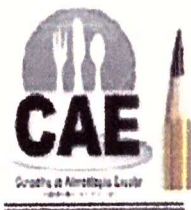




CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MUNICÍPIO DE CAMPOS DE JÚLIO
ESTADO DE MATO GROSSO

1 **RELATÓRIO DE VISITA DO CAE – CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**
2 **Relatório n.º 001/2022. Aos nove (9) dias do mês de agosto (8) de dois mil e vinte**
3 **e dois (2022), às oito (08) horas, o CAE - Conselho de Alimentação Escolar de**
4 **Campos de Júlio - MT, no uso de suas atribuições, com os seguintes presentes:**
5 **Representante do Poder Executivo: Erina Maria Barbiero Heissler; Representantes**
6 **das Entidades de Trabalhadores da Educação e de Discentes: Celita Donat;**
7 **Representantes Indicados por Entidades Civas Organizadas: Carla Denise Pes Pavani**
8 **e Maria de Fátima Menegassi Cassol; Representante de Pais de Alunos: Ivonete**
9 **Furman e Phaloana Pinheiro Grandi, realizou visita a duas unidades escolares da**
10 **sede do nosso município, a EMEF Germano Lazaretti e a Creche Municipal**
11 **Pequeno Príncipe, pertencentes a rede municipal de ensino. As visitas foram**
12 **realizadas a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas da rede.**
13 **Destacamos que, nas unidades escolares visitadas, aplicou-se o mesmo**
14 **procedimento com entrevistas e fotos, diálogo com professores e alunos sobre a**
15 **merenda escolar, a análise que segue neste relatório foi sistematizada com o rigor e**
16 **intuito de observar a transparência com que se executa as verbas do PNAE no**
17 **município de Campos de Júlio – MT, bem como o cumprimento do seu objetivo final**
18 **que é o atendimento pelo programa PNAE aos alunos de toda a educação básica**
19 **matriculados em escolas públicas. Registrando que, sobre as visitas nas escolas,**
20 **foram averiguadas diversas situações, mas o foco principal dessas visitas foram:**
21 **requisitos de armazenagem e preparo da merenda, obediência ao cardápio,**
22 **verificação de aceitabilidade do cardápio, a existência de alunos com necessidades**
23 **alimentares especiais (NAE), equipamentos necessários para conservação e preparo**
24 **da merenda, tipo de água utilizada no preparo dos alimentos. O CAE dialogou com**
25 **professores e alunos sobre a importância do PNAE, verificando a aceitabilidade da**
26 **merenda oferecida e as possibilidades de adequação no cardápio, sem deixar de**
27 **verificar e acompanhar todas as etapas do PNAE, no município de Campos de Júlio-**
28 **MT. Para realização das visitas, primeiramente nos dirigimos à Escola Municipal de**
29 **Ensino Fundamental Germano Lazaretti, onde verificou-se que, de acordo com o**
30 **item 4.1.4 da RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 216, de 15 de setembro**
31 **2004, não atende aos requisitos básicos de armazenagem e preparo da merenda,**
32 **sendo que a armazenagem deve ser em ambiente liso, lavável e impermeável, as**
33 **aberturas devem ser ajustadas aos batentes. As profissionais que estavam**
34 **trabalhando na cozinha relataram que trabalham seguindo o cardápio, elaborado pelo**
35 **Nutricionista Escolar, para o alunado em geral, mesmo que, no dia da visita, estava**
36 **faltando a fruta do dia por não ter sido entregue. A água utilizada no preparo dos**
37 **alimentos é tratada e é de conhecimento de todos os conselheiros de que Campos de**
38 **Júlio conta com água de boa qualidade ofertada a toda a população, contudo, de**
39 **acordo com a RDC 216, (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 216, de 15 de setembro**
40 **2004, item 4.4.4, é necessária a higienização a cada 6 meses, com registros da**
41 **operação. Em conversa com a diretora da Escola Germano Lazaretti, a última**
42 **higienização foi no período de férias dezembro/janeiro 2021/2022, antes do início do**

