

PLANO DE AÇÃO PARA O ANO DE 2020



PLANO DE AÇÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO DE RIBEIRÃO CORRENTE – SP - 2020

AÇÕES:

- Reuniões mensais para análise de documentações, emissão de pareceres e outras ações pertinentes (Cronograma Anexo I);
- Aprovação do cardápio e suas alterações;
- Acompanhar as pesquisas de aceitabilidade da merenda escolar;
- Visitas de fiscalização as escolas municipais e a escola estadual bimestralmente (Roteiro de Visitas Anexo II e Cronograma de Visitas Anexo III);
- Visita de fiscalização a Cozinha Piloto (Roteiro de Visitas Anexo IV);
- Acompanhar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;
- Acompanhamento do Processo de Aquisição de alimentos (Chamada pública e Licitações);
- Acompanhar Recebimento dos gêneros alimentícios;
- Acompanhar a oferta de formação aos manipuladores de alimentos da Cozinha Piloto e das unidades escolares;
- Acompanhar o processo de implementação do Manual de Boas Práticas (MBP);
- Acompanhar a oferta de formação para a Nutricionista responsável;
- Emitir parecer conclusivo a respeito do relatório anual de gestão do PNAE, aprovando ou reprovando a execução do Programa;
- Estudo do Regimento Interno e da Legislação pertinente.



Para cumprimento do presente Plano o Conselho Municipal de Alimentação respalda-se no Artigo 36 da Resolução MEC/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

Art. 36 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:

- I garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:
- a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;
- b) disponibilidade de equipamento de informática;
- c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, inclusive para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE; e d) disponibilidade de recursos humanos e financeiros, previstos no Plano de Ação do CAE, necessários às atividades inerentes as suas competências e atribuições, a fim de desenvolver as atividades de forma efetiva.
- II fornecer ao CAE, sempre que solicitado, todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE em todas as etapas, tais como: editais de licitação e/ou chamada pública, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras e demais documentos necessários ao desempenho das atividades de sua competência; III realizar, em parceria com o FNDE, a formação dos conselheiros sobre a execução do PNAE e temas que possuam interfaces com este Programa; e IV divulgar as atividades do CAE por meio de comunicação oficial da EEx. §1º O exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante e não será remunerado.
- §2º Quando do exercício das atividades do CAE, previstos no art. 19 da Lei nº 11.947/2009 e art. 35 desta Resolução, recomenda-se a liberação dos servidores públicos para exercer as suas atividades no Conselho, de acordo com o Plano de Ação elaborado pelo CAE, sem prejuízo das suas funções profissionais.

Rita Cláudia Marques

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar



ANEXO I

CALENDÁRIO OFICIAL

REUNIÕES ORDINÁRIAS 2020

LOCAL: Secretaria Municipal de Educação

DIA	MÊS	DIA DA SEMANA	HORÁRIO
29	Janeiro	Quarta-feira	9h
18	Fevereiro	Terça-feira	9h
31	Março	Terça-feira	14h
28	Abril	Terça-feira	9h
26	Maio	Terça-feira	14h
30	Junho	Terça-feira	9h
28	Julho	Terça-feira	14h
25	Agosto	Terça-feira	9h
29	Setembro	Terça-feira	14h
27	Outubro	Terça-feira	9h
24	Novembro	Terça-feira	14h
15	Dezembro	Terça-feira	9h



ANEXO II

ROTEIRO DE VISITAS ÀS ESCOLAS

*ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES SE VERIFICADA A NECESSIDADE.

ROTEIRO DE VISITAÇÃO A ESCOLA

Data e horário da visita:		
	SIM	NÃO
A merenda servida no dia está de acordo com o cardápio?		
Os responsáveis por servir, no dia da visita estavam:		
a) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio e etc?		
b) Com unhas aparadas e sem esmalte?		
c) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?		
d) Com uniforme limpo?		
Há fogão para aquecimento dos alimentos?		
O tamanho do fogão é adequado à quantidade preparada de alimento?		
Há refrigerador e / ou freezer?		
O local de recepção da merenda estava limpo?		
O Sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (do lado		
externo), com mangueiras dentro do prazo de validade?		
O tamanho da cozinha é adequado para a recepção dos alimentos?		
O piso apresenta rachaduras?		
As pias tem tamanhos adequados?		
As janelas e elementos vasados tem telas?		
As paredes estão em bom estado de conservação?		
O teto é forrado?		
O teto apresenta goteiras, infiltração, mofo ou está deteriorado?		
O acesso à cozinha é restrito a pessoas autorizadas?		
Há objetos que não pertecem à área de manipulação (chaves, celulares,		
aparelho de som, bolsas, etc)?		
Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses		
(verificar registro escrito na secretaria?		
Tem extintor de incêndio próximo?		
É azulejada?		



ANEXO III

CRONOGRAMA DE VISITAS AS ESCOLAS

*ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES SE VERIFICADA A NECESSIDADE, BEM COMO OS CONSELHEIROS.

CONSELHEIRO	MÊS	ESCOLA	HORÁRIO
Giseli	Fev/Dez 2019	Creche Maria Silveira Mattos	12h
	Fev/Dez 2019	EMEI Emily de Oliveira Silva	11h



1		
I		



	Fev/Dez 2019	E. M. Farid Salomão –	
Vânia e Rosa	· 	pré	15h30
Isabel	Fev/Dez 2019	E. M. Farid Salomão	9h



		(manhã)	9h30
			11h30
	Fev/Dez 2019	E. M. Farid Salomão	14h30
Isabel		(tarde)	15h
		(tarue)	15h30
	Fev/Dez 2019	EMEB Jornalista	
Rita		Granduque José	9h30
		(manhã)	
	Fev/Dez 2019	EMEB Jornalista	
Rita		Granduque José	15h30
		(tarde)	
	Fev/Dez 2019	EMEB Jornalista	
Rita		Granduque José	20h30
		(noite)	
Maria de	Fev/Dez 2019	E. E. Nenê Lourenço	15h30
Lourdes		(tarde)	131130
Maria de	Fev/Dez 2019	E. E. Nenê Lourenço	20h
Lourdes		(noite)	2011

ANEXO IV

ROTEIRO DE VISITAS

*ESTE ROTEIRO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES SE VERIFICADA A NECESSIDADE.

ROTEIRO DE VISITAÇÃO A COZINHA PILOTO

Data e horário da visita:	

Alimentação Escolar

Município de Ribeirão Corrente SP

Número de escolas: 06



Responsável pela gestão do PNAE

() semanal () quinzenal () mensal () semestral

Conselho Municipal de Alimentação Escolar Ribeirão Corrente - SP

Nome:
CRN:
Qual a frequência de visitas na escola estadual?
() semanal () quinzenal () mensal () semestral
Qual a freqüência de visita nas escolas municinais?

Atividades desenvolvidas e orientadas pela Nutricionista.	Sim	Não	NA	Observações
Acompanhamento da aquisição de gêneros alimentícios.				
Planejamento, elaboração, acompanhamento e avaliação do cardápio da alimentação escolar.				
Supervisão do preparo à distribuição das refeições aos escolares.				
Coordenação e realização de ações de educação alimentar e nutricional.				

^{*}NA → não se aplica.

CARDÁPIO

Composição do cardápio.	Sim	Não	NA	Observações
Atende no mínimo 20% das necessidades nutricionais				
diárias/refeição, para escolares da educação básica, em período				
parcial?				
Atende no mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias				
quando oferecidas 2 ou mais refeições, para escolares da educação				
básica, em período parcial?				
Atende no mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias				
quando oferecidas no mínimo 3 refeições, para escolares da				
educação básica, em período integral?				
Os cardápios são encaminhados para conhecimento do CAE?				
Os cardápios são divulgados aos munícipes (disponível aos alunos)?				
Há atendimento aos alunos com necessidades nutricionais				
específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão,				
alergias, etc?				
Como é feito este atendimento?				



^{*}NA → não se aplica.

	SIM	NÃO	NA
A Cozinha Piloto fornece alimentação Escolar?			
Sobre os alimentos in natura ou estocados:			
a) Eram da época/safra do produto?			
b) Estavam amassados ou estragados?			
c) Estavam limpos e higienizados?			
d) As latas estavam amassadas, enferrujadas ou estufadas?			
e) Os vidros estavam com tampas estufadas ou enferrujadas?			
f) Os produtos estavam dentro do prazo de validade?			
g) Os gêneros estavam armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?			
h) Os gêneros estavam armazenados em contato direto com o chão?			
 i) Os gêneros que necessitavam de refrigeração estavam sob refrigeração adquada? 			
j) Os alimentos já manipulados estavam embalados em sacos plásticos, com data de validade?			
 k) Havia alimentos perecíveis armazenados sob refrigeração, mas alocados em panelas de alumínio? 			
 Os legumes, verduras e hortaliças eram colocados na geladeira com proteção? 			
m) Havia outros materiais guardados no local de armazenamento de gêneros alimentícios?			
A Cozinha Piloto tem controle de estoque dos produtos que recebe?			
As merendeiras executam atividades de limpeza da Cozinha, incluindo sanitários?			
As merendeiras e o padeiro, no dia da visita estavam:			
e) Sem adereços (anel, brinco, pulseiras, relógio e etc?			
f) Com unhas aparadas e sem esmalte?			
g) Com cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?			
h) Com uniforme limpo?			
Há água potável e em quantidade suficiente para a preparação de alimentos?			
O tanque de água utilizada na cozinha é de amianto?			
Há fogão para aquecimento dos alimentos?			
O tamanho do fogão é adequado à quantidade preparada de alimento?			
Há refrigerador e / ou freezer?			
O local de preparo de alimentos estava limpo?			
O corte de alimentos é feito em tábuas de vidro?			
O Sistema de encanamento de gás de cozinha está adequado (do lado externo),			
com mangueiras dentro do prazo de validade?			
O tamanho da cozinha é adequado para o preparo dos alimentos?			
O piso apresenta rachaduras?			
As pias tem tamanhos adequados?			



As janelas e elementos vasados tem telas?		
As paredes estão em bom estado de conservação?		
O teto é forrado?		
O teto apresenta goteiras, infiltração, mofo ou está deteriorado?		
O acesso à cozinha é restrito a pessoas autorizadas?		
Há objetos que não pertecem à área de manipulação (chaves, celulares, aparelho		
de som, bolsas, etc)?		
Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses (verificar		
registro escrito na secretaria?		
Tem extintor de incêndio próximo?		
É azulejada?		
Há objetos que não pertecem à área de manipulação (chaves, celulares, aparelho de som, bolsas, etc)? Passa por dedetização, desratização e descupinação a cada seis meses (verificar registro escrito na secretaria? Tem extintor de incêndio próximo?		

CONTROLE DE QUALIDADE

Em quais etapas é realizado controle de qualidade dos alimentos adquiridos para a alimentação escolar?

- () Homologação antes da compra do produto.
- () Após a aquisição do produto.

Documentação solicitada na fase de compra dos produtos.	Sim	Não	NA	Observações
Certificado de Análises e Ensaios Bromatológicos com parecer conclusivo.				
Certificado de Análises e ensaios de embalagem, emitido por laboratório da Rede Oficial do MS, habilitado ou credenciado por este órgão para análise e controle de embalagens.				
Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento **				
Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica ***				
Boas Práticas de Fabricação, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 1.428/93 e Portaria SVS/MS 326/97.				

^{**} Empresa inscrita no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município. Empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante.

^{*}NA → não se aplica.

Teste de aceitabilidade interno	Sim	Não	NA	Observações
São realizados testes de aceitabilidade de produtos com a equipe				
técnica?				
Teste de aceitabilidade externo				
São realizados testes de aceitabilidade de produtos com os				

^{*}NA → não se aplica.

^{***} As empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão apresentar Ficha de Inspeção Sanitária. Para as empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde, a comprovação poderá ser dispensada se a renovação do Alvará sanitário ou da Licença de Funcionamento tiver ocorrido nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores à apresentação dos documentos. Empresas vistoriadas pelo Ministério da Agricultura deverão apresentar declaração do SIF – Serviço de Inspeção federal, de que possuí inspeção permanente ou da última vistoria.



escolares?		
Com relação à disponibilização de mão de obra.		
O dimensionamento de merendeiras é adequado para o		
atendimento da alimentação escolar (aprox. 1/250 alunos)?		
Em caso de falta de mão de obra a substituição ou reposição é		
imediata?		
Administração dos recursos		
O município complementa o recurso enviado pelo FNDE e pela		
SEESP?		
Qual o valor per capita (considerar somente os gatos com gênero		
alimentício): R\$		
() não soube informar.		
Modalidade de compras		
O município adquire gêneros alimentícios através de "Licitação",		
conforme Lei 8.666/1993 ou da Lei 10.520/2002?		
O município adquire gêneros alimentícios através de "Dispensa de		
procedimento licitatório", conforme art. 14 da Lei 11.947/2009?		
O município adquire gêneros da Agricultura Familiar (AF) através de		
"Licitação", conforme Lei 8.666/1993 ou da Lei 10.520/2002?		
O município adquire gêneros da AF através de "Chamada pública",		
conforme art. 14 da Lei 11.947/2009 e Resolução 26/2013?		
São adquiridos gêneros da Agricultura Familiar (AF), utilizando 30 %		
ou mais do recurso?		
Qual o tipo de gestão praticada no município atualmente?		
() Direta (nenhum tipo de terceirização)		
() Terceirização parcial (somente mão de obra)		
() Terceirização total (mão de obra, gêneros alimentícios, etc)		

ROTEIRO DE VISITAÇÃO

Observações:		

^{*}NA → não se aplica.



Relatório firmado por:	Conselho



ANEXO V

DADOS DO CAE



