



Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – O.S

RELATÓRIO GERAL DE GESTÃO DA
CONSULTORIA A.V. TOSCANO – 1º E 2º
SEMESTRE

ANO: 2011



Recife, 30 de Junho de 2011

Ao Senhor,

Gustavo Melo
Diretor de Programas Especiais – CEASA-PE/O. S

Prezado Senhor,

Segue apresentado o relatório referente à gestão da merenda escolar do Estado de Pernambuco, durante o exercício do 1º semestre do ano de 2011.

A tabela 1 demonstra o quantitativo de escolas supervisionadas, de acordo com cada Gerência Regional de Educação (GRE) no 1º semestre do ano de 2011. O cronograma das visitas para realização das supervisões segue no Anexo 1.

Tabela 1 – Quantitativo de escolas supervisionadas do 1º semestre/11

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
CARUARU/62	Agrestina	1	62
	Altinho	2	
	Belo Jardim	8	
	Brejo da Madre de Deus	1	
	Cachoeirinha	2	
	Caruaru	26	
	Cupira	2	
	Ibirajuba	1	
	Jataúba	1	
	Panelas	1	
	Riacho das Almas	1	
	Santa Cruz do Capibaribe	7	
	São Caetano	3	
	Tacaimbó	2	
	Taquaritinga do Norte	2	
Toritama	2		

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
FLORESTA/80	Belém de S. Francisco	03	50
	Carnaubeira da Penha	13	
	Floresta	06	
	Itacuruba	01	
	Jatobá	08	
	Petrolândia	10	
	Tacaratu	09	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
GARANHUNS/59	Águas Belas	06	57
	Angelin	01	
	Bom Conselho	03	
	Brejão	01	
	Caetés	01	
	Calçado	01	
	Canhotinho	03	
	Capoeiras	02	
	Correntes	02	
	Garanhuns	21	
	Iati	01	
	Itaíba	02	
	Jucati	01	
	Jupi	01	
	Jurema	01	
	Lajedo	02	
	Palmerina	01	
	Paranatama	01	
	Saloá	01	
	São Bento do Una	03	
São João	01		
Terezinha	01		

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	N° ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
LIMOEIRO/39	Bom Jardim	3	38
	Casinhas	1	
	Cumaru	1	
	Feira Nova	2	
	Frei Miguelinho	2	
	João Alfredo	3	
	Lagoa de Itaenga	1	
	Limoeiro	11	
	Machados	1	
	Orobó	3	
	Passira	3	
	Salgadinho	1	
	Stª Mª do Cambucá	1	
	Surubim	3	
	Vertente do Lério	1	
	Vertentes	1	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	N° ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
NAZARÉ/58	Aliança	03	58
	Buenos Aires	02	
	Camutanga	01	
	Carpina	07	
	Condado	02	
	Ferreiros	01	
	Goiana	06	
	Itaquitinga	01	
	Itambé	05	
	Lagoa do Carro	01	
	Macaparana	05	
	Nazaré da Mata	05	
	Paudalho	06	
	São Vicente Férrer	02	
	Timbaúba	07	
	Tracunhaém	02	
	Vicência	02	

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
SALGUEIRO/36	Cedro	02	36
	Mirandiba	03	
	Moreilândia	02	
	Parnamirim	03	
	Salgueiro	19	
	São José do Belmonte	03	
	Serrita	01	
	Terra Nova	01	
	Verdejante	01	

De acordo com os dados relatados acima na tabela 1, o total de escolas supervisionadas perfaz 301 no 1º semestre do ano de 2011.

Item 1 – Elaborar cardápios para os alunos da Educação Básica e Educação Jovem e Adulta em conjunto com o Responsável Técnico da SEE - Secretaria de Educação, do Estado de Pernambuco.

Consiste na elaboração dos cardápios para os alunos da Educação Básica e Educação Jovem e Adulta (EJA), em conjunto com o Responsável Técnico da Secretaria de Educação (SEE) do Estado de Pernambuco, referente à vigência do ano de 2011, segundo as orientações legais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Conselho Federal de Nutrição (CFN) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Os mesmos devem estar em conformidade com as especificações e recomendações legais e nutricionais, fortalecendo também a economia de base local.

1.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foram elaborados, juntamente com a Responsável Técnico da SEE, 05 (cinco) cardápios para a vigência do ano de 2011, para 40 dias letivos cada (Anexo 2), a serem utilizados na merenda Normalizada destinada a Educação Básica e Educação Jovem e Adulto.

Os 1º e 2º cardápios foram utilizados no 1º semestre/11. A partir do 3º, os mesmos serão diferenciados de acordo com os turnos Manhã, Tarde e Noite a serem aplicados no 2º semestre/11.

1.2 Cardápios Regionalizados

Aquisição de alimentos regionalizados (Não Perecíveis), distribuídos pela CEASA-PE/O. S, para cardápio da merenda escolar, apresentado na tabela 2.

Tabela 2 - Produtos Não Perecíveis/11

CARDÁPIO	PRODUTO	FORNECEDOR	FEDERAÇÃO	Nº ESCOLAS	FORNECIMENTO	
					GRE	MUNICÍPIO
1º Cardápio	Alho Vinagre	Cooperativa dos pequenos trabalhadores rurais e indígenas De hortifruti- gran geiros e laticínios Do Estado de Pernambuco	PE	90	Caruaru	Brejo da Madre de Deus
						Cachoeirinha
						Caruaru
					Garanhuns	Brejão
						Caetés
						Capoeiras
2º Cardápio	Açúcar cristal Amido de Milho Farinha de Mandioca Farinha de Milho Farinha de Trigo sem fermento Óleo de soja refinado Sal Moído Vinagre	Pajeú Nordeste	PE	90	Arcoverde	Garanhuns
						Arcoverde
						Buique
						Pedra
						Sanharó
						Venturosa

NOTA 1: Essas 90 escolas, além de receber os produtos relatados acima na tabela 2, recebem também os gêneros perecíveis.

Aquisição de alimentos regionalizados (Perecíveis), distribuídos pela CEASA-PE/O. S, para cardápio da merenda escolar, apresentado na tabela 3.

NOTA 2: A partir do dia 15/04/2011, a CEASA-PE/O.S passou a realizar a logística de entrega dos gêneros alimentícios (Não Perecíveis).

Tabela 3 - Produtos Perecíveis/11

CARDÁPIO	PRODUTO	FORNECEDOR	FEDERAÇÃO	Nº ESCOLAS	FORNECIMENTO
					GRE/ MUNICÍPIO
	Frutas	Frut e Guia LTDA	PE	90	GRE's e Municípios relatados na tabela 2
1º Cardápio	Charque (P.A)	Masterboi	PE	152	Região Metropolitana Recife
	Batata Doce Inhame	Coperativa dos pequenos trabalhadores rurais e indígenas de hortifruti-grangeiros e laticínios do Estado de Pernambuco	PE	1115	Todas as GRE's e Municípios
2º Cardápio	Frango	Alves e Souza			
	Ovos				
	Bode	COCANE (Cooperativa Central Agrícola do Nordeste LTDA			
Charque (P.A)	Biliu Estivas Ltda.	441			
	Pajeú Nordeste	522			

Percentual dos produtos regionalizados fornecidos pela CEASA-PE/O. S, referente aos cardápios 1º e 2º da merenda escolar/11, apresentado na tabela 4.

Tabela 4 - Percentual dos produtos regionalizados/11

CARDÁPIOS	Nº de ÍTENS	% ÍTENS REGIONALIZADOS
1º Cardápio	17	100%
2º Cardápio	17	100%

NOTA 3: O percentual dos produtos/11 atingido foi 100% de alimentos regionalizados, formentando assim a economia de base local.

Item 2 - Propor avaliações periódicas de aceitabilidade.

Consiste em realizar pesquisa do índice de aceitabilidade nas escolas envolvidas no Programa Merenda Escolar do Estado de Pernambuco.

2.1 *Procedimentos executados e resultados obtidos*

O índice de Aceitabilidade da merenda escolar foi observado com base nos testes da escala hedônica, segundo a Resolução nº 38, de 16 de junho de 2009 – FNDE. A aplicação dos testes foi realizada pela equipe de supervisão da CEASA – PE/O. S juntamente com as nutricionistas das GREs, nas Unidades Educacionais.

Durante a visita realizada mediante cronograma apresentado (Anexo 1), a equipe de supervisão seleciona de forma aleatória os alunos que irão participar da pesquisa de aceitabilidade. Os participantes (alunos) preenchem o formulário (Anexo 3) para informar sua opinião quanto à aceitabilidade do cardápio oferecido. A sua opinião revela se o mesmo detestou, não gostou, se foi indiferente, se gostou, se adorou ou não merendou, refletindo desta forma, o índice de aceitabilidade do cardápio.

Os resultados do índice de aceitabilidade, referente ao 1º e 2ª cardápio estão apresentados na tabela 5 abaixo.

Tabela 5 – Aceitabilidade – Fevereiro a Junho/11

% GRE	MUNICÍPIOS	CARDÁPIOS			
		PREPARAÇÃO	1º CARDÁPIO (fev e mar)	PREPARAÇÃO	2º CARDÁPIO (abr, mai, jun)
59,7%	Altinho	Bebida láctea Biscoito	50%	---	---
	Belo Jardim		61,4%		---
	Caruaru		61,4%		---
	Ibirajuba		60,7%		---
	Panelas		60%		---
	Sta. Cruz do Capibaribe		61,3%		---
	São Caetano		60%		---
	Tacaimbó		60,7%		---
	Taquaritinga do Norte		62%		---

%GRE	MUNICÍPIOS	CARDÁPIOS			
		PREPARAÇÃO	1° CARDÁPIO (fev e mar)		2° CARDÁPIO (abr, mai, jun)
71,2%	Carnaubeira da Penha	---	---	Cuscuz c Sardinha	66,7%
	Floresta	Cuscuz c Sardinha	75%	---	---
	Jatobá	Arroz, feijão e Frango	62,5%	---	---
	Petrolândia	---	---	Galinhada c Feijão	66,7%
	Tacaratu	---	---	Galinhada c Feijão	66,7%
% GRE	MUNICÍPIOS	CARDÁPIOS			
		PREPARAÇÃO	1° CARDÁPIO (fev e mar)	PREPARAÇÃO	2° CARDÁPIO (abr, mai, jun)
80,2%	Águas Belas	Inhame c Charque	80,3%	---	---
	Canhotinho		82,6%	---	---
	Capoeiras		80%	---	---
	Garanhuns		80,9%	---	---
	Itaíba		81,2%	---	---
	Lajedo		82,3%	---	---
	Palmeirinha		81,8%	---	---
	Paranatama		72,7%	---	---
	São Bento do Una		80,6%	---	---
% GRE	MUNICÍPIOS	CARDÁPIOS			
		PREPARAÇÃO	1° CARDÁPIO (fev e mar)	PREPARAÇÃO	2° CARDÁPIO (abr, mai, jun)
71,2%	Bom Jardim	---	---	Inhame c Ovo	71,4%
	João Alfredo	---	---	Inhame c Ovo	69,4%
	Limoeiro	---	---	Cereal c Leite	81,2%
	Orobó	---	---	Arroz, feijão e Frango ao molho	70,8%
	Passira	---	---	Arroz, feijão e Frango ao molho	68%
% GRE	MUNICÍPIOS	CARDÁPIOS			
		PREPARAÇÃO	1° CARDÁPIO (fev e mar)	PREPARAÇÃO	2° CARDÁPIO (abr, mai, jun)
	Aliança	---	---	Picadinho de carne e macarrão	80%

NAZARÉ 78,6%	Carpina	Batata doce c Charque	77,9%	---	---
	Condado	---	---	Batata Doce c carne moída	80%
	Goiana	Batata doce c Charque	78%	---	---
	Itambé	---	---	Picadinho de carne e macarrão	77,8%
	Macaparana	Batata Doce c carne moída	77,8%	---	---
	Nazaré	---	---	Picadinho de carne e macarrão	78,3%
	Paudalho	Batata doce c Charque	78%	---	---
	Timbaúba	---	---	Batata Doce c carne moída	78,3%
	Tracunhaém	Picadinho de carne e macarrão	80%	---	---
% GRE	MUNICÍPIOS	CARDÁPIOS			
		PREPARAÇÃO	1º CARDÁPIO (fev e mar)	PREPARAÇÃO	2º CARDÁPIO (abr, mai, jun)
SALGUEIRO 88,3%	Parnamirim	Hot dog c Vitamina de Banana	100%	---	---
	Salgueiro		85%		
	São. J. Belmonte		80%		

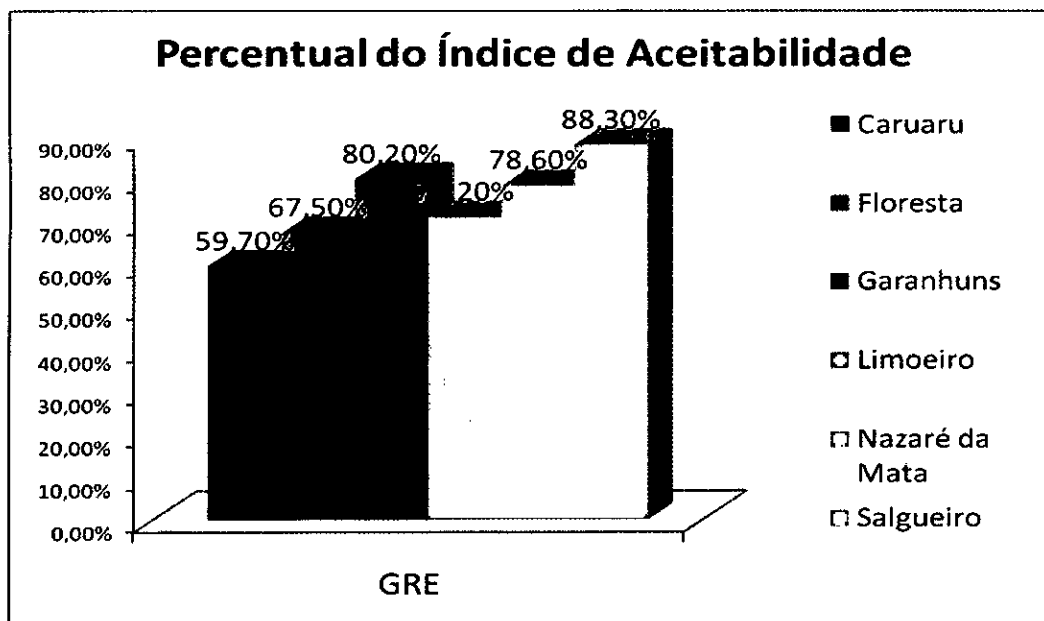
NOTA 4: O percentual médio de aceitabilidade atingido no 1º semestre de 2011 foi de **74,2%**, estando em desacordo com os dados do FNDE (**85%**). O 1º cardápio apresentou percentual médio de 75,1% de aceitabilidade e o 2º cardápio percentual médio de 72,6%.

De acordo com os dados apresentados na tabela 5, foram analisados em forma de gráfico os índices de aceitação de acordo com as preparações que compõem o 1º e o 2º cardápio, em relação a diferentes modalidades (Fundamental, Médio e Travessia).

Segue abaixo os resultados encontrados em forma de gráfico.

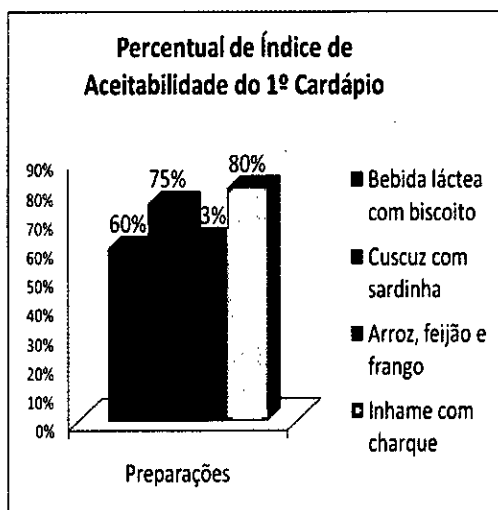
2.2 Gráfico referente a aceitabilidade da Merenda Escolar, no 1º semestre de 2011:

Gráfico 1 – Percentual de Aceitabilidade das GRE

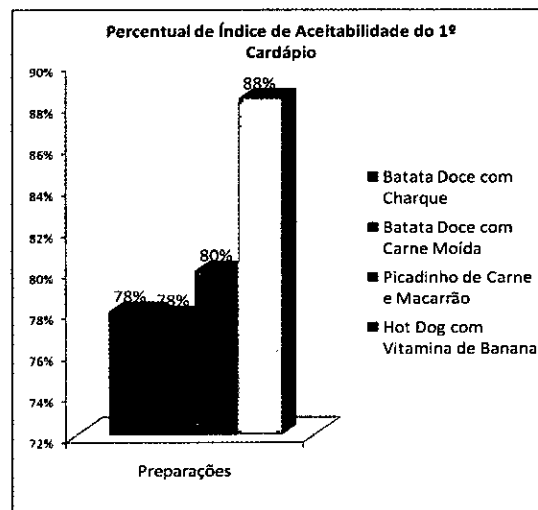


Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais das GRE de Caruaru, Floresta, Garanhuns, Limoeiro, Nazaré da Mata e Salgueiro – PE, 2011

Gráficos 2 – Percentual de Aceitabilidade das Preparações do 1º Cardápio.

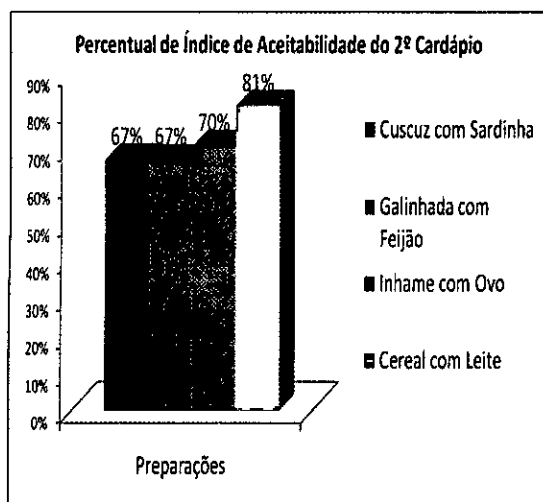


Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais – PE, 2011

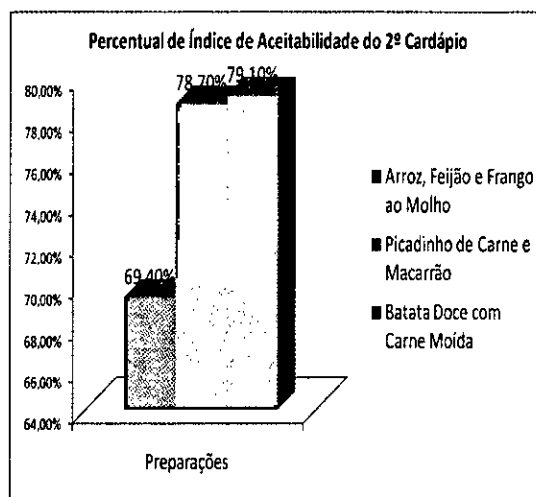


Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais – PE, 2011

Gráficos 3 - Percentual de Aceitabilidade das Preparações do 2º Cardápio.



Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais – PE, 2011



Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais – PE, 2011

Item 3 – Realizar visitas de inspeção nas Unidades Educacionais

Consiste em realizar vistas de inspeção nas escolas, a fim de verificar a segurança alimentar dos alimentos servidos. As inspeções ocorreram mediante cronograma apresentado (Anexo 1) através de *check list* higiênico-sanitário de visita, baseado na RDC – 216 de 15 de Setembro de 2004.

3.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Para análise do *check list*, os itens relacionados às condições higiênico-sanitárias foram separados em 04 (quatro) grupos, a saber:

- Grupo 1: Presença de cloro na água;
- Grupo 2: Funcionamento, organização e condições higiênico-sanitárias da Cozinha, Equipamentos e Utensílios;
- Grupo 3: Merendeiras;
- Grupo 4: Área de armazenamento de alimentos (Estoque).

Os grupos 1, 2, 3 e 4 possuem itens (n) de verificação higiênico- sanitárias no *check list* de visita de supervisão descritos abaixo:

- Grupo 1: Presença de cloro na água e limpeza de reservatório (n=2)
 - ✓ Limpeza dos reservatórios
 - ✓ Concentração de Cloro (0,2 a 2 ppm)

- Grupo 2: Funcionamento, organização e condições higiênico-sanitárias da Cozinha, Equipamentos e Utensílios (n=31)
 - ✓ Piso: Revestimento liso, impermeável e lavável e Higiene Adequada (n=2)
 - ✓ Teto: Revestimento liso, impermeável e lavável (n=1)
 - ✓ Portas/Janelas: Ajustadas ao batente e Providas de telas milimétricas (n=2)
 - ✓ Ralos/Grelhas: Sinfonados e grelhas com dispositivo que permite seu fechamento (n=1)
 - ✓ Presença de lavatórios exclusivos para higiene das mãos (n=1)
 - ✓ Presença de Lixeiro com tampa de acionamento de pedal (n=1)
 - ✓ Equipamentos (Geladeira, Freezer, Fogão, Liquidificador, Balança e Ventilador):
 - Geladeira – Bom estado de conservação, Armazenamento de alimento e Higiene adequada (n=3);
 - Freezer - Bom estado de conservação, Armazenamento de alimento e Higiene adequada (n=3);
 - Fogão – Bom estado de conservação e Higiene adequada (n=2);
 - Liquidificador – Bom estado de conservação e Higiene adequada (n=2)
 - Balança – Bom estado de conservação (n=1)
 - Ventilador – Presença de ventilador e Higiene adequada (n=2)
 - ✓ Utensílios (Copos, pratos e talheres da merenda) (n=3)
 - Estado de conservação;
 - Limpeza;
 - Armazenamento.
 - ✓ Presença de tábua de corte de material não recomendado em área de manipulação de alimentos (n=1)
 - ✓ Presença de colher de mexer de material não recomendado em área de manipulação de alimentos (n=1)
 - ✓ Realizado dedetização (n=1)
 - ✓ Descongelamento de carnes: Observação e realização de forma adequada (n=2)

- ✓ Presença material inadequado (n=1)
- ✓ Higiene Inadequada da área (n=1)
- Grupo 3: Merendeiras (n=4)
 - ✓ Quantidade suficiente;
 - ✓ Participação de capacitação;
 - ✓ Uso de uniforme completo.
 - ✓ Apresentação pessoal;
- Grupo 4: Área de armazenamento de alimentos (Estoque) (n=14)
 - ✓ Piso: Revestimento liso, impermeável e lavável e Higiene adequada (n=2)
 - ✓ Teto: Revestimento liso, impermeável e lavável (n=1)
 - ✓ Prateleiras: Revestimento liso, impermeável e lavável (n=1)
 - ✓ Combogós/Janelas: Presença de telas milimétricas (n=1)
 - ✓ Portas ajustadas ao batente (n=1)
 - ✓ Presença de pragas ou fezes de pragas (n=1)
 - ✓ Presença de alimento diretamente no piso (n=1)
 - ✓ Bom estado de conservação das embalagens (n=1)
 - ✓ Uso de etiquetas de identificação e validade nas prateleiras (n=1)
 - ✓ Uso do PEPS (Primeiro que vence, primeiro que sai) (n=1)
 - ✓ Presença de alimento vencido (n=1)
 - ✓ Presença de material inadequado no local (n=1)
 - ✓ Higiene adequada do local (n=1)

Os grupos acima descritos perfazem **51 itens** de verificação higiênico-sanitários no relatório de visita.

A tabela 6 demonstra as condições de segurança alimentar através dos 51 itens higiênico-sanitários, referente a cada GRE no 1º semestre de 2011.

Tabela 6 – Condições higiênico-sanitárias 1º semestre/11

% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
CARUARU 57,6%	Agrestina	79,6%	62
	Altinho	52,5%	
	Belo Jardim	62,3%	
	Brejo da Madre da Deus	53,1%	
	Cachoeirinha	52,0%	
	Cupira	57,1%	
	Ibirajuba	53,1%	
	Jataúba	51,0%	
	Panelas	64,7%	
	Santa Cruz do Capibaribe	57,4%	
	Riacho das Almas	54,2%	
	São Caetano	53,5%	
	Tacaimbó	62,0%	
	Taquaritinga do Norte	58,3%	
Toritama	54,6%		
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
FLORESTA 58,5%	Belém de S. Francisco	50,4%	50
	Carnaubeira da Penha	54,6%	
	Floresta	51,0%	
	Itacuruba	64,5%	
	Jatobá	61,5%	
	Petrolândia	63,0%	
	Tacaratu	65,0%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
GARANHUNS 67,5%	Águas Belas	59,4%	57
	Angelin	69,4%	
	Bom Conselho	77,3%	
	Brejão	72,9%	
	Caetés	73,5%	
	Calçado	53,5%	
	Canhotinho	55,8%	
	Capoeiras	62,3%	
	Correntes	66,3%	
	Garanhuns	69,1%	
	Iati	77,6%	

	Itaíba	68,6%	
	Jucati	66,0%	
	Jupi	52,1%	
	Jurema	51,0%	
	Lajedo	61,9%	
	Palmerina	64,6%	
	Paranatama	90,0%	
	Saloá	72,8%	
	São Bento do Una	70,9%	
	São João	77,6%	
	Terezinha	73,9%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
LIMOEIRO 50,9%	Bom Jardim	58,3%	39
	Casinhas	50,0%	
	Cumarú	46,9%	
	Feira Nova	55,7%	
	Frei Miguelinho	47,3%	
	João Alfredo	47,5%	
	Lagoa de Itaenga	54,0%	
	Limoeiro	52,9%	
	Machados	50,0%	
	Orobó	60,0%	
	Passira	37,1%	
	Salgadinho	56,5%	
	Stª Mª do Cambucá	50,0%	
	Surubim	54,0%	
	Vertente do Lério	36,7%	
	Vertentes	58,8%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
NAZARÉ 64,4%	Aliança	57,6%	58
	Buenos Aires	70,3%	
	Camutanga	81,3%	
	Carpina	65,6%	
	Condado	58,2%	
	Ferreiros	69,4%	
	Goiana	60,7%	
	Itaquitinga	40,8%	
	Itambé	70,5%	
	Lagoa do Carro	65,3%	
	Macaparana	72,0%	
	Nazaré da Mata	71%	

	Paudalho	62,5%	
	São Vicente Férrer	57,2%	
	Timbaúba	71,8%	
	Tracunhaém	52,2%	
	Vicência	68,4%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
SALGUEIRO 67,2%	Cedro	73,5%	36
	Mirandiba	72,1%	
	Moreilândia	69,2%	
	Parnamirim	65,6%	
	Salgueiro	62,7%	
	São José do Belmonte	68,6%	
	Serrita	66,7%	
	Terra Nova	62,5%	
	Verdejante	63,9%	

NOTA 5: O percentual geral das condições higiênico-sanitárias atingido no 1º semestre de 2011 foi de **61%**.

Segundo SOUZA (2006), as classificações higiênico-sanitárias nos Serviços de Alimentação devem ser:

- Excelente: entre 91% e 100%
- Boa: entre 75% e 90%
- Regular: entre 50% e 74%
- Ruim: entre 30% e 49%
- Péssimo: abaixo de 30%

Item 4 – Análise microbiológica e físico-química

Consiste em solicitar, periodicamente, análise (microbiológica e físico-química) dos produtos destinados à alimentação dos integrantes do programa. Os laudos devem ser fornecidos por laboratórios credenciados e idôneos.

4.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

A tabela 7 descreve as análises laboratoriais realizadas na vigência do 1º semestre do ano de 2011.

