

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO JOAQUIM DA BARRA

ATA DE REUNIÃO 06/2026

01 Aos trinta dias do mês de junho de dois mil e vinte e seis, às dezessete 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 **Verificar: A aplicação de Fichas Técnicas das preparações que compõem os**
05 **cardápios da alimentação escolar/Implementação de Manual de Boas Práticas-MBP**
06 **e de Procedimentos Operacionais Padronizados-POP's/Capacitação de merendeiras**
07 **e demais manipuladores da alimentação escolar/ apontamentos feitos durante visitas**
08 **das conselheiras às escolas.** Inicialmente a Presidenta do Conselho Sr.^a Michelle Scarelli
09 Godinho solicitou à Secretária Adriana para fazer a leitura da ata da reunião anterior. Em
10 seguida a Presidente agradeceu a presença da Nutricionista RT Sr.^a Gabriela Bombig,
11 convidada para esclarecer os assuntos da pauta. A Sr.^a Gabriela iniciou lembrando que as
12 Fichas Técnicas são documentos importantes pois padronizam o preparo da alimentação,
13 definem os ingredientes com seus pesos, calculam o valor nutricional e o rendimento das
14 refeições. Acrescentou que são obrigatórias no âmbito do PNAE para orientar os
15 manipuladores e garantir a qualidade dos alimentos servidos aos alunos. Informou que as
16 Fichas Técnicas estão presentes na Cozinha Piloto e nas creches, apresentando o passo
17 a passo detalhado da execução da receita, garantindo a padronização mesmo com a troca
18 de funcionários. Quanto ao Manual de Boas Práticas (MBP), a Sr.^a Gabriela ressaltou a sua
19 importância na alimentação escolar pois descreve os processos de higiene, manipulação e
20 preparo seguro nas escolas. Disse que ele foca na higiene pessoal (uso de cabelos presos,
21 toucas, unhas curtas e sem esmalte), na proibição de adornos como anéis, brincos e
22 relógios durante o trabalho, no uso obrigatório de água potável, na dedetização periódica
23 e vedação de ralos e janelas. A conselheira Adriana lembrou que esses itens estão
24 presentes no roteiro de visita do CAE, sendo fiscalizados pelas conselheiras. A RT Sr.^a
25 Gabriela disse que é importante que o CAE, enquanto órgão fiscalizador, trabalhar em
26 conjunto com Central Municipal de Alimentação Escolar e comunicar as irregularidades
27 observadas. Disse ainda que a Central Municipal tem o MBP. Com relação aos POP's-
28 Procedimentos Operacionais Padronizados, que são as instruções detalhadas e passo a
29 passo que descrevem como realizar tarefas específicas na cozinha escolar, esse
30 documento tem na Cozinha Piloto e todos funcionários das cozinhas escolares são
31 orientados por ele, por exemplo, quanto a higienização de instalações, equipamentos e
32 móveis; uso de telas em janelas, lixeiras com pedal, ralos do tipo "abre e fecha",
33 dedetização periódica e higienização da caixa d'água a cada seis meses. Quanto a

34 capacitação das merendeiras e demais manipuladores da alimentação escolar, a Sr.^a
35 Gabriela disse que está programando realizar separado para creches, EMEI's e escolas de
36 ensino fundamental. Após todos os esclarecimentos dos assuntos em pauta Gabriela se
37 colocou à disposição para perguntas. A Presidente Michele disse que registrou nas visitas
38 realizadas, merendeiras trabalhando sem uniforme e Gabriela respondeu que os uniformes
39 já estão em produção, através de compra direta. A conselheira Fernanda questionou sobre
40 a maioria das escolas não possuírem termômetros e Gabriela informou que já foram
41 adquiridos e logo serão entregues nas escolas. A Presidente Michelle questionou sobre
42 algumas reclamações da qualidade dos hortifrúteis. Gabriela disse que a questão dos
43 hortifrúteis é bem complicada citando como exemplo que ao receber 700 quilos de manga é
44 difícil conferir tudo, então orienta as merendeiras para avisarem na Central de Alimentação
45 se tiver algum problema para ela comunicar ao fornecedor. Citou o exemplo também da
46 remessa de abóboras que estava melando e estourando, precisou devolver e selecionar
47 tudo novamente e isso implica na alteração dos cardápios também. A conselheira Fernanda
48 disse que em visita à Escola Pr^a Graziela Malheiros Fortes as merendeiras reclamaram da
49 qualidade da carne que recebem pronta da cozinha piloto. Gabriela explicou que foi
50 aquisição através de pregão onde o fornecedor apresentou a carne para amostra que
51 estava impecável mas não conseguiu manter e veio uma carne com mais gordura. Disse
52 que o fornecedor foi notificado que se continuasse entregando carne ruim por causa de
53 preço, o processo seria cancelado. Acrescentou que o fornecedor entrou em contato com
54 o jurídico, houve realinhamento de preço e melhoria na qualidade do produto; que
55 conseguiu também almondegas cem por cento bovina para serem assadas nas escolas e
56 servida com molho enviado pela cozinha piloto. A conselheira disse que as merendeiras
57 questionaram ainda sobre a preparação dos acompanhamentos na escola com espaço
58 inadequado. Gabriela explicou que dia vinte e três de abril estourou o torniquete de uma
59 caldeira, disse que está com as caldeiras paradas para manutenção, por isso está tendo
60 produção nas escolas, mas é provisório. Fernanda disse ainda que houve reclamações das
61 merendeiras sobre não terem insalubridade. Gabriela disse que o responsável pela
62 segurança do trabalho mediu a questão "do barulho e calor" no horário que nada estava
63 funcionando, mas vão medir no horário de atividade para ver o tempo que ficam expostas
64 ao barulho e calor. Concluiu dizendo que está sendo realizado orçamento técnico com
65 muita responsabilidade e qualidade para conserto da caldeira. A conselheira Adriana
66 colocou a questão do não cumprimento do cardápio. Gabriela explicou que são devidos a
67 problemas na aquisição dos alimentos, citando por exemplos, que na renovação de um
68 contrato é necessário fazer de todos os produtos, a licitação do arroz e feijão fracassou
69 porque o valor estava baixo e precisou abrir nova licitação. Disse ainda que tem que fazer

70 chamada pública para não ficar sem o produto onde precisa analisar o produto do 1º
71 colocado, se reprovar vai para o segundo, depois tem mais três dias úteis para enviar e às
72 vezes demora para chegar. Finalizando a Presidente agradeceu os esclarecimentos feitos
73 pela RT Sr.^a Gabriela Bombig, dizendo também que o CAE, enquanto órgão fiscalizador
74 vai continuar trabalhando para garantir a boa qualidade da alimentação escolar. Nada mais
75 havendo a tratar, a Presidente deu por encerrada a reunião, sendo a presente ata lavrada
76 e assinada por mim, Adriana Aparecida Feliciano de Paulo e será assinada por todos os
77 presentes. São Joaquim da Barra, 30 de junho de 2026.

78 Adriana Aparecida Feliciano de Paulo; Fernanda
79 Rosa dos Santos; Elaine Cristina do Nascimento, Michelle;
80 Learelli Gedinho; Olivalva Mauro de Sousa Costa Brando;
81 Gregory Kelly Leme Moraes;