

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CMAE

ATA 161ª REUNIÃO

Aos dezesseis dias do mês de dezembro de dois mil e vinte e um, as dez horas, reuniram-se em reunião ordinária, através da plataforma Google Meet os membros do conselho de Alimentação Escolar CMAE. Estando presentes José Rubens Barbosa, Eva Célia de Oliveira, Ana Paula Rodrigues de Oliveira,, Rosiene Santos da Costa, Rosemeire Alves de Jesus, Antônio José de Moura e Sofia Bonna Boschetti. A reunião iniciou-se com a conselheira Ana Paula solicitando aos mebrs do Conselho que escolham um dia da semana determinado para as reuniões do ano que vem para montarmos o calendário de acordo com a disponibilidade de cada um. Ficou decidido que seriam as quintas-feiras, na última semana de cada mês, às 10 horas da manhã, podendo ser alteradas caso mais de um conselheiro tenha compromisso nessa data e não possa participar. Sofia tomou a palavra para falar sobre as aquisições da agricultura familiar para o próximo ano. Alfaca, maracujá e banana farão parte do cardápio e o leite em pó e o arroz também foram aprovados no teste de aceitabilidade, o envelope do suco de uva foi aberto em Novembro e também será um item a ser adquirido para o próximo ano. A fornecedora de couve não concordou em vender apenas couve e como a banana já havia sido adquirida de outra cooperativa, a compra da couve não deu certo. Ainda sobre os repasses de verba do FNDE, Sofia relatou que o FNDE fez um repasse extra em seis de dezembro de dois mil e vinte e um, porém os empenhos tinham data final em sete de dezembro e como o dinheiro não era previsto, Sofia conversou com a secretária para que essa verba ainda possa ser utilizada respeitando a Lei Orçamentária, pois trata-se de um excesso de arrecadação. Contudo, tendo em vista do cenário da pandemia, o município não atingiu os trinta por cento exigidos pelo programa, ficando em cinco por cento em virtude das compras relativas a 2020. Sofia solicitou o apoio do CMAE sobre um problema que a COMERE vem enfrentando com diretoras de duas escolas estaduais que não estão respeitando o cardápio elaborado com base nas normas do PNAE. As escolas são EE Professor Neves Prado e EE Fernando de Azevedo. Como a COMERE já fez todas as notificações cabíveis, via e-mail, termos da nutricionista, inclusive comunicou a diretoria de Ensino de Santos e a insubordinação persiste, a RT solicitou que o conselho se pronuncie junto a essas Unidades Escolares com orientações a respeito do cardápio que deve ser cumprido e que alimentos como salsicha, refrigerantes não devem ser servidos no ambiente escolar, mesmo não sendo adquiridos com verba do FNDE. Sr Rubens falou que já que as nutricionistas não interferem do pedagógico da escola, a equipe gestora também não pode interferir no cardápio, na cozinha e na compra dos alimentos. Eva falou que a equipe gestora deveria zelar pela saúde e bem-estar dos educandos e Ana Paula comentou sobre o perigo de alergias a corantes que esses alimentos embutidos contém. Sendo assim, o conselho sugeriu que a COMERE fizesse um relatório para o CMAE descrevendo todas as atitudes já tomadas para que o conselho possa orientar essas duas escolas sobre a seriedade do programa que deve ser seguido à risca; caso o problema persista, faremos uma convocação para que os membros reünam-se com essas diretoras. Antonio colocou-se a disposição para representar o conselho em visita a essas escolas. Sr Rubens questionou sobre a falta de cozinheiras nas escolar, Eva reclamou das condições de trabalho na UME Eunice Caldas, pois o quadro são quatro profissionais e estão trabalhando em duas, falou sobre a complexidade desse novo cardápio e que a higienização das frutas e verduras é bastante demorada, pois tudo é feito de forma artesanal, sendo assim a falta de funcionários torna-se mais complicada. Sofia explicou que assim como a Ume Lourdes Ortiz, a Ume Olavo Bilac também será suprida pela empresa terceirizada, dessa forma para o próximo ano a Ume Eunice Caldas terá o quadro reestruturado. Ana Paula comentou que a falta de cozinheiros é um assunto frequente e que parece não ter solução, pois o quadro é de trezentos e quarenta e cinco cozinheiros, porém cerca de sessenta estão afastados. Sr Rubens comentou que em reunião do conselho com a vice prefeita houve uma promessa de resolução dessa situação e Sofia explicou que a tendência é que os cargos vagos sejam ocupados por funcionários da empresa terceirizada, pois os funcionários afastados são concursados e o cargo deles não fica disponível para o sistema. A falta de gás também foi abordada pelos membros do conselho e a RT Sofia explicou que a empresa já fora notificada pela COMERE. Sem mais assuntos a tratar, deu-se por encerrada a reunião as onze horas e lavrada a presente ATA, digitada por mim Ana Paula Rodrigues de Oliveira.

Yara Lopes da Costa	Justificou ausência
Rosemeire Alves de Jesus	Presente
Eva Célia de Oliveira	Presente
Ana Paula Rodrigues de Oliveira	Presente

Graziella Monte Moreira Foz	Justificou ausência
José Rubens Barbosa Campos	Presente
Priscila Campos de Oliveira	Justificou ausência
Ana Laura Benevenuto Amorim	Justificou ausência
Rosana Ana Bettini	Justificou ausência
Renata Orefice Branco Miguel	Justificou ausência
Antônio José de Moura	Presente
Rosiene Santos da Costa	Presente
Carla Roberta dos Santos Moreira	Justificou ausência

José Rubens Barbosa Campos
Presidente