



Prefeitura do
Município de
Sarandi

CAE – CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SARANDI

Relatório da Visita Técnica realizada no dia 24/11/2022 no CMEI VEREADOR SEBASTIÃO CÂNCIO DE OLIVEIRA

Os membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, se reuniram para realizar a Visita Técnica no **CMEI VEREADOR SEBASTIÃO CÂNCIO DE OLIVEIRA**, no dia 24 de novembro de 2022 no período da manhã. Chegando na instituição os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Jusciléia dos Santos, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouviram a diretora sobre as demandas em relação a alimentação, sobre a distribuição dos alimentos no CMEI, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junto com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação sobre a Alimentação.

No segundo momento pedimos para ir até a cozinha para conhecermos e também realizar nosso papel de fiscalizadores/as. Chegamos na cozinha, conhecemos as responsáveis pela manipulação dos alimentos e avisamos que estamos lá para conhecer a cozinha e averiguar se todos os protocolos já informados pela Nutricionista Responsável.

Então ao entrar na cozinha já foi possível notar que tambor para jogar o resto de comida bem na entrada, as cozinheiras estavam sem o uniforme (roupa) adequado usando e roupas normais, não usava o sapato fornecido para a segurança delas, uso de chinelos/rasteirinhas, brincos. Cartela de remédio, creme de mãos (O Boticário) expostos na cozinha, temperos abertos fora de potes, alimentos misturados com produto de limpeza, ao abrir a geladeira alimentos estragados: tomates, verduras, utensílios em contato com o chão. O depósito para armazenamento dos alimentos secos, bagunçados

com chinelos, bolsas, caixas de mamão e abóbora estragados, pacote de arroz aberto. Professores/as sem toca de cabelo na hora de servir alimento para as crianças.

No lactário é um espaço bem pequeno, funcionaria sem uniforme e sapato adequado, sem toca no cabelo, lata de óleo, frigideiras, baldes, chinelo, desorganizado o local, mamadeiras expostas. Ao ser questionada do porque a lata de óleo e as frigideiras no lactário a resposta foi: *“as professoras usam aqui para fritar ovo na hora do almoço”*, também há um freezer sem funcionamento dentro deste ambiente sendo usado para guarda, pertences de funcionárias, sacos de lixo, ovos de funcionárias.

Durante a nossa visita observamos a resistências das funcionárias em relação a todos protocolos de segurança, protocolos de higiene e manipulação dos alimentos, que os nossos questionamentos e a nossas orientações do como fazer estavam deixando elas desconfortável, mas como havíamos dito no início da nossa visita que a nossa função é fiscalizar a alimentação desde da sua aquisição até o momento em que é servido para nossas crianças.

Ao final desta visita conversamos com o coma diretora e as cozinheiras orientando elas a estarem seguindo todas as orientações dado pelo conselho e pela a nutricionista responsável, prevenindo algum problema futuro, que em breve voltaremos e vamos ver se as orientações e protocolos estão sendo seguidos, caso não esteja faremos uma ata e notificação.



Prefeitura do
Município de
Sarandi

CAE – CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SARANDI

Relatório da Visita Técnica realizada no dia 24/11/2022 no CMEI VEREADOR SEBASTIÃO CÂNCIO DE OLIVEIRA

Os membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, se reuniram para realizar a Visita Técnica no **CMEI VEREADOR SEBASTIÃO CÂNCIO DE OLIVEIRA**, no dia 24 de novembro de 2022 no período da manhã. Chegando na instituição os conselheiros foram recepcionados/as pela diretora Jusceléia dos Santos, nos apresentamos para ela, explicamos a função do Conselho e neste primeiro momento ouviram a diretora sobre as demandas em relação a alimentação, sobre a distribuição dos alimentos no CMEI, algumas queixas foram feitas ao Conselho. Reafirmamos nosso compromisso de estar junto com as instituições para estar averiguando qualquer irregularidade ou falta de informação sobre a Alimentação.

No segundo momento pedimos para ir até a cozinha para conhecermos e também realizar nosso papel de fiscalizadores/as. Chegamos na cozinha, conhecemos as responsáveis pela manipulação dos alimentos e avisamos que estamos lá para conhecer a cozinha e averiguar se todos os protocolos já informados pela Nutricionista Responsável.

Então ao entrar na cozinha já foi possível notar que tambor para jogar o resto de comida bem na entrada, as cozinheiras estavam sem o uniforme (roupa) adequado usando e roupas normais, não usava o sapato fornecido para a segurança delas, uso de chinelos/rasteirinhas, brincos. Cartela de remédio, creme de mãos (O Boticário) expostos na cozinha, temperos abertos fora de potes, alimentos misturados com produto de limpeza, ao abrir a geladeira alimentos estragados: tomates, verduras, utensílios em contato com o chão. O depósito para armazenamento dos alimentos secos, bagunçados

com chinelos, bolsas, caixas de mamão e abóbora estragados, pacote de arroz aberto. Professores/as sem toca de cabelo na hora de servir alimento para as crianças.

No lactário é um espaço bem pequeno, funcionaria sem uniforme e sapato adequado, sem toca no cabelo, lata de óleo, frigideiras, baldes, chinelo, desorganizado o local, mamadeiras expostas. Ao ser questionada do porque a lata de óleo e as frigideiras no lactário a resposta foi: *“as professoras usam aqui para fritar ovo na hora do almoço”*, também há um freezer sem funcionamento dentro deste ambiente sendo usado para guarda, pertences de funcionárias, sacos de lixo, ovos de funcionárias.

Durante a nossa visita observamos a resistências das funcionárias em relação a todos protocolos de segurança, protocolos de higiene e manipulação dos alimentos, que os nossos questionamentos e a nossas orientações do como fazer estavam deixando elas desconfortável, mas como havíamos dito no início da nossa visita que a nossa função é fiscalizar a alimentação desde da sua aquisição até o momento em que é servido para nossas crianças.

Ao final desta visita conversamos com o coma diretora e as cozinheiras orientando elas a estarem seguindo todas as orientações dado pelo conselho e pela a nutricionista responsável, prevenindo algum problema futuro, que em breve voltaremos e vamos ver se as orientações e protocolos estão sendo seguidos, caso não esteja faremos uma ata e notificação.