

PCONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO JOAQUIM DA BARRA

ATA DE REUNIÃO 04/2025

01 Aos trinta dias do mês de abril de dois mil e vinte e cinco, às catorze horas, na sala de
02 reuniões do Departamento Municipal de Educação, realizou-se a reunião ordinária do
03 Conselho de Alimentação Escolar de São Joaquim da Barra com a seguinte pauta:
04 **Capacitação dos manipuladores da Alimentação Escolar/Fichas Técnicas das**
05 **preparações que compõe os cardápios da Alimentação Escolar/Implantação de**
06 **Manual de Boas Práticas-MBP e de Procedimentos Operacionais Padronizados-**
07 **POPs.** Inicialmente a Presidente Selma Aparecida Lopes Romanatto solicitou à secretária,
08 Sr^a Rita, para fazer a leitura da ata reunião anterior, sendo posteriormente assinada pelos
09 conselheiros presentes. Em seguida, convidou a Nutricionista RT da Central Municipal de
10 Alimentação Escolar, Sr^a Gabriela Bombig, esclarecer os assuntos em pauta. A Sr^a Gabriela
11 iniciou, passando para apreciação dos conselheiros cópias dos documentos supra citados
12 explicando a função dos mesmos. Sobre as Fichas Técnicas Gabriela disse que são documentos
13 que detalham as preparações das refeições oferecidas nas escolas, incluído ingredientes,
14 quantidades, modo de preparo e informações nutricionais; são muito importantes pois descrevem
15 detalhadamente cada preparação do cardápio, padronizando a produção, controlando custos e
16 garantindo a qualidade nutricional das refeições oferecidas. Acrescentou que na prática, mesmo
17 trocando a equipe da cozinha, as Fichas Técnicas garantem o mesmo resultado na preparação dos
18 pratos. Quanto ao MBP-Manual de Boas Práticas e os POPs-Procedimentos Operacionais
19 Padronizados, Gabriela disse que são documentos essenciais para garantir a segurança alimentar
20 na Central Municipal de Alimentação Escolar e nas escolas. Acrescentou que no Manual de Boas
21 Práticas-MBP consta o padrão de higiene que deve ser seguido em todas etapas da produção dos
22 alimentos como armazenamento e distribuição, podendo também incluir sobre a higiene pessoal
23 dos manipuladores de alimentos, a limpeza e higienização de áreas e equipamentos e controle da
24 temperatura dos alimentos. Explicou que o os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs
25 são mais detalhados, ou seja, é o passo a passo para realização das tarefas específicas ou
26 repetitivas no âmbito da alimentação escolar, como a lavagem correta das mãos, a limpeza e
27 higienização da pia da cozinha, das frutas e verduras. Concluiu dizendo que a elaboração e
28 aplicação desses documentos garantem as refeições saudáveis e seguras das crianças e
29 adolescentes atendidos pelo Programa Nacional da Alimentação Escolar. Quanto a capacitação
30 dos manipuladores da alimentação escolar, Gabriela disse que foi realizado o treinamento para os
31 funcionários que irão trabalhar na produção do leite de soja e que será realizada no segundo
32 semestre com todos os funcionários envolvidos na preparação e distribuição da alimentação
escolar. Finalizando, a Presidente agradeceu a participação da RT Gabriela exaltando a
importância dos esclarecimentos realizados. Nada mais havendo a tratar, a Presidente deu

33 por encerrada a reunião, sendo esta ata lavrada por mim Rita de Cássia Donadeli Pimenta
34 e será assinada por todos os presentes. São Joaquim da Barra, trinta de abril de 2025.

Rita de Cássia Donadeli Pimenta (Cláudia Cristina Nascimento,
Jana Pereira dos Santos, Helma Aparecida Lopes
Romanatto, Gabriela B. Bombig Santos, Aduano
Ap. Seluano de Paulo