Tabela 7 – Análises microbiológicas e físico-químicas/1º semestre de 2011

ALIMENTOS ANALISADOS	PERÍODO DA ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESULTADO	
			MICROBIOLÓGICO	FÍSICO-QUÍMICO
Carne Bovina, salgada, dessecada dianteiro	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada dianteiro	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mix para guisados ovinos	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango (coxas com sobrecoxas)	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango (coxas com sobrecoxas)	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango (coxas com sobrecoxas)	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Ovo tipo médio branco	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo grande branco	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo médio branco	Fevereiro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Leite pasteurizado Tipo C	Março	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Março	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Março	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Março	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

Leite pasteurizado Tipo C	Março	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Março	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada (Dianteiro)	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite pasteurizado Tipo C	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Cortes congelados de frango	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Cortes congelados de frango	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo médio branco	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo médio branco	Abril	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----

NOTA 6:

- No ovo “in natura” só é realizado Teste para Salmonela.
- No leite pasteurizado tipo “C”, a CEASA-PE/O. S realiza o Controle de Qualidade junto aos fornecedores e escolas;
- Todos os resultados/parecer técnico são respaldados:
 - ✓ Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº30.691 do MAPA;

- ✓ Atendimento da RDC 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;
- ✓ Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº146, do D.O.U. de 11/03/1996;
- O laboratório onde foi realizada as análises:
 - ✓ LANAGRO – (Laboratório Nacional Agropecuário) do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento.
- Os laudos laboratoriais (Microbiológicos e físico-químicos) encontram-se no Anexo 3.

Item 5 – Fiscalizar e acompanhar a situação dos equipamentos e utensílios de cozinha e outros que sejam necessários ao bom funcionamento do programa

Consiste na realização de visitas periódicas de inspeção às escolas, segundo cronograma (Anexo 1).

O acompanhamento da situação dos equipamentos e utensílios da cozinha, durante a visita de supervisão, tem como objetivo quantificar e qualificar o estado de conservação e manutenção dos mesmos.

5.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

A tabela 8 demonstra as condições de uso dos equipamentos (freezer, fogão, geladeira, liquidificador e balança) e utensílios (copos, pratos e talheres) das cozinhas nas escolas visitadas. A mesma mostra os índices de condições de uso no preparo da merenda, de acordo com cada Gerência Regional Educação (GRE).

Item 6 – Propor à SEE a realização de Simpósios e Capacitações

Consiste em realizar reuniões e capacitações com os atores envolvidos sobre apresentação das melhorias do Programa.

6.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foram realizadas reuniões junto com a SEE, com os atores envolvidos, no 1º semestre de 2011. As reuniões tiveram a participação dos fornecedores dos gêneros perecíveis (ovos, frango e charque) com o objetivo de acompanhar as melhorias do programa, em se tratando da distribuição, da qualidade, ou seja, de acordo com as especificações técnicas dos produtos.

Item 7 – Oferecer cursos de capacitação às Merendeiras e Gestores

Consiste em capacitar merendeiras e responsáveis pela merenda, utilizando fundamentos básicos de Segurança Alimentar, baseados no *check list* de Visita de acordo com a RDC – 216 de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, a fim de evitar possíveis contaminações alimentares. (Químicas, Físicas e/ou Biológicas).

7.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

A cada visita nas escolas a equipe de supervisão capacita e orienta “in loco” as merendeiras e responsáveis pela merenda. Os assuntos abordados estão de acordo com o *check list* de visita.

Item 8 – Curso de Capacitação das Nutricionistas que farão parte do Programa de Merenda Escolar Estadual

Consiste na apresentação do Programa Merenda Escolar do Estado de Pernambuco, recomendações legais e nutricionais e procedimento de fiscalização do referido Programa.

8.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

No 2º semestre de 2011, houve cursos de capacitações às nutricionistas da CEASA-PE/O. S que fazem parte do programa da merenda escolar do Estado

Item 9 - Firmar parcerias entre Faculdades Públicas e Privadas para a realização da prática de estágio supervisionado.

Este item tem por objetivo a promoção de estágio supervisionado aos alunos do curso de Nutrição, dando oportunidade, aos mesmos de vivenciar, acompanhar e participar das atividades de um profissional desta área; aperfeiçoando seu aprendizado e sua experiência prática.

Consiste em firmar parcerias com faculdades públicas e privadas, a fim de promover dentro do Programa, espaço para estágios supervisionados aos alunos do curso de Nutrição, com o objetivo de dar a oportunidade de o aluno vivenciar, acompanhar e participar das atividades de um profissional de nutrição, aumentando seu aprendizado e sua experiência prática.

9.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foi contratada uma estagiária do curso de nutrição (faculdade privada) para estágio curricular em Saúde pública, na vigência do 2º semestre/11 no período de 23 de novembro/10 a 17 de janeiro/11, perfazendo 230 horas e 1º semestre no período de 07 de fevereiro/11 a 30 de junho/11.

Item 10 - Acompanhamento nutricional sistemático junto aos alunos e gestores educacionais

Consiste na realização periódica, de acompanhamento nutricional junto aos alunos da Educação Básica e Educação Jovem e Adulta em parceria com o SEE, a fim de garantir uma refeição de boa aceitabilidade dentro do padrão recomendável.

10.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

De acordo com o cronograma estabelecido, a equipe da CEASA-PE/O.S juntamente com as nutricionistas das Gerências Regionais de Educação (GRE's) realiza avaliações nutricionais e freqüências alimentares com os alunos das Escolas selecionadas aleatoriamente. As informações sobre os hábitos alimentares e o estado nutricional dos estudantes em questão, são coletadas e encaminhadas a SEE para que a mesma tabule os dados coletados.

* * * *

Finalizando, colocamo-nos à sua disposição para esclarecer qualquer ponto desse relatório.

Atenciosamente,

Ana Valéria Toscano
AV TOSCANO – consultoria em alimentos



Recife, 30 de dezembro de 2011

Ao Senhor,

Gustavo Melo
Diretor de Programas Especiais – CEASA-PE/O. S .

Prezado Senhor,

Segue apresentado o relatório referente à gestão da merenda escolar do Estado de Pernambuco, durante o exercício do 2º semestre do ano de 2011.

A tabela 1 demonstra o quantitativo de escolas supervisionadas, de acordo com cada Gerência Regional de Educação (GRE) no 2º semestre do ano de 2011.

O cronograma das visitas para realização das supervisões segue no Anexo 1.

Tabela 1 – Quantitativo de escolas supervisionadas do 2º semestre/11

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
AFOGADOS/41	Afogados da Ingazeira	1	40
	Brejinho	1	
	Calumbi	1	
	Carnaíba	2	
	Flores	3	
	Iguaraci	2	
	Ingazeira	1	
	Itapetim	1	
	Quixaba	2	
	Santa Cruz da Baixa Verde	2	
	Santa Terezinha	1	
	São José do Egito	5	
	Serra Talhada	7	
	Solidão	1	
	Tabira	3	
Triunfo	2		
Tuparetama	2		

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
ARARIPINA/32	Araripina	9	30
	Bodocó	2	
	Exu	4	
	Granito	2	
	Ipubi	3	
	Ouricuri	6	
	Santa Cruz	1	
	Santa Filomena	1	
	Trindade	2	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
ARCOVERDE/104	Arcoverde	13	68
	Betânia	1	
	Custódia	3	
	Ibimirim	7	
	Inajá	1	
	Manari	0	
	Sertânia	6	
	Buíque	0	
	Itaíba	0	
	Pedra	3	
	Tupanatinga	0	
	Venturosa	0	
	Alagoinha	1	
	Pesqueira	30	
	Poção	2	
	Sanharó	1	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
BARREIROS/16	Barreiros	5	16
	Gameleira	2	
	Rio Formoso	3	
	Tamandaré	1	
	São José da Coroa Grande	2	
	Serinhaém	3	

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS
			VISITADAS NA GRE
PALMARES/33	Água Preta	1	14
	Amaragi	2	
	Belém de Maria	0	
	Catende	5	
	Cortês	1	
	Jaqueira	0	
	Joaquim Nabuco	1	
	Lagoa dos Gatos	0	
	Maraial	0	
	Palmares	0	
	Primavera	1	
	Quipapá	0	
	Ribeirão	3	
	São Benedito do Sul	0	
Xexéu	0		

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS
			VISITADAS NA GRE
PETROLINA/91	Afrânio	1	44
	Cabrobó	2	
	Dormentes	2	
	Orocó	0	
	Petrolina	34	
	Santa Maria da Boa Vista	2	
	Lagoa Grande	3	
VITÓRIA/49	Barra de Guabiraba	1	37
	Bezerros	5	
	Bonito	2	
	Chã de Alegria	1	
	Chã Grande	1	
	Camocim de São Felix	1	
	Escada	5	
	Glória de Goitá	2	
	Gravatá	6	
	Pompos	1	
	Sairé	1	
	São Joaquim do Monte	1	
Vitória de Santo Antão	10		

De acordo com os dados relatados acima na tabela 1, o total de escolas supervisionadas perfaz **249** no 2º semestre do ano de 2011.

Item 1 – Elaborar cardápios para os alunos da Educação Básica e Educação Jovem e Adulta em conjunto com o Responsável Técnico da SEE - Secretaria de Educação, do Estado de Pernambuco.

Consiste na elaboração dos cardápios para os alunos da Educação Básica e Educação Jovem e Adulta (EJA), em conjunto com o Responsável Técnico da Secretaria de Educação (SEE) do Estado de Pernambuco, referente à vigência do ano de 2011, segundo as orientações legais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Conselho Federal de Nutrição (CFN) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Os mesmos devem estar em conformidade com as especificações e recomendações legais e nutricionais, fortalecendo também a economia de base local.

1.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foram elaborados, juntamente com a Responsável Técnico da SEE, 05 (cinco) cardápios para a vigência do ano de 2011, para 40 dias letivos cada (Anexo 2), a serem utilizados na merenda Normalizada destinada a Educação Básica e Educação Jovem e Adulto.

Os 3º, 4º e 5º cardápios foram utilizados no 2º semestre/11. A partir do 3º, os mesmos são diferenciados de acordo com os turnos Manhã, Tarde e Noite para melhorar o índice de aceitabilidade.

1.2 Cardápios Regionalizados

Aquisição de alimentos regionalizados (Não Perecíveis), distribuídos pelo CEASA-PE/O. S, para cardápio da merenda escolar, apresentado na tabela 2.

Tabela 2 - Produtos Não Perecíveis/11

CARDÁPIO	PRODUTO	FORNECEDOR	FEDERAÇÃO	Nº ESCOLAS	FORCECIMENTO	
					GRE	MUNICÍPIO
3º Cardápio	Alho Cebola	Cooperativa dos pequenos trabalhadores rurais e Indígenas de hotifruiti – granjeiros e laticínios do Estado de Pernambuco	PE	46	Afogados	Flores
					Arcoverde	Arcoverde
					Caruaru	Caruaru
					Floresta	Belém de São Francisco
					Limoeiro	Limoeiro
4º Cardápio	Açúcar cristal Amido de milho Farinha de mandioca	Pajeú Nordeste	PE	46	Metro Norte	Abreu e Lima
						Igarassu
						Olinda
5º Cardápio	Farinha de milho Farinha de Trigo Óleo de soja Sal Moído Vinagre	Pajeú Nordeste	PE	46	Metro Sul	Cabo de Stº Agostinho
						Jaboatão dos Guararapes
						São Lourenço
					Nazaré	Condado
						Paudalho
						Água Preta
Palmares	Água Preta					
Petrolina	Petrolina					
Recife Norte	Recife					
Recife sul	Recife					
Vitória	Bezerros					

NOTA 1: Estas 46 escolas, além de receberem os produtos relatados acima na tabela 2, recebem também os gêneros perecíveis.

Aquisição de alimentos regionalizados (Perecíveis), distribuídos pelo CEASA-PE/O. S, para cardápio da merenda escolar, apresentado na tabela 3.

Tabela 3 - Produtos Perecíveis/11

CARDÁPIO	PRODUTO	FORNECEDOR	FEDERAÇÃO	Nº ESCOLAS	FORNECIMENTO					
					GRE/ MUNICÍPIO					
3ºCardápio	Frutas	Frut e Guia LTDA	PE	46	GRE's e Municípios relatados na tabela 2					
	Charque (Dianteira)	Masterboi	PE	227	Todas as GRE's e Municípios					
		Biliu Estivas Ltda.		460						
		Pajeú Nordeste		371						
	4ºCardápio	Batata Doce Inhame	Cooperativa dos pequenos trabalhadores rurais e indígenas de hortifruti-grangeiros e laticínios do Estado de Pernambuco	PE			1110	Todas as GRE's e Municípios		
										Frango
Ovos										
5ªCardápio	Bode	COCANE (Cooperativa Central Agrícola do Nordeste LTDA)	PE	72	Araripina	Araripina				
						Bodocó				
						Granito				
						Exu				
						Ibubi				
						Ouricuri				
						Stª Cruz				
						Stª Filomena				
						Trindade				
					Salgueiro	Mirandiba				
						Moreilândia				
						Parnamirim				
						Salgueiro				
						São José do Belmonte				
Serrita										
Terra Nova										
Verdejantes										

Percentual dos produtos regionalizados fornecidos pela CEASA-PE/O. S, referente aos cardápios 3º, 4º e 5º da merenda escolar/11, apresentado na tabela 4.

Tabela 4 - Percentual dos produtos regionalizados/11

CARDÁPIOS	Nº ITENS/ TURNOS			% ITENS REGIONALIZADOS
	Manhã	Tarde	Noite	
3º Cardápio	17	19	17	100%
4º Cardápio	15	18	18	100%
5º Cardápio	14	19	16	100%

NOTA 3: O percentual dos produtos regionalizados/11 atingido foi 100%, fomentando assim a economia de base local.

Item 2 - Propor avaliações periódicas de aceitabilidade.

Consiste em realizar pesquisa do índice de aceitabilidade nas escolas envolvidas no Programa Merenda Escolar do Estado de Pernambuco.

2.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

O índice de Aceitabilidade da merenda escolar foi observado com base nos testes da escala hedônica, segundo a Resolução nº 38, de 16 de junho de 2009 – FNDE.

A aplicação dos testes foi realizada pela equipe de supervisão da CEASA – PE/O. S juntamente com as nutricionistas das GREs, nas Unidades Educacionais, do interior do estado de Pernambuco.

Durante as visitas realizadas mediante cronograma apresentado (Anexo 1), a equipe de supervisão seleciona de forma aleatória os alunos que irão participar da pesquisa de aceitabilidade. Os participantes (alunos) preenchem o formulário (Anexo 3) para informar sua opinião quanto à aceitabilidade do cardápio oferecido. A sua opinião revela se o mesmo detestou, não gostou, se foi indiferente, se gostou, se adorou ou não merendou, refletindo desta forma, o índice de aceitabilidade do cardápio.

Os resultados do índice de aceitabilidade, referente ao 3º, 4º e 5º cardápio estão apresentados na tabela 5 abaixo.

Tabela 5 – Aceitabilidade – Agosto a Dezembro/12

% GRE	MUNICÍPIOS	CARDÁPIOS			
		PREPARAÇÃO	4° CARDÁPIO (set e out) MANHÃ	4° CARDÁPIO (set e out) TARDE	4° CARDÁPIO (set e out) NOITE
AFOGADOS	Afogados da Ingazeira	Sopa de feijão com charque	----	65,3%	----
		Pão com ovos	----	69%	----
	Serra Talhada	Batata doce com ovo	78,6%	---	----
		Cachorro quente	88,7%	----	----
		Cuscuz com charque	----	----	75,6%
		Batata doce com frango guisado	----	----	84,2%
ARARIPINA	Araripina	Batata doce com ovos	67%	----	----
		Batata doce com carne moída	75,5%	----	----
		Batata doce com charque	----	---	86,3%
		Cereal de chocolate com leite	----	----	60,1%
		Mungunzá doce	----	----	64%
		Pão com ovo	----	----	72,6%
		Macarronada com ovos	----	----	82,4%
ARCOVERDE	Alagoinha	Pão com leite	----	61,3%	---
	Ibimirim	Arroz de leite com charque	81,6%	---	----
		Cachorro quente com bebida láctea de banana	81,2%	---	----
	Pesqueira	Cachorro quente com bebida láctea de banana	----	83%	----

	Poção	Sopa de arroz com charque	75,3%	----	----
PETROLINA	Petrolina	Cereal de chocolate com leite	88,3%	82,1%	----
		Cuscuz com frango guisado	76,8%	----	---
		Cachorro quente	85,3%	87,1%	---
		Batata doce com ovos	74,8%	75%	----
		Pão com ovo	71,2%	----	----
		Bolacha com bebida láctea de banana	----	55,2%	----
		Inhame com carne guisada	----	----	88,6%
		Sopa de carne com legumes	----	----	76,3%
		Batata doce com frango guisado	----	----	87,3%
		Cuscuz com charque guisado	----	----	85,1%

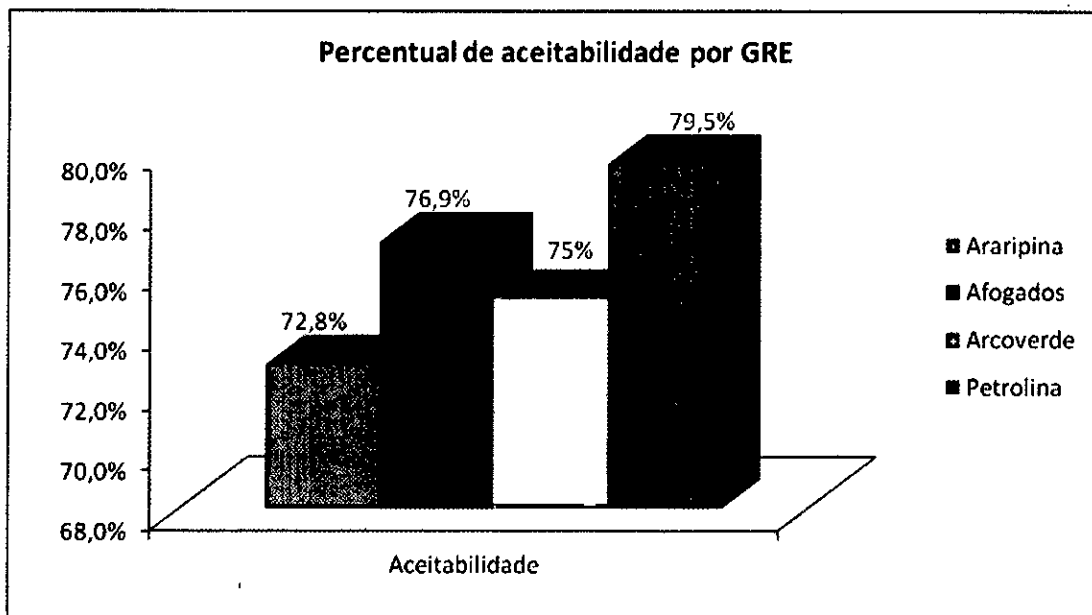
NOTA 4: O percentual médio de aceitabilidade atingido no 2º semestre de 2011 foi de **76,1%**, estando em desacordo com os dados do FNDE (**85%**). A aceitabilidade foi realizada nos turnos da Manhã, Tarde e Noite em diferentes municípios e GRES situadas no interior do estado de Pernambuco, de acordo com as preparações observadas no momento das visitas às escolas, pela Equipe de supervisão do CEASA-PE. Na GRE de Vitória não foi coletada a aceitabilidade dos alunos, devido à maior foco nas visitas de inspeção, durante a supervisão nas Unidades Educacionais.

