



CAE  
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR DE BEBEDOURO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BEBEDOURO

CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**ATA nº 01/2025** – Reunião Ordinária do CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BEBEDOURO – Aos vinte nove dias do mês de Janeiro de dois mil e vinte e cinco com início às 8:00h e término às 09:00, na sala de reuniões da Secretaria Municipal de Educação, estiveram presentes os seguintes conselheiros: Lourival Rosa Basílio, Camila Amâncio Vieira Raimundo, Cleber Luiz da Silva, Lucélia Carla Calixto Conceição. Justificaram sua ausência os seguintes conselheiros: Bruna Nicole Porto, Daniella Cristina Fernandes da Silva, Mônica Cristina Rocha Segundo, Bernadete Rosa do Prado, Denise Ap. Rodrigues Antunes e Miguel Quessada. Estiveram ausentes sem justificativa, os seguintes conselheiros: Dayaene Cristina de Oliveira Rustice, Camila Soares de Oliveira, Regiane Aparecida Evangelista Madeira e Kênia Cristina da Silva Penteado. A reunião foi aberta pelo presidente Lourival Rosa Basílio, que determinou a conferência das notas do mês de Novembro e Dezembro, porém as notas referente ao mês de novembro não se encontrava na caixa, onde questionado para secretaria Luciana a mesma disse que somente após as 11h horas para saber o porquê de não estar presente na caixa as notas, foi conferido as notas e não tendo nenhum questionamento e estando em ordem nos deslocamos para o curso de capacitação na escola do SESI. Ao chegar lá fui informado pela secretaria Luciana de que teria encontrado as notas em outra caixa, que haviam colocado erroneamente, então disse a ela que estaríamos conferindo-as na próxima reunião. Na Escola Sesi fomos recepcionados pela conselheira Daniella que nos apresentou a escola e posteriormente realizamos uma visita técnica na cozinha. Os conselheiros receberam uma capacitação em boas práticas para produções de refeições coletivas com foco em alimentação escolar, visto que o SESI tem vasta experiência no assunto, produz mais de 150 mil refeições por dia em 140 escolas. Foi observado todo o processo desde a aquisição do alimento com a visita dos fornecedores para habilitação de alimento, as fichas de rastreabilidade, onde são anotados os lotes, data de validade, marca, fornecedor, o armazenamento desses alimentos em freezer e geladeiras específicos, cada um com uma faixa de temperatura adequada para o alimento que é armazenado, o estoque seco com prateleiras de inox conforme preconiza todas as normas de boas práticas. Foi observado as boas práticas no preparo dos alimentos com a desinfecção dos hortifrutis, registro de temperatura de cocção, cozimento, registro de temperatura de distribuição dos alimentos, coleta e guarda de amostras, higienização mecânica de pratos, utensílios afim de garantir a desinfecção, distribuição de alimentos em balcão térmico e refrigerado para garantir a qualidade e a temperatura dos alimentos, controle rígido de produção que baseada no número de alunos no dia, evitando o desperdício de alimentos, sendo que a unidade de Bebedouro é uma das que maior controle realiza no estado de São Paulo com índices de sobras e desperdícios mínimos em torno de um a dois por cento. Foi observado a dinâmica de cardápio. Houve uma degustação do almoço, ressaltando a presença de um prato de proteína vegetal e animal. Não havendo mais nada para tratar e agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar, eu, Lourival Rosa Basílio, redigi a presente ata, que depois de lida e estando todos de comum acordo foi registrado por mim e por todos os conselheiros presentes.

*Danielle Fernandes da Silva Costa, Miguel Quessada*  
*L.R.B. Raimundo*