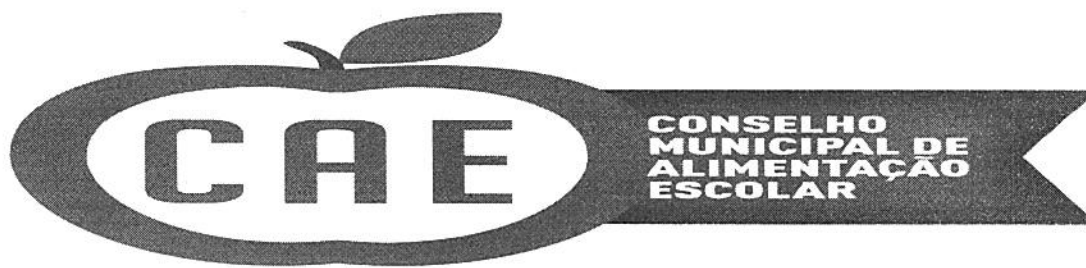


REUNIÃO ORDINÁRIA DE MAIO

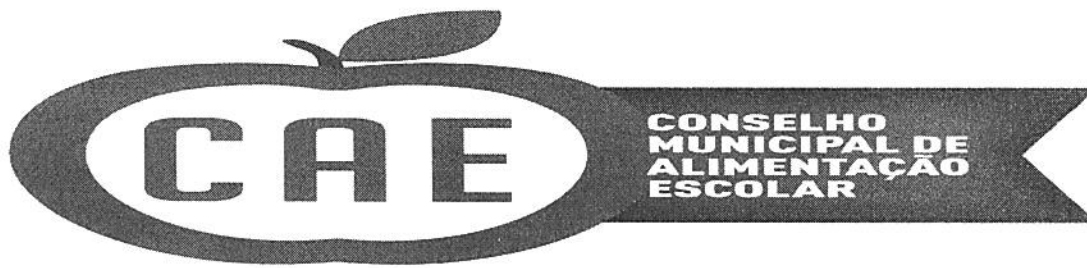
Aos nove dias do mês de maio de dois mil e dezoito, reuniram-se nas dependências do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de São José dos Pinhais os seguintes membros: Afonso Rendak, Vera Lucia Moreira Schiochet, Marilise G. de Almeida, Beatriz Pedroso, Ivone V. Silva, Monica Ienkot, Paulo Ricardo da Nova e Kelly L. Mikos A Ferreira e visitas Professora Samia, nutricionista Silvia e as estagiárias, para a reunião ordinária do ano vigente. A pauta do dia: 1 - Abertura da reunião pelo Presidente do CAE; 2 - Leitura da ata; 3. Análise dos relatórios de ocorrências das unidades de ensino; 4. Calendário de visitas do CAE nas unidades; 5. Visita de uma equipe do Tribunal de contas do Paraná com o Sr Marcos Vinicius Machado, Vitor, Carol, Juciele e Carlos; 6. Leitura de correspondências; 6 . Outros. Seu Afonso deu boas vindas a todos. Vera explicou que na reunião extraordinária de abril não foi possível verificar todos os relatórios de ocorrências devido a problemas técnicos e que precisamos fazer alguma coisa de efetivo com as empresas juntamente com a Secretária de Educação e que a sugestão é realizarmos uma reunião com todos os envolvidos para que possamos sanar estes problemas diários da alimentação escolar que chegam nas unidades. Seu Afonso deu a palavra a Professora Samia que relatou que o lanche está chegando em más condições de qualidade nos últimos tempos. O suco aguado, pizza integral sem sabor e tamanho desproporcional, chineque cru, café muito doce, um pão de queijo veio todo cru e com o pão também ocorre em tamanho desuniforme e em varias vezes no mês, as frutas com gosto de horrível. Além disto quando ocorre algum problema que precisa de troca os alunos ficam impacientes, pois o lanche acaba vindo no final da aula e eles já estão acostumados com o horário do lanche. A nutricionista Silvia falou que concorda com a questão da qualidade que está caindo, e que precisa ser enviado os relatórios para que a divisão de nutrição fique sabendo das ocorrências. Beatriz perguntou se as preparadoras podem entrar em contato direto com a empresa/nutricionistas ou deve repassar primeiro as diretoras? Silvia falou que todas precisam saber sobre as ocorrências. Não tem problema falar com a empresa para agilizar, porém não pode ficar só com a empresa. Vera perguntou se há no contrato algum item que pode cancelar o lanche que não está com boa qualidade. Silvia falou que há esta possibilidade, e que é difícil administrar.

[Handwritten signatures and initials]



Samia falou que quando está no final do contrato as empresas capricham no lanche. Silvia expôs o cardápio de aceitabilidade onde os quatro cardápios são: 08/06/ madalena + caqui; 11/06/ iogurte de morango + biscoito chocolate integral + maçã; 12/06 canja + banana; 14/06 suco de manja + pão de centeio com carne moída + ponkan. Paulo falou que devemos verificar qual o objetivo da aceitabilidade se é para verificar a qualidade e não podemos ver o que gostam, mas sim o melhor cardápio de qualidade e se é saudável. Silvia falou que o cardápio é feito conforme a lei tendo granel, comida quente entre outros. Ivone falou sobre os hotbox que permanece no feriado nas unidades e que fica fermentando. Silvia falou que é quase impossível eles fazerem a retirada. Vera falou que precisamos fazer cursos para podermos estar mais atuantes no conselho. Paulo falou que está fazendo um trabalho com os agricultores para preservar a qualidade do trabalho e dos alimentos que fornecem. Vera falou que constantemente esta cobrando da SEMED a qualidade dos alimentos. Foi relatado que as frutas voltam para a empresa e Silvia falou que deve ser entregue para as crianças, pois são alimentos que não devem ser devolvidos e que podem ser distribuídas no dia seguinte para os alunos. Vera perguntou para Silvia sobre os cartazes e o programa de alimentação saudável que tínhamos falado em uma reunião anterior e Silvia falou que as empresas estão fazendo aos poucos. Na seqüência seu Afonso falou que as visitas serão agendadas posteriormente. Dando seqüência a reunião o Senhor Marco do TCE-Pr explicou que estão fazendo análise preventiva de licitações para verificar o impacto imediato do dia a dia, entendem que está ocorrendo nas previsões legais e que o objetivo de fiscalizar no ano de 2018 São José dos Pinhais por ter sido recomendado pelas boas práticas no últimos meses. Perguntaram quantas unidades eram fornecidos os lanches e foi dito 115 unidades e que tínhamos duas empresas a Risotolandia que fornece os alimentos para as escolas e a AEX que fornece os alimentos para os CMEIS. Questionaram se o CAE participou das licitações que foram realizadas e quando foi. Vera falou que foi no final do ano de 2017, mas que não tivemos a participação. Qual a viabilidade de ser fornecido este lanche pela própria prefeitura? Paulo falou que hoje fica inviável devido as estruturas das escolas onde devíamos ter uma central igual as empresas e que isto geraria muito gasto. Há alguma forma de relato da qualidade do lanche fornecido no dia a dia? Sim temos um relatório de ocorrências que as escolas enviam relatando o que ocorre em cada unidade. Outra questão é a pessoa responsável pelo recebimento da alimentação, os conselheiros

Handwritten signature and initials.



explicaram que depende do dia as diretoras estão presentes, porém na grande maioria são as preparadoras da própria empresa, então Sr Marcos falou que isto não é correto devido ao fato que pode ficar somente com as pessoas envolvidas da empresa, foi explicado que é para agilizar e que depois elas repassam para as diretoras. Qual o percentual que a prefeitura está adicionando ao percentual da União? Neste momento não temos, mas está sendo adicionado um valor bem expressivo. Paulo falou que nas duas últimas gestões está sendo adicionado aproximadamente 35%. Como é realizado o cardápio? É realizado pelas nutricionistas da SEMED em conjunto com a empresa. Sr. Marcos falou que neste momento é muito importante que seja revisto a questão do recebimento do lanche diariamente e verificar qual o papel efetivo das preparadoras de alimento, não podendo ser realizado por elas o recebimento a não ser que esta funcionária seja da prefeitura e não terceirizada. Vera falou que sugeriu aos conselheiros para fazerem o curso de Formação pela Escola, que dá uma visão um pouco melhor e que ajudará na fiscalização do CAE. Marcos sugeriu entrar em contato com a prefeitura de Curitiba, pois possuem um programa bem legal de instrução para as preparadoras e que site do FNDE também existe uma cartilha de boas práticas. Sr Marcos agradeceu a oportunidade de estarem participando da reunião e que conseguiram esclarecer alguns pontos pendentes. Vera falou que existe um portal dos conselhos onde coloca todas as atividades que estão sendo realizada pelo CAE. Sr Afonso falou que foi muito importante a reunião e que as portas estão abertas para quando precisarem. Nada mais havendo eu, Vera Lucia Moreira Schiochet, encerro esta ata que será assinada por todos os presentes.

Vera Lucia Moreira Schiochet

Afonso

AFONSO RENDAK
PRESIDENTE