CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA

Aos vinte dias do mês de março de dois mil e vinte e seis, reuniu-se em reunião extraordinária na sala dos conselhos, às 8h a senhora Mariana Miano, conselheira/presidente do Conselho, e as demais conselheiras: Lua Belotti Collio, Doroti de Souza Prado e Monaliza Soares Peres de Oliveira. A reunião deu início com o compartilhamento de informações referentes à Alimentação Escolar nas Unidades Escolares, onde nós conselheiras atuamos diariamente, principalmente em relação ao lanche ofertado aos alunos nas escolas que fazem parte do Programa de Ensino em Tempo Integral. Em seguida nos reunimos com o Paulo, representante do setor de Alimentação Escolar e relatamos que os estudantes não têm aceitado o cereal atualmente ofertado. Diante dessa situação, foi sugerida a disponibilização de uma alternativa de lanche mais adequada ao perfil dos estudantes. Sabemos que para a implantação do cereal no cardápio foi feito o teste de aceitabilidade, porém no dia-a-dia a permanência prolongada dos estudantes sem alimentação tem impactado negativamente seu rendimento escolar, tornando necessária a adoção de medidas que garantam uma oferta alimentar mais atrativa e efetiva. Em resposta, Paulo aponta que não é possível essa substituição. Conversamos também sobre o horário que as unidades escolares oferecem o lanche e as refeições. Paulo esclareceu que os horários são determinados garantindo um intervalo de 3 horas entre uma refeição e outra, porém o setor leva em consideração que as crianças se alimentam em casa antes de ir à escola e o que observamos diariamente na escola é que muitos alunos chegam com fome, pois não se alimentam. Ele nos informou que esses horários são determinados pelos gestores das Unidades garantindo o intervalo de 3 horas entre as refeições. Conversamos também sobre a reposição dos utensílios pela empresa VERDE MAIS e Paulo relatou que a empresa que nunca foi cobrada em relação a isso, mas nós enquanto CAE em todas as visitas às Unidades Escolares descrevemos em nossos relatórios sobre a reposição dos utensílios orientamos os diretores, que nos informam que sempre notificam a empresa sobre os utensílios que estão faltando, porém a empresa não faz essa reposição. Paulo disse que agora ele é o fiscal do contrato da empresa VERDE MAIS e que está cumprindo com os procedimentos quanto a essas reposições. O CAE acompanha o processo licitatório aberto para a terceirização integral da Alimentação Escolar exceto os alimentos adquiridos pela agricultura familiar. Discutimos ainda sobre a adaptação do cardápio para alunos com seletividade alimentar e Paulo relatou que essa demanda foi discutida na

reunião de vice-diretores e estes foram orientados a desenvolver ações mais efetivas para identificação desses alunos, que por vezes o setor de alimentação não tem conhecimento desses alunos, padronização dos crachás com foto desses estudantes para melhor identificação por parte das cozinheiras. Sinalizou que a partir de 2027 não haverá mais a oferta do Cambuci no cardápio. Conversamos também sobre a possibilidade de aumentar uma cozinheira na EMEF Prof. Adolfina Leonor pois a unidade conta com mais de quinhentos alunos na hora do almoço sobrecarregando as cozinheiras por ultrapassar o número de alunos por cozinheira previsto em contrato. Paulo nos informou que o contrato com a empresa Verde Mais já está em seu segundo aditamento e que não há possibilidade de aumento de número de cozinheiras, pois o contrato está defasado e que esse aumento na quantidade de cozinheira está previsto no próximo contrato. Por fim, Manu, diretor do setor, esteve presente nos informando que a licitação para a terceirização integral da alimentação escolar estava em finalização de processo. Questionamos o setor sobre o andamento do projeto CATRAPOVOS e ele nos informou que hoje será desenvolvida a cultura de resgate caiçara, pois segundo ele a porcentagem de alunos que são tradicionalmente caiçara é muito pequena. A maior parte dos estudantes da escola EMEI/EMEF Prof. Benedito Inácio, onde o projeto será desenvolvido são oriundos de outros lugares e existe um risco grande em oferecer marisco para os estudantes, visto que, pode haver alunos alérgicos e que é um grande risco essa oferta. Encerramos a reunião com Paulo, representante do setor, com muitas lacunas, pois de acordo com ele, o setor preza pelo cumprimento integral da lei que rege o PNAE o que impossibilita qualquer mudança viável de cardápio e oferta de alimentos. No período da tarde nos reunimos com o supervisor das escolas do Programa de Tempo Integral, Robson Nascimento, que apresentou novos projetos das escolas, a parceria com a FUNDACC. Informou-nos ainda, que algumas unidades escolares já começariam a servir o jantar, pois os projetos se estendem até às 18h. Saíram pra visita na Unidade Escolar CEI/EMEI Vera da Silva Santos, no Portal da Fazendinha as conselheiras Lua B. Collio e Doroti de Souza Prado para averiguar uma denúncia de higiene, que não procedeu. Os apontamentos feitos no termo de visita serão descritos em relatório específico. Não tendo mais nada a declarar, encerrada a reunião e a presente ata, que por mim, Mariana Miano foi redigida, lida e assinada por todos os presentes. Caraguatatuba, 20 de março de 2026

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA