

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CMAE ATA 170ª REUNIÃO



PREFEITURA DE SANTOS
Secretaria de Educação



Aos dezesseis dias do mês de março dois mil e vinte e três, às dez horas, reuniram-se em reunião extraordinária, na sala um do Centro de Treinamento Prof Darcy Ribeiro, os membros do conselho de Alimentação Escolar CMAE. Estando presentes Eva Célia de Oliveira, Ana Paula Rodrigues de Oliveira, Priscila Campos de Oliveira, Michele Domingues Barbosa, Ana [Laura Benevenuto de Amorim, Graziela Monte Moreira Foz e Sofia Bonna Boschetti Barbosa. A reunião iniciou-se com a conselheira Ana Paula explanando sobre a necessidade de atualizarmos o Regimento do CAE, acrescentando as reuniões de forma mista onde os membros que não possam comparecer presencialmente, tenham a oportunidade de participar online e opinar em tempo real e Ana Laura falou sobre a importância de o Regimento estar bem alinhado às demandas da nova resolução. Ana Paula distribuiu os crachás para os conselheiros presentes. Eva e Graziela falaram novamente sobre o déficit de cozinheiros, pois muitos estão de licença e o cardápio artesanal demanda mão de obra. Graziela falou também sobre a dificuldade que as crianças têm em aceitar os itens do cardápio, principalmente os autistas. E a seletividade alimentar do TEA demanda um olhar diferenciado assim como maior trabalho das nutricionistas e cozinheiras, pois cada caso é bem peculiar. Priscila falou sobre as experiências com crianças com TEA na entidade conveniada e que obteve sucesso com a alimentação de muitas crianças, porém é um trabalho em equipe que exige tempo, persistência e muita dedicação, portanto não pode haver falta de profissionais. Sofia falou que além do TEA, estão aumentando os casos de alunos com laudos de diabetes, intolerâncias alimentares de vários tipos e relatou o quanto é complicado atender a tantas demandas de necessidades específicas, mas que as nutricionistas estão fazendo de tudo para atender a todos. Michele comentou sobre as crianças de áreas em vulnerabilidade, relatando que os pais têm péssimos hábitos alimentares devido a falta de recursos financeiros e oferecem aos filhos alimentos como Lamen, salgadinhos e refrigerantes e isso atrapalha no processo de reeducação alimentar que a escola tenta fazer com tanto esmero. Os conselheiros relataram que em todas as atividades nas quais os alunos foram envolvidos no preparo dos alimentos, a aceitação foi maior, pois as crianças adoram ver os alimentos in natura e o preparo é extremamente interessante para eles. Eva falou sobre as novas receitas elaboradas pelas cozinheiras e que os alunos estão aceitando bem e complementou que a UME Eunice Caldas não tem dificuldades com o cardápio, mas entende que cada escola tem problemas particulares como número de alunos, falta de profissionais e todas as dificuldades que o âmbito escolar enfrenta no cotidiano e complementou que os professores são muito afetuosos e a pedagogia da presença na hora da alimentação faz toda a diferença. Os conselheiros comentaram sobre a qualidade do Hortifruti que ora vem excelente ora chega de péssima qualidade e Sofia falou que a empresa foi multada, pois não está cumprindo as exigências do contrato e que há muitas irregularidades cabíveis de multa. Sobre a agricultura familiar, Sofia falou sobre a chamada pública para banana, couve, alface e maracujá e comentou que o arroz da agricultura familiar tem contrato até maio, mas está com muitos problemas na qualidade e já teve que ser trocado diversas vezes. Ainda sobre esclarecimentos a respeito da utilização da verba, o óleo foi comprado com a verba do PNAE e como o Centro Darcy Ribeiro estava sem internet, não foi possível fazer a apresentação das planilhas e Sofia mandou por e-mail para os conselheiros apreciarem. Ficou acordado entre os presentes que a prestação de contas deve ser feita semestralmente. Sofia também respondeu sobre o questionamento da Supervisora Graziela a respeito da terceirização e que já são quarenta e uma escolas terceirizadas, caminhando para quarenta e três, mas o contrato vigente não permite ampliar esse número, porém as necessidades devem ser supridas. Eva e Ana Laura frisaram que esse problema dos afastamentos de cozinheiras sem possibilidade de substituição, está causando prejuízo na execução do cardápio e contrariando as normas do PNAE. Outro assunto foi a dificuldade em remanejar cozinheiras de uma unidade para outra. Às vezes uma escola conta com um número excessivo de cozinheiras enquanto outra está desfalcada. Michele falou que percebe que nas unidades que conhece, as que aparentam número excessivo, são, na verdade, funcionárias com restrição, em processo de readaptação ou até mesmo prestes a se aposentar. Sem mais

assuntos a tratar, deu-se por encerrada a reunião as onze horas e trinta minutos e lavrada a presente ATA, digitada por mim Ana Paula Rodrigues de Oliveira.

Desirre da Rocha Silva	Justificou ausência
Rosemeire Alves de Jesus	Justificou ausência
Eva Célia de Oliveira	Presente
Ana Paula Rodrigues de Oliveira	Presente
Graziela Monte Moreira Foz	Presente
João Carlos Leutes	Ausente
Priscila Campos de Oliveira	Presente
Ana Laura Benevenuto de Amorim	Presente
Olga Leticia da Silva Braga	Justificou ausência
Renata Orefice Branco Miguel	Ausente
Michele Domingues Barbosa	Presente
Leslie Andreia Leite	Ausente
Claudia Sousa Alonso	Justificou ausência
Amanda Silva Ferreira	Ausente

Eva Célia de Oliveira

Eva Célia de Oliveira
Presidente