

## CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

#### Ofício CAE nº 18/2018

Franca, 13 de setembro de 2018.

Para o Vereador Pastor Otávio Pinheiro

E para o Presidente da Câmara Municipal de Franca

Senhores Vereadores,

14 SET. 2018

15:30

O CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE) no município de Franca, pela Presidente signatária, a fim de cumprir o que dispõe na Lei 11.947/2009,

Art. 19. Compete ao CAE:

I - acompanhar e fiscalizar o cumprimento das diretrizes estabelecidas na forma do art. 2º desta Lei;

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

vem por meio deste, solicitar que <u>se regularize o mais rápido possível o quadro de servente de merendeiras para o cumprimento do cardápio proposto.</u> O cardápio proposto está bem distante de se alinhar às recomendações propostas pelo FNDE para a execução adequada do Programa Nacional de Alimentação Escolar. No entanto, recentemente houve a inclusão do item feijão duas vezes por semana.

Páginas 19 e 20 do Manual do FNDE para alimentação escolar¹

Dentre os alimentos fontes de proteínas que podem ser oferecidos no almoço e no jantar estão a carne bovina moída, frango desfiado, carne de porco, ovos e peixe e as leguminosas. O ideal é variar a oferta, alternando as fontes protéicas no decorrer da semana. O arroz com feijão deve ser servido no mínimo 3 vezes por semana. Como complemento, pode ser oferecido macarrão, mandioca/aipim/macaxeira, batata, polenta, etc. Saladas cruas e cozidas com vegetais da época devem ser servidas diariamente, bem como uma fruta da época como sobremesa. Página 17 do manual

1 Manual de orientação para a alimentação escolar na educação



### CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Essa novidade no cardápio suscitou velhas e conhecidas deficiências vividas no fornecimento da alimentação escolar, cuja responsabilidade é municipal. A mais evidente foi a comoção dos atores envolvidos diretamente no preparo do item- as serventes de merendeiras, e as merendeiras. Ao CAE foi levada uma insatisfação generalizada pela dificuldade de preparo do feijão, devida a falta de mão de obra suficiente e tempo hábil para o preparo, o fornecimento, além de outras atribuições que são definidas às funcionárias.

#### Classe: - SERVENTE MERENDEIRO

Descrição Sumária:- compreende a força de trabalho que se destina a preparar refeições e merendas nas escolas públicas e outros órgãos da administração direta ou não, selecionando os alimentos, temperando-os, refogando-os e dando o tratamento adequado, de modo a atender o programa de alimentação, previamente definido.

Descrição Detalhada:- efetuar o controle dos gêneros alimentícios necessários ao preparo e fornecimento da alimentação, recebendo-os e armazenando-os de forma adequada, segundo as instruções previamente definidas; selecionar os ingredientes necessários ao preparo das refeições, de conformidade com o cardápio oferecido; preparar refeições, selecionando, lavando, cortando, temperando e cozinhando os alimentos, de acordo com orientação recebida; verificar o estado de conservação dos alimentos, separando os que não estejam em condições adequadas de utilização, a fim de assegurar a qualidade das refeições preparadas; servir as refeições preparadas, de conformidade com as normas de procedimento previamente definidas; registrar a quantidade de refeições servidas, alimentos recebidos e quantidades utilizadas, em impressos previamente fornecidos, para possibilitar efetivo controle e cálculos estatísticos; proceder, a limpeza e manter em condições de higiene o local de preparo de refeição, bem como do local destinado a seu consumo; acompanhar os alunos, auxiliando-os quando necessário e lhe for solicitado; requisitar material e mantimentos, quando necessário; dispor adequadamente os restos de comida e lixo da cozinha, de forma a evitar proliferação de insetos; lavar todos os guardanapos, panos de prato e demais panos utilizados na cozinha, mantendo-os em perfeitas condições de asseio; executar outras tarefas correlatas, determinadas pelo superior imediato. Especificações:- Iniciativa/Complexidade:- executa tarefas de natureza simples e rotineiras que requerem vontade própria e dedicação, sob supervisado direta do superior imediato.

Esforço Físico:- regular Esforço Mental:- normal Esforço Visual:- normal

Responsabilidade/Dados Confidenciais:- nenhuma;

Responsabilidade/Segurança de Terceiros:- primordial, pois trabalha com água quente, gás de cozinha e outros elementos que podem causar acidentes.

Responsabilidade/Supervisão:- nenhuma

Ambiente de Trabalho:- confortável, sujeito a elementos desagradáveis como calor, fumaça, etc. Escolaridade/Habilitação:- primário incompleto

A situação atual é de mais de 60 mil alunos para serem atendidos pelo município. O quadro de merendeiras é de 263 profissionais-

-na ativa: 244, das quais 39 possuem restrição ou limitação funcional;

- readaptadas: 05



# CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

-trabalham em outros setores da prefeitura: 04

-afastadas pelo INSS: 09

- licença gestante: 01

Diante dessas informações, grosso modo (desconsideramos as creches, ensino integral e os lanches), constatamos que uma profissional da área prepara 300 refeições por dia.

Sabemos que há um concurso em andamento (CONCURSO PÚBLICO Nº 02/2018 – prova servente de merendeira 16/09). Entretanto, houve em 2016 um concurso, sem convocações, e o quadro continuou muito aquém da necessidade. Ademais, o CAE oficiou à Secretaria de Recursos Humanos da Prefeitura, ao Prefeito e ao Secretário da Educação sobre a necessidade de contratação ou o chamamento de aprovados no cadastro de reserva antes do referido concurso se expirar.

Mesmo sendo impossível conter as elucubrações a respeito da indiferença, da inércia, e da injustificada não contratação de funcionárias, já que os responsáveis tinham conhecimento das deficiências e dos mecanismos para sanar tal problema (a falta de merendeiras para o cumprimento do cardápio), o CAE vem mais uma vez reforçar a urgência do olhar e das providências necessárias para a questão.

Outrossim, mesmo <u>a inclusão do feijão</u> sendo uma melhora tímida <u>é um passo</u> <u>importante, legítimo, e que deve ser mantido na alimentação escolar.</u> É inadmissível que se retroceda nessa conquista.

Aproveito o ensejo para apresentar protestos de estima e consideração e coloco-me à disposição para qualquer esclarecimento.

MARY)

Maria Elizabete Berdú Cintra

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar