DIÁRIO OFICIAL
MUNICÍPIO DE NOVAIS

Conforme Lei Municipal 668/2022

www.novais.sp.gov.br | www.imprensaoficialmunicipal.com.br/novais

SUMÁRIO

Poder Executivo 2
Conselhos Municipais 2
Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE 2

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do Município de Novais, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Novais poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico:
www.novais.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse
www.imprensaoficialmunicipal.com.br/novais
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

Prefeitura Municipal de Novais
CNPJ 65.711.699/0001-43
Rua Antônio Blasquês Romeiro, n. 350
Telefone: (17) 3561-8780
Site: www.novais.sp.gov.br
Diário: www.imprensaoficialmunicipal.com.br/novais

Câmara Municipal de Novais
CNPJ 74.354.168/0001-31
Rua João Cantarero Serrano, 275
Telefone: (17) 3561-1279 | (17) 3561-1288
Site: www.camaranovais.sp.gov.br

Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICPBrasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001

O Município de Novais garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.novais.sp.gov.br

Compilado e também disponível em www.imprensaoficialmunicipal.com.br/novais

PODER EXECUTIVO

Conselhos Municipais

Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE

ATA DA REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos 10 (dez) dias do mês de outubro de dois mil e vinte e cinco, nas dependências da Diretoria Municipal de Educação de Novais, situada à Praça Lourenço Gil Martins, nº 33, sob a presidência do Srº João Antônio Lebrão, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar. Na ocasião, o senhor presidente deu as boas-vindas a todos os participantes e logo em seguida abriu discussão falando sobre a visita realizada pelo CECANE (Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar), que são unidades vinculadas às Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) no Brasil, que atuam como apoio técnico-científico para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que ao final das formações, apresentou relatório em que fez a solicitação de elaboração do Regimento Interno desse Conselho. Diante disso, foi elaborado tal documento (em anexo), o qual segue para apreciação de todos. Após leitura e análise, o mesmo foi provado por unanimidade. Nada mais havendo a ser tratado, o presidente encerrou a reunião, cuja ata segue devidamente assinada por todos os presentes. Novais, 10 de outubro de 2025

I) - Representante indicado pelo Poder Executivo:

Fabiana Rodrigues Mantovani: Fabiana Rodrigues Mantovani

II) – Representantes das entidades de docentes, discentes ou trabalhadores na área da educação:

João Antônio Lebrão: _____

Ivaneti do Carmo Soares dos Santos: Ivaneti do Carmo Soares dos Santos

III) - Rresentantes de pais e alunos:

Sidnei Antônio Dionísio: Sidnei A. Dionísio

Rosangela Onório da Silva: Rosangela Onorio da Silva

IV) Representantes de entidades civis organizadas:

Luciana Rodrigues dos Santos: Luciana Rodrigues dos Santos

Márcia Leandra Lyra: MARCIA LEANDRA LYRA

CAE – Conselho de Alimentação Escolar
Município de Novais/SP
Mandato - 2023-2026

REGIMENTO INTERNO DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE NOVAIS/SP

CAPÍTULO I

DAS ATIVIDADES DO CONSELHO

Art. 1º - O Conselho de Alimentação Escolar, criado pela Lei nº 123 de 20 de janeiro de 1997, alterada pelas Lei nº 207 de 29 de dezembro de 2000 e pela Lei nº 428 de 06 de outubro de 2010, tem como finalidade assessorar o Governo Municipal na execução do programa de assistência e educação alimentar junto aos estabelecimentos de educação básica mantidos pelo município, motivando a participação de órgãos públicos e da comunidade na consecução de seus objetivos, competindo-lhe especificamente:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento dos princípios e das diretrizes do PNAE;

II - acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;

III - zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como à aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

IV - receber o Relatório Anual de Gestão do PNAE, e emitir parecer conclusivo acerca da aprovação ou não da execução do Programa;

V - acompahar a elaboração a dos cardápios dos programas de alimentação escolar, respeitando os hábitos alimentares locais, sua vocação agrícola, dando preferência aos produtos in natura;

VI - acompanhar a aquisição de produtos alimentícios para o programa de alimentação escolar, dando prioridade aos produtos da região;

VII - acompanhar e monitorar a distribuição da alimentação escolar nos estabelecimentos de ensino municipais;

VIII - realizar, em parceria com a Diretoria Municpal de Educação, campanhas educativas de esclarecimento sobre alimentação fornecida nas escolas:

IX - verificar a aceitação da alimentação pelos alunos atnedidos;

X - exercer fiscalização sobre armazenamento e conservação dos alimentos destinados à distribuição nas escolas, assim como sobre a limpeza dos locais de armazenamento;

XI - participar das formações de formações de manipuladores de alimentos e auxiliar em campanhas sobre higiene e saneamento básico no que respeita aos seus efeitos sobre a alimentação.

PARÁGRAFO ÚNICO – A execução das proposições estabelecidas pelo Conselho de Alimentação Escolar ficará a cargo do órgão de Educação do Município.

CAPÍTULO II

DA COMPOSIÇÃO DO CONSELHO

CAE – Conselho de Alimentação Escolar
Município de Novais/SP
Mandato - 2023-2026

Art. 2º - O Conselho Municipal de Alimentação Escolar será composto por 07 (sete) membros titulares e respectivos suplentes, indicados pelos segmentos envolvidos no processo educacional do Município, de instiuições públicas e representantes da comunidade, na seguinte conformidade:

I - 01 (um) representante indicado pelo Poder Executivo;

II - 02 (dois) representantes dentre as entidades de docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação, indicados pelo respectivo órgão de classe, a serem escolhidos por meio de assembléia específica para tal fim, registrada em ata, sendo que um deles deverá ser representado pelos docentes e, ainda, os discentes só poderão ser indicados e eleitos quando forem maiores de 18 anos ou emancipados;

III - 02 (dois) representantes de pais de alunos, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembléia específica para tal fim, registrada em ata;

IV - 02 (dois) representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembléia específica para tal fim, registrada em ata.

§ 1º. A nomeação dos membros efetivos e dos suplentes será feita por decreto do Prefeito para o prazo de 4 (quatro) anos, podendo ser reconduzidos de acordo com a indicação dos seus respectivos segmentos.

§ 2º. Os representantes referidos neste artigo serão indicados por suas entidades para nomeação do Prefeito Municipal.

§ 3º. No caso de concorrência de vaga, o novo membro designado deverá completar o mandato do substituído.

§ 4º. Declarado extinto o mandato, o Presidente do Conselho oficiará ao Prefeito Municipal para que proceda ao preenchimento da vaga.

§ 5º. O Ordenador de Despesas das Entidades Executoras não pode ser indicado para compor o Conselho de Alimentação Escolar.

§ 6º. O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.

§ 7º. A nomeação dos membros do CAE deverá ser feita por decreto ou portaria, de acordo com a Constituição dos Estados e as Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios, observadas as disposições previstas neste artigo, obrigando-se a Entidade Executora a acatar todas as indicaçõeS dos segmentos representados.

§ 8º. Para eleição do Presidente e Vice-Presidente do CAE, deverão ser observados os seguintes critérios:

I - o CAE terá 1 (um) Presidente e 1 (um) Vice-Presidente, eleitos entre os membros titulares, por,

no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares, em sessão plenária especialmente voltada para este fim, com o mandato coincidente com o do Conselho, podendo ser reeleitos uma única vez;

II - o Presidente e/ou o Vice-Presidente poderá(ão) ser destituído(s), em conformidade ao disposto no Regimento Interno do CAE, sendo imediatamente eleito(s) outro(s) membro(s) para completar o período restante do respectivo mandato;

III - a escolha do Presidente e do Vice-Presidente somente deverá recair entre os representantes previstos nos incisos II, III e IV, deste artigo.

§ 9º. Após a nomeação dos membros do CAE, as substituições dar-se-ão somente nos seguintes casos:

I - mediante renúncia expressa do conselheiro;

II - por deliberação do segmento representado;

III - pelo não comparecimento às sessões do CAE, observada a presença mínima estabelecida no Regimento Interno;

IV - pelo descumprimento das disposições previstas no Regimento Interno de cada Conselho, desde que aprovada em reunião convocada para discutir esta pauta específica.

CAPÍTULO III

DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE

Art. 3º - O Presidente do Conselho permanecerá como tal durante o tempo que durar sua função.

Art. 4º - São atribuições do Presidente:

I - Coordenar as atividades do Conselho;

II - Convocaras reuniões do Conselho, dando ciência aos seus membros;

III - Assinar atas, documentos e deliberações do CAE;

IV - Expedir os atos adminsitrativos que se fizerem necessários;

V - Cumprir e fazer cmprir esse Regimento;

VI - Agir em nome do Conselho, mantendo todos os contatos com as autoridades com as quais deve ter relações;

VII - Representar o Conselho e delegar poderes aos seus membros

CAE – Conselho de Alimentação Escolar
Município de Novais/SP
Mandato - 2023-2026

PARÁGRAFO ÚNICO – O substituto do Presidente, no exercício da Presidência do Conselho, terá as mesmas atribuições do titular.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES DO VICE PRESIDENTE

Art. 5º - Compete o vice presidente:
I – substituir o Presidente em suas funções e atividades sempre que o mesmo estiver impossibilitado;
II – auxiliar o Prsidente na execução das medidas propostas pelo CAE.

CAPÍTULO V
DOS MEMBROS DO CONSELHO

Art. 6º - Compete aos membros do Conselho:
I - Participar de todas as discussões e deliberações do Conselho;
II - Votar as proposições submetidas à deliberação do Conselho;
III - Apresentar proposições, requerimentos, moções e questões de ordem;
IV - Comparecer às reuniões na hora pré-fixada;
V - Desempenhar as funções para as quais for designado;
VI - Relatar os assuntos que lhe forem distribuídos pelo Presidente;
VII - Obedecer as normas regimentais;
VIII - Assinar as atas das reuniões do Conselho;
IX - Apresentar retificações ou impugnações às atas;
X - Justificar seu voto, quando for o caso;
XI - Apresentar à apreciação do Conselho quaisquer assuntos relacionados com suas atribuições.
XII - Propor ao Conselho as revisões do regimento interno julgadas necessárias;

Art. 7º - Ficará extinto o mandato do membro que deixar de comparecer, sem justificação, a 2 (duas) reuniões consecutivas do Conselho ou 4 (quatro) alternadas.

§ 1º. O prazo para requerer justificação de ausência é de 2 (dois) dias úteis, a contar da data da reunião em que se verificou o fato.

CAPÍTULO VI

DAS REUNIÕES

Art. 8º – As reuniões do conselho de alimentação escolar serão realizadas normalmente na sede do órgão de Educação da Prefeitura, podendo, entretanto, por decisão do seu Presidente ou do plenário, realizar-se em outro local.

Art. 9º – As reuniões serão:

I - Ordinárias, mensalmente, em data a ser fixada pelo Presidente;

II - Extraordinárias, convocadas com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, pelo Presidente, mediante solicitações de pelo menos um terço de seus membros efetivos.

Art. 10 – As reuniões do Conselho serão realizadas com a presença de pelo menos metade de seus membros.

Art. 11 – A convite do Presidente, por indicação de qualquer membro, poderão tomar parte nas reuniões, com direito a voz, mas sem voto, representantes dos órgãos federais, estaduais e municipais, bem como outras pessoas cuja audiência seja considerada útil para fornecer esclarecimentos e informações.

CAPÍTULO VII

DA ORDEM DOS TRABALHOS

Art. 12 – A ordem dos trabalhos será a seguinte:

I - discussão e aprovação da Ata da reunião anterior;

II - apresentação e discussão da pauta prevista para a reunião;

III - apresentação pelos conselheiros de outras matérias de relevância a serem discutidas na reunião;

IV - encerrada a discussão das matérias do dia, as mesmas serão submetidas à votação, com base no voto da maioria absoluta dos presentes.

PARÁGRAFO ÚNICO – Anualmente, será convocada a Assembléia Geral Ordinária para análise e emissão de parecer conclusivo sobre a prestação de contas do PNAE, apresentada por este município.

CAPÍTULO VIII

DAS DECISÕES

Art.13 – As decisões do Conselho de Alimentação Escolar serão tomadas por maioria simples, cabendo ao presidente apenas o voto de desempate.

Art.14 – As decisões do Conselho serão registradas em ata.

CAE – Conselho de Alimentação Escolar
Município de Novais/SP
Mandato - 2023-2026

CAPÍTULO IX

DAS ATAS

Art.15 – A ata é o resumo das ocorrências verificadas nas reuniões do Conselho.

§ 1º. As atas devem ser escritas seguidamente, sem rasuras ou emendas.
§ 2º. As atas devem ser redigidas em livro próprio, com as páginas rubricadas pelo Presidente do Conselho e numeradas tipograficamente.

Art. 16 – As atas serão subscritas pelo Presidente do Conselho e pelos membros presentes à reunião.

CAPÍTULO X

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.17 – As decisões do Conselho que criam despesas serão executadas somente se houver recursos financeiros disponíveis.

Art. 18 – Os casos omissos e as dúvidas subscritas na execução do presente Regimento serão resolvidas pelo Presidente do Conselho.

Novais, 10 de outubro de 2025.

ATA DA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aos 26 (vinte e seis) dias do mês de setembro de dois mil e vinte e cinco, nas dependências da Diretoria Municipal de Educação de Novais, situada à Praça Lourenço Gil Martins, nº 33, sob a presidência do Srº João Antônio Lebrão, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar. Na ocasião, o senhor presidente deu as boas-vindas a todos os participantes e logo em seguida abriu discussão sobre a visita realizada pelo CECANE (Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar), que são unidades vinculadas às Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) no Brasil, que atuam como apoio técnico-científico para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ao longo da semana de 08 a 12 de setembro, as formadoras prestaram suporte para todas as áreas envolvidas na alimentação escolar, começando pelo processo de licitação, compra, agricultura familiar, nutricionistas, merendeiras, gestores e Conselho de Alimentação Escolar. Também acompanharam e monitoraram a aplicação dos recursos do PNAE. Realizaram também visita em todas as escolas do município, além da visita em horta da Agricultura Familiar. Houve a realização de uma formação na Câmara Municipal com a presença de participantes dos municípios de Tabapuã e Catiguá. No encerramento das formações, ocorreu reunião com apresentação prévia do relatório (em anexo) elaborado pelas formadoras para toda a equipe envolvida na alimentação escolar. Segue também os termos de visitas realizados durante o mês de setembro (em anexo), bem como os cardápios do mês de outubro (em anexo), já com algumas alterações solicitadas, que foram aprovados por todos os presentes. O presidente também destacou que já foram tomadas providências em relação ao lanche levado pelas crianças nas escolas, sendo mais restritivo. Também disse, que conforme está no Regimento Interno, as reuniões deverão acontecer, a partir de agora, mensalmente. Nada mais havendo a ser tratado, o presidente encerrou a reunião, cuja ata segue devidamente assinada por todos os presentes. Novais, 26 de setembro de 2025

I) - Representante indicado pelo Poder Executivo:

Fabiana Rodrigues Mantovani: Fabiana Rodrigues Mantovani

II) – Representantes das entidades de docentes, discentes ou trabalhadores na área da educação:

João Antônio Lebrão: _____

Ivaneti do Carmo Soares dos Santos: Ivaneti do Carmo Soares dos Santos

III) - Rresentantes de pais e alunos:

Sidnei Antônio Dionísio: Sidnei A. Dionísio

Rosangela Onório da Silva: Rosangela Onori da Silva

IV) Representantes de entidades civis organizadas:

Luciana Rodrigues dos Santos: Luciana Rodrigues dos Santos

Márcia Leandra Lyra: Marcia Leandra Lyra

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE
DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS - DIRAE
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CGPAE
COORDENAÇÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO - COMAV
Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE – 70070-929 – Brasília/DF
(61) 2022-5665/5666 – cgpae@fnde.gov.br

Relatório Preliminar de Monitoramento - PNAE

Período da visita: 08/09/2025 a 12/09/2025
Exercício financeiro verificado: 2025
Técnicos/ Matrículas:

Cecília Maria Silva Pájaro - CECANE UNIFESP
Mariana Santos Garrido - CECANE UNIFESP
Maria Eduarda Rodrigues Cezar - CECANE UNIFESP

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1 Entidade Executora (EEx): PREF MUN DE NOVAIS - SP

1.2 Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ): 65.711.699/0001-43

1.3 Nome do(a) Gestor(a): PAULO CESAR DIAS PINHEIRO

1.4 Cargo: PREFEITO(A)

1.5 Cadastro de Pessoa Física (CPF):

1.6 Forma de Gestão: Centralizada

1.7 Delegação de Rede: Sim

2. RECURSOS FINANCEIROS

Modalidades/Etapas	Banco	Agência	C/C	Valor Repassado (R$)
PNAEE	001	2698	0001090038	1.309,00
PNACN				34.044,50
PNAPN				25.541,25
PNAMN				13.212,50
PNAFN				61.360,25
Valor repassado até a data do monitoramento (*)				135.467,50

Fonte: (*) SIGEF

3. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

3.0 **Pregão Eletrônico**

3.1 **Chamada Pública**

3.1.1 **Agricultura Familiar**

Fornecedor/CPF/CNPJ	Nº do contrato	Vigência do contrato	Valor R$
Grupo formal ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DE CATANDUVA E REGIÃO 657.116.990-00	007/2024	26/04/2025 até 07/09/2025	R$ 478,58
Grupo formal ASSOCIACAO DOS PEQUENOS AGRICULTORES DE CATANDUVA E REGIAO 657.116.990-00	39/2025	04/08/2025 até 04/08/2025	R$ 199,24

Constatação(s) e Orientação(ões):

3.1.2 A EEx não possui o mapeamento dos produtos da agricultura familiar da sua cidade/região para identificar a diversidade, sazonalidade e a quantidade dos gêneros alimentícios ofertados.

3.1.2.1 Cumprir com o disposto no Art. 17 da Resolução 06/2020. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo Responsável Técnico do Pnae, tendo como base a utilização de

alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. O mapeamento deve elencar minimamente os produtos produzidos localmente (ou por regiões do estado caso a Entidade Executora seja a Secretaria Estadual de Educação), quantidade de produção e época de colheita (calendário agrícola). A participação do nutricionista é de fundamental importância nesse processo, pois é o profissional responsável pela elaboração do cardápio escolar e que buscará levar em consideração o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local e regional. No processo de articulação com parceiros, o nutricionista poderá ainda contar com o apoio das entidades representativas da agricultura familiar, para conhecer os agricultores locais e seus níveis de organização, capacidade logística, de beneficiamento da produção, entre outros, com o intuito de identificar e estimular o potencial para diversificar a sua produção e atender à demanda da alimentação escolar. A articulação entre a Entidade Executora, unidades escolares e/ou gerências regionais, no caso de SEDUC e rede federal, pode qualificar o mapeamento dos produtos da agricultura familiar, adequando assim as compras públicas à realidade local. Brasil. Ministério da Educação Caderno de compras da agricultura familiar para o Pnae [livro eletrônico] / Ministério da Educação; [organização Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar da Diretoria de Ações Educacionais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (CGPAE/DIRAE-FNDE). -- Brasília, DF : Laiane Tavares de Rezende, 2022.

3.1.3 Anteriormente à elaboração de chamada pública, a EEx não realiza reuniões de articulação com os atores envolvidos no processo

3.1.3.1 De acordo com o Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o Pnae (p.26) é com a ajuda e envolvimento de diversos parceiros que se pode elaborar um bom mapeamento dos produtos da agricultura familiar local e regional, além de mobilizar os interessados para produção e participação nas chamadas. Para identificar a diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios ofertados pela agricultura familiar que poderão ser utilizados no cardápio da alimentação escolar, é de grande importância que haja diálogo e trabalho conjunto entre as Secretarias de Educação, Agricultura (ou equivalente) Secretaria de Saúde e, destas, com as representações da agricultura familiar e de segmentos que possam trabalhar na interlocução com entidades locais de assistência técnica e extensão rural (Ater), sindicatos representativos da agricultura familiar e outras organizações de apoio. A partir dessa articulação, será possível realizar o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local e regional. Recomenda-se que nesta etapa sejam realizadas audiências públicas envolvendo agricultores familiares, órgãos da EEx e outros parceiros, conforme o § 3º do art. 31 da Resolução nº 6/2020. Brasil. Ministério da Educação Caderno de compras da agricultura familiar para o Pnae [livro eletrônico] / Ministério da Educação; [organização Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar da Diretoria de Ações Educacionais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (CGPAE/DIRAE-FNDE). -- Brasília, DF : Laiane Tavares de Rezende, 2022.

3.1.4 Não há previsão de aquisição ou já adquiriu alimentos orgânicos e/ou agroecológicos certificados neste ano.

3.1.4.1 Cumprir com o disposto no art. 23 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020: A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou

agroecológicos.

3.2 **Notas Fiscais**

Fornecedor	Nº do documento de despesa	Data	Valor R$
M K BARRIOUNUEVO SUPERMERCADO LTDA	000003330	15/08/2025	4.233,26
M K BARRIONUEVO SUPERMERCADO LTDA	000002226	26/04/2024	4.736,87
ASSOC. DOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DE CAT. E REGIAO	000006350	04/08/2025	354,82
Aparecida de Paula Valentim 08070005823	000000354	24/04/2024	336,08

4. Nutricionista Responsável Técnico (RT)

Constatação(ões) e Orientação(ões):

4.2.1 Não elabora e/ou não consegue cumprir o Plano Anual de Trabalho.

4.2.1.1 Cumprir com o disposto no art. 3º da Resolução CFN nº 789/2024.

4.2.2 A (o) nutricionista RT não realiza formação dos conselheiros do CAE sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com o programa.

4.2.2.1 De acordo com o Art. 45 da Resolução CD/FNDE 06/2020, a EEx deve realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este programa.

4.2.3 Elabora cardápios com adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as creches (crianças até três anos de idade)?

4.2.3.1 Cumprir com o disposto nos § 8º do art. 18 da Resolução CDFNDE n.º 6/2020.

4.2.4 Não elabora Fichas Técnicas de Preparação para todas as preparações do cardápio.

4.2.4.1 O nutricionista RT deve elaborar e/ou implementar fichas técnicas atualizadas das preparações que compõem o cardápio. Cumprir com o disposto no inciso V do art. 3º da Resolução CFN n.º 788/2024 c/c § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. A propósito, o FNDE

disponibilizou o Plan PNAE. Trata-se de uma ferramenta de planejamento de cardápio, que permite a elaboração de fichas técnicas, com os respectivos cálculos nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários para o Programa, por faixa etária e etapa/modalidade de ensino, assim como o cálculo de custos e a verificação do percentual de adequação de nutrientes. Acessar: https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/ferramentas-de-apoio-ao-nutricionista/item/12820-plan-pnae-ferramenta-de-planejamento-de-card%C3%A1pio.

4.2.5 A (o) nutricionista RT não utiliza dados de diagnóstico nutricional atualizados de todo o alunado para subsidiar o planejamento de cardápios da alimentação escolar.

4.2.5.1 Sugere-se que o nutricionista RT busque apoio de profissionais da saúde da atenção básica ou outros profissionais que realizem coleta de dados antropométricos, para que em conjunto seja planejado o levantamento do diagnóstico nutricional atualizado do alunado da rede, no início do ano letivo. De acordo com a Resolução CFN 788/2024, Art. 3º, para realizar as atribuições de Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar na rede pública de ensino, cabe ao(à) nutricionista, no âmbito do PNAE, dentre outras atribuições: coordenar das ações para a avaliação do estado nutricional por meio de levantamentos antropométricos e pautar em sua atuação o contexto da comunidade escolar no que se refere aos aspectos epidemiológicos, alimentares, nutricionais, socioculturais e econômicos, entre outros.

4.2.6 Estima-se que a cobertura das ações contínuas de Educação Alimentar e Nutricional coordenadas pelo nutricionista RT, mas, realizadas por ele ou outros profissionais, alcançarão ao final do ano de exercício abaixo de 50%. das escolas da rede.

4.2.6.1 A Educação Alimentar e Nutricional é efetiva quando ocorre cotidianamente nas escolas articuladas ao currículo. Sugere-se que seja elaborado um cronograma para a realização de ações contínuas e permanentes de EAN (inserção do tema no Projeto Político Pedagógico, por exemplo) com alcance das escolas da rede de forma universal. Entende-se que se as ações de EAN não forem planejadas e organizadas por meio de cronograma para contemplar a totalidade das escolas ao longo do ano de exercício isso repercutirá na execução irregular do PNAE com cobertura parcial das escolas e ações pontuais de EAN. A Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Lei nº 9.394/1996 - Art. 26; § 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput. De acordo com a Resolução CDF nº 788/2024, Art 3, compete ao nutricionista planejar, monitorar e manter registro do desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional (EAN), para os alunos, envolvendo a comunidade escolar, considerando a necessidade de que estas: a) estejam integradas ao processo de ensino e aprendizagem, de acordo com a faixa etária e a etapa/modalidade de ensino, envolvendo os demais profissionais da educação e abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional; b) perpassem pelo currículo pedagógico de modo que as ações de EAN possam se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, entre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdos de aprendizado específico e também sejam recursos para aprendizagem de diferentes conteúdos; e c) estejam contextualizadas com a realidade da comunidade escolar no que se refere aos aspectos epidemiológicos, alimentares, nutricionais, socioculturais e econômicos, entre outros.

4.2.7 Não é verificado o percentual de estudantes que consomem a alimentação em relação ao total de estudantes presentes no momento das refeições nas escolas.

4.2.7.1 Visando o melhor funcionamento e aprimoramento do PNAE faz-se necessário investigar o índice de adesão dos escolares ao Programa, que corresponde à medida percentual de estudantes que referiram consumir a alimentação preparada pela escola. Como referência sugere-se a categorização: índice alto de adesão quando acima de 70%; índice médio de 50 a 70%; índice baixo de 30 a 50% e índice muito baixo quando menor que 30%. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017).

4.2.8 Não estão implementados Manuais de Boas Práticas (MBP) específicos para cada unidade escolar.

4.2.8.1 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa. § 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária. Cumprir com o disposto o item 4.11.1 da RDC ANVISA n.º 216/2004 e c/c § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

4.2.9 Não estão implementados Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) específicos para cada unidade escolar.

4.2.9.1 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa. § 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo Responsável Técnico (RT). Os serviços de alimentação devem implementar POPs relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. Tudo em concordância com os itens 4.11.1 a 4.11.8 da RDC ANVISA n.º 216/2004, c/c § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

4.2.10 Não têm sido efetivo ou não foi firmado o Termo de Compromisso pela EEx, determinando que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares (Vigilância Sanitária), para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar, este tem sido efetivo.

4.2.10.1 Cumprir com o disposto no § 1º do art. 40 da Resolução/CD/FNDE N.º 6/2020.

5 . Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

5.3.1 Não atualiza o regimento interno conforme o tempo de mandato.

5.3.1.1 Cumprir o disposto no inciso VI do art. 44 c/c com o art. 46 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. Atualizar o regimento interno, para refletir a Lei N.º 11.947/2009 e a Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020, § 4º do art. 43 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

5.3.2 Não há registros no Plano de Ação sobre a previsão de monitoramento e registro da realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas escolas?

5.3.2.1 Cumprir o disposto no inciso VII do art. 44 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. Recomenda-se fortemente que todas as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) realizadas nos diferentes territórios e contextos sejam devidamente registradas, documentadas e sistematizadas, considerando sua relevância estratégica para o fortalecimento da agenda pública da alimentação adequada e saudável, conforme orienta o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012). O Caderno ¿Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional¿ reforça que o planejamento, o monitoramento e a avaliação das ações devem compor um ciclo permanente de qualificação das práticas, sendo essencial que as experiências estejam ancoradas em diagnósticos territoriais e refletidas à luz dos princípios do Marco de Referência, como a intersetorialidade, a sustentabilidade e o respeito à diversidade cultural (BRASIL, 2018). Além disso, a publicação ¿Educação Alimentar e Nutricional: articulação de saberes¿ destaca que práticas de EAN ganham maior potência e legitimidade quando articuladas ao saber popular, ao contexto cultural local e aos objetivos formativos das políticas públicas, e sua documentação contribui para valorizar essas dimensões e ampliar a circulação de boas práticas (BRASIL, 2018). Sugere-se que os registros incluam informações como: objetivo da ação; público-alvo e número de participantes; parceiros envolvidos; metodologias utilizadas; materiais e recursos produzidos; reflexões sobre resultados e desafios. A sistematização dessas ações pode ser realizada em relatórios técnicos, registros fotográficos autorizados, vídeos, relatos de experiência, ou até mesmo em artigos acadêmicos e plataformas institucionais.

5.3.3 Não estabelece parcerias, em regime de cooperação, para o desenvolvimento de suas atribuições, com conselhos escolares, o CONSEA municipal e/ou estadual e outros CAEs.

5.3.3.1 Observar o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 44 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

5.3.4 A EEx não oferece formação para o CAE sobre a execução do PNAE, no mínimo uma vez ao ano.

5.3.4.1 Solicitar à EEx o cumprimento do disposto no § 2º do art. 69 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

6. VISITAS

Os serviços de alimentação escolares visitados foram:

Nº	Nome (Código INEP)	Localização	PNACN	PNAPN	PNAFN	PNAEE	Total de atendimentos
1	CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL(35009356)	U	142	0	0	0	142
2	VITORIO RIZZO EMEI(35073672)	U	0	135	0	0	135
3	OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL(35215351)	U	0	0	616	11	627
Total de atendimentos			142	135	616	11	904

Justificativa(s) para não realização de todas as visitas:

O município possui menos de 10 escolas.

6.1 Gestão escolar

Constatação(ões) e Orientação(ões):

6.1.1 Não é verificado semanalmente ou não há documento que comprove a verificação do percentual de estudantes que consomem a alimentação em relação ao total de estudantes presentes no momento das refeições nas escolas.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.1.1.1 Visando o melhor funcionamento e aprimoramento do PNAE faz-se necessário investigar o índice de adesão dos escolares ao Programa, que corresponde à medida percentual de estudantes que referiram consumir a alimentação preparada pela escola. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017). A alimentação escolar é direito de todos os estudantes. A baixa adesão dos estudantes é um alerta da necessidade de ajuste nos cardápios e/ou no preparo

das refeições. Informar ao nutricionista caso grande parte do alunado não esteja consumindo a alimentação escolar e quais as preparações dos dias de menor adesão.

6.1.2 Não, eventualmente ou nunca há realização dos testes de aceitabilidade das preparações da alimentação escolar.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.1.2.1 O teste de aceitabilidade pode ser definido como "o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição". "A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados". Recomenda-se que os testes de aceitabilidade sejam realizados: 1- quando for inserido alimento atípico ao hábito alimentar local; 2 - quando ocorrer quaisquer alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo; 3 - para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Sugere-se que o nutricionista RT organize um cronograma para realização de testes de aceitabilidade de acordo com sua capacidade operacional, considerando os critérios recomendados estabelecendo estratégias, como por exemplo, a definição de uma amostragem de escolas contemplando as modalidades de ensino. Sugere-se que seja realizado 1 (um) teste por preparação e, caso o índice de aceitabilidade seja 85% para escala hedônica e 90% para análise de resto-ingestão (análise de resto), o cardápio ou preparação poderá permanecer na alimentação escolar. Caso o índice de aceitabilidade seja menor que 85% ou 90%, o nutricionista poderá retirar o alimento ou preparação ou optar pela alteração/modificação do cardápio ou modo de preparo e, nesse caso, deverá realizar um novo teste com intervalo mínimo de um bimestre. (Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / organizadoras Ana Luiza Sander Scarparo, Gabriela Rodrigues Bratkowski; revisão e atualização CECANE UFRGS. - 2. ed. - Brasília, DF: Ministério da Educação, 2017, p. 5). De acordo com a Resolução CD/FNDE nº06/2020, Art. 20, a EEx deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Parágrafo único. A EEx é responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

6.1.3 A EEx não realiza com periodicidade no mínimo anual, formação/capacitação em EAN com os profissionais envolvidos na alimentação escolar, como merendeiras, diretores e professores.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI

6.1.3.1 Solicitar à equipe de nutricionistas a realização de formação/capacitação sobre EAN em cumprimento ao disposto no inciso I do art. 4º da Resolução CFN N.º 465/2010 conforme segue: Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares: I. Coordenar,

supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar.

6.1.4 A escola não utiliza a horta escolar como horta pedagógica.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.1.4.1 A(o) nutricionista RT deve coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar, conforme inciso I do art. 4º da Resolução CFN N.º 465/2010. As hortas escolares podem ser utilizadas como ferramenta pedagógica para a realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), em conformidade com o § 2º do art. 14 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020. Recomenda-se, entre outras ações de EAN, o cultivo de legumes, hortaliças, temperos e ervas medicinais, inclusive de Plantas Alimentícias Não-Convencionais - PANCS, a fim de levar os alunos a perceberem a horta como um espaço vivo, onde todos os organismos juntos formam uma cadeia, proporcionando uma produção sustentável e fonte de alimentação saudável, assim como proporcionar aos estudantes a descoberta das técnicas de plantio, manejo do solo, cuidado com as plantas e técnicas de proteção da estrutura do solo. Indica-se o seguinte material didático do projeto "Educando com a Horta Escolar": - Caderno 1: A horta escolar dinamizando o currículo da escola. Disponível em http://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleomeioambiente/Caderno_horta.pdf. - Caderno 2: Orientações para implantação e implementação da horta escolar. Disponível em http://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleomeioambiente/horta_escolarcaderno_2.pdf. - Caderno 3: Alimentação e nutrição - Caminhos para uma vida saudável. Disponível em http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno3.pdf. - Caderno 4 - De 6 a 10 anos: Aprendendo com a Horta - Volume 1. Disponível em http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/metodologia-de-ean/a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola-caderno-4-vol-1/3-a-horta-escolar-dinamizando-o-curriculo-da-escola-caderno-4-vol-1.pdf. - Caderno 4 - De 11 a 14 anos: Aprendendo com a Horta - Volume 2. Disponível em http://redesans.com.br/rede/wp-content/uploads/2012/10/horta-caderno4-2.pdf. Hortas pedagógicas: manual prático para instalação / Caroline Pinheiro Reyes ... [et al.]. - Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2019. 110 p. : il. color

6.1.5 Os alunos não são incentivados a se servirem.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.1.5.1 O incentivo ao autosserviço na alimentação escolar visa garantir a autonomia e o respeito à individualidade do aluno, permitindo-lhe escolher o que comer e em que quantidade. No entanto, é crucial que esse autosserviço seja implementado de forma a promover a alimentação saudável, promovendo a oferta natural de alimentos, conforme as abordagens educativas e pedagógicas adotadas em EAN, no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, 2012.

6.1.6 O cardápio não é público.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: VITORIO RIZZO EMEI

6.1.6.1 Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas, em obediência ao § 8º do art. 17 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020.

6.1.7 As temáticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) não são planejadas para serem executadas de modo contínuo e permanente (ao longo do ano letivo), acompanhando/adaptando as ações de EAN à linguagem e evolução dos conteúdos das diferentes disciplinas do currículo escolar.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.1.7.1 As ações formativas devem ser contínuas e permanentes, consoante do § 1º do art. 14 da Resolução CD/FNDE n.º 6/2020. Sugestão de leitura para subsidiar o planejamento: Maldonado, Luciana et al. Proposta de educação alimentar e nutricional integrada ao currículo de Educação Infantil e Ensino Fundamental. Cadernos de Saúde Pública [online]. v. 37, suppl 1 [Acessado 26 Fevereiro 2024], e00152320. Disponível em: . ISSN 1678-4464. https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320.

6.2 Merendeiras (os) e Cozinha Escolar

Constatação(ões) e Orientação(ões):

6.2.1 Considera que as condições de trabalho relacionadas à estrutura (ergonomia, ambiente, organização) não são inadequadas, ou seja, proporcionam conforto, segurança e desempenho eficiente.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL

6.2.1.1 As condições de trabalho devem ser adaptadas às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. Incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto e à própria organização. Para avaliar, cabe realizar a análise ergonômica, conforme estabelecido na Norma Regulamentadora - NR 17 - Ergonomia, publicada pela Portaria MTb n.º 3.214, de 8 de junho de 1978, com alterações posteriores. Com isso, evita-se a Lesão por Esforço Repetitivo - LER, uma doença ocupacional, que ocorre sempre que há incompatibilidade entre os requisitos físicos da atividade ou tarefa e a capacidade física do corpo humano. Alguns fatores de risco contribuem para a instalação desta lesão, dentre eles: movimentos reiterados, tracionamentos, postura incorreta, içamento de pesos, etc.

6.2.2 As/os merendeiras/os não utilizam o Manual de Boas Práticas.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.2.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

6.2.3 As/os merendeiras/os não utilizam os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.3.1 Cumprir com o disposto na Portaria SVS/MS nº 326/1997, 5 ("Documentação") do Anexo II da RDC ANVISA nº 275/2002, 4.11 da RDC ANVISA nº 216/2004 e § 1º do art. 42 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

6.2.4 As/os merendeiras/os não utilizam as Fichas Técnicas de Preparação.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.4.1 Cumprir com o disposto § 10 do art. 17 da Resolução/CD/FNDE n.º 6/2020.

6.2.5 Não contam com os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: redes ou toucas; uniformes; botas ou sapatos fechados.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.5.1 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, conforme o item 4.6.3 da RDC ANVISA n.º 216/2004.

6.2.6 Não recebem outros cursos de formação periódica sobre o PNAE e suas atualizações.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI

6.2.6.1 O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (BRASIL, 2012) preconiza a importância de ações de educação permanente para os profissionais da comunidade escolar. A capacitação dos profissionais envolvidos com a alimentação escolar está prevista nas normas do PNAE e busca cumprir com as diretrizes do Programa. É preciso fornecer à merendeira as condições para que tome plena consciência do trabalho que realiza, e isto se dá através da formação, do aperfeiçoamento e da profissionalização destas trabalhadoras (BRASIL,

Diretrizes Nacionais para os Planos de Carreira e Remuneração dos Profissionais da Educação Escolar Pública Básica: Reconhecimento e valorização dos profissionais não-docentes, 2010).

6.2.7 Não tem sido adequada a manutenção do local onde é produzida a alimentação escolar, em termos de limpeza, infraestrutura, quantidade e estado de conservação, simultaneamente.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.7.1 Cumprir com o disposto no item 4.10.1 da RDC ANVISA nº 216/2004, alinhado às diretrizes para a Promoc¿a¿o da Alimentac¿a¿o Saud¿avel nas Escolas estabelecidas pela Portaria Interministerial MS/MEC no 1.010/2006.

6.2.8 Os utensílios dos estudantes não são feitos de vidro temperado (pratos e copos) e aço inox (talheres).

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.8.1 Os utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, conforme o item 4.1.15 da RDC ANVISA n.º 216/2004. De preferência, é recomendável substituir os copos e pratos de plástico por vidro, e os talheres de plástico por inox, a fim de valorizar o momento da refeição, aumentar a autoestima dos estudantes e melhorar a higienização dos utensílios. O FNDE, no Portal de Compras por Ata de Registro de Preços (http://www.fnde.gov.br/portaldecompras/index.php/component/phocadownload/category/19-audiencias-publicas?download=1833:aap-09-2014-especificacoes-preliminares), consignou a aquisição desses utensílios de vidro e inox por Entidades Executoras - EExs do PNAE, com as devidas especificações técnicas, em sua última ata relativa a colheres, garfos, facas e copos. Ponderamos ainda que o locus intraescolar que dispõe copos e pratos de vidro, assim como colheres, garfos e facas de inox, apenas reproduz os mesmos ambientes extraescolares: os próprios locais de moradia e de lazer (lanchonetes e restaurantes) dos estudantes, onde normalmente não se utiliza o plástico. Ademais o corpo técnico de monitoramento "in loco" do FNDE coleciona, há vários anos, inúmeros casos, em todo o País, de EExs que adquirem esses utensílios de vidro e inox para consumo de alimentos em todas as etapas, níveis e modalidades de ensino. Nos monitoramentos ¿in loco¿, o FNDE se deparou com várias EExs que desenvolvem ações pedagógicas, a fim de incutir valores no corpo discente, tais como o zelo, a conservação e a preservação do patrimônio público, notadamente os utensílios de consumo das refeições. Inclusive, os relatos de ocorrência de acidentes sofridos pelos profissionais de cozinha (merendeiros) e/ou emprego dos utensílios como objetos de agressão entre escolares são insignificantes.

6.2.9 Não são coletadas amostras das preparações servidas e mantidas sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA

MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.9.1 Coletar as amostras das preparações servidas, conforme determinação do art. 50 da RDC ANVISA nº 43/2015: Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores, usando o seguinte método: I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data de preparo, horário e data de coleta, e nome do responsável pela coleta; II - proceder à higienização das mãos; III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo; IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas); V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; VI ¿ manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas. Estruturar área exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A área para armazenamento de botijões de GLP deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica, conforme art. 75 da Portaria 5, de 9 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, referência nacional de regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

6.2.10 As temperaturas dos freezers e geladeiras não são monitoradas com uso de termômetro e registradas.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI, OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.10.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.3, 4.8.17, 4.8.20 e 4.11.3 da RDC ANVISA nº 216/2004.

6.2.11 O peso dos alimentos entregues na escola não é conferido sempre ou com muita frequência, para verificar se estão de acordo com o peso descrito na nota fiscal.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL, VITORIO RIZZO EMEI

6.2.11.1 É recomendado que sejam disponibilizadas balanças, visando o controle efetivo da quantidade dos gêneros recebidos, principalmente frutas e verduras, em consonância com o Acórdão 1521/2015 - Plenário - TCU. Isso pode evitar o superfaturamento, em termos de quantitativo de gêneros entregues.

6.2.12 Um ou mais itens de adequação não foram contemplados quanto ao armazenamento dos alimentos: de forma adequada e organizada, distantes do piso, das paredes e do teto, permitindo uma adequada higienização, iluminação e circulação de ar.

Unidades Escolares que se encaixam nesta constatação: OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.12.1 Cumprir com o disposto nos itens 4.7.5 e 4.7.6 da RDC ANVISA nº 216/2004.

Outras constatação(ões)

CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL

6.2.1. Item 1 - A pia da escola encontra-se em altura inadequada (pia baixa).

¿ As condições de trabalho devem ser adaptadas às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente. Incluem aspectos relacionados ao levantamento, transporte e descarga de materiais, ao mobiliário, aos equipamentos e às condições ambientais do posto e à própria organização. Para avaliar, cabe realizar a análise ergonômica, conforme estabelecido na Norma Regulamentadora - NR 17 ¿ Ergonomia, publicada pela Portaria MTb n.º 3.214, de 8 de junho de 1978, com alterações posteriores. Com isso, evita-se a Lesão por Esforço Repetitivo ¿ LER, uma doença ocupacional, que ocorre sempre que há incompatibilidade entre os requisitos físicos da atividade ou tarefa e a capacidade física do corpo humano. Alguns fatores de risco contribuem para a instalação desta lesão, dentre eles: movimentos reiterados, tracionamentos, postura incorreta, içamento de pesos, etc.

CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL

6.2.2. Item 12 - Ralo se encontra solto e as lâmpadas sem proteção.

Cumprir com o disposto no item 4.10.1 da RDC ANVISA nº216/2004, alinhado às diretrizes para a promoção da Alimentação Saudável nas Escolas estabelecidas pela Portaria Interministerial MS/MEC no 1.010/2006.

VITORIO RIZZO EMEI

6.2.3. Item 7 - As merendeiras contam apenas com: 1 camiseta, 1 par de botas, 1 touca e 1 avental.

Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, conforme o item 4.6.3 da RDC ANVISA nº216/2004.

VITORIO RIZZO EMEI

6.2.4. Item 12 - Lâmpadas e ralos inadequados; furos nos azulejos; estoque com armário inadequado; ausência de telas e/ou telas rasgadas; armário de madeira.

Cumprir com o disposto no item 4.10.1 da RDC ANVISA nº216/2004, alinhado às diretrizes para a promoção da Alimentação Saudável nas Escolas estabelecidas pela Portaria Interministerial MS/MEC no 1.010/2006.

OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.5. Item 12 - - Falta tela no exaustor; - O teto da unidade é de madeira; - As lâmpadas não possuem proteção.

Cumprir com o disposto no item 4.10.1 da RDC ANVISA nº216/2004, alinhado às diretrizes para a promoção da Alimentação Saudável nas Escolas estabelecidas pela Portaria Interministerial MS/MEC no 1.010/2006.



OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.6. Item 7 - As merendeiras contam apenas com a utilização de camisetas.

Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim, conforme o item 4.6.3 da RDC ANVISA nº216/2004.

OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

6.2.7. Item 18 - Sim, porém falta tela e o teto da unidade é de madeira.

Cumprir com o disposto nos itens 4.7.5 e 4.7.6 da RDC ANVISA nº216/2004.

7. RELATOS DA VISITA À ESCOLA

7.1 VITORIO RIZZO EMEI

7.1.1 Item 9 (Gestão Escolar) - O município não conta com escolas de comunidades quilombolas/indígenas. Portanto, não se aplica.

7.2 CRECHE ESCOLA MARIA EDUARDA MANTOVANI PASCOAL

7.2.1 O município não conta com escolas de comunidades indígenas e/ou quilombolas. Portanto, item 9 (Questionário Gestão Escolar) não se aplica.

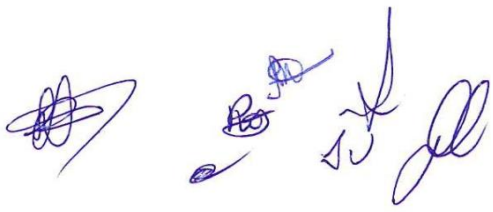
7.3 OLGA BIROLLI GONZALEZ ESCOLA MUNICIPAL

7.3.1 O município não conta com escolas de comunidades indígenas e/ou quilombolas. Portanto, o item 9 (Questionário Gestão Escolar) não se aplica.

7. ASSINATURAS

Assinado eletronicamente por Mariana Santos Garrido, técnico(a), CPF número 405.533.848-13 em 12/09/2025.

Assinado eletronicamente por Cecília Maria Silva Pájaro, técnico(a), CPF número 489.563.268-78 em 12/09/2025.



CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO– OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (06/10)	TERCA-FEIRA (07/10)	QUARTA-FEIRA (08/10)	QUINTA-FEIRA (09/10)	SEXTA-FEIRA (10/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão francês Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Arroz, Feijão, Lasanha à Bolonhesa (carne moída) **Salada:** Alface com Pepino **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Escondidinho de frango **Salada:** alface **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com carne moída, brócolis e cenoura **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Salada de fruta	Cachorro quente + suco	Arroz, Feijão Frango Assado com batata **Salada:** Vinagrete **Sobremesa:** Picolé
Almoço (12:40h)	Arroz, Feijão, Lasanha à Bolonhesa (carne moída) **Salada:** Alface com Pepino	Arroz, Feijão Escondidinho de frango **Salada:** alface **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com carne moída, brócolis e cenoura **Salada:** Repolho	Arroz temperado com frango e milho **Salada:** Repolho	Arroz, Feijão Frango Assado com batata **Salada:** Vinagrete
Lanche da Tarde (15:20h)	Sucrilhos + Leite	Biscoito de polvilho +Suco	Salada de fruta	Cachorro quente + suco	Picolé + Pão com muçarela + Suco

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO– OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (13/10)	TERCA-FEIRA (14/10)	QUARTA-FEIRA (15/10)	QUINTA-FEIRA (16/10)	SEXTA-FEIRA (17/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	FERIADO	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Macarrão com carne moída e Brócolis **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão, Carne de porco assada **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta		Arroz, Feijão Carne de Panela com legumes **Salada:** Alface com tomate **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Isca de frango empanada assada **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)	Macarrão com carne moída e Brócolis	Arroz, Feijão, Carne de porco assada **Salada:** Repolho		Arroz, Feijão Carne de Panela com legumes **Salada:** Alface com tomate	Arroz, Feijão Isca de frango empanada assada **Salada:** Alface
Lanche da Tarde (15:20h)	Pão de francês com Requeijão + Fruta + Suco	Torrada no forno com manteiga + Suco		Salada de Fruta	Pão com carne moída + Suco

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO– OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (20/10)	TERÇA-FEIRA (21/10)	QUARTA-FEIRA (22/10)	QUINTA-FEIRA (23/10)	SEXTA-FEIRA (24/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Arroz, Feijão Frango em molho **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Strogonoff de carne **Salada:** Alface com pepino **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com molho de frango, brócolis e cenoura **Salada:** Alface **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Farofa de linguiça calabresa **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Quibe de forno **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)	Arroz, Feijão Frango em molho **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Strogonoff de carne **Salada:** Alface com pepino **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com molho de frango, brócolis e cenoura **Salada:** Alface **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Farofa de linguiça calabresa **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Quibe de forno **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta
Lanche da Tarde (15:20h)	Pão de francês com manteiga + Suco	Bolo simples + Fruta	Pão de Leite com muçarela + Suco	Biscoito de Polvilho+ Suco	Pão francês com requeijão + Suco

CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO– OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (27/10)	TERÇA-FEIRA (28/10)	QUARTA-FEIRA (29/10)	QUINTA-FEIRA (30/10)	SEXTA-FEIRA (31/10)
Café da Manhã (6:45h)	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)			Arroz, Feijão Carne de porco assada **Salada:** Alface com tomate **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Frango assado com Batata **Salada:** Vinagrete **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Carne moída **Salada:** Purê de Batata **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)			Arroz, Feijão Carne de porco assada **Salada:** Alface com tomate	Arroz, Feijão Frango assado com Batata **Salada:** Vinagrete	Arroz, Feijão Carne moída **Salada:** Purê de Batata
Lanche da Tarde (15:20h)			Sucrilhos + Leite	Pão com carne moída	Salada de fruta

CRECHE VITÓRIO RIZZO – OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (06/10)	TERÇA-FEIRA (07/10)	QUARTA-FEIRA (08/10)	QUINTA-FEIRA (09/10)	SEXTA-FEIRA (10/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão francês Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Cachorro quente + Suco	Macarrão de forno com carne moída, brócolis e cenoura **Salada:** Alface **Sobremesa:** Salada de Fruta	Arroz, Feijão Escondidinho de frango **Salada:** alface com tomate **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão, Lasanha à Bolonhesa (carne moída) **Salada:** Alface com Pepino **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Frango Assado com batata **Salada:** Vinagrete **Sobremesa:** Picolé
Almoço (12:40h)	Arroz temperado com frango, brócolis e cenoura **Salada:** Repolho	Macarrão de forno com carne moída, brócolis e cenoura **Salada:** Alface	Arroz, Feijão Escondidinho de frango **Salada:** alface com tomate	Arroz, Feijão, Lasanha à Bolonhesa (carne moída) **Salada:** Tomate com Pepino	Arroz, Feijão Frango Assado com batata **Salada:** Vinagrete
Lanche da Tarde (15:20h)	Cachorro quente + Suco	Salada de Fruta	Biscoito de polvilho +Suco	Bolo simples+ Suco	Picolé + Pão com muçarela

CRECHE VITÓRIO RIZZO – OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (13/10)	TERÇA-FEIRA (14/10)	QUARTA-FEIRA (15/10)	QUINTA-FEIRA (16/10)	SEXTA-FEIRA (17/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	FERIADO	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Macarrão com carne moída e Brócolis **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão, Carne de porco assada **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta		Arroz, Feijão Carne de Panela com legumes **Salada:** Alface com tomate **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Isca de frango empanada assada **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)	Macarrão com carne moída e Brócolis	Arroz, Feijão, Carne de porco assada **Salada:** Repolho		Arroz, Feijão Carne de Panela com legumes **Salada:** Alface com tomate	Arroz, Feijão Isca de frango empanada assada **Salada:** Alface
Lanche da Tarde (15:20h)	Pão de francês com Requeijão + Suco	Torrada no forno com manteiga + Suco		Salada de Fruta	Pão com carne moída + Suco

CRECHE VITÓRIO RIZZO – OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (20/10)	TERÇA-FEIRA (21/10)	QUARTA-FEIRA (22/10)	QUINTA-FEIRA (23/10)	SEXTA-FEIRA (24/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Arroz, Feijão Frango em molho **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Strogonoff de carne **Salada:** Alface com pepino **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com molho de frango, brócolis e cenoura **Salada:** Alface **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Ovo cozido **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Rocambole de carne moída com muçarela **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)	Arroz, Feijão Frango em molho **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Strogonoff de carne **Salada:** Alface com pepino **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com molho de frango, brócolis e cenoura **Salada:** Alface **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Ovo cozido **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Rocambole de carne moída com muçarela **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta
Lanche da Tarde (15:20h)	Pão de francês com manteiga + Suco	Bolo simples + Fruta	Pão de Leite com muçarela + Suco	Biscoito de Polvilho+ Suco	Pão francês com requeijão + Suco

CRECHE VITÓRIO RIZZO – OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (27/10)	TERÇA-FEIRA (28/10)	QUARTA-FEIRA (29/10)	QUINTA-FEIRA (30/10)	SEXTA-FEIRA (31/10)
Café da Manhã (6:45h)	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado	Pão francês com Manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)			Arroz, Feijão Carne de porco assada **Salada:** Alface com tomate **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Frango assado com Batata **Salada:** Vinagrete **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Carne moída **Salada:** Purê de Batata **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)			Arroz, Feijão Carne de porco assada **Salada:** Alface com tomate	Arroz, Feijão Frango assado com Batata **Salada:** Vinagrete	Arroz, Feijão Carne moída **Salada:** Purê de Batata
Lanche da Tarde (15:20h)			Sucrilhos + Leite	Pão com carne moída	Salada de fruta

CRECHE MARIA EDUARDA – OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (06/10)	TERÇA-FEIRA (07/10)	QUARTA-FEIRA (08/10)	QUINTA-FEIRA (09/10)	SEXTA-FEIRA (10/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão de leite Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com Manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Cachorro quente + Suco	Arroz, Feijão Almôndega em molho **Salada:** Tomate com alface **Sobremesa:** Salada de Fruta	Arroz, Feijão Escondidinho de frango **Salada:** alface **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão, Lasanha à Bolonhesa (carne moída) **Salada:** Alface com Pepino **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Frango Assado com batata **Salada:** Vinagrete **Sobremesa:** Picolé
Almoço (12:40h)	Arroz temperado com frango, brócolis e cenoura **Salada:** Repolho	Arroz, Feijão Almôndega em molho **Salada:** Tomate com alface	Arroz, Feijão Escondidinho de frango **Salada:** alface	Arroz, Feijão, Lasanha à Bolonhesa (carne moída) **Salada:** Tomate com Pepino	Arroz, Feijão Frango Assado com batata **Salada:** Vinagrete
Lanche da Tarde (15:20h)	Cachorro quente + Suco	Salada de Fruta	Biscoito de polvilho +Suco	Bolo simples+ Suco	Picolé + Pão com muçarela

CRECHE MARIA EDUARDA – SETEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (13/10)	TERÇA-FEIRA (14/10)	QUARTA-FEIRA (15/10)	QUINTA-FEIRA (16/10)	SEXTA-FEIRA (17/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão de leite Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite Com Manteiga + leite com achocolatado		Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09.30h)	Macarrão com carne moída e Brócolis **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão, Carne de porco assada **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta		Arroz, Feijão Carne de Panela com legumes **Salada:** Alface com tomate **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Isca de frango empanada assada **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)	Macarrão com carne moída e Brócolis	Arroz, Feijão, Carne de porco assada **Salada:** Repolho	**FERIADO**	Arroz, Feijão Carne de Panela com legumes **Salada:** Alface com tomate	Arroz, Feijão Isca de frango empanada assada **Salada:** Alface
Lanche da Tarde (15:20h)	Pão de francês com Requeijão + Suco	Torrada no forno com manteiga + Suco		Salada de Fruta	Pão com carne moída + Suco

CRECHE MARIA EDUARDA – SETEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (20/10)	TERÇA-FEIRA (21/10)	QUARTA-FEIRA (22/10)	QUINTA-FEIRA (23/10)	SEXTA-FEIRA (24/10)
Café da Manhã (6:45h)	Pão de leite Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite Com Manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09:30h)	Arroz, Feijão Frango em molho **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Strogonoff de carne **Salada:** Alface com pepino **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com molho de frango, brócolis e cenoura **Salada:** Alface **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Ovo cozido **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Rocambole de carne moída com muçarela **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)	Arroz, Feijão Frango em molho **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Strogonoff de carne **Salada:** Alface com pepino **Sobremesa:** Suco	Macarrão de forno com molho de frango, brócolis e cenoura **Salada:** Alface **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Ovo cozido **Salada:** Alface **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Rocambole de carne moída com muçarela **Salada:** Repolho **Sobremesa:** Fruta
Lanche da Tarde (15:20h)	Pão de francês com manteiga + Suco	Bolo simples + Fruta	Pão de Leite com muçarela + Suco	Biscoito de Polvilho+ Suco	Pão francês com requeijão + Suco

CRECHE MARIA EDUARDA – SETEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA (27/10)	TERÇA-FEIRA (28/10)	QUARTA-FEIRA (29/10)	QUINTA-FEIRA (30/10)	SEXTA-FEIRA (31/10)
Café da Manhã (6:45h)	PONTO FACULTATIVO	FERIADO	Bolo Simples + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado	Pão de leite com manteiga + leite com achocolatado
Almoço (09.30h)			Arroz, Feijão Carne de porco assada **Salada:** Alface com tomate **Sobremesa:** Fruta	Arroz, Feijão Frango assado com Batata **Salada:** Vinagrete **Sobremesa:** Suco	Arroz, Feijão Carne moída **Salada:** Purê de Batata **Sobremesa:** Fruta
Almoço (12:40h)			Arroz, Feijão Carne de porco assada **Salada:** Alface com tomate	Arroz, Feijão Frango assado com Batata **Salada:** Vinagrete	Arroz, Feijão Carne moída **Salada:** Purê de Batata
Lanche da Tarde (15:20h)			Torta de frango	Pão com carne moída	Salada de fruta

CAE – Conselho de Alimentação Escolar
Município de Novais/SP
Mandato - 2023-2026

RELATÓRIO DE VISITAS

O Conselho de Alimentação Escolar de Novais, realizou no dia 23 de setembro de 2025, onde acompanhou a estrutura da cozinha da escola EMEF Olga Birolli Gonzalez. Verificou-se que a cozinha necessita dos seguintes ajustes:

- Tela de proteção nos exaustores.
- Tela de proteção na porta de entrada da cozinha e fechamento automático na porta.
- Colheres para o consumo dos alimentos pelos alunos.
- Tela de proteção e fechamento automático na porta que dá acesso ao pátio da escola estadual Izabel Lerro Ortenblad.
- Trocar a tampa de um dos ralos da cozinha, que se encontra danificado.

Foi verificado o trabalho dos nutricionistas, o senhor Christian de Sousa Rego e Vanderleia Nascimento Santos, na orientação das cozinheiras em relação ao preparo dos alimentos, limpeza e organização da cozinha, bem como no momento de servir a alimentação aos alunos. Verificou também o estoque da cozinha, seu armazenamento e a validade dos alimentos, o que se encontra dentro das orientações de armazenamento.

Além disso foi analisado as alterações (reduzindo a oferta de alimentos ultra processados, respeitando a resolução de oferta, sendo essa, de duas vezes ao mês) feitas nos cardápios, de acordo com a solicitação do CECANE.

Estiveram presentes nesta visita, os conselheiros João Antonio Lebrão, Rosangela Onório da Silva e Luciana Rodrigues dos Santos.

Novais-SP, 23 de setembro de 2025.

João Antonio Lebrão
Presidente do CAE.