



## PARECER Nº 02/2025

**Relatoras: Denize Pinheiro Carneiro e Elenita Lila de Carvalho**

No dia **07 de junho de 2025**, as conselheiras do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), **Denize Pinheiro Carneiro e Elenita Lila de Carvalho**, realizaram visitas técnicas a sete Centros de Educação Municipal (CEMs), conforme o cronograma aprovado em reunião do conselho.

As unidades visitadas foram:

- CEM Giovana de Almeida
- CEM Dona Lila
- CEM Taquaras
- CEM Alfredo Domingos da Silva
- CEM Nova Esperança
- CEAC da Barra
- CEM Dona Lili

### **Principais constatações:**

#### **1. Infraestrutura inadequada das cozinhas:**

- A maioria das cozinhas apresenta **estruturas antigas e inadequadas**, com ausência de **ralos para escoamento de água**, dificultando a limpeza e a higiene.
- A presença de **móveis de madeira** ainda é comum, contrariando as normativas atuais que exigem o uso de **utensílios e mobiliários de inox** (bancadas, mesas, prateleiras, etc.).

## **2. Manutenção deficiente:**

- As solicitações de manutenção de equipamentos danificados são atendidas de forma **lenta e, muitas vezes, ineficaz**.

## **3. Uso inadequado de equipamentos:**

- Geladeiras e freezers destinados exclusivamente à alimentação escolar estão sendo utilizados por **APPs ou professores**, armazenando produtos não autorizados.

## **4. Condições de trabalho das Agentes de Alimentação:**

- Em quase todas as unidades, não há **pia exclusiva para higienização das mãos, vestiário ou armários adequados para os pertences pessoais** dos funcionários, que acabam utilizando o espaço da própria cozinha.
- Em **100% das unidades visitadas, foi constatada a ausência de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)** para as agentes.

## **5. Ponto positivo:**

- Não houve **relatos de falta de alimentos** em nenhuma das unidades visitadas.
- O **cardápio é bem aceito** por aproximadamente 90% dos alunos, com **exceção da carne moída suína**, que teve menor aceitação.

## **6. Sugestão das agentes de alimentação:**

- Foi solicitado que as **formações oferecidas às profissionais sejam direcionadas especificamente à manipulação de alimentos especiais**, com a inclusão de **oficinas práticas**, visando tornar a alimentação especial mais atrativa às crianças que necessitam desse atendimento diferenciado.

Diante do exposto, o CAE reforça a importância de **investimentos na infraestrutura das cozinhas, equipamentos adequados, condições**

**dignas de trabalho para as profissionais, bem como formações específicas e práticas, com foco na qualidade da alimentação escolar.**

Denize Pinheiro Carneiro

Presidenta

Conselho de Alimentação Escolar – CAE

Balneário Camboriú – SC