

1 Ata da Sessão Plenária da 1ª Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar de
2 Londrina - CAE, realizada às Nove horas, de 22 de fevereiro de 2018, na sala de reunião da SME
3 no 1º andar. Constatada a veracidade do quórum. O Presidente **Cicero**
4 declara aberta a reunião, faz a apresentação do Sr Natal, do Leonildo e da nutricionista Mirtz. **A.**
5 **Expediente: 1. Leitura e aprovação da pauta. Pauta aprovada: 2. Justificativas** de ausência
6 aceitas pelo pleno. Primeiro ponto da pauta sobre o cardápio, foi a justificativa da Renata de não ter
7 enviado o cardápio com antecipação para análise do conselho, pois foi feitas readequações devido
8 a disponibilidade dos produtos da Coaf (agricultura familiar), existem diversas realidades nas
9 escolas/cmeis que ficam na periferia e as que ficam nos outros bairros, e também existem as
10 diversas fases do ciclo escolar, por isso são no momento 7 cardápios diferentes. Renata citou o
11 almoço dos alunos que ficam no período integral, que fazem na escola todas as refeições, explicou
12 sobre o porque do desjejum, que não faz parte do cardápio, que é servido antes do início das aulas,
13 uma opção na escola, pois para muitas crianças esta é a primeira refeição e temos os casos
14 também dos alunos de período parcial que não fazem refeições na escola e quando eles não
15 almoçam na escola, assim temos sobras de merenda. A criança que fica na escola o período
16 integral tem que ingerir 70% de suas necessidades nutricionais na escola, a criança que fica
17 período parcial tem que ingerir 30%. Renata citou também o problema com a forma de fazer o suco
18 de polpa e que também foi feito um treinamento sobre isto. E quanto a frutas e hortaliças teve ter
19 3 vezes por semana no cardápio, podendo ser opcional. A merenda oferece as 3 vezes, muito mais
20 do que pede a legislação, a polpa é considerada fruta. O doce pode ser colocado 2 vezes na
21 semana e existe uma portaria e sobre as restrições nas escolas quanto ao doce, o que é doce?.
22 Renata citou a Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, que explica a Restrição
23 da oferta de doces e preparações de doces na alimentação escolar. Alterações no cardápio sem
24 notificar a nutricionista, o caso da Escola Jadir Dutra que estava servindo todinho para os alunos,
25 porque estava com problemas no fogão, e sobre a diminuição dos repasses para o mais educação.
26 Cicero questionou sobre os alimentos de cardápio na segunda-feira que precisa fazer adequações,
27 porque a merendeira não consegue descongelar a carne de frango em tempo para o almoço.
28 Renata explicou sobre a Sepat que possui 300 funcionários e a empresa é responsável pelos
29 mesmos, foi exposto o fato que as merendeiras não querem dar um visto no relatório de visita.
30 Cicero comentou que a partir de 1º de março serão feitas notificações e que em uma inspeção na
31 escola só tinha uma merendeira para atender 250 alunos. Renata informou que o novo fiscal de
32 contrato da Sepat será a Daniela, deve-se pensar em fazer só um modelo de notificação. Quando a
33 equipe do Cae chega nas escolas para a visita de inspeção, a nutricionista fica no watz
34 conversando com a empresa. Sobre cardápios para as filantrópicas é difícil de ser elaborado pela
35 GAE, pois as filantrópicas recebem muitas doações, o que fazemos é uma receita de orientações.
36 Renata informou que a escola não pode receber doações de nenhuma espécie, inclusive já
37 receberam orientações a respeito, pois todos os produtos da merenda tem que ter as procedências.
38 O Cicero comentou sobre as diretoras reclamarem no Curso de Formação de Diretores sobre o
39 excesso de bolachas, mas a Renata disse que utiliza-se bolacha 2 vezes no mês. Renata informou
40 que de 05 a 12 de março será feitos nas unidades escolares o Mapa da Merenda. Cicero pediu a
41 relação dos produtos da merenda e a Renata passou que a farinha de trigo usada pela merenda é
42 da marca Sudoeste de 5 kg. As unidades escolares estão enviando atestados médicos de crianças
43 com dieta especial, diabetes, hipertenso e alergia para que seja executado. A criança não pode
44 levar produtos para devido a dieta especial. A capacitação das merendeiras são semestrais, a
45 próxima será em julho. Vai começar o projeto compra Londrina, que é dar oportunidade para as
46 empresas de Londrina participarem das licitações e começará com o pão, será feita uma
47 distribuição por regiões e não é aconselhável o pão francês. O município através do gestor tem
48 que ter mais controle, e que o gestor da escola é o diretor e a cozinha faz parte desta gestão.
49 Quanto ao suco de polpa deve-se, quando possível, com leite. O pleno colocou a situação do
50 recebimento dos produtos da merenda, e que o fornecedor deve se dirigir a secretaria da escola e

51 primeiro falar com a diretora ou servidor responsável por receber os produtos, depois ir na cozinha
52 entregar o produto para a merendeira. Quanto as visitas enviaremos um ofício solicitando uma
53 reunião com a Secretária de Educação, gerentes regionais, manutenção, informar e reinterar para
54 que todos tenham conhecimento. Entregar para os gerentes regionais o relatório de visita de suas
55 respectivas escolas. Informar sobre as reclamações das diretoras sobre fogões com defeito,
56 problemas com mangueira vencida, botijões de 13 kg dentro da cozinha, e as vezes tem a casinha
57 fora da cozinha, mas ainda com botijão de 13 kg. Pedir um prazo emergencial para fazer as
58 substituições por P45, ver as questões de escolas/cmeis que ainda não possuem armários embaixo
59 da pia, por isso vamos convocar todos os responsáveis, inclusive ver quanto ao uso de celulares na
60 cozinha, local onde se manuseia a todo momento um prato de comida, etc. Verificaremos o
61 agendamento de uma reunião extraordinária com a SME, Sepat e Conselho, para expor os
62 prognósticos das visitas as unidades escolares de 2018. Nada mais a tratar, a sessão plenária foi
63 encerrada, com a presente ata lavrada e assinada por mim, Sandra Maria Ernst Kerche, e demais
64 conselheiros conforme lista de presença.