Ivonete
Carla Denise Pes Pavani



**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MUNICÍPIO DE CAMPOS DE JÚLIO
ESTADO DE MATO GROSSO**

43 corrente ano letivo, sendo que no meio do ano não foi realizada. A diretora disse que
44 foi informada por profissional da vigilância sanitária da necessidade de fazer o registro,
45 contudo foi depois de ter acompanhado a limpeza realizada e não ter sido feita nova
46 higienização, sendo que, no próximo procedimento ela está ciente de fazer tal registro.
47 Em aspectos gerais foi observado que são necessárias melhorias no que se refere
48 aos materiais de trabalho. Foi relatado pelas profissionais (Cozinheiras de Nutrição
49 Escolar), a falta de facas, panelas e formas, bacias grandes e pequenas, conchas,
50 escumadeiras e colheres grandes, liquidificador pequeno. Também foi apontada a
51 falta de EPIs. Ainda no dia 09/08/2022 foi realizada visita na **Creche Municipal**
52 **Pequeno Príncipe**. Com relação aos alimentos e a preparação, foi relatado pelas
53 Cozinheiras de Nutrição Escolar desta unidade de ensino, que recebem alimentos de
54 qualidade e estão tendo condições para a preparação adequada. Também disseram
55 que as crianças aceitam bem os preparos do cardápio elaborado pelo Nutricionista
56 Escolar o qual é seguido adequadamente. Na cozinha da Creche Municipal Pequeno
57 Príncipe, encontramos uma geladeira com defeito e nos foi informado que o problema
58 vinha se estendendo. Também observamos nessa visita que existem mesas de
59 madeira sendo utilizadas como bancada na cozinha, o que é sabido, ser inadequado.
60 As Cozinheiras nos questionaram o porquê não são instalados cilindros de gás, ao
61 invés de serem utilizados os botijões de 13 kg, uma vez que o consumo é grande e a
62 necessidade de troca é frequente, sendo também, que se os cilindros fossem
63 instalados na área externa poderia se ter maior segurança, sendo uma questão a ser
64 considerada em momento oportuno. Quanto aos produtos de limpeza e até mesmo de
65 alguns alimentos, foram apontados problemas referentes à qualidade, sendo que o
66 sabão e o detergente foram considerados de qualidade muito ruim, o que dificulta a
67 higienização do espaço e dos equipamentos, gastando maior quantidade do produto
68 para se alcançar um resultado satisfatório. Com relação à água utilizada, ela passa
69 pelas caixas d'água da instituição e, em conversa da presidente do CAE com a diretora
70 da Creche Pequeno Príncipe, a diretora afirmou que na sua gestão ainda não foi feita
71 nenhuma limpeza e que não possui registro de nenhuma limpeza feita anteriormente.
72 CONCLUINDO, o Conselho de Alimentação Escolar de Campos de Júlio – MT em
73 2022 fez visitas às duas escolas da sede e, observando as cantinas, os depósitos de
74 alimentos, a existência de aluno com NAE – Necessidade de Alimentação Especial, e
75 avaliou o gerenciamento de estoque, o cardápio, a higiene na preparação da merenda
76 e o fornecimento da mesma. Verificou requisitos de armazenagem e preparo da
77 merenda, obediência ao cardápio, dialogando com professores e alunos sobre a
78 importância do Programa e verificando a aceitabilidade da merenda oferecida e as
79 possibilidades de adequação no cardápio, equipamentos necessários para
80 conservação e preparo da merenda, tipo de água utilizada no preparo dos alimentos
81 e melhorias a serem realizadas. Diante do exposto, sugerimos que sejam
82 consideradas as situações problemas levantadas pela visita e que sejam tomadas as
83 providências necessárias para a solução. Campos de Júlio-MT, 09 de agosto de 2022.
84 MEMBROS DO CONSELHO PRESENTES:

Luiz Carlos de Jesus dos Santos
Juonete



CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MUNICÍPIO DE CAMPOS DE JÚLIO
ESTADO DE MATO GROSSO

- 85 Celita Donat _____ *[Signature]*
- 86 Ivonete Furman _____ *Ivonete Furman*
- 87 Phaloana Pinheiro Grandi _____ *[Signature]*
- 88 Erina Maria Barbiero Heissler _____ *[Signature]*
- 89 Maria de Fátima Menegassi Cassol _____ *[Signature]*
- 90 Carla Denise Pes Pavani _____ *Carla Denise Pavani*

