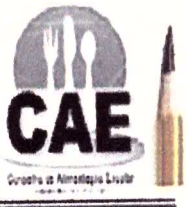




CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MUNICÍPIO DE CAMPOS DE JÚLIO
ESTADO DE MATO GROSSO

1 **RELATÓRIO DE VISITA DO CAE – CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.**
2 **Relatório n.º 002/2022. aos vinte e três (23) dias do mês de agosto (8) de dois mil**
3 **e vinte e dois (2022) às oito (08) horas, o CAE - Conselho de Alimentação Escolar**
4 **de 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 **Representante de Pais de Alunos: Ivonete Furman e Phaloana Pinheiro Grandi,**
8 **realizaram visita em duas unidades escolares da sede do nosso município sendo: a**
9 **EMEF 15 de Outubro e Creche Municipal Ignez Bresolin Giongo. As visitas foram**
10 **realizadas a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas da rede.**
11 **Destacamos que, nas unidades escolares visitadas, aplicou-se o mesmo**
12 **procedimento com entrevistas e fotos, diálogo com professores e alunos sobre a**
13 **merenda escolar, a análise que segue neste relatório foi sistematizada com o rigor e**
14 **intuito de observar a transparência com que se executa as verbas do PNAE no**
15 **município de Campos de Júlio – MT, bem como o cumprimento do seu objetivo final**
16 **que é o atendimento pelo programa PNAE aos alunos de toda a educação básica**
17 **matriculados em escolas públicas. Registrando que, sobre as visitas nas escolas,**
18 **foram averiguadas diversas situações, mas o foco principal dessas visitas foram:**
19 **requisitos de armazenagem e preparo da merenda, obediência ao cardápio,**
20 **verificação de aceitabilidade do cardápio, a existência de alunos com necessidades**
21 **alimentares especiais (NAE), equipamentos necessários para conservação e preparo**
22 **da merenda, tipo de água utilizada no preparo dos alimentos. O CAE dialogou com**
23 **professores e alunos sobre a importância do PNAE, verificando a aceitabilidade da**
24 **merenda oferecida e as possibilidades de adequação no cardápio, sem deixar de**
25 **verificar e acompanhar todas as etapas do PNAE, no município de Campos de Júlio-**
26 **MT. Primeiramente foi visitada a Escola Municipal de Ensino Fundamental 15 de**
27 **Outubro, onde, nesta unidade escolar, verificou-se que não se atende aos requisitos**
28 **básicos de armazenagem da merenda, sendo que estão programadas algumas**
29 **mudanças para melhoria (relatado pelas profissionais). No dia da visita, foi observado**
30 **que, no local de armazenagem de alguns alimentos estava tendo muita incidência de**
31 **raios solares, o que pode acelerar a proliferação de bactérias (leite) e carunchos**
32 **(arroz, macarrão e etc.), entre outros prejuízos para os alimentos. A despensa onde**
33 **ficam guardadas panelas e outros utensílios parece mais adequada para a**
34 **armazenagem de alimentos do que o local atual, sendo que para fazer a mudança dos**
35 **alimentos para esse espaço, são necessários alguns reparos, os quais, segundo as**
36 **pessoas presentes na cozinha, foram solicitados desde o início do ano, mas ainda não**
37 **foram realizados. As profissionais que estavam trabalhando na cozinha relataram que**
38 **trabalham seguindo o cardápio, elaborado pelo Nutricionista Escolar, para o alunado**
39 **em geral e que o alimento oferecido tem boa aceitação pelos alunos. A água utilizada**
40 **no preparo dos alimentos é tratada e Campos de Júlio conta com água de boa**
41 **qualidade ofertada a toda a população. Nas instituições de ensino, de acordo com a**
42 **RDC 216, (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 216, de 15 de setembro 2004, item**

Ivonete



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

43 4.4.4, é necessária a higienização a cada 6 meses, com registros da operação. Na
44 escola 15 de Outubro a higienização, segundo a Diretora Silvana Carnaúba dos
45 Santos, foi feita em março do corrente ano, o que está de acordo com o que preconiza
46 a legislação, mas não foi feito o registro da ação, portanto recomenda-se que seja
47 organizado o livro de registro para que se passe a fazê-lo. Foi relatado pelas
48 profissionais que estavam na cozinha, no momento da visita, que houve a percepção
49 de que um rato andou pelo espaço da despensa dos utensílios, diante disso, elas
50 prontamente tomaram providências para fechar a abertura por onde acreditam ter
51 acontecido a entrada (por baixo de uma porta que dá acesso a uma sala usada como
52 depósito de materiais de outro setor, a qual permanece trancada sendo que o efetivo
53 acesso à referida sala se dá por outra porta fora da cozinha), bem como fizeram uma
54 mistura caseira e não tóxica para humanos com vista a eliminar o problema. Houve o
55 apontamento, pelas profissionais presentes, de que têm recebido frutas com
56 qualidade não muito boa de forma recorrente, sendo que no dia da visita a fruta a ser
57 ofertada era melão e foi ofertada a banana, pois estava madura demais, o que não é
58 bem aceito pelos alunos. As conselheiras do CAE que estavam em visita, observaram
59 ainda, que o fogão industrial que está na cozinha da Escola 15 de Outubro, está torto,
60 em decorrência de terem sido colocadas rodinhas nos pés do fogão e elas terem
61 quebrado. Tal situação pareceu colocar em risco de um acidente, com a possibilidade
62 de uma panela escorregar pelo fato de o fogão estar torto. Também foi apontada a
63 falta de EPIs. Ainda no dia 23/08/2022 foi feita a visita a **Creche Municipal Ignez**
64 **Bresolin Giongo** e, com relação aos alimentos e a preparação, foi relatado pelas
65 Cozinheiras de Nutrição Escolar desta unidade de ensino, que recebem alimentos de
66 qualidade e estão tendo condições para a adequada preparação, inclusive para uma
67 criança com intolerância ao glúten. Também disseram que as crianças aceitam bem
68 os preparos do cardápio. Com relação a armazenagem de alimentos e utensílios, as
69 bancadas e prateleiras a Creche Ignez é a que está mais adequada, de acordo com
70 o item 4.1.4 da RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 216, de 15 de setembro
71 2004. Quanto aos produtos de limpeza e até mesmo de alguns alimentos, nessa
72 instituição também foram apontados problemas referentes à qualidade, sendo que o
73 sabão e o detergente foram considerados de qualidade muito ruim, o que dificulta a
74 higienização do espaço e dos equipamentos, gastando maior quantidade do produto
75 para se alcançar um resultado satisfatório. As cozinheiras presentes na cozinha no
76 momento da visita relataram que o fogão estava bastante ruim e foi levado para
77 conserto e, para surpresa delas, voltou até pior do que ao ter sido enviado para o
78 conserto, tendo sido feita uma pintura desnecessária e os problemas de fato não terem
79 sido resolvidos. A diretora Berenice Margarete de Jesus Fischer fez o relato de que o
80 forno do referido fogão foi roubado enquanto o fogão estava no local que fazia os
81 reparos, não sabendo dizer se ele seria substituído pelo responsável pelo local da
82 manutenção. O Conselho de Alimentação Escolar de Campos de Júlio – MT em 2022
83 fez visitas às duas escolas referidas neste relatório e, observando as cozinhas, os
84 depósitos de alimentos, a existência de aluno com NAE – Necessidade de

Ivonete

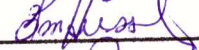



**CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MUNICÍPIO DE CAMPOS DE JÚLIO
ESTADO DE MATO GROSSO**

85 Alimentação Especial, e avaliou o gerenciamento de estoque, o cardápio, a higiene
86 na preparação da merenda e o fornecimento da mesma. Verificou requisitos de
87 armazenagem e preparo da merenda, obediência ao cardápio, dialogando com
88 professores e alunos sobre a importância do Programa e verificando a aceitabilidade
89 da merenda oferecida e as possibilidades de adequação no cardápio, equipamentos
90 necessários para conservação e preparo da merenda, tipo de água utilizada no
91 preparo dos alimentos e melhorias a serem realizadas. Campos de Júlio-MT, 23 de
92 agosto de 2022.

93 **MEMBROS DO CONSELHO PRESENTES:**

94 Celita Donat _____ 

95 Erina Maria Barbiero Heissler _____ 

96 Phaloana Pinheiro Grandi _____ 

97 Ivonete Furman _____ 

