

CONVOCAÇÃO

Monteiro Lobato, 13 de agosto de 2026.

FICAM CONVOCADOS os membros Conselheiros do CAE

Local: “Secretaria Municipal de Educação”

Endereço: Rua Abílio Pereira Dias, 181 - Centro

Data/hora: 19/08/2026, quarta-feira, às 10h

Nome completo	Segmento	Assinatura
Priscila Apoi S. de Barros	Processo Executivo	Priscila Barros
Mania Ischel de Souza	SME	Mania
Fabiani ap ^a Silva Solido	Pais de alunos	Fabiani
Alana Demora Martins de Silva	Educação básica	Alana Demora
Beatriz Albino de Oliveira Monteiro	Educação básica	Beatriz Monteiro
Josiane Dell'Oso Lima	SME	Josiane
Leonice Aparecida de Brito	Diretoria-Educação Inf.	Leonice
Angélica Saline Gomes Mangueira	Pais de alunos	Angélica
Suara ap ^a da S. Ferreira	Pais de alunos	Suara ap ^a da S. Ferreira
Claudia Machado	Educação Básica	Claudia
Rutheia marina medeiros	Sociedade civil	Rutheia medeiros
Dione marina dos Santos	Sociedade civil	Dione

REUNIÃO ORDINÁRIA
LISTA DE PRESENÇA
19/08/2026

Nome completo	Segmento	Assinatura
Raissa Apia S. de Menezes	Poço, Executivo	Raissa Menezes
Maria Isabel de Souza	SME	Mihon
Josiane Dell'Oso Lima	SME	Josiane Dell'Oso
Fabiana Op. Silva Toledo	Pais de alunos	Fabiana
Adriane Damiana M da Silva	Educação básica	Adriane Damiana
Beatriz Albino de Oliveira Monteiro	Educação básica	Beatriz Monteiro
Leonice Aparecida de Brito	Diretora Educação Inf.	Leonice Brito
Angelia Sabina Gomes Mangueira	Pais de alunos	Angelia
Luciana Ap. da S. Ferreira	Pais de alunos	Luciana A. S. Ferreira
Claudete Machado	Educação Básica	Claudete
Diane Maura das Santos	Sociedade Civil	Diane
Betice maura medeiros	Sociedade Civil	Betice medeiros

**ATA DE 1ª REUNIÃO ORDINÁRIA - CAE - Conselho de Alimentação
Escolar/2026**

ATA Nº01/2026 – 19/08/2026

Aos dezenove dias do mês de agosto de dois mil e vinte e seis, às dez horas, nas dependências da **Secretaria Municipal de Educação de Monteiro Lobato**, realizou-se reunião do **Conselho de Alimentação Escolar – CAE**, contando também com a presença dos segmentos, conforme lista de presença anexa.

A reunião foi aberta pela **Diretora de Educação, Josiane Patrícia Almeida Dell’Osso Lima**, que cumprimentou os presentes e destacou a importância da atuação conjunta entre o Conselho, a Secretaria Municipal de Educação, as unidades escolares e os profissionais envolvidos na alimentação escolar, visando ao acompanhamento, à melhoria contínua e ao fortalecimento das ações relacionadas ao **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**.

Na sequência, foram apresentados e discutidos aspectos relacionados às visitas realizadas pelo CAE às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, bem como questões referentes à infraestrutura, aos equipamentos, às condições de armazenamento dos alimentos, às boas práticas de manipulação, à organização das cozinhas e às rotinas de trabalho.

1. VISITAS ÀS UNIDADES ESCOLARES

Foi informado que foram realizadas visitas de acompanhamento às unidades escolares, contemplando, entre outras, as unidades **Taquari/EMEF Olívia dos Santos Feierabend** e **NEI Marquês de Rabcó**, **EMEF Prof.^a Elizabeth Coelho Micheletto**, **Creche Escola Narizinho Arrebitado** e **EMEF Souza/Emília**, com o objetivo de acompanhar as condições de infraestrutura, organização, higiene, armazenamento dos alimentos e rotina de alimentação escolar.

As visitas contaram com a participação de representantes do CAE, possibilitando o levantamento de aspectos positivos e de pontos que demandam acompanhamento ou adequações.

Durante as visitas, foram identificadas situações que já receberam providências, tais como a retirada de mobiliário que apresentava condições inadequadas de conservação, aquisição de lixeiras com acionamento por pedal e organização provisória de espaços e equipamentos. Outras necessidades permanecem em acompanhamento, especialmente aquelas que dependem de intervenções estruturais ou de aquisição de equipamentos.

2. INFRAESTRUTURA E MANUTENÇÃO DAS COZINHAS

No que se refere à infraestrutura das cozinhas, foram discutidas necessidades relacionadas à conservação de armários, ventilação, circulação interna, cobertura de áreas externas, manutenção de equipamentos e organização dos espaços.

Entre os pontos levantados, destacaram-se a necessidade de substituição ou adequação de mobiliários que apresentem desgaste, umidade ou deterioração, bem como a avaliação da melhor organização dos equipamentos e dos espaços destinados ao armazenamento dos alimentos.

Também foi discutida a necessidade de disponibilização de equipamentos de refrigeração e congelamento em quantidade adequada à demanda de cada unidade, de modo a favorecer a correta organização e conservação dos diferentes tipos de alimentos.

Foi ressaltado que as adequações estruturais devem considerar as características de cada unidade escolar e, quando necessário, ser planejadas em conjunto com os setores municipais responsáveis pela manutenção e infraestrutura.

3. ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE VALIDADE DOS ALIMENTOS

Durante a reunião, foram compartilhadas experiências observadas nas unidades escolares quanto à organização e ao armazenamento dos gêneros alimentícios.

Como prática positiva, foi mencionada a identificação da data de abertura de produtos, procedimento que contribui para o acompanhamento da validade após a abertura e para uma melhor organização dos estoques. Foi destacada a importância de que essa prática seja mantida e, quando pertinente, adotada pelas demais unidades.

Foi reforçada a importância da observância das boas práticas de armazenamento, incluindo a correta identificação, acondicionamento e organização dos alimentos, bem como o cumprimento das orientações técnicas estabelecidas para conservação e utilização dos gêneros alimentícios.

4. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO

Foram apresentadas demandas relacionadas à disponibilidade e à manutenção de equipamentos e utensílios utilizados nas cozinhas escolares, incluindo panelas, tampas, equipamentos de refrigeração, liquidificadores, fogões e itens de proteção individual. Também foram mencionadas necessidades específicas relacionadas à disponibilização de equipamentos de proteção adequados para determinadas atividades, bem como à substituição ou manutenção de equipamentos que apresentem desgaste ou funcionamento inadequado.

A Comissão destacou que a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos é importante para proporcionar melhores condições de trabalho às profissionais e favorecer a execução adequada das atividades relacionadas à alimentação escolar.

5. HIGIENE, BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS

Foram registrados aspectos positivos observados durante as visitas, incluindo a organização de determinados espaços de armazenamento, o adequado acondicionamento de produtos e a adoção de procedimentos de controle e acompanhamento dos alimentos em algumas unidades.

Paralelamente, foram discutidos pontos que requerem reforço das orientações, especialmente quanto à utilização adequada dos equipamentos e utensílios, à



organização dos alimentos, ao controle de validade, à correta higienização dos espaços e ao cumprimento das boas práticas de manipulação.

6. ROTINA DE TRABALHO E ORGANIZAÇÃO DAS EQUIPES

A reunião também abordou a organização das rotinas de trabalho nas unidades escolares, considerando que algumas atendem diferentes faixas etárias e modalidades de atendimento, o que pode demandar a preparação de cardápios diferenciados e maior organização das atividades.

Foi relatado que, em determinadas situações, a equipe reduzida pode ocasionar maior demanda de trabalho, especialmente nos períodos de afastamentos, faltas ou outras situações que alterem a composição habitual da equipe.

Nesse sentido, foi destacada a importância de avaliar, conforme a disponibilidade e os procedimentos administrativos do Município, estratégias que contribuam para garantir a continuidade dos serviços e a adequada organização das atividades.

7. COMUNICAÇÃO, REUNIÕES E FORMAÇÃO CONTINUADA

Foi discutida a importância de fortalecer a comunicação entre a equipe de alimentação escolar, as unidades escolares, a nutricionista e a Secretaria Municipal de Educação.

Considerando as jornadas de trabalho e a organização das unidades, foi apontada a necessidade de buscar alternativas que possibilitem a participação das profissionais em reuniões e momentos de orientação, sem comprometer o atendimento aos alunos.

Foi informado que a profissional responsável pela Nutrição realizará orientações específicas com as equipes, com o objetivo de reforçar procedimentos relacionados às boas práticas de manipulação, armazenamento, controle de validade, coleta de amostras e descarte de alimentos.

Também foi discutida a importância da divulgação do cardápio semanal nas unidades escolares, por meio dos recursos disponíveis em cada unidade, garantindo que as informações sejam acessíveis à comunidade escolar.

8. COLETA DE AMOSTRAS, CONSERVAÇÃO E DESCARTE

Foram reforçadas as orientações técnicas relacionadas à **coleta, identificação, conservação e descarte das amostras dos alimentos preparados**, conforme os procedimentos estabelecidos para a alimentação escolar.

Também foi destacada a necessidade de atenção às condições de conservação dos alimentos, especialmente aqueles que necessitam de refrigeração ou congelamento, evitando-se procedimentos inadequados que possam comprometer sua qualidade e segurança.

Foram mencionadas situações anteriores envolvendo equipamentos de refrigeração e congelamento que demandaram descarte de alimentos, sendo ressaltada a importância do acompanhamento das condições de funcionamento dos equipamentos e da adoção de procedimentos preventivos.

9. PROVIDÊNCIAS E AÇÕES DE ACOMPANHAMENTO

A partir dos assuntos apresentados, foram elencadas como ações de acompanhamento:

- dar continuidade às providências relacionadas à substituição ou retirada de mobiliários que necessitem de adequação;
- acompanhar as demandas de aquisição e manutenção de equipamentos para as unidades escolares;
- reforçar a organização e identificação dos alimentos armazenados;
- intensificar o acompanhamento dos prazos de validade dos produtos;
- reforçar as orientações quanto às boas práticas de manipulação e conservação dos alimentos;
- promover momentos de orientação e formação continuada com as profissionais da alimentação escolar;
- acompanhar as condições de funcionamento dos equipamentos de refrigeração e congelamento;
- fortalecer a divulgação do cardápio semanal nas unidades escolares;
- avaliar, conforme a necessidade e os procedimentos administrativos cabíveis, a organização das equipes para garantir a continuidade adequada dos serviços;
- manter o acompanhamento das demandas identificadas nas visitas realizadas pelo CAE.

Foi ressaltado que as providências serão realizadas de acordo com a natureza de cada demanda, observando-se as competências dos setores responsáveis, os procedimentos administrativos e a disponibilidade orçamentária e operacional do Município.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final das discussões, foi reforçada a importância da atuação integrada entre o **Conselho de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação e as equipes gestoras e profissionais responsáveis pela alimentação escolar**, visando ao aprimoramento contínuo do atendimento oferecido aos alunos.

As situações identificadas durante as visitas foram consideradas como elementos importantes para o planejamento das ações de acompanhamento e melhoria, buscando-se soluções de forma gradual, responsável e compatível com as necessidades de cada unidade escolar.

Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada às **11h20min**. Para constar, lavrou-se a presente ata, que, após lida e aprovada, será assinada pelos presentes.

Monteiro Lobato, 19 de agosto de 2026.



Josiane Patrícia Almeida Dell'Ossso Lima
Relatora



Fabiani Aparecida Silva Toledo
Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE