

PARECER CONCLUSIVO DO CONSELHO DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE EXECUÇÃO DO PNAE

4

bergamota, pitaya, banana) e produtos oriundos de cooperativas familiares (suco, feijão, farinha de milho, farinha de trigo integral, carne de frango).

2.6 Regularização na Distribuição

As informações inerentes a regularização na distribuição da merenda escolar são obtidas através das guias de distribuição de alimentos apresentadas pela Entidade Executora em seu relatório anual da gestão do PNAE. Além disso, as informações são condizentes com as observações feitas através do acompanhamento e controle social efetuado pelos membros do CAE.

O processo de distribuição dos gêneros alimentícios da alimentação escolar se dá, inicialmente, através da formulação de "Pedido", contendo os ingredientes (gêneros alimentícios) necessários para a confecção da alimentação escolar. Esses pedidos são remetidos à servidora responsável pela merenda escolar lotada na Secretaria Municipal da Educação.

De posse desses formulários de pedido, os gêneros alimentícios são quantificados visando à elaboração da requisição de compras, que será encaminhada para o Setor de Compras, que providenciará o procedimento licitatório de aquisição.

Decorridos e conclusos os procedimentos legais de licitação, a servidora responsável efetuará a solicitação/requisição dos gêneros alimentícios junto às empresas vencedoras do certame, informando às datas que serão efetuadas a retirada das mercadorias. Ressalta-se que essas aquisições atendem o quantitativo de cada uma das unidades escolares, de acordo com pedido inicialmente entregue.

A entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares é efetuada por servidores lotados na Secretaria Municipal da Educação, destacando-se que a secretaria possui veículo próprio para essa finalidade. Importa destacar, que no momento da entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares, os responsáveis pelo recebimento conferem as quantidades e a qualidade dos produtos.

PARECER CONCLUSIVO DO CONSELHO DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE EXECUÇÃO DO PNAE

5

Pelas informações apresentadas, bem como, pelo acompanhamento feito por este Conselho da Alimentação Escolar, nota-se que as quantidades de gêneros alimentícios entregues nas escolas nem sempre estão de acordo com a demanda existente, devido a falta de produção da agricultura familiar, e pelo clima. Nota-se uma carência na variedade do cardápio também, pelos mesmos motivos.

Todos os documentos relacionados aos procedimentos adotados foram colocados à disposição do Conselho da Alimentação Escolar, para acompanhamento e controle. Além disso, os conselheiros têm a liberdade de acompanhar todas as etapas inerentes ao processo de aquisição e entrega dos gêneros alimentícios que compõem a Alimentação Escolar.

2.7 Características do Cardápio

A nutricionista responsável pelo planejamento e elaboração do cardápio escolar é a funcionária da Entidade Executora, Camila Hawryszko Rosar, sendo ela responsável por elaborar o cardápio, avaliar a qualidade dos gêneros alimentícios, a compra e distribuição e também acompanhamento do preparo das refeições nas escolas.

Ressalta-se que o cardápio é o mesmo para todas as faixas etárias, diferenciando-se apenas na quantia distribuída, uma vez que cada faixa etária tem necessidades nutricionais diferentes, nas escolas de Educação infantil e séries iniciais, já na creche, o cardápio é diferenciado, levando em consideração a introdução alimentar das crianças. Nas creches integral são oferecidas 4 refeições diárias e na escola em tempo integral 3 refeições, duas vezes na semana. Ainda se respeita os hábitos alimentares regionais e locais, sendo oferecidos alimentos que compõem o hábito alimentar da clientela.

Nota-se que existe grande incentivo para o consumo de frutas e verduras.

PARECER CONCLUSIVO DO CONSELHO DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SOBRE EXECUÇÃO DO PNAE

6

2.8 Qualidade da Alimentação Oferecida

Com o acompanhamento das atividades inerentes a Alimentação Escolar, observou-se que o preparo da alimentação escolar é feito no dia e turno específico (matutino/vespertino) em que a mesma será distribuída. A preparação segue normas de higiene e saúde. O preparo dessas refeições é de acordo com cardápio pré-estabelecido.

A oferta da alimentação escolar é de acordo com as necessidades nutricionais diárias de cada faixa etária. Em todas as escolas o aluno é servido de todos os alimentos que compõem o cardápio do dia, incentivando o aluno a experimentar os mais variados alimentos. Sempre se orienta ao aluno que experimente a alimentação escolar oferecida para que assim num futuro próximo ele incorpore novos hábitos saudáveis de alimentação.

O cardápio segue normalmente as mesmas características, porém em datas comemorativas são feitas alterações, incluindo alimento com características da data comemorativa.

Percebeu-se ainda que o cardápio compõem alguns alimentos na forma integral, como pão, sanduiche, bolo e estes tiveram boa aceitabilidade.

Os produtos não perecíveis são adquiridos mensalmente ou conforme necessidade, e, os produtos perecíveis, são adquiridos semanalmente. Destaca-se que os produtos não perecíveis e os perecíveis que não necessitam de refrigeração são acondicionados em caixas para transporte de alimentos, devidamente higienizadas. Os alimentos perecíveis que necessitam ser mantidos sob refrigeração são acondicionados em caixas térmicas devidamente higienizados.

O armazenamento dos produtos não perecíveis é feito em local seco, fresco, limpo e arejado, livre de insetos e roedores, em despensas ou armários anexos ao local de preparo ou separados conforme espaço físico da escola. Os alimentos perecíveis como frutas e verduras são armazenados em geladeira ou bacias, conforme sua durabilidade, o tempo que levam para serem usados ou sua distribuição. Leite e iogurte são armazenados em geladeira até o momento de distribuição nas suas embalagens de origem. As carnes são mantidas em freezer,