O turno da manhã apresentou percentual médio de aceitabilidade de **78,5%**, o turno da tarde de **71,9%** e a noite de **79,1%**.

Os dados do índice de aceitabilidade dos turnos (Manhã, Tarde e Noite), apresentados na tabela 5, estão demonstrados abaixo nos gráficos de 1 a 6.

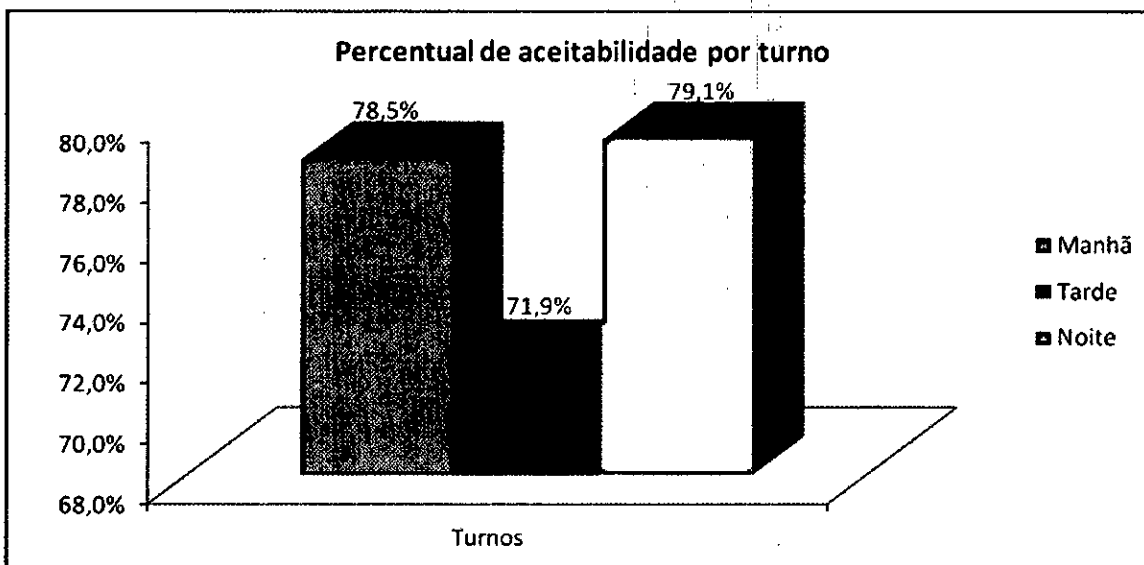
2.2 Gráficos referente à aceitabilidade da Merenda Escolar, no 2º semestre de 2011;

Gráfico 1 – Percentual de Aceitabilidade por GRE – 2º Semestre/11



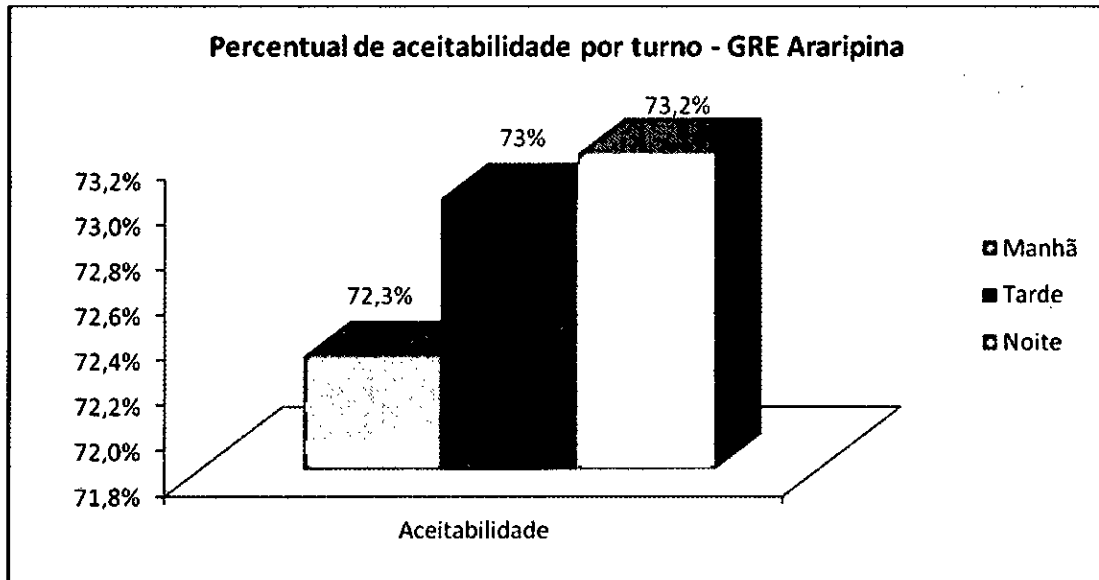
Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais das GRE de Araripina, GRE de Afogados, GRE de Arcoverde e da GRE de Petrolina – PE, 2011

Gráfico 2 – Percentual de Aceitabilidade por Turno - 2º Semestre/11.



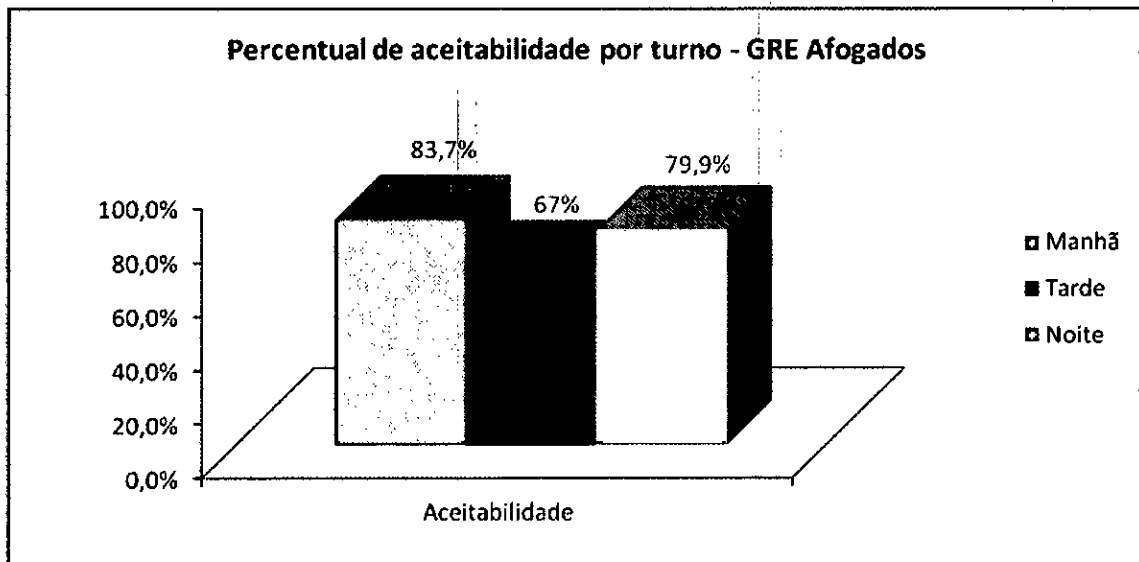
Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais das GRE de Araripina, GRE de Afogados, GRE de Arcoverde e da GRE de Petrolina – PE, 2011

Gráfico 3 - Percentual de Aceitabilidade por Turno na GRE Araripina – 2º Semestre/11.



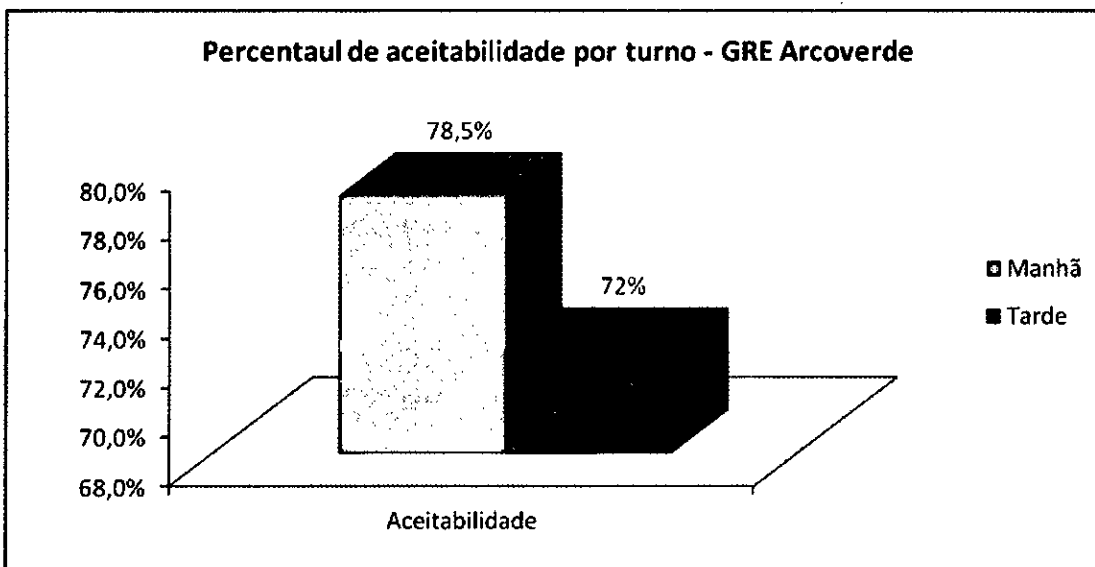
Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais da GRE Araripina– PE, 2011

Gráfico 4 - Percentual de Aceitabilidade por Turno na GRE Afogados – 2º Semestre/11.



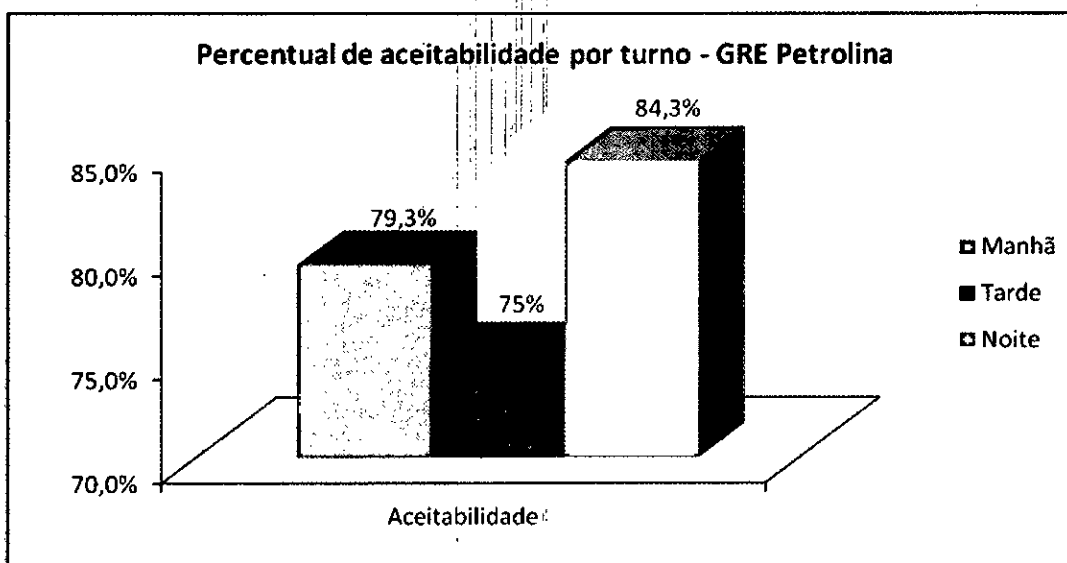
Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais da GRE Afogados– PE, 2011

Gráfico 5 - Percentual de Aceitabilidade por Turno na GRE Arcoverde – 2º Semestre/11.



Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais da GRE Arcoverde– PE, 2011

Gráfico 6 - Percentual de Aceitabilidade por Turno na GRE Petrolina – 2º Semestre/11.



Fonte: CEASA – PE/O.S. – Escolas Estaduais da GRE Petrolina– PE, 2011

NOTA 5: A aceitabilidade da GRE Barreiros e Palmãres não pode ser realizada devido a semana de provas, onde os alunos realizavam as avaliações escolares e ao término,

retornavam para suas residências. Desta forma, o quantitativo não seria significativo, podendo interferir na real aceitabilidade das GRE's.

Item 3 – Realizar visitas de inspeção nas Unidades Educacionais

Consiste em realizar vistas de inspeção nas escolas, a fim de verificar a segurança alimentar dos alimentos servidos. As inspeções ocorreram mediante cronograma apresentado (Anexo 1) através de *check list* higiênico-sanitário de visita, baseado na RDC – 216 de 15 de Setembro de 2004.

3.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Para análise do *check list*, os itens relacionados às condições higiênico-sanitárias foram separados em 04 (quatro) grupos, a saber:

- Grupo 1: Presença de cloro na água;
- Grupo 2: Funcionamento, organização e condições higiênico-sanitárias da Cozinha, Equipamentos e Utensílios;
- Grupo 3: Merendeiras;
- Grupo 4: Área de armazenamento de alimentos (Estoque).

Os grupos 1, 2, 3 e 4 possuem itens (n) de verificação higiênico- sanitárias no *check list* de visita de supervisão descritos abaixo:

- Grupo 1: Presença de cloro na água e limpeza de reservatório (**n=2**)
 - ✓ Limpeza dos reservatórios
 - ✓ Concentração de Cloro (0,2 a 2 ppm)
- Grupo 2: Funcionamento, organização e condições higiênico-sanitárias da Cozinha, Equipamentos e Utensílios (**n=31**)
 - ✓ Piso: Revestimento liso, impermeável e lavável e Higiene Adequada (**n=2**)
 - ✓ Teto: Revestimento liso, impermeável e lavável (**n=1**)
 - ✓ Portas/Janelas: Ajustadas ao batente e Providas de telas milimétricas (**n=2**)
 - ✓ Ralos/Grelhas: Sinfonados e grelhas com dispositivo que permite seu fechamento (**n=1**)
 - ✓ Presença de lavatórios exclusivos para higiene das mãos (**n=1**)
 - ✓ Presença de Lixeiro com tampa de acionamento de pedal (**n=1**)
 - ✓ Equipamentos (Geladeira, Freezer, Fogão, Liquidificador, Balança e Ventilador):

- Geladeira – Bom estado de conservação, Armazenamento de alimento e Higiene adequada (n=3);
- Freezer - Bom estado de conservação, Armazenamento de alimento e Higiene adequada (n=3);
- Fogão – Bom estado de conservação e Higiene adequada (n=2);
- Liquidificador – Bom estado de conservação e Higiene adequada (n=2)
- Balança – Bom estado de conservação (n=1)
- Ventilador – Presença de ventilador e Higiene adequada (n=2)
- ✓ Utensílios (Copos, pratos e talheres da merenda) (n=3)
 - Estado de conservação;
 - Limpeza;
 - Armazenamento.
- ✓ Presença de tábua de corte de material não recomendado em área de manipulação de alimentos (n=1)
- ✓ Presença de colher de mexer de material não recomendado em área de manipulação de alimentos (n=1)
- ✓ Realizado dedetização (n=1)
- ✓ Descongelamento de carnes: Observação e realização de forma adequada (n=2)
- ✓ Presença material inadequado (n=1)
- ✓ Higiene Inadequada da área (n=1)
- Grupo 3: Merendeiras (n=4)
 - ✓ Quantidade suficiente;
 - ✓ Participação de capacitação;
 - ✓ Uso de uniforme completo.
 - ✓ Apresentação pessoal;
- Grupo 4: Área de armazenamento de alimentos (Estoque) (n=14)
 - ✓ Piso: Revestimento liso, impermeável e lavável e Higiene adequada (n=2)
 - ✓ Teto: Revestimento liso, impermeável e lavável (n=1)

- ✓ Prateleiras: Revestimento liso, impermeável e lavável (n=1)
- ✓ Combogós/Janelas: Presença de telas milimétricas (n=1)
- ✓ Portas ajustadas ao batente (n=1)
- ✓ Presença de pragas ou fezes de pragas (n=1)
- ✓ Presença de alimento diretamente no piso (n=1)
- ✓ Bom estado de conservação das embalagens (n=1)
- ✓ Uso de etiquetas de identificação e validade nas prateleiras (n=1)
- ✓ Uso do PEPS (Primeiro que vence, primeiro que sai) (n=1)
- ✓ Presença de alimento vencido (n=1)
- ✓ Presença de material inadequado no local (n=1)
- ✓ Higiene adequada do local (n=1)

Os grupos acima descritos perfazem 51 itens de verificação higiênico-sanitários no relatório de visita.

A tabela 6 demonstra as condições de segurança alimentar através dos 51 itens higiênico-sanitários, referente a cada GRE no 2º semestre de 2011.

Tabela 6 – Condições higiênico-sanitárias 2º semestre/11

% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
AFOGADOS DA INGAZEIRA 64,8%	Afogados	65,7%	40
	Brejinho	63,3%	
	Calumbi	56,9%	
	Carnaíba	74,5%	
	Flores	64,6%	
	Iguaraci	75,2%	
	Ingazeira	68,8%	
	Itapetim	75,2%	
	Quixaba	70,1%	
	Stª Cruz da Baixa Verde	66%	
	Stª Terezinha	57,1%	
	São José do Egito	56,3%	
	Serra Talhada	63,8%	
	Solidão	74,5%	

	Tabira	61,8%	
	Triunfo	62,5%	
	Tuparetama	65,6%	

% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
ARARIPINA 67,2%	Araripina	60%	30
	Bodocó	71,4%	
	Exu	60%	
	Granito	63%	
	Ipubi	77,9%	
	Ouricuri	73,3%	
	Stª Cruz	71,4%	
	Stª Filomena	77,8%	
	Trindade	69,2%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
ARCOVERDE 68,7%	Alagoinha	46,7%	68
	Arcoverde	64,9%	
	Betânia	58,3%	
	Custódia	66,2%	
	Ibimirim	52,9%	
	Inajá	63,6%	
	Pedra	66,2%	
	Pesqueira	61,4%	
	Poção	64%	
	Sanharó	68,7%	
	Sertânia	60,1%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
BARREIROS 60,1%	Barreiros	60,4%	16
	Gameleira	71,2%	
	Rio Formoso	59,1%	
	São José da Coroa Grande	67,2%	
	Serinhaém	50,6%	
	Tamandaré	54,1%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
PALMARES 60,7%	Água Preta	64,5%	14
	Amaragi	60,4%	
	Catende	64,8%	
	Cortês	57,4%	
	Joaquim Nabuco	57,1%	
	Primavera	54,5%	

	Ribeirão	51,7%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
PETROLINA 59%	Afrânio	65,9%	44
	Cabrobró	69,7%	
	Dormentes	74,9%	
	Lagoa Grande	58,9%	
	Petrolina	57,9%	
	Santa Maria da Boa Vista	49,2%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
VITÓRIA 60%	Barra de Guabiraba	51%	37
	Bezerras	64,3%	
	Bonito	59,2%	
	Chã de Alegria	73,4%	
	Chã Grande	65,2%	
	Camocim de São Felix	77%	
	Escada	53,2%	
	Glória de Goitá	61,4%	
	Gravatá	64,3%	
	Pompos	69%	
	Sairé	59,2%	
	São Joaquim do Monte	52,2%	
	Vitória de Santo Antão	61,9%	

NOTA 5: O percentual geral das condições higiênico-sanitárias atingido no 2º semestre de 2011 foi de **62,9%**.

Segundo SOUZA (2006), as classificações higiênico-sanitárias nos Serviços de Alimentação devem ser:

- Excelente: entre 91% e 100%
- Boa: entre 75% e 90%
- Regular: entre 50% e 74%
- Ruim: entre 30% e 49%
- Péssimo: abaixo de 30%

Item 4 – Análise microbiológica e físico-química

Consiste em solicitar, periodicamente, análise (microbiológica e físico-química) dos produtos destinados à alimentação dos beneficiados do programa. Os laudos devem ser fornecidos por laboratórios credenciados e idôneos.

4.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

A tabela 7 descreve as análises laboratoriais realizadas na vigência do 2º semestre do ano de 2011.

Tabela 7 – Análises microbiológicas e físico-químicas/2º semestre de 2011

ALIMENTOS ANALISADOS	PERÍODO DA ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESULTADO	
			MICROBIOLÓGICO	FÍSICO-QUÍMICO
Carne Bovina, salgada, dessecada dianteiro	Julho/Agos	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada dianteiro	Julho/Agos	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango (coxas com sobrecoxas)	Jul/Agos	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Julho	LANAGRO	-----	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Julho	LANAGRO	-----	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Julho	LANAGRO	-----	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Agosto	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango (coxas com sobrecoxas)	Agosto	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Cortes congelados de frango (coxas com sobrecoxas)	Agosto	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo médio branco	Agosto	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Ovo tipo grande branco	Agosto	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Ovo tipo grande branco	Agosto	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mix para guisados ovinos	Agos/Set	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

de frango (coxas com sobrecoxas)				
Ovo tipo grande branco	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo médio branco	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Cortes congelados de frango (Coxa e sobrecoxas)	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mix para guisados ovinos	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada Dianteiro	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina, salgada, dessecada Dianteiro	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Out/Nov	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Out/Nov	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Nov/ Dez	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Leite Pausterizado tipo C	Dezembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

NOTA 6:

- No ovo “in natura” só é realizado Teste para Salmonela.
- Todos os resultados/parecer técnico são respaldados:
 - ✓ Normas Técnicas, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal, Decreto de nº30.691 do MAPA;
 - ✓ Atendimento da RDC 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;
 - ✓ Regulamento Técnico de identidade e Qualidade de Produtos Lácteos PM nº146, do D.O.U. de 11/03/1996;
- O laboratório onde foi realizada as análises:
 - ✓ LANAGRO – (Laboratório Nacional Agropecuário) do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento.

- Os laudos laboratoriais (Microbiológicos e físico-químicos) encontram-se no Anexo 4.

Item 5 – Fiscalizar e acompanhar a situação dos equipamentos e utensílios de cozinha e outros que sejam necessários ao bom funcionamento do programa

Consiste na realização de visitas periódicas de inspeção às escolas, segundo cronograma (Anexo 1).

O acompanhamento da situação dos equipamentos e utensílios da cozinha, durante a visita de supervisão, tem como objetivo quantificar e qualificar o estado de conservação e manutenção dos mesmos.

5.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

A tabela 8 demonstra as condições de uso dos equipamentos (freezer, fogão, geladeira, liquidificador e balança) e utensílios (copos, pratos e talheres) das cozinhas nas escolas visitadas. A mesma mostra os índices de condições de uso no preparo da merenda, de acordo com cada Gerência Regional Educação (GRE), situada no interior do estado de Pernambuco.

Item 6 – Propor à SEE a realização de Simpósios e Capacitações

Consiste em realizar reuniões e capacitações com os atores envolvidos sobre apresentação das melhorias do Programa.

6.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foram realizadas reuniões junto com a SEE, com os atores envolvidos, no 2º semestre de 2011. As reuniões tiveram a participação dos fornecedores dos gêneros perecíveis (ovos, frango e charque) com o objetivo de acompanhar as melhorias do programa, em se tratando da distribuição, da qualidade, ou seja, de acordo com as especificações técnicas dos produtos.

Item 7 – Oferecer cursos de capacitação às Merendeiras e Gestores

Consiste em capacitar merendeiras e responsáveis pela merenda, utilizando fundamentos básicos de Segurança Alimentar, baseados no *check list* de Visita de acordo com a RDC – 216 de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, a fim de evitar possíveis contaminações alimentares. (Química, Física e/ou Biológica).

7.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

A cada visita nas escolas a equipe de supervisão capacita e orienta “in loco” as merendeiras e responsáveis pela merenda. Os assuntos abordados estão de acordo com o *check list* de visita.

Item 8 – Curso de Capacitação das Nutricionistas que farão parte do Programa de Merenda Escolar Estadual

Consiste na apresentação do Programa Merenda Escolar do Estado de Pernambuco, recomendações legais e nutricionais e procedimento de fiscalização do referido Programa.

8.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

No 2º semestre de 2011, houve cursos de capacitações às nutricionistas da CEASA-PE/O. S que fazem parte do programa da merenda escolar do Estado.

Item 9 - Firmar parcerias entre Faculdades Públicas e Privadas para a realização da prática de estágio supervisionado.

Este item tem por objetivo à promoção de estágio supervisionado aos alunos do curso de Nutrição, dando oportunidade, aos mesmos de vivenciar, acompanhar e participar das atividades de um profissional desta área; aperfeiçoando seu aprendizado e sua experiência prática.

Consiste em firmar parcerias com faculdades públicas e privadas, a fim de promover dentro do Programa, espaço para estágios supervisionados aos alunos do curso de Nutrição, com o objetivo de dar a oportunidade de o aluno vivenciar, acompanhar e participar das atividades de um profissional de nutrição, aumentando seu aprendizado e sua experiência prática.

9.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foram contratadas seis (6) estagiárias do curso de nutrição (faculdade privada) para estágio curricular em Saúde pública, na vigência do 2º semestre/11 no período de 28 de outubro/11 a 28 de novembro/11, perfazendo 230 horas.

Item 10 - Acompanhamento nutricional sistemático junto aos alunos e gestores educacionais

Consiste na realização periódica, de acompanhamento nutricional junto aos alunos da Educação Básica e Educação Jovem e Adulta, nas escolas situadas no interior do estado de Pernambuco, em parceria com o SEE, a fim de garantir uma refeição de boa aceitabilidade dentro do padrão recomendável.

10.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

De acordo com o cronograma estabelecido, a equipe da CEASA-PE/O.S. juntamente com as nutricionistas das Gerências Regionais de Educação (GRE's), situadas no interior do estado de Pernambuco, realiza avaliações nutricionais e frequências alimentares com os alunos das Escolas selecionadas aleatoriamente. As informações sobre os hábitos alimentares e o estado nutricional dos estudantes em questão, são coletadas e encaminhadas a SEE para que a mesma tabule os dados coletados.

* * *

Finalizando, colocamo-nos à sua disposição para esclarecer qualquer ponto desse relatório.

Atenciosamente,

Ana Valéria Toscano
Nutricionista
AV TOSCANO – consultoria e auditoria em alimentos

ANEXO 1

Cronograma de visita - 2º Semestre/2011

MÊS DE AGOSTO	
Período de 15/08/ a 26/08	
GRE PETROLINA	
MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS
AFRANIO	1
CABROBO	16
DORMENTES	2
LAGOA GRANDE	4
OROCO	2
PETROLINA	55
SANTA MARIA DA BOA VISTA	4

MÊS DE SETEMBRO	
Período 12/09 a 16/09	
GRE VITÓRIA	
MUNICÍPIO	Nº ESCOLAS
BARRA DE GUABIRABA	1
BEZERROS	5
BONITO	2
CