber ou querer, é preciso agir; deixando
30 a disposição deste Conselho o material utilizado no treinamento que será anexado a esta
31 ata. A Presidente Selma agradeceu a participação, a rica explanação e os esclarecimentos
32 feitos por Gabriela, dizendo aos conselheiros que devido ao tempo, a elaboração do roteiro
33 para as visitas será feito na próxima reunião. Nada mais havendo a tratar, a Presidente deu

34 por encerrada a reunião, sendo a presente ata lavrada por mim Rita de Cássia Donadeli
35 Pimenta e assinada por todos presentes. São Joaquim da Barra, vinte e dois de fevereiro
36 de 2023.

37 *Rita de Cássia Donadeli Pimenta, Selma Aparecida Lopes Romanatto,*
38 *Mariana da Silva Ferro Lardos, Adriana Ap. Feliciano de Paulo,*
39 *Apriela B. Bombig Santos, Olívio G. Nascimento,*
40 *Jonny Pereira da Santos, Jonieli de Oliveira Honorato*

41
42
43
44
45