CAE – Conselho de Alimentação Escolar
Mogi Guaçu

PLANO DE AÇÃO PARA O ANO DE 2025

Mandato 2021 – 2025

PLANO DE AÇÃO 2025

O Conselho de Alimentação Escolar do Município de Mogi Guaçu, em reunião ordinária ocorrida em 16/05/2025, considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, regulamentada pela Resolução Nº 26, de 17 de junho de 2013, de autoria do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), conforme o artigo 35, VIII desta resolução, à saber:

> Art. 35 São atribuições do CAE, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/ 2009:
>
> VIII - elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à EEx. antes do início do ano letivo.

e considerando a avaliação das ações dos anos anteriores, elaborou e aprovou este Plano de Ação para o ano de 2025. Este documento será encaminhado à Secretaria de Educação do Município de Mogi Guaçu, enquanto entidade executora (EEx.) do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à Câmara de Vereadores antes do início do ano letivo.

O presente Plano contém a previsão de visitas às Unidades Escolares atendidas pelo PNAE e ao Departamento de Alimentação Escolar do município de Mogi Guaçu, assim como previsão das reuniões ordinárias, de gastos financeiros, capacitações aos Conselheiros, que possivelmente poderão ocorrer neste município ou em outros municípios, reuniões articuladoras com autoridades locais ou não, modificações no Regimento Interno e demais ações a serem desenvolvidas por este colegiado decorrentes de necessidades ou situações que ocorrerem durante o ano de 2025.

Este Plano de Ação de 2025 poderá sofrer alterações no decorrer do ano citado conforme se fizer necessário e for deliberado pelo presente CAE.

Objetivos do Conselho de Alimentação Escolar

O Conselho de Alimentação Escolar – CAE/Mogi Guaçu - tem como desafio constante estabelecer o contínuo diálogo entre a sociedade, governo municipal e a intersetoralidade como forma de perseguir a consolidação e o aprimoramento da política pública de alimentação escolar na rede pública de ensino deste ente municipal.

> “Considerando a importância da intersetorialidade por meio de políticas, programas, ações governamentais e não governamentais para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, por meio de

> ações articuladas entre educação, saúde, agricultura, sociedade civil, ação social, entre outros;
>
> Considerando o fortalecimento da Agricultura Familiar e sua contribuição para o desenvolvimento social e econômico local;"
>
> (RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013)

Entende-se também que o bem social a ser alcançado depende do desenvolvimento de um elo de parceria entre este Conselho - enquanto representante da sociedade - e o Município. Entretanto não guardando nessa relação traços de subordinação daquele em relação a este, mas sim de cooperação mútua e crescimento para ambos.

> CAPÍTULO VII
> DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
> Art. 34 Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios instituirão, no âmbito de suas respectivas jurisdições administrativas, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento. (Resolução FNDE 26/2013)

Um Conselho - que na condição de voz da sociedade junto ao Estado e Município - atua, com base no artigo 18 da Lei Federal 11.947/2009 e no artigo 5º, III da Resolução 26/2013, de forma deliberativa, consultiva e fiscalizadora - no sentido de garantir o fornecimento da alimentação escolar balanceada, com qualidade, segura nutricionalmente e saborosa aos educandos, zelando sempre pela execução segundo os parâmetros higiênico-sanitários, administrativos, econômicos, sustentáveis e pedagógicos da política pública de alimentação escolar, tem em vista a sua relevância social.

Portanto, os objetivos do CAE/Mogi Guaçu são:

- acompanhar e fiscalizar o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem; a universalização do atendimento aos alunos; a participação da comunidade no controle social; o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais; o direito à alimentação escolar, visando à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos;

- monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados ao Programa de Alimentação Escolar da cidade de Mogi Guaçu;

- acompanhar a execução do Programa de Alimentação Escolar nas Unidades Educacionais do Município;

- monitorar a qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênico-sanitárias, bem como à aceitabilidade dos cardápios oferecidos;

- monitorar o cumprimento das políticas públicas específicas de compra institucional voltadas para a aquisição de alimentos da agricultura familiar e agroecológicos, de acordo com o disposto na Lei Federal Nº 11.947/2009;

- acompanhar a inclusão da educação alimentar e educacional do processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vidas saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

- divulgar o trabalho desenvolvido pelo Conselho de Alimentação Escolar nas Unidades Escolares e para a Sociedade Civil;

- reforçar a participação do Conselho nos diversos coletivos.

Estratégias

I. Reuniões

a. Reuniões Ordinárias: Ocorreram mensalmente, na segunda quinzena de cada mês.

b. Reuniões Extraordinárias: sempre que houver necessidade.

c. Outras reuniões: os conselheiros do CAE/Mogi Guaçu deverão participar de reuniões, assembleias e/ou outros eventos do FNDE, PNAE, CECANE, CEAESP, CONSEA, SME e/ou outros órgãos e instituições que versem sobre o tema alimentação escolar, em especial quando relacionadas as ações na cidade de Mogi Guaçu.

II. Acompanhamento da execução do Programa de Alimentação Escolar

a. Visitas às Unidades Escolares: serão feitas mediante calendário preestabelecido, mas novas datas poderão ser acrescidas sempre que houver denúncia ou necessidade.

1º Semestre

Visitas CAE 2025	Datas previstas
EMEI, EMEF, CEI	22/05/2025
EMEI, EMEF, CEI	23/05/2025
EMEI, EMEF, CEI	30/05/2025
EMEI, EMEF, CEI	05/06/2025
EMEI, EMEF, CEI	09/06/2025
EMEI, EMEF, CEI	17/06/25
EMEI, EMEF, CEI	24/06/2025
EMEI, EMEF, CEI	26/06/25

2º Semestre

Visitas CAE 2025	Datas previstas
EMEI, EMEF, CEI	06/08/2025
EMEI, EMEF, CEI	21/08/2025
EMEI, EMEF, CEI	29/08/2025
EMEI, EMEF, CEI	11/09/2025
EMEI, EMEF, CEI	25/09/2025
EMEI, EMEF, CEI	10/10/2025
EMEI, EMEF, CEI	24/10/2025
EMEI, EMEF, CEI	13/11/2025

b. Visitas ao Departamento de Alimentação Escolar

12/06/2025	13/11/2025

c. Outras visitas: poderão ocorrer visitas a outros locais que, de forma direta ou indireta, se atrelem ao serviço de alimentação escolar do município de Mogi Guaçu, em decorrência de denúncias de irregularidades, por

deliberação do Conselho e/ou por solicitação do Ministério Público ou outra autoridade equivalente.

III. Formação de Conselheiros

a) Buscar parcerias com Entidade Executora, através do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), para garantir a formação necessária aos conselheiros;
b) Participar dos eventos promovidos por entidades ligadas ao Direito Humano à Alimentação Adequada e à Alimentação Escolar Saudável;
c) Participar dos Encontros do Fórum Nacional de Conselhos de Alimentação Escolar;
d) Realizar parcerias com Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição (CECANE), Ministério Público (MP), Tribunal de Contas do Município (TCM), entre outros;
e) Rever a Carta de Princípios, com a definição da missão, visão e valores do conselho;
f) Rever o Regimento do CAE de acordo com as novas legislações;
g) Instrumentalizar os conselheiros para realizarem as visitas a partir da lista de verificações, respeitando também as normas legais e a Carta de Princípios do CAE;
h) Articulação e integração com Conselhos de Alimentação Escolar de outros municípios e estados.

IV. Sistematização das Informações e Comunicação

a) Criar uma ferramenta para sistematizar as informações coletadas nas visitas às unidades educacionais;
b) Tabular as informações dos relatórios das visitas e demais dados relativos ao trabalho do conselho;
c) Avaliar os dados obtidos visando construir um material de apoio aos conselheiros e subsidiar ações e estratégias futuras;
d) Avaliar os dados das visitas com vistas ao aprimoramento das práticas da alimentação escolar nas escolas.

Realizar a divulgação das atividades do Conselho, por meio de comunicação oficial da Entidade Executora, sempre que solicitado e prover página específica para as comunicações do Conselho na página oficial da SME.

Contrapartida do Município

De acordo com o artigo 36, I, da resolução n. 26/2013 FNDE, onde se estabelece que os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devam garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a

infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, que seja previsto em orçamento da Entidade Executora para o ano de 2025 – LOA, um valor estimado para:

I. Reuniões e Capacitações dos Conselheiros que ocorrerão no decorrer do ano pelo FNDE, PNAE, CECANE, CEAESP, CONSEA e demais Instituições afins, fora de nosso Município no valor de R$ 25.000,00 para inscrições, transporte, alimentação, acomodações.

II. Recursos Materiais

- ✓ Materiais de escritório: papel sulfite, toner com tinta para impressora colorida, grampeador, grampos para grampeador, canetas, lápis, réguas, borrachas, clips, calculadoras portáteis, canetas marca texto, pastas para arquivos, pastas plásticas, flip chart, canetões, dentre outros;
- ✓ Materiais descartáveis: aventais, toucas e luvas;
- ✓ Mobiliário: uma mesa para escritório com gavetas, 2 mesas para equipamentos, 1 mesa de reuniões para 13 pessoas, 2 armários com porta, prateleiras e cadeiras
- ✓ Equipamentos: computador, datashow, notebook, impressora e digitalizadora, telefone e acesso à internet, 3 balanças (7 kilos);
- ✓ Material de limpeza - serviço de limpeza;
- ✓ Transporte para os conselheiros: transporte de ida e retorno para todas as reuniões/atividades/capacitações/formações/visitas programadas;
- ✓ Alimentação dos conselheiros: nas atividades que demandam no mínimo de 4 horas de trabalho, tais como: visitas às escolas, reuniões/capacitações/formações, mediante prévia solicitação pela presidência.
- ✓ Acomodações dos Conselheiros: Capacitações/Formações quando se fizer necessário fora do Município, mediante prévia solicitação pela presidência.

III. Recursos humanos:

Disponibilizar um(a) servidor(a): (Secretário Executivo - Auxiliar Técnico de Educação) especialmente destacado para exercer as atividades do expediente administrativo técnico do CAE.

Valor estimado: R$ 25.000,00
Valor Total: R$ 25.000,00 – Previsão para o ano de 2025– LOA

Disposições Específicas para Conselheiros servidores municipais

Conforme disposto na Resolução CD/FNDE nº 26, IV, §1º §2º, de 17 de junho de 2013, o exercício do mandato de conselheiro do CAE é considerado serviço público relevante, não será remunerado, e 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.

Conselho de Alimentação Escolar da Cidade de Mogi Guaçu

E-mail

Portal **https://mogiguacu.educaon.com.br/accordions/alimentacaoescolar/**

Anexo 1

CAE
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Mogi Guaçu

Termo de Visita do Conselho de Alimentação Escolar

O Conselho de Alimentação Escolar de Mogi Guaçu comunica que esteve nesta Instituição para fazer uma vistoria na cozinha, na qual fará suas observações quanto à higiene pessoal das merendeiras, equipamentos de segurança, higiene do ambiente, higiene dos alimentos, armazenamento, validade dos alimentos, preparo e distribuição dos alimentos, relacionamento das merendeiras, local e segurança no trabalho e outras observações que assim forem necessárias para o bom andamento da merenda escolar.
O relatório do checklist das observações e exigências será enviado posteriormente pela secretaria de Educação.
Este documento deverá ser fixado num local visível, bem como o relatório posterior.

Escola:_____

Data:_____

Diretor:_____

Estiveram presentes nestas visitas os Conselheiros:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____
Lúcia Helena Cherézio Legnari
Presidente do Conselho de Alimentação

Anexo 2

CAE
CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MOGI GUAÇU

CARTA AOS DIRETORES DE ESCOLA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA SUPERVISÃO NA COZINHA E SUPERVISÃO NA DESPENSA DE ALIMENTOS DAS ESCOLAS.

Com o intuito de colaborar com essa supervisão, elaboramos dicas necessárias para que os merendeiros e as merendeiras possam estar atentos aos detalhes, que fazem toda a diferença na rotina diária de uma escola.

Pensando nisso estamos enviando um checklist com dicas importantes onde você pode anotar nele semanalmente ou quinzenalmente como achar melhor, seguindo esse roteiro para que todos os itens sejam observados e que seja um instrumento medidor capaz de orientar no que realmente é necessário para que o trabalho na cozinha seja eficaz, organizativo e produtivo.

1- Higiene pessoal com esse item você possa cobrar a necessidade de estar sempre lavando as mãos, higienização adequada, o asseio com cabelos, unhas curtas sem esmaltes, sem adornos e uniformizadas.

2- Dar um destaque a higiene do ambiente, equipamentos, utensílios e acessórios.

3- Valorizar e observar como é feita a higiene dos alimentos.

4- Esse item é de extrema observação o armazenamento, separação do alimento e do material de limpeza, explicar a importância da validade e quando aberto ter uma etiqueta na embalagem com data da abertura e data de vencimento após aberto, tomar cuidado se o produto sofreu alguma avaria e se sofreu usar de imediato ou descartar.

5- Com o preparo e a distribuição acompanhar de perto em alguns momentos do processo, assim garantirá que está sendo bem-preparado, se o cardápio está sendo seguido, se a quantidade está sendo adequada, se tem boa aparência, se os alunos estão gostando, se não estão desperdiçando, se estão repetindo.

6- A merendeira se relaciona bem com os alunos, se relacionam com as demais merendeiras, com os professores, com a equipe gestora.

7- Na cozinha não podem ter pessoas estranhas que não sejam do local de trabalho exclusivo as merendeiras, sendo proibido cozinhar alimentos que não seja a merenda escolar, os pertences dos funcionários devem ficar num local retirado da cozinha de preferência ter um armário, para que os pertences não fiquem misturados com objetos da cozinha, a despensa deve ser organizada de modo que os produtos fiquem amostra para que seja colocado a cada remessa nova de produtos os de validade mais antiga fique a frente e os mais novos atrás, legumes, frutas não devem ser colocados diretamente no chão, devem ter uma distância significativa do chão, numa estante, um tablado ou pallet, se possível armazenar na geladeira. As geladeiras, freezer deve ser limpos sempre. A organização do ambiente faz com que o trabalho tenha um desempenho melhor.

8- É dever do diretor, cobrar, fiscalizar e garantir todos esses aspectos citados no checklist, assim colaborar para uma alimentação escolar de qualidade e saudável. Esperamos poder ter colaborado na execução desse processo importante que é a valorização dos recursos públicos.

Anexo 3

CHECK LIST PARA ORGANIZAR A COZINHA		
ESCOLA:		
DATA:		
EQUIPE GESTORA:		
1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS / EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA		
A. Mãos lavadas e higienizadas	**SIM**	**NÃO**
B. Asseio (cabelos, odor)	**SIM**	**NÃO**
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas	**SIM**	**NÃO**
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)	**SIM**	**NÃO**
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado	**SIM**	**NÃO**
F- Uso de sapatos fechados e antiderrapante	**SIM**	**NÃO**
G- Uso de Máscaras, luvas, toucas ou outros equipamentos conforme PNAE.	**SIM**	**NÃO**
2. HIGIENE DO AMBIENTE		
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)	**SIM**	**NÃO**
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)	**SIM**	**NÃO**
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)	**SIM**	**NÃO**
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)	**SIM**	**NÃO**
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS		
A. Frutas, legumes e verduras armazenados corretamente	**SIM**	**NÃO**
B. Arroz e feijão escolhidos e armazenados corretamente	**SIM**	**NÃO**
4. ARMAZENAMENTO		
A. Alimentos separados do material de limpeza	**SIM**	**NÃO**
B. Todos os alimentos dentro da validade	**SIM**	**NÃO**
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados	**SIM**	**NÃO**
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas	**SIM**	**NÃO**
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS		
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação	**SIM**	**NÃO**
B. Quantidade adequada	**SIM**	**NÃO**
C. Boa apresentação do prato	**SIM**	**NÃO**
D. Porcionamento adequado dos alimentos	**SIM**	**NÃO**
E. Permite repetição	**SIM**	**NÃO**
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA		
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)	**SIM**	**NÃO**
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras	**SIM**	**NÃO**
C. Bom relacionamento com a equipe gestora e professores.	**SIM**	**NÃO**
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO		
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)	**SIM**	**NÃO**
B. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)	**SIM**	**NÃO**
8. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:		

Anexo 4 - A ser afixado nas cozinhas de todas as unidades escolares para nortear como deve permanecer o ambiente.

1. HIGIENE PESSOAL DAS MERENDEIRAS / EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA
A. Mãos lavadas e higienizadas
B. Asseio (cabelos, odor)
C. Unhas curtas, sem esmalte e limpas
D. Ausência de adornos (relógio, corrente, anel)
E. Uniforme completo, limpo e bem colocado
F- Uso de sapatos fechados e antiderrapante
G- Uso de Máscaras, luvas, toucas ou outros equipamentos conforme PNAE.
2. HIGIENE DO AMBIENTE
A. Ambiente limpo (azulejos, teto, luminárias, armários e lixeiras)
B. Equipamentos limpos (geladeira, freezer, fogão, batedeira)
C. Utensílios limpos (panelas, canecas, pratos, talheres)
D. Acessórios limpos (guardanapos, porta-sabão, esponja)
3. HIGIENE DOS ALIMENTOS
A. Frutas, legumes e verduras armazenados corretamente
B. Arroz e feijão escolhidos e armazenados corretamente
4. ARMAZENAMENTO
A. Alimentos separados do material de limpeza
B. Todos os alimentos dentro da validade
C. Todos os produtos abertos sendo utilizados
D. Ausência de embalagens rompidas e/ou avariadas
5. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS
A. Utilização de cardápio orientado pela Secretaria Municipal de Educação
B. Quantidade adequada
C. Boa apresentação do prato
D. Porcionamento adequado dos alimentos
E. Permite repetição
6. RELACIONAMENTO DA MERENDEIRA
A. Bom com as crianças (atenciosa, adequada)
B. Bom relacionamento e cooperação entre as merendeiras
C. Bom relacionamento com a equipe gestora e professores.
7. LOCAL E SEGURANÇA NO TRABALHO
A. Ausência de pessoas estranhas (professores, serventes)
B. Organização para o desempenho do trabalho (despensa, cozinha)

Anexo 5

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Mogi Guaçu

Termo de Visita do Conselho de Alimentação Escolar

O Conselho de Alimentação Escolar de Mogi Guaçu comunica que esteve neste Departamento de Alimentação Escolar para fazer uma vistoria, na qual fará suas observações quanto a higiene do ambiente, higiene dos alimentos, armazenamento, validade, separação e distribuição dos alimentos, local e segurança no trabalho e outras observações que assim forem necessárias para o bom andamento da alimentação escolar.

O relatório das observações e, se necessário, exigências será enviado posteriormente. Este documento deverá ser fixado num local visível, bem como o relatório posterior.

Data:_____

Diretor(a) de Alimentação Escolar:_____

Estiveram presentes nestas visitas os Conselheiros:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____
Lúcia Helena Cherézio Legnari
Presidente do Conselho de Alimentação