

Aos sete dias do mês de outubro, os membros do CAE reuniram-se às 15h. Participaram os membros Juliana de Lacerda Tudan Campos, Geisa Vargas de Oliveira, Aparecida Célia da Silva, Ivone Aparecida da Silva, Helenice Aparecida Dias Barbosa e Ana Paula Silva Mancastrópi.

Os temas abordados na reunião foram: visitas nas escolas e qualidade da carne. Durante as visitas foi constatado que na escola Amália o manuseio dos alimentos assim como sua preparação não está de acordo com as normas da merenda escolar. Outra situação na mesma escola é que uma das merendeiras não estava usando o uniforme, sendo informado que esta situação é recorrente. Na escola Emília foi percebido que uma das merendeiras está sempre ausente, há reclamação por parte das colegas, pois sobrecarrega o trabalho das demais. Foi solicitado pelos membros do CAE que a mesma seja transferida. Na escola Maria Dulce foi observado que a sobra de comida estava sendo guardada de um intervalo para ser reaproveitada no outro, ao serem questionadas as merendeiras disseram ser orientação do setor merenda, porém a nutricionista nega tal informação. Na escola Maria Amélia a comida estava sendo feita no período da manhã para ser servida à tarde. Também havia salsicha com molho em uma panela em cima do fogão, que segundo a merendeira era para os funcionários consumirem e que a mesma era da festa que havia sido realizada na escola. Uma reclamação dos diretores e visitas do CAE, algumas proteínas como fígado e peixe não são bem aceitas pelos alunos. A carne em tiras da empresa Salgueiro tem apresentado um percentual de gordura que ao realizar a cocção fica aparente e sobre a proteína. A presidente deste conselho pediu para que o setor de merenda a comunique no dia do recebimento da carne para que ela possa realizar uma fiscalização. O arroz e o feijão que foi realizada a última compra é de excelente qualidade.

Sem mais, encerramos esta ata.

APS Mancastrópi & Juliana
Aparecida Dias Barbosa