

2

4

5

6

8

9

10

11

12

13 14

15

16

17 18

19

20

21 22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

Ata da Sessão Plenária da 3ª Reunião Extraordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Londrina - CAE, Aos dezesseis dias do mês de junho de dois mil e vinte, reuniram-se os membros do CAE- Conselho Municipal de Alimentação Escolar de Londrina, ás 14 horas, na sala de reunião da SME - Secretaria Municipal de Educação de Londrina, situada na Rua Mar Vermelho, 35 - Jd Cláudia, conforme convocação do Presidente Cicero Cipriano, para atender a seguinte pauta: A. Expediente: 1. Leitura e aprovação da pauta que está aberta: Apresentação do Plano de Execução do Plano Nacional de Alimentação Escolar no retorno das aulas: Pauta aprovada. 2. Justificativas. de ausência aceitas pelo pleno. B. Ordem do dia: Márcia: o protocolo que vamos apresentar teve a participação da NIGEP – UEL, e será acoplado no Plano maior da SME, analisado pelo COESP -Coesp (Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública) criado com o objetivo de assessoramento às ações do Executivo, não é um órgão deliberativo, tem composição e capacidade técnica de profissionais de sáude, dentre outros membros, para aprovação. Cícero: é a apresentação de todo o plano hoje, ou só do protocolo? Márcia: não o geral, só da merenda, será construido o plano de retorno e será o protocolo de operação, o que precisamos mudar com o covid, o protocolo de operação, para o servimento da merenda, é um planejamento operacional, do plano da SME no retorno as aulas. Cícero: eu e a Dóris estamos estudando muitos conceitos sobre o assunto. Fábio: para o plano geral é um protocolo operacional da merenda escolar. Cícero: esse protocolo tem metas, dados estatísticos etc?. **Fábio:** para finalizar o plano, se o protocolo não estiver ok, não se consegue definir algumas situações do plano geral, insumos, resultados e de tempos para concretizar o protocolo. Cícero: no plano estaria mais detalhado as questões orçamentárias?. Márcia: o plano da SME para o retorno as aulas não é só merenda escolar, cada setor está construindo o seu protocolo, cada escola terá um protocolo de limpeza na entrada, não detalhado aqui, será antes do servimento do desjejum, com tapete higienizante o toten de água e o álcool gel 70º para as mãos, desjejum as crianças recebem biscoito ou pão embalados em saquinhos de papel. Fábio: esse é o protocolo de segurança da merenda, tem o da estrutura que é o distanciamento das cadeiras/carteiras e de fluxo. Márcia: temos um plano de mobilidade como um todo. Dóris: uma sugestão: colocar nota de rodapé aquilo que estiver no Plano Geral da SME, como por exemplo que será respeitado as regras de distanciamento e uso de EPIs, etc. Fábio: vai ter os fluxos de entrada/saída onde será respeitada a higienização inicial com distanciamento. Márcia: a higienização dos utensilios da cozinha a empresa terceirizada apresentará um protocolo. Fábio: o alimento não é vetor de transmissão. Márcia: já temos o protocolo do contrato que já esta dentro do padrão necessário do servimento da alimentação, citado pelo infectologista do HU que nos tranquilizou. Geraldo: é um plano amplo esta apresentação é somente servimento da merenda escolar?. Fábio: para servir a merenda não preciso medir a temperatura dos alunos, pois já será medida na entrada, nos restaurantes e unidades alimentares não é exigido a medição de temperatura. Márcia: quem for servir a merenda deverá estar higienizada, e não poderá ficar entrando e saindo da cozinha, quem estiver em contato com o alimento ficará dentro da cozinha, quem for servir as crianças ficará em movimentação. Fábio: seguindo as regras de manipulação de alimentos, distinguindo quem está dentro da cozinha e quem está fora, tirando o avental de cocção. **Márcia:** quando tiver uma merendeira, ela vai preparar tudo e sair de uma só vez. Os pontos críticos são: higienização das mãos, e a superficie, iniciará o servimento da refeição. Cícero: já contabilizaram o tempo? Márcia: estamos calculando, o protocolo do pedagógico será com alunos escalonados entrando em horários diferentes, facilitando o distanciamento e o servimento da merenda. Fábio: o tamanho da escola o protocolo do pedagógico e estrutural nos darão a quantidade de pessoas em servimento/preparação, tendo a quantidade de alunos atendidos por dia e no plano de acesso consiguirei dar todos os detalhes por unidade se necessário faremos os ajustes, **Márcia:** escola Zumbi pode ser que terei 4 ou mais pontos de servimento, dependendo de quantas crianças para não ter aglomeração. O médico comentou que não muda a forma de fazer o alimento, a temperatura, já previsto em contrato, o que temos que solicitar são os usos de EPIs. Cícero: e a temperatuda da merendeira? Márcia: ao entrar na escola já será medida a temperatura, o protocolo é para todos. Fábio: a empresa é responsável direta pelo funcionário dela. Cícero: o fiscal setorial deve solicitar uma declaração da empresa de como estára sendo feito isso, qual o protocolo de segurança que a empresa vai aplicar para as merendeiras? Fábio: a primeira coisa a fazer foi o protocolo das empresas, dentro do contrato, e cumprir o novo protocolo de ação. Cícero: sugiro que este protocolo seja apresentado a este conselho, pois algumas coisas o CAE fica sabendo pela imprensa, A SME deveria publicizar mais

para os conselhos. Geraldo: qual será o tipo de marmita? Márcia: não existe impedimento para algum tipo de embalagem. HU usa alumínio, estamos buscando, o custo, e a facilidade para a criança manusear, temos 2 formas: a que fecha em máquina, a criança não consegue abrir, tem a quadrada e fecha com papelão e fecha manual, o problema é tempo, pelo custo será esse. Fábio: e com o cardápio, são várias variáveis sobre a embalagem da marmita, não se pode criar volume, não deixar líquido, se manual não posso deixar muito espaço, tudo esta sendo verificado, facilidade de manuseio, descarte posterior e tempo de preparo. Dóris: foi vista a marmita de isopor? Fábio: mais caro é o papelão triplo, a marmita separada é a mais cara, estamos criando preparações, os legumes ou cocção ou a vapor mantendo os nutrientes e podendo colocar em ambiente único reduzindo custos, aluminio tem volume pequeno de guarda e de descarte, isopor ao contrário. Dóris: existe a possibilidade de ser comida transportada, neste caso todos os processos de produção é feito pela empresa, desde a mão de obra e compra de gêneros e insumos. Fábio: teria que fazer outra licitação. Dóris: uma sugestão seria a suspensão temporária deste contrato e abrir um contratação emergência, como não sabemos quanto tempo vai perdurar esta situação, teria que já começar montar o TR - Termo de Referencia. Fábio: podemos fazer um cálculo de viabilidade. Dóris: e a cozinha da escola seria para higienizar e distribuir a alimentação. Márcia: talvez tenha que estudar esta viabilidade. Fábio: entendo que o custo do transportado é maior porque ele apropria lucros sobre o genêro, embalagem, etc. Márcia dentro do orçamento estamos tornando este Protocolo viável, faremos a métrica aplicada da quantidade de alunos. Márcia: no protocolo de outros países enterditaram todas as áreas comuns, vários modelos é utilizada a sala de aula para as refeições, já tem o distanciamento e não precisa ficar se deslocando. Cícero: como será a utilização dos sanitários? Fábio: está no protocolo de mobilidade que contempla o uso do bebedouro, sanitários, sem o protocolo de mobilidade não chegaríamos até aqui, a estrutura e o pedagógico estão analisando o fluxo de entrada, uso de bebedouro, sanitários, a GAE é o preparo da alimentação e como chegar a criança, como higienizar este ambiente para o pedagógico. Seria de 9 a 12 crianças por sala e as marmitas irão em caixa fechada, monoblocos ou bandejas, e também o recolhimento das sobras e o lixo gerado. Este contrato não permite transporte de alimentação. Geraldo: e se a criança quiser repetir? Márcia: terá que ter outra marmita, uma reserva, faremos a contagem dos alunos, para porcionar, 60 % dos alunos comem, subirá para 95%. Fábio: na necessidade economico/social o papel da alimentação escolar é para suprir o que o FNDE propõe, suas necessidades diárias. Márcia: será um desjejum na entrada e a refeição é na saída e todos receberão, serão um turno de 3 a 3 e meia. Será vetado qualquer lanche por parte do aluno, inclusive não vai trazer nem a mochila, vai usar o material da escola. Dóris: tem ainda o Cae, que irá fazer visitas quando retornar as aulas e a SME deverá pensar num protocolo para nós. Márcia: as crianças irão manusear álcool gel e por isso terão o EPIs, inclusive as viserias. Dóris: a mácara e a viseira serão fornecidas pelo município?. Márcia: sim, já está em processo de compra, a máscara será de tecido, higienizada, e três máscaras por criança. Dóris: a previsão de retorno as aulas é para agosto? será feito um vídeo explicativo do Plano? **Márcia:** sim, para toda a equipe escolar, a partir do retorno é que a crianca irá ter um contato com aa consequências da pandemia, a maioria vai levar um choque vendo todo o aparato e as novas regras gerais, na entrada terão totens com álcool gel, as cabines de desinfecção estão proibidas pela anvisa. Dóris: não tem lavadora de louças nas escola? Márcia: só nos CMEIs novos, mas alguns devoveram por não querer usar. Fábio: na lavadora o cliclo é muito maior, tenho que ter volume para fazer no tempo que não vou precisar, tem que ser lavado com sabão e água quente, esse protocolo já é feito, não tem higienização dos utensilios durante a preparação e o servimento só quando termina tudo, é uma separação de serviços e não físico. Cícero: P4, P5, 1º e 2º serão os últimos a retornar e quem vai fiscalizar o processo? Fábio: o fiscal setorial e nós também. Cícero: haverá treinamento? Márcia: na câmara perguntaram como falarão para todos, faremos a dissimenação das informações para todos os grupos, com os RTs, merendeiras, fiscais, diretores, nossas fiscais de contrato e o CAE. Geraldo: e a nutricionista? Márcia: o Fernando é um analista de sistemas que esta fazendo no SGI toda a questão da pauta do cardápio, o receituário, o macro e micro nutrientes, o tanto de calorias na refeição, está quase pronto e fase de teste, o custo é retirado direto da ata. Fábio: o planilhamento de custo vai ser automático, pão com manteiga e chá, o valor será calculado? Dóris: a bebida láctea é permitido? Fábio: 1 vez por quinzena, segue algumas regras devido ao açucar, vamos refazer o planejamento de compras, ela é restritiva e alguns itens são proibidos. Precisamos reforçar a agricultura familiar, 30%, teremos o requeijão, a manteiga o queijo, o achocolatado foi fracassado, este leite caramelizado é uma alternativa, as amostras não condiz com o descritivo. Dóris: vale lembrar que designar uma nutricionista, de forma obrigatória, para participar de todas as reuniões, está no plano de ação do CAE, sugiro ainda que a Nutricionista nos dê um treinamento das tabelas para acompanhamento de

56

57

58

59

60

61

62

63

64 65

66

67

68

69 70

71

72

73

74

75

76 77

78

79

80

81 82

83

84

85

86

87 88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101 102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114



cardápio. **Fábio:**o cardápio vai diminuir as preparações,terá receituário, ficha técnica e cálculos nutricionais. Terá O Plano de Ação-Protocolo de Servimento de Merenda está anexo a esta ata. Nada mais a tratar, o presidente do Conselho deu por encerrada a sessão plenária, eu Sandra Kerche, secretária do Conselho de Alimentação Escolar, lavrei esta ata, que segue com uma lista de presença em anexo, assinada por todos os presentes.

## \*QUADRO DE DELINERAÇÕES ENCAMINHAMENTOPS, PRAZOS E RESPONSÁVEIS PELA TAREFA

TEMA	DELIBERAÇÃO	RESPONSÁVEL
Apresentação do Plano de Execução do Plano Nacional de Alimentação Escolar no retorno das aulas	<ul> <li>Como o protocolo está em construção os conselheiros deram suas contribuições em forma de sugestão:</li> <li>colocar nota de rodapé naquilo que estiver no Plano Geral da SME, como por exemplo que será respeitado as regras de distanciamento e uso de EPIs, etc. para facilitar o entendimento do Protocolo da Merenda</li> <li>fazer a suspensão temporária deste contrato de mão de obra, e abrir um contratação emergencial, para comida transportada, e como não se sabe tempo vai perdurar esta situação, teria que já começar montar o TR – Termo de Referencia.</li> <li>que a SME/GAE designe uma nutricionista, de forma obrigatória, para participar de todas as reuniões, pois está no plano de ação do CAE,</li> <li>treinamento dos conselheiros ministrado pela Nutricionista, sobre as tabelas para melhor acompanhamento de cardápio</li> <li>apresentação do protocolo ao CAE, logo após a finalização.</li> </ul>	Marcia Bariotto e Fabio Campos

