



CONSELHO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CRIADO PELA LEI MUNICIPAL Nº 721 DE 14 DE MAIO 2021
PORTARIA Nº317/2021, DE 17 DE MAIO DE 2021
QUADRIÊNIO 2025- 2029

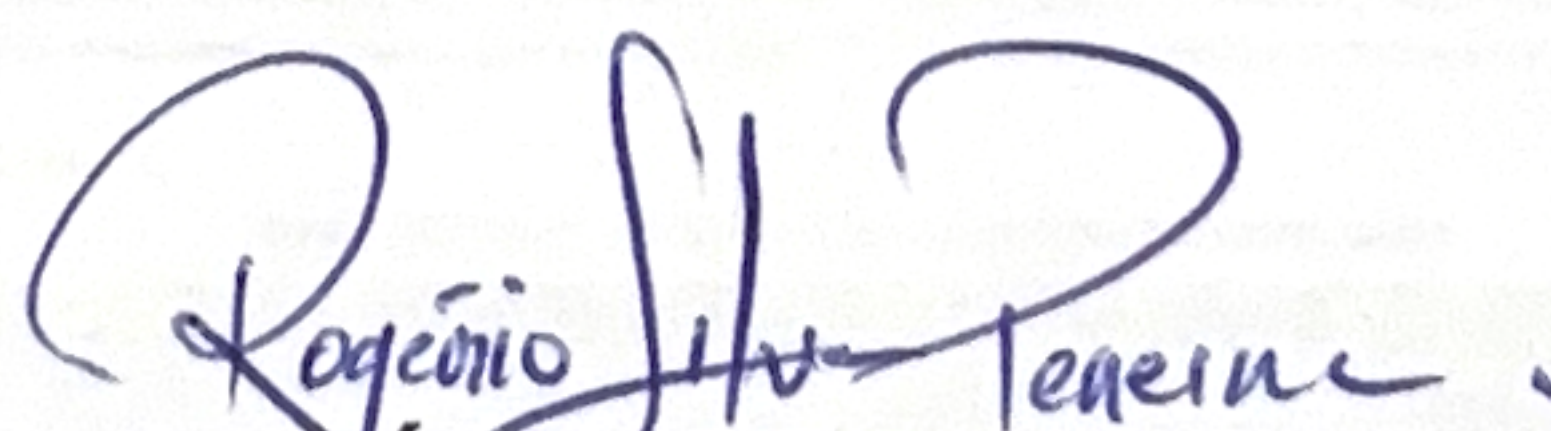


RELATÓRIO - MARÇO/2026

Aos 11 (onze) dias do mês de março de 2026 (dois mil e vinte e seis), aconteceu no auditório da Secretaria Municipal de Educação-SME, localizada à Rua: Aristides Pereira Campos, nº 403, Bairro: Parque Santo Antônio - CEP: 61.880-183, em Itaitinga, Estado do Ceará, nos turnos manhã e tarde, a Capacitação dos Manipuladores de Alimentos, em anexo o convite, com o tema: Boas Práticas na Rotina Real: Resolvendo as Dificuldades do Dia a Dia na Manipulação de Alimentos, tendo como facilitadoras as Nutricionistas do quadro técnico da SME, Adrielly Simião de Paulo, Aldiane Assunção de Sousa, Arianny Oliveira Santana, Francisca Julyane de Sousa Silva, estiveram presentes a capacitação, os membros do Conselho da Alimentação Escolar-CAE, o presidente Rogério Silva Pereira, a conselheira Sabina Leila Barros dos Santos e a Conselheira Iris Cleide Lopes da Silva. A capacitação iniciou com a dinâmica do telefone sem fio, onde foi visto o quanto as informações chegam totalmente diferentes, ocasionando no dia a dia problemas na comunicação, com isso gerando muitas fofocas. Sempre lembrando que a escola é uma rede, que todos devem trabalhar em parceria, tudo tem que ser repassado para o grupo gestor, e que as crianças devem ser tratadas com carinho e atenção, pois cada uma vem trazendo sua história, muitas vem fazer na escola as únicas refeições de qualidade. Devemos questionar que tipo de lembranças queremos que as crianças tenham de cada um que conviveu na escola. Em seguida a essas falas, a Secretária de Educação, a Sra Maria Goretti Martins Frota entrou e fez uma fala de acolhida, colocando a SME a disposição de todos. Ao iniciar a fala Adrielly Simião explicou que a equipe vai as escolas não é para julgar ninguém, mas com o intuito de ajudar e orientar, que não são contra, e nem querem prejudicar ninguém, que as nutricionistas não fossem vistas como pessoas ruins. Em seguida deu início a apresentação do material, sempre lembrando que a manipulação exige rigor, pois envolve a saúde de criança e dos adolescentes, e que as Doenças Transmitidas por Alimentos-DTAs, é sempre um perigo eminente. Iniciando enfatizando sobre a Higiene Pessoal, lembrando que todos devem usar toca (nesse momento alguns falaram que faltava toca nas escolas); foi cogitado o uso de máscara; as unhas são para estarem cortadas e sem esmaltes;

não podem usar nenhum tipo de adorno (relógios, brincos, pulseiras, anéis, colares, fitas e alianças), pois podem cair dentro das comidas; lavar sempre as mãos; não trabalhar doente de gripe ou virose, com cortes, queimaduras ou feridas. As manipuladoras devem usar roupas adequadas e de cor clara, bem conservadas e limpas; usar sapato fechado antiderrapante; não usar perfume; usar desodorante suave. Em seguida vieram as explicações das nutricionistas sobre a higienização do ambiente e dos utensílios, lembrando que há um cronograma de limpeza (algumas manipuladoras informaram que nunca receberam), onde tudo que for utilizar tem que ser higienizado; e que na cozinha é para ter no mínimo 02 (duas) tábuas, sendo 01 (uma) para o corte das carnes e a outra para as frutas, legumes e verduras, para evitar a contaminação cruzada. A maioria das manipuladoras reclamaram por não ter o fornecimento dos utensílios como faca, tábua, colheres, garfos, entre outras coisas; nesse momento a conselheira do CAE, Íris Cleide Lopes da Silva, informou que há o repasse do Programa Municipal de Manutenção e Desenvolvimento da Educação-PMMDE, assim como também o Programa Dinheiro Direto na Escola-PDDE, do governo federal que podem, e devem ser usados para comprar utensílios. O presidente do CAE, Rogério Silva Pereira orientou que o pedido de materiais que falta deve ser feito através de um documento escrito, onde as manipuladoras teriam como prova que fizeram tais pedido junto a direção da escola. As nutricionistas informaram que as frutas devem passar no máximo 15 (quinze) minutos na solução clorada; que devem ser retirados os restos de alimentos dos utensílios e lavá-los com água e detergente, devendo ser enxaguado em água corrente e emergir em solução clorada, deixar secar naturalmente sob superfície lisa, limpa e com a boca para baixo para depois guardar em depósitos plásticos ou baldes exclusivos com tampa. O próximo tópico foi explanado pela nutricionista Arianny Santana, que iniciou com o Recebimento e Armazenamento dos Alimentos, tendo sido orientado que se deve receber alimentos com problemas; analisar se o item está de acordo com a qualidade e se a quantidade está conforme a guia de recebimento. Devendo analisar as condições das embalagens deve-se verificar sempre a limpeza e o estoque na despensa, garantindo a qualidade e a higiene. Devendo realizar a limpeza das embalagens antes do armazenamento. Os produtos congelados e refrigerados devem ser retirados das caixas de papelão ou dos sacos de plástico, e armazenados imediatamente. Os alimentos pré-preparados devem ser colocados em sacos transparentes e com etique-

tas. Os produtos que não forem utilizados por completo, devem ser retirados da despensa e armazenados em recipientes limpos, transparentes e identificados. Não devendo receber produtos em embalagens rasgadas, amassadas, furadas ou com vazamentos. Sempre procurando fazer uso do produto que estiver com a data em primeiro para vencer, deve ser o primeiro que sai-PVPS. Destacaram que as etiquetas de prateleiras são obrigatórias. Foi lembrado que a amostragem dos alimentos é obrigatória, e devem ser guardadas no congelador por no mínimo uma semana. Não podendo armazenar, na cozinha e nem na despensa, material de limpeza. Houve alguns comentários de que nas escolas não há material primário de limpeza. Foi apresentada a ficha do estoque semanal que devem ser preenchidas e enviadas para o setor de nutrição toda sexta feira e assim serem feitos os cardápios de acordo com os estoques, ressaltando que não deve haver desperdícios. Houve o reforço de ser obrigatório o preenchimento da ficha de diário de consumo, assim como também a ficha de prateleira. Foi repassado a informação que tanto os membros do CAE, quanto as nutricionistas, concluem as visitas conversando com o diretor da escola, repassando algumas observações. Durante a formação foi comunicado que estão preparando um sistema, e que será entregue tabletes para as escolas com o intuito de facilitar o controle geral, onde todas as fichas devem ser preenchidas com caneta preta ou azul, pois são documentos padronizados. Destacaram que para cada lote do produto deve ser preenchida uma ficha e que as fichas devem estarem abaixo do produto, ou em uma pasta dentro da despensa. Frisaram que algumas vezes chegam produtos sem a ficha de entrega. Ficando acordado que seria feito uma reunião com os diretores para serem repassadas as demandas. A formação foi finalizada com a amostra de registros de visitas em algumas escolas e em seguida um lanche preparado pela SME.


ROGÉRIO SILVA PEREIRA
Presidente do CAE de Itaitinga.


SABINA LEILA BARROS DOS SANTOS
Conselheira do CAE de Itaitinga


IRIS CLEIDE LOPES DA SILVA
Conselheira do CAE de Itaitinga

ANEXO I

CONVITE




CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Boas práticas na manipulação de alimentos
- Vivências na prática



DATA:
11 DE MARÇO



HORÁRIO:
8H - PRIMEIRA TURMA
13H - SEGUNDA TURMA



LOCALIZAÇÃO:
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ENDEREÇO: RUA DOUTOR ARISTIDES PEREIRA
CAMPOS, N° 403.



ANEXO II

CRONOGRAMAS DE LIMPEZA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

[illegible]

Limpeza leve (diária ou semanal conforme necessidade): limpeza externa (porta e puxadores), organizar os alimentos, limpar prateleiras internas

Limpeza profunda (quinzenalmente ou conforme acúmulo de gelo no refrigerador): desligar, esvaziar, higienizar borrachas e lavar prateleiras e compartimentos.

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

[illegible]

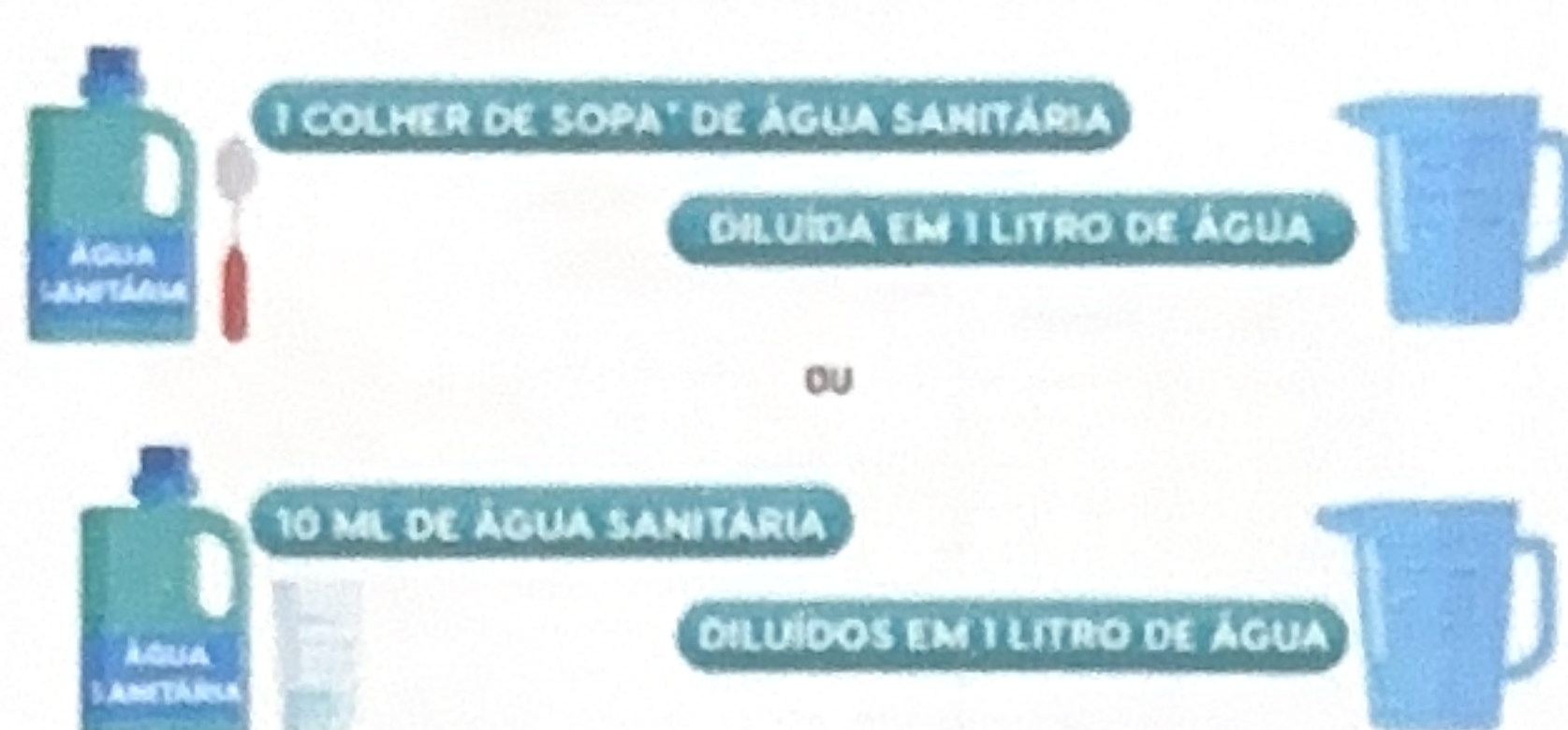
Limpeza leve (diária): limpeza externa, organização interna, remoção de respingos e gorduras no panelador

