



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE CONCHAL - SÃO PAULO

PLANO DE TRABALHO - CAE - 2023

MANDATO 2022-2026

OBJETIVO:

- Acompanhar, fiscalizar a aplicação dos recursos do PNAE no exercício de 2023 no Município de Conchal, Analisar o Relatório de Acompanhamento da Gestão do PNAE, emitido pela EEx, contido no Sistema de Gestão de Conselhos – SIGECON Online, antes da elaboração do envio do parecer conclusivo; Emitir o Parecer Conclusivo do CAE no SIGECON Online; o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; a participação da comunidade no controle social; o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais; o direito à alimentação escolar, visando à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos;

REUNIÕES:

- As reuniões do CAE serão sempre as quartas-feiras preferencialmente na segunda semana com encontros bimestrais, podendo ser realizadas em qualquer outro dia da semana desde que seja decidido pela maioria dos conselheiros.

AÇÕES:

- Reuniões bimestrais para análise de documentações, emissão de pareceres e outras ações pertinentes;
- Visitas de fiscalização as escolas municipais e estaduais (Roteiro de Visitas ANEXO I);
- Visita de fiscalização a Cozinha Piloto (Roteiro de Visitas ANEXO II);
- Acompanhar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;
- Acompanhamento do Processo de Aquisição de alimentos (Chamada Pública e Licitações) e agricultura familiar;
- Acompanhar Recebimento dos gêneros alimentícios; Monitorar a qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênico- sanitárias.
- Zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como à aceitabilidade dos cardápios oferecidos; Verificar a qualidade e a quantidade das refeições ofertadas aos alunos e expor às entidades responsáveis para que tomem as devidas providências quando identificar alguma irregularidade como: alimentos estragados, prazo de validade vencido e outros;

- Divulgar o trabalho desenvolvido pelo Conselho de Alimentação Escolar nas Unidades Educacionais e para a Sociedade Civil em site específico.

METODOLOGIA DE VISITAS:

- O município de Conchal possui 28 escolas, sendo 22 da rede municipal (6 unidades que atendem alunos do Ensino Fundamental sendo 3 delas Integrais, 7 unidades de creches e 7 unidades de Pré-Escola), 5 da rede estadual e 1 filantrópica.
- O FNDE prevê que o Conselho de Alimentação Escolar elabore um Plano de ação que contemple as visitas nas Unidades Escolares para verificação da qualidade da merenda escolar, visitas ao depósito de armazenamento e a cozinha para atestar a higienização da mesma, avaliação do cardápio e sua aceitação pelos alunos.
- As visitas de fiscalização realizadas nas Unidades Escolares deverão conferir o total de alunos e de refeições servidas, verificar o cardápio e sua aceitação.



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE
CONCHAL - SÃO PAULO**

ANEXO I

ROTEIRO DE VISITAÇÃO ÀS ESCOLAS

** ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES SE VERIFICADA A NECESSIDADE*

Escola: _____

Data e horário da visita: _____

Conselheiro: _____

Alimentação Escolar	Sim	Não	Não se Aplica	Qtos?
1. A escola fornece alimentação escolar?				
2. O município possui nutricionista responsável?				
3. É feito teste de aceitabilidade do cardápio entre os alunos?				
4. O cardápio respeita o hábito alimentar local?				
5. A alimentação do dia da visita correspondia ao cardápio elaborado?				
6. O cardápio é nutricionalmente adequado?				
7. São fornecidos com frequência produtos frescos como frutas, legumes e verduras?				
8. Os cardápios são alterados com frequência?				
9. Quantidade adequada (com pouca sobra)?				
10. Boa apresentação do prato?				
11. Porcionamento adequado dos alimentos?				
12. Temperatura adequada dos alimentos?				
13. Permite repetição?				
14. Há lugares para os alunos efetuarem a alimentação?				
15. Os alunos estão satisfeitos com a qualidade da merenda?				
16. A escola tem merendeira?				
17. A merendeira, no dia da visita, estava:				
a) Sem adereços (anel, pulseiras, relógio, etc)?				
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?				
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?				
d) Com uniforme limpo?				
18. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários, lixeiras)				

19. A escola tem aluno (a) com Necessidades Alimentares Especiais?

() Não () Sim.

Quantos: _____

Carimbo e Data da Diretora da Unidade:



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE
CONCHAL - SÃO PAULO**

ANEXO II

ROTEIRO DE VISITAÇÃO A COZINHA PILOTO

** ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES SE VERIFICADA A NECESSIDADE*

Data e horário da visita: _____

Presidente do Conselho: _____

HIGIENE PESSOAL DAS COZINHEIRAS	SIM	NÃO	Não se Aplica
a) Mãos lavadas e higienizadas?			
b) Asseio (cabelos, odor)?			
c) Unhas curtas, sem esmaltes e limpas?			
d) Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)?			
e) Uniforme completo, limpo e bem colocado?			
HIGIENE DO AMBIENTE			
a) Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)?			
b) Equipamentos limpos (geladeira, fogão. freezer)?			
c) Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos)?			
d) Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)?			
HIGIENE DOS ALIMENTOS			
a) Frutas, legumes e verduras lavados corretamente?			
b) Arroz, feijão escolhidos e lavados corretamente?			
c) Cuidado de não conversar, tossir ou espirrar sobre a preparação?			
d) Descongelamento realizado com os cuidados necessários?			
ARMAZENAMENTO			
a) Alimentos separados do material de limpeza?			
b) Todos os alimentos dentro da validade?			
c) Todos os produtos abertos sendo utilizados?			
d) Ausência de embalagens rompida e ou avariadas?			
PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS			
a) As panelas são adequadas para o preparo dos alimentos?			
b) Os utensílios utilizados no preparo dos alimentos estão higienizados?			
c) O transporte dos alimentos é feito em recipientes adequados?			

Carimbo e Data da Responsável pela Cozinha Piloto:



**CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE
CONCHAL - SÃO PAULO**

Conchal, xxx de agosto de 2023.

Conselheiros:
