

## CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CMAE REUNIÃO ORDINÁRIA DE DEZEMBRO 2025



**PREFEITURA DE SANTOS**  
Secretaria de Educação



Aos 11 dias de dezembro de dois mil e vinte e cinco, às dez horas, reuniram-se no Ume Eunice Caldas, em reunião ordinária, os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, estando presentes: Sra. Ana Paula Rodrigues de Oliveira, Sra. Lissa Caron Sarraf e Silva (online), Sra. Priscila Campos de Oliveira, Sra. Priscila Mendes Viveiros Vianna, Sra. Eva Célia de Oliveira, Sra. Yara Rosa Mattos Bento, Sr. Marcelo Joaquim Crispim, Sra. Patrícia Maria Tavares e Sra. Maria Fernanda Garrido (online), Responsável Técnica Sra. Sofia Bonna Boschetti Barbosa (online), Sra. Cristina Luz Nunes França, Sr. Pedro Oliveira Lima. A reunião se iniciou com a Sra. Ana Paula fazendo abertura da reunião que foi gravada. Sra. Yara iniciou agradecendo e justificando as ausências de conselheiros, trouxe as demandas da escola Leonor Mendes de Barros. Sra. Yara relatou sobre a escola Leonor Mendes de Barros, que agora conta com cozinheiros terceirizados, melhorando a situação da cozinha. Equipamentos novos foram adquiridos, mas falta uma geladeira. O nutricionista Matheus está colaborando com a escola, ajustando o cardápio para atender alunos com restrições alimentares. Embora o cardápio não esteja sendo seguido à risca, as alterações têm mantido a qualidade nutricional. Sra. Ana Paula disse que recebeu reclamação dos alunos do grêmio, sobre o macarrão com salada de ovos servido na escola Bartolomeu de Gusmão, que é muito importante que as alterações do cardápio do dia sejam comunicadas a direção da escola. O autosserviço implementado na escola Leonor de Barros resultou em menos desperdício, permitindo que os alunos escolham suas porções. No entanto, há opiniões divergentes sobre sua eficácia. Sra. Cristina disse que o fato do cozinheiro servir o prato completo com guarnição e verduras, facilita que o aluno experimente esses alimentos. Sra. Sofia confirmou que o cardápio segue as diretrizes do PNAE e que a autonomia das crianças é promovida com a supervisão dos professores. Sra. Sofia disse que o suco de uva individual é para ser servido como está no cardápio. Não é para diluir com água e muito menos acrescentar açúcar. Sra. Eva falou sobre a falta de variedade da carne no cardápio e a necessidade de ajustes, como a introdução de frango. Sra. Sofia disse que para 2026 o cardápio terá seis tipos diferentes de proteína, incluindo o filé de peixe. Sra. Priscila Mendes sugeriu servir ovos com cuscuz e salsinha. Sra. Priscila Campos disse que aceitação do cardápio com legumes e verduras não é definido pelo fato de entregar prato completo ou incompleto para o aluno, mas, do trabalho feito em sala de aula, porque a alimentação na escola é pedagógica. Sr. Pedro de Lima sugeriu introdução da água de coco na Alimentação Escolar. Sr. Marcelo e Sra. Lissa Caron levantaram preocupações sobre a qualidade do lanche no contraturno da Escola Total, solicitando fiscalização. Foi decidido na assembleia que as reuniões ordinárias do CMAE ocorrerão a cada dois meses, às quartas-feiras. A reunião teve um caráter colaborativo, com diversas opiniões e sugestões sobre a alimentação escolar, visando melhorias na qualidade e aceitação dos alimentos servidos. A presente ata foi digitada por mim Eva Célia de Oliveira.

Maria Patrícia Tavares  
Yara Rosa Mattos Bento  
Priscila Mendes Viveiros Vianna  
Marcelo Joaquim Crispim  
Lissa Caron Sarraf e Silva (online)  
Cristina Luz Nunes França

Eva Célia de Oliveira  
Priscila Campos de Oliveira  
Ana Paula de Oliveira  
Maria Fernanda Garrido de Lima (online)  
Sofia Bonna Boschetti Barbosa (online)  
Pedro Oliveira Lima