Limpeza profunda (quinzenalmente ou conforme acúmulo de gelo): desligar, esvaziar, descongelar, lavar interior, higienizar borrachas/guarnições.

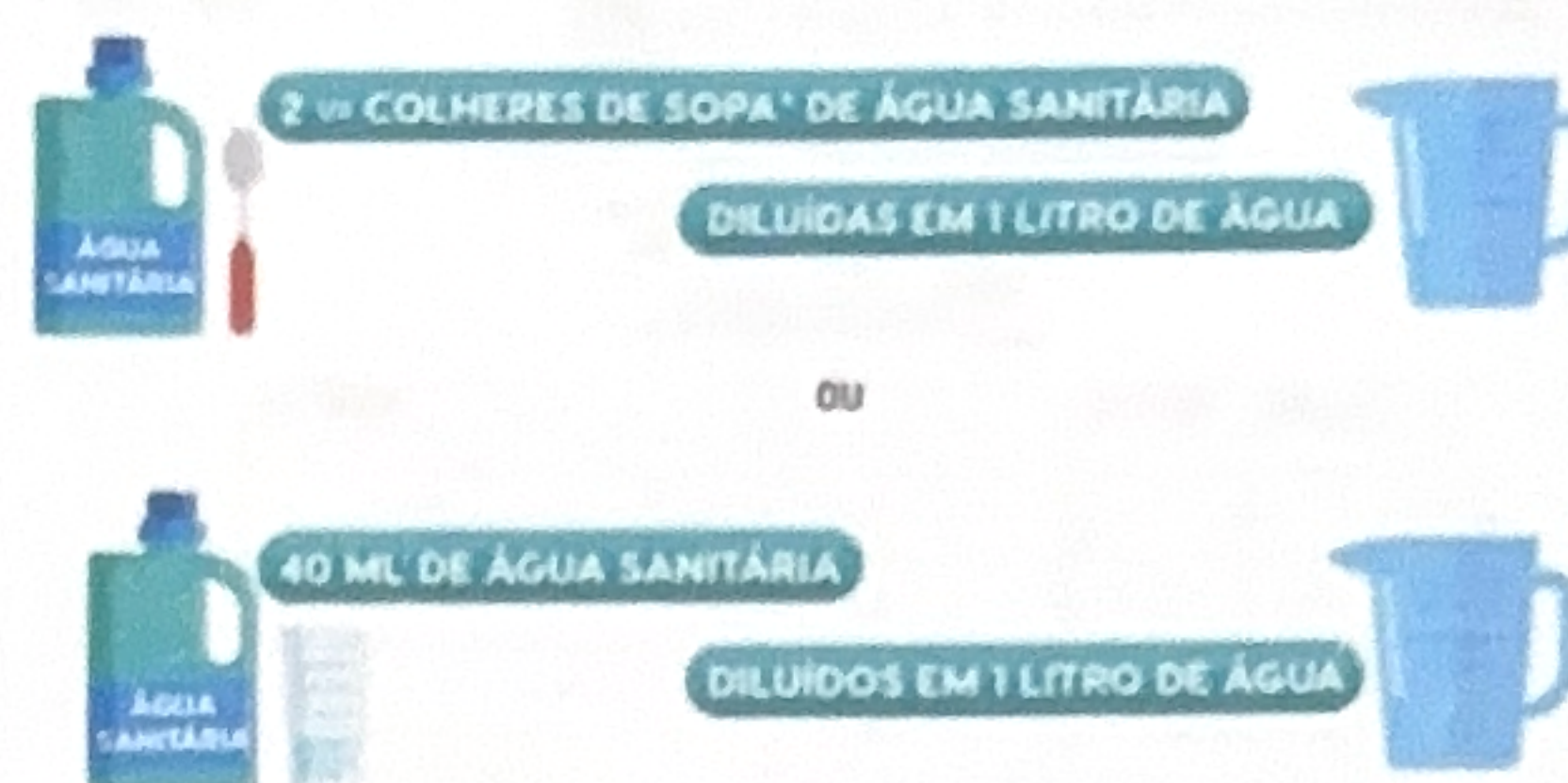
ANEXO III

PREPARO DAS SOLUÇÕES

Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies com contato com alimentos:

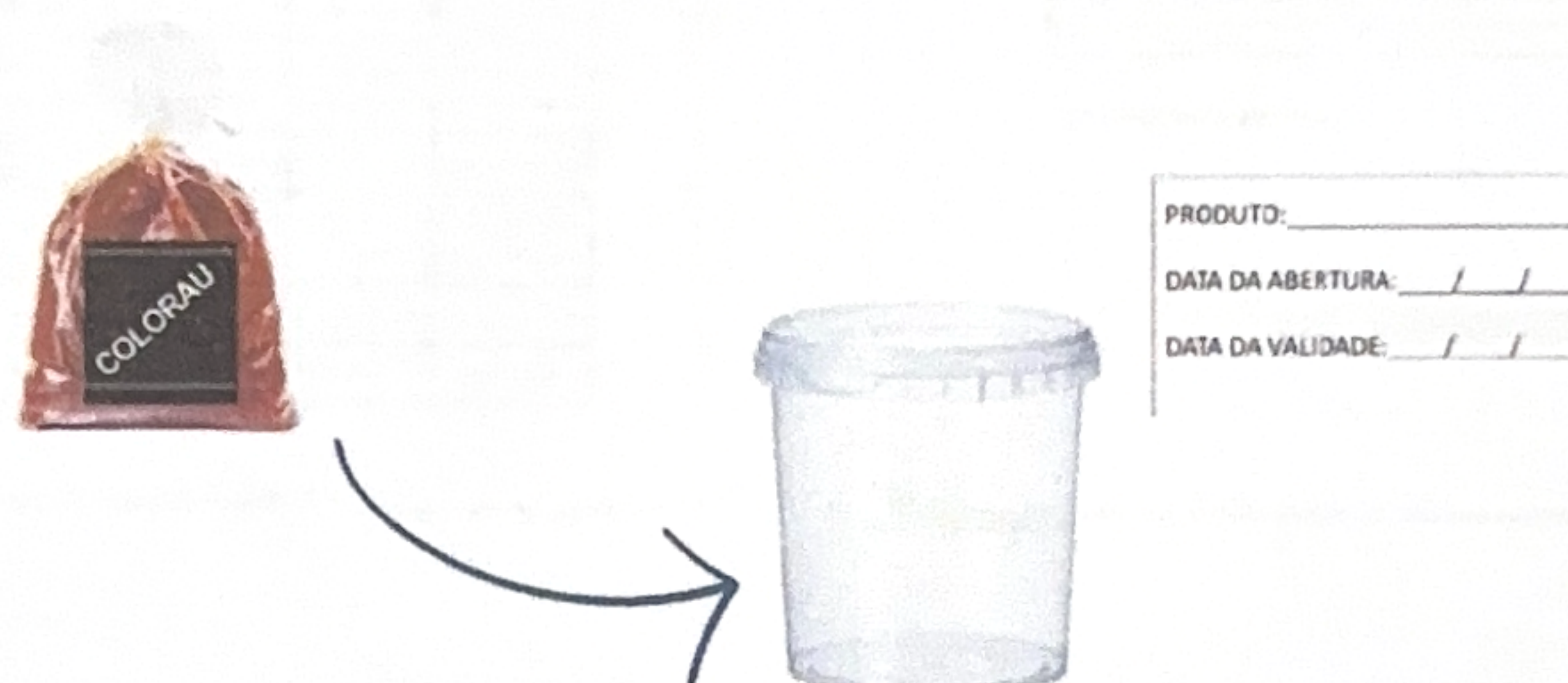


Higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos:



ANEXO IV

ETIQUETA DE PRODUTOS ABERTOS



ANEXO V

ETIQUETA DE PRATELEIRA

PRODUTO: _____
 DATA DE VALIDADE: ____/____/____

ANEXO VI AMOSTRAS



ANEXO VII

FICHA DE CONTROLE DE ESTOQUE SEMANAL






SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ITAITINGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONTROLE DE ESTOQUE SEMANAL

PERÍODO _____

_____/_____/_____ / 20__

_____/_____/_____ (DO REGISTRO)

PRODUTO	UNIDADE	SALDO
Açúcar refinado		
Adoçante sintético em pó		
Amido de milho		
Arroz branco tipo 1		
Arroz integral		
Arroz parboilizado		
Aveia em flocos finos		
Aveia verde		
Banana cream cracker		
Biscoito de mel/margarina/Margarina		
Biscoito tipo rosquinha de banana com canela		
Biscoito tipo rosquinha de chocolate		
Café em pó		
Canela em pó		
Carne bovina bife		
Carne bovina em cubos		
Carne bovina moída		
Carne bovina em suco		
Carne de frango		
Carne suína moída		
Carne suína em cubos		
Cristão suco		
Coxa com sobrecoxa de frango		
Coentro		
Chocolate em pó 100% Cacau		
Farinha de mandioca		
Farinha de milho flocada		
Farinha de trigo com fermento		
Farinha de trigo sem fermento		
Fegão tipo verde		
Fegão tipo preto		
Filé de peixe		
Fritinha de frango		
Fritinha de leite		
Leite de côco		
Leite integral em pó		

Projeto: Grupos de Trabalho, 400-Parque São Antonio/CEP: 61.350-180

edu@itaitinga.ce.gov.br

[illegible]

ANEXO VIII

FICHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONSUMO

  SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ITAITINGA**

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
REGISTRO DIÁRIO DE CONSUMO

CARDÁPIO: _____

TURNO: _____ DATA: ____/____/____

Alimentos Utilizados		
Gênero	Unidade	Quantidade

Observação:

Total de alunos servidos: _____

Assinatura do(a) responsável: _____

Projeto Alimentar e Nutricional - PNAE, 4-01. Formulário para Registro de Consumo Escolar

www.mec.gov.br/pnae

ANEXO IX

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRODUTO: _____ MARCA: _____
LOTE: _____ DATA DE VALIDADE: ____/____/____

[illegible]

A collage of 10 photographs showing various items and scenes from a home. The images include: 1. A white plastic crate filled with yellow and green bitter melons. 2. A white plastic crate containing several small, colorful plastic bags (red, green, orange, blue) and some loose produce. 3. A close-up of a person's hand with a red string tied around the index finger, resting on a tiled floor. 4. A close-up of a person's hand with a red string tied around the index finger, resting on a tiled floor. 5. A white plastic crate filled with various items, including a red plastic bag, a green plastic bag, and some loose produce. 6. A white plastic crate filled with various items, including a red plastic bag, a green plastic bag, and some loose produce. 7. A white plastic crate filled with various items, including a red plastic bag, a green plastic bag, and some loose produce. 8. A white plastic crate filled with various items, including a red plastic bag, a green plastic bag, and some loose produce. 9. A white plastic crate filled with various items, including a red plastic bag, a green plastic bag, and some loose produce. 10. A white plastic crate filled with various items, including a red plastic bag, a green plastic bag, and some loose produce.

ANEXO XI

REGISTROS DA REUNIÃO

