

ATA SEI

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PLEITO 2022/2026

ATA DE REUNIÃO ORDINÁRIA 21/11/2024

Aos vinte e um dias do mês de novembro de dois mil e vinte e quatro, às oito horas e trinta minutos, realizou-se a Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar na sala de reuniões da Secretaria de Educação, concomitante a sala virtual do Google Meet, tendo como presentes os Conselheiros/as: Heloisa Bade, Cleiton Leonidas Isauro, Simone Cidral Stringari, Patricia Costa, Monique Letícia Coutinho, Simone Luciana Alexandre, Michele Karine Sansão, Ciro Dóros Alexandre Cardoso e as Assessoras Técnicas do Conselho Municipal de Educação Cassiane Leite da Silva e Milena Voss. **Justificaram ausência:** não teve justificativas. **PAUTA:** Respostas dos ofícios enviados a secretaria de Educação, visitas realizadas pelos grupos de Qualidade e alinhamentos para o próximo mês. **ORDEM DO DIA:** A Assessora Cassiane abriu a reunião agradecendo a presença de todos os participantes, fazendo a leitura das respostas dos ofícios SEI: 0023378459, 0023386641, 0023386668, segue as respostas recebidas SEI: 0023545573, 0023586236. O Ofício SEI nº 0023378459, não foi respondido até o presente momento, foi encaminhado no dia 26/11, para o endereço SEI: SED.USP.AAE. Conselheira Monique repassa o que foi discutido na reunião sobre o cardápio escolar, da qual ela participou, durante a reunião, foram discutidas sugestões para melhorar a alimentação escolar, incluindo a apresentação de alimentos básicos de formas diferentes, como transformar feijão em brownie. Monique sugeriu envolver crianças como "fiscais" para avaliar a qualidade dos lanches, promovendo a aceitação de diferentes sabores e a diversidade cultural. A mudança no cardápio e o desperdício de alimentos foram discutidos, com a necessidade de um ofício para melhorar a situação e garantir que as crianças não tragam lanches de casa que possam ser contaminados. **1. Grupos de Qualidade:** Segue relato das visitas realizadas pelos conselheiros **Cleiton e Ciro**, no dia 14/11, **E. M. Aluízus Sehnem**, A cozinha é nova, com ar condicionado em todas os ambientes, bem estruturada, está faltando prateleiras. As cozinheiras são estrangeiras o que gerou dificuldades de comunicação, especialmente em relação ao cardápio e à organização dos lanches, não tinham separado as amostras do lanche enviado para o passeio. **E.M Maria Regina Leal** a estrutura da cozinha é antiga, as cozinheiras são organizadas, o lanche era pão com ricota e teve muita sobra. Colheres de madeira, foi orientado a inutilizarem, estavam fazendo reparo na cozinha, (trocando as portas dos armários) ao mesmo tempo em que era preparado e servido o lanche para os alunos. em virtude do desperdício registrado, conselheiros falam do Projeto Prato Limpo, sugerem um Projeto como aluno monitor para o gosto do lanche, Ciro fala que na escola onde atua a equipe gestora experimenta o lanche conforme uma escala, para sentir o gosto dos alimentos servidos aos alunos e caso haja alguma reclamação terão realmente como saber qual era o gosto do alimento servido. **CEI Miraci Dereti**, tudo organizado, a diretora fez uma escala para atendimento no lactário, professoras servindo o lanche sem touca, sem luva. Conselheiro Ciro fala que os CEIS em sua maioria são bem organizados e preparam diversas refeições (cardápio variado) ao longo do dia. Segue relato das visitas realizadas pelas conselheiras **Simone Cidral e Patrícia**, no dia 12/11, **CEI Amandos Finder** a cozinha está em reforma, muito desorganizada, cozinheiras estrangeiras difícil comunicação, sem uniforme, falta utensílios, geladeira com excesso de gelo, as professoras não usam touca, muito barulho, sem ar condicionado, oferecem alimento às crianças menores de forma mecânica. **E.M. Laura Andrade** Cozinha organizada, havia refrigerante na geladeira da cozinha, tela estava rasgada, duas lava-louças estragadas (uma o CEI deixou lá porque iam buscar para arrumar), duas cozinheiras, uma chega as 10h, pois atende a EJA, uma efetiva faz a medição dos pratos servidos, Heloisa comentou sobre visitas anteriores à escola Laura

