

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Orientações aos Supervisores



SECRETARIA
DA EDUCA O



ATRIBUIÇÕES DO SUPERVISOR

- Verificar o gerenciamento do Programa de Alimentação Escolar nas suas visitas às escolas, mediante orientação das Diretorias de Ensino, solicitando apoio ao DSE no que couber;
- Garantir que seja cumprida a Resolução SE 53/2000
 - Dispõe sobre procedimentos relativos a administração e controle de estoques do Sistema Centralizado de Merenda Escolar.

Resolução SE nº 053 de 09/05/2000

- Artigo 6º - Para consumo dos gêneros deverão ser observadas as seguintes exigências:
 - I – Cumprimento do cardápio do ciclo;
 - II – Atendimento às orientações de preparo e aos per captas de cada alimento;
 - III – Consumo, em primeiro lugar, dos gêneros com data de validade mais próximo do vencimento, dentre alimentos da mesma família;
 - IV – Leitura atenta de modo de preparo dos alimentos, conforme consta nas embalagens e nas instruções publicadas com o cardápio.

Resolução SE nº 053 de 09/05/2000

- Artigo 9º - Todas as providências e informações referentes ao controle dos estoques de produtos da merenda nas escolas são de inteira responsabilidade das autoridades escolares, que deverão comunicar ocorrências significativas, tais como:
 - I – Excesso de produtos em estoque e respectivos prazos de validade e motivo de excedentes;
 - II – Dúvidas no preparo e distribuição da merenda que necessitem do apoio técnico do DSE;
 - III – Alteração no número de alunos que consomem a merenda ou nos turnos de funcionamento, etc;

Resolução SE nº 053 de 09/05/2000

- Artigo 11 – A perda de merenda decorrente da não observação dos prazos de validade dos alimentos, estocagem incorreta, infestação por insetos / roedores será de inteira responsabilidade do diretor de escola, que responderá funcionalmente pelas irregularidades, além de obedecer aos procedimentos de descarte documentados pela Vigilância Sanitária;
- Parágrafo único – Cabe às Diretorias de Ensino orientar a equipe de Supervisores para que verifiquem o gerenciamento do Programa de Merenda nas suas vistas às escolas, solicitando apoio do DSE, no que couber.

Resolução SE nº 053 de 09/05/2000

- Artigo 13
- Parágrafo único – O acompanhamento das ações referentes à merenda, no âmbito da escola, será sempre de responsabilidade funcional do Diretor de Escola, que responderá pelas irregularidades que vierem a ocorrer, às autoridades locais e a Secretaria de Estado da Educação.

IMPORTANTE

- **Troca de produtos:**

Qualquer irregularidade no produto deve ser comunicada ao DSE

através de ofício.

➤ *Fornecedor é notificado, vai até a U.E., esclarece o ocorrido e realiza a troca.*

- **Inutilização de produtos:**

No caso de vencimento ou produtos danificados por pragas.

➤ *Deve ser acompanhada pela equipe técnica do DSE ou previamente autorizada.*

Controles

- Registrar censo de alunos;
- Registrar retirada diária de merenda;
- Registrar levantamento de estoque;



Per capita dos Alimentos

Alimentos	Medida Caseira
Almôndegas	3 unidades - 50 g
Arroz / Arroz com legumes / Risoto	1 escumadeira pequena – 50 g
Macarrão (cozido)	1 escumadeira - 50 g 1 escumadeira rasa pequena - 14 g
Purê de Batata	
Bebida Lácteas	1 caneca - 42 g
Refresco	1 caneca - 20 g
Carne / Frango / Sardinha	1 escumadeira pequena – 50 g
Hambúrguer	1 unidade - 40 g

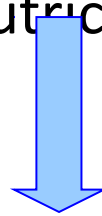
***Exemplo:
500 alunos
Arroz – 50g***

500 alunos X 50g = 25kg

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Objetivos:

- Garantir bem estar, ânimo, atenção e facilidade para aprender;
- Contribuir para manutenção de sua saúde, desenvolvimento físico e mental;
- Visar melhores condições nutricionais, favorecendo o sucesso escolar.



OFERECE 20% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DURANTE O PERÍODO DE PERMANENCIA DO ALUNO NA ESCOLA

VISITAS DSE

- Visitas técnicas periódicas realizadas pela equipe técnica para orientação;
- Relatórios de visita: conversa com preparador, alunos e diretor e/ou vice-diretor.



RELATÓRIO DE VISITA

- **Cardápio oficial e cardápio servido:** Mostra o cardápio oficial e o cardápio servido pela U.E no dia da visita.
 - *Observar se a U.E cumpre o cardápio estipulado pelo DSE.*

Cardápio Oficial do Dia:	
Cardápio da U.E. do Dia:	
Justificativa: (no caso de alteração)	

- **Aspectos do cardápio:** Avalia as características da merenda quando houve possibilidade de degustação durante a visita na U.E.
 - *Observar se as preparações da U.E estão adequadas quanto à aparência, cor, odor, sabor e textura.*

1) Avaliação sensorial das preparações (degustação)?

ITEM										
AVALIAÇÃO	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
Aparência característica:										
Cor característica:										
Odor característico:										
Sabor característico:										
Textura característica:										

() Não havia preparações para degustação.

COMUNICADO DSE Nº 06 AG. 02 /2011

A Diretoria Técnica do DSE, no uso de suas atribuições, comunica aos Senhores Dirigentes Regionais de Ensino, Supervisores e Diretores de Escolas do Sistema Centralizado de Merenda Escolar, o **Cardápio para o segundo ciclo de distribuição de 2.011.**

CARDÁPIO PARA O 2º CICLO / 2.011
AGRUPAMENTO 2

(Centro, Centro Oeste, Norte 1, Norte 2, Jacareí, Santa Isabel, Taubaté, Redenção, Natividade da Serra e Silveiras)

Semana	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1	Data	28/mar	29/mar	30/mar	31/mar	01/abr
	Padrão	Macarrão ao sugo Frango desfiado ao molho Salada	Arroz Feijão Carne moída ao molho com legumes Fruta	Sobremesa láctea Biscoito	Macarrão ao sugo Almôndegas ao molho Salada	Arroz Feijão Salsicha de peru Purê de batata Salada
	Item do enriquecimento	Legumes e verduras	Fruta		Legumes e verduras	Legumes e verduras
Semana	Cardápio	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
2	Data	04/abr	05/abr	06/abr	07/abr	08/abr
	Padrão	Macarrão ao sugo Carne moída ao molho com legumes Salada	Arroz Feijão Hambúrguer Seleta de legumes	Arroz Feijão Omelete Salada	Pão francês com recheio Bebida láctea Fruta	Arroz Feijão Empanados de aves congelados Salada
	Item do enriquecimento	Legumes e verduras		Ovo Legumes e verduras	Fruta	Legumes e verduras
Semana	Data	11/abr	12/abr	13/abr	14/abr	15/abr
3	Padrão	Macarrão ao sugo Almôndegas ao molho Salada	Arroz Feijão Frango desfiado ao molho Salada	Macarrão ao sugo Hambúrguer Salada	Pão francês com recheio Bebida láctea	Arroz Feijão Tiras de frango congeladas Purê de batata Fruta
	Item do enriquecimento	Legumes e verduras	Legumes e verduras	Legumes e verduras		Fruta

- **Aspectos da cozinha e despensa:** Avalia aspectos de estrutura, limpeza e organização.
- *Observar, principalmente, os aspectos apontados pelo DSE no ofício referente ao relatório de visita. Atentar-se à **validade dos gêneros.***

41) Na despensa, é obedecido o sistema PVPS (Primeiro que Vence – Primeiro que Sai) de retirada de gêneros ?
 a. Sim
 b. Não

42) O armazenamento do PEME é feito de forma correta ?
 a. Sim
 b. Não
 c. Ausência do item PEME

43) Existe gênero alimentício com data de validade vencida ?
 a. Sim
 b. Não

Solicitações VISA:

- Ralos sifonados com dispositivo de fechamento;
- Pia exclusiva para lavagem de mãos; sabão anti-séptico; papel descartável.

- **Aspectos dos preparadores de merenda:** Registra o número de pessoas envolvidas no preparo da merenda, o tipo de contrato e avalia quanto à uniformização.
- *Observar se o (a) preparador (a) está paramentado adequadamente (touca protetora capilar, sapatos fechados e avental).*

53) Há preparadores de merenda usando adomos (brincos, correntes, anéis, relógios, etc) ?
 a. Sim
 b. Não
 c. Fora do horário de expediente / Não estava na U.E.

54) Há preparadores de merenda que não estão usando sapatos fechados ?
 a. Sim
 b. Não
 c. Impossibilidade de uso por recomendação médica
 d. Fora do horário de expediente / Não estava na U.E.

55) Há preparadores de merenda que não estão com as unhas limpas, curtas e sem esmalte ?
 a. Sim
 b. Não
 c. Funcionário não estava na U.E.

56) Há preparadores de merenda que não estão usando avental ? (Última distribuição: __ / __ / __ -)
 a. Sim
 b. Não
 c. Funcionário não estava na U.E. / fora do horário de expediente

- **Aspectos do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições:**

Avalia utilização de hipoclorito, preparação adequada de formulados, cuidados com as latas, procedimentos com as sobras, censo de alunos e retirada de gêneros.

➤ *Observar, principalmente, os aspectos apontados pelo DSE no ofício referente ao relatório de visita.*

58) É utilizado hipoclorito de sódio para a higienização dos hortifrutis?

- a. Sim
- b. Não
- c. Outros produtos

59) São adquiridos produtos pré-processados?

- a. Sim
- b. Não

60) O preparador de merenda segue o modo de preparo descrito nas embalagens dos produtos?

- a. Sim
- b. Não

61) O preparador de merenda utiliza o medidor padrão? (Última distribuição: __/__/__ -)

- a. Sim
- b. Não
- c. Outras jarras graduadas
- d. A U.E. não possui medidor padrão

62) As latas são higienizadas de acordo com as orientações do DSE?

- a. Sim
- b. Não
- c. Parcialmente

Atenção

-Hipoclorito de sódio:

- Utilizar produtos com registro no Ministério da Saúde;
- Diluir segundo instruções de rotulagem.

➤ *Atenção especial para o censo e retirada de alimentos.*

66) Ocorreu sobra limpa de alimentos em grande quantidade ?

- a. Sim
- b. Não
- c. Não foi observado

67) O censo de consumidores da alimentação escolar é registrado ?

- a. Sim
- b. Sim, porém de maneira inadequada
- c. Não
- d. Informação não disponível

68) O per capita de retirada de gêneros alimentícios é compatível com o censo ?

- a. Sim
- b. Não
- c. Informação não disponível

- **Aspectos dos utensílios e equipamentos da U.E:** Registra a quantidade de equipamentos da U.E e analisa quanto a conservação e funcionamento dos mesmos.
 - *Observar a integridade e estado de funcionamento dos equipamentos.*
- **Programa de sanitização:** Registra quando a U.E realizou limpeza de caixa d'água, desratização e desinsetização.
 - *Observar a periodicidade de realização do programa de sanitização (deve ser a cada 6 meses).*

79) Quando ocorreu a última limpeza da caixa d'água?
 a. A menos de 6 meses
 b. A mais de 6 meses

80) Quando ocorreu a última desratização
 a. A menos de 6 meses
 b. A mais de 6 meses
 c. U.E. situada em área rural

81) Quando ocorreu a última desinsetização?
 a. A menos de 6 meses
 b. A mais de 6 meses
 c. U.E. situada em área rural

- **Projeto sirva-se:** Quando a U.E possui o equipamento, analisa quanto a utilização, manutenção e conservação do equipamento.
- *Reforçar orientações quanto aos aspectos apontados pelo DSE no ofício referente ao relatório de visita.*

85) O balcão térmico está instalado de forma correta? (Última distribuição: __ / __ / __ -)

- a. Sim
- b. Não
- c. Não está sendo utilizado
- d. A U.E. não possui o equipamento
- e. Aguardando instalação/projeto pedagógico
- f. Equipamento quebrado

87) O balcão térmico encontra-se limpo?

- a. Sim
- b. Não
- c. A U.E. não possui o equipamento

88) O balcão térmico está em bom estado de conservação?

- a. Sim
- b. Não
- c. A U.E. não possui o equipamento

89) Os funcionários seguem as instruções de uso do balcão térmico?

- a. Sim
- b. Não
- c. Parcialmente
- d. A U.E. não possui o equipamento
- e. Não se aplica

- **Produtos congelados:** Avalia se os produtos congelados estão armazenados de forma correta e se o descongelamento e preparo são adequados.

➤ *Reforçar orientações quanto aos aspectos apontados pelo DSE no ofício referente ao relatório de visita.*

82) Os produtos congelados são armazenados de forma correta (fora da caixa de papelão e no freezer)?
 a. Sim
 b. Não
 c. Não há congelados

83) O descongelamento da salsicha é feito conforme o manual de congelados?
 a. Sim
 b. Não

84) O modo de preparo das tiras de frango, dos pedaços de aves empanados ou pão francês é feito conforme o manual de congelados?
 a. Sim
 b. Não

- **Observações das técnicas e da U.E:** Registra observações relevantes que não foram apontadas no relatório.

➤ *Atentar-se às observações finais do DSE e da U.E.*

Cuidados no Recebimento

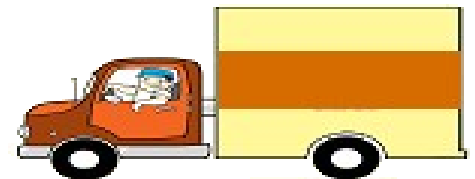
- Verificar integridade das embalagens;
- Conferir a quantidade recebida com a descrita na nota;
- Se tudo estiver correto, assinar e carimbar;
- Em caso de irregularidade, descrever o problema em todas as vias da nota;

Congelados: A data de validade; Condições de conservação de temperatura; Se as embalagens estão íntegras e limpas; Se a quantidade recebida confere com a descrita na nota;

Armazenamento: Em freezer, fora da caixa de papelão;

- *Dúvidas???* Entrar em contato com o DSE.

***NÃO SERÃO ACEITAS
RECLAMAÇÕES POSTERIORES***



MATERIAL PARA CONSULTA:

- Resolução SE 53/2000;
- Portaria CVS 6/99

TELEFONES - DSE:

(11) 3864 7104

(11) 3866 1673

SITE DSE:

dse.edunet.sp.gov.br

(sem www)

AGRADECIMENTO

- Agradecemos a colaboração dos Supervisores de Ensino no pleno desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar.



"ALIMENTAÇÃO SEM CARINHO E CUIDADO
NÃO ALIMENTA.

CARINHO SEM ALIMENTO NÃO NUTRI!"

(Flávio Valente)