Andrade, onde a cozinha estava organizada, mas havia preocupações sobre a localização de alimentos e bebidas da cantina, que estavam guardados em outros lugares, no momento estavam servindo pão de queijo e minipizza. **CEI Zelândia**, possui cinco cozinheiras, cozinha desorganizada, equipamentos em desuso, freezer não funciona, produtos e utensílios de limpeza na cozinha, sem uniforme, lata de leite em cima do forno na cozinha, roupas secando atrás da geladeira. Segue relato das visitas realizadas pelas conselheiras **Simone Luciana, Monique e Heloísa**, no dia 18/11 **E.M Isabel Silveira Machado**, a cozinha da escola enfrenta problemas estruturais, com apenas uma cozinheira para 220 alunos, o que é considerado insuficiente para atender a demanda, a diretora da escola relatou dificuldades com a efetiva da prefeitura, que não auxilia nas atividades da cozinha, e a situação de limpeza e organização é precária, com móveis danificados e falta de utensílios adequados, ar condicionado não funciona, frutas estragadas, é necessário usar uma extensão para ter tomada na cozinha, o prato servido estava com gosto ruim, a conselheira Simone provou, necessita de reforma urgente, pois a estrutura atual não comporta as atividades diárias e apresenta riscos, como um freezer que dá choque. **CEI Jardim Sofia**, atende 303 crianças, com 4 cozinheiras, três fornos sem funcionar. **E.M Maria Magdalena Mazzolli**, que atende 98 alunos, está bem organizada e limpa, mas houve um incidente de vandalismo durante a ausência da cozinheira, que estava afastada por uma semana (doente), quebraram puxadores das gavetas e uma janela, cozinheira organizada, cozinha limpa. **CEI Bethesda**, unidade conveniada e filantrópica, faz marmitta para os professores, prepara alimentos com açúcar, serve bolachas, bolos confeitados, duas cozinheiras, organizadas e limpas. Há um questionamento sobre a alimentação das 35 crianças conveniadas em Bethesda, pois a diretora acredita que recebe recursos para 127 crianças, o que gera falta de comida, sendo que o município repassa verba para as 35 crianças que ocupam vagas compradas pela prefeitura. **Assuntos Diversos:** **Ciro** fala sobre os alimentos servidos na mão sem guardanapo ou prato, no dia do lanche especial não é preparado alimento para repetição, os alunos só recebem uma porção. A importância de uma reunião em janeiro com as diretoras foi destacada, para discutir não apenas a entrega da merenda, mas também a qualidade e a experiência dos alunos nas escolas. A situação atual das escolas é considerada desanimadora, e a falta de atenção do Secretário em comparecer à reunião com o CAE, discutem sobre uma conversa com o M.P ou o Cecane. Ficou acordado o envio de mais um ofício convidando o Secretário para a última reunião do ano, também pontuaram que em anos anteriores as unidades recebiam um Selo de Qualidade do CAE, o que motivava a escola a estar de acordo com as normas. **Próxima Plenária:** 12 de dezembro, os grupos de qualidade decidirão o dia e local das próximas visitas posteriormente. Não havendo mais nada a ser tratado, a reunião deu-se por encerrada às onze horas e eu, Cassiane Leite da Silva, Assessora do Núcleo de Apoio aos Conselhos e secretária designada nesta reunião, lavro e assino a presente ata, que após lida, será submetida à avaliação, devendo ser assinada em caso de aprovação. Joinville, vinte e um de novembro de dois mil e vinte e quatro.



Documento assinado eletronicamente por **Simone Cidral Stringari, Servidor(a) Público(a)**, em 26/11/2024, às 12:48, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Costa, Servidor(a) Público(a)**, em 26/11/2024, às 13:29, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Simone Luciana Alexandre Rossi, Servidor(a) Público(a)**, em 28/11/2024, às 09:19, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Michele Karine Sansao, Servidor(a) Público(a)**, em 28/11/2024, às 11:14, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Heloisa Bade, Usuário Externo**, em 28/11/2024, às 14:24, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ciro Doros Alexandre Cardoso, Servidor(a) Público(a)**, em 04/12/2024, às 08:35, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Cleiton Leonidas Izauro, Servidor(a) Público(a)**, em 20/12/2024, às 11:02, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0023663333** e o código CRC **CE048522**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

24.0.044766-1

0023663333v37

0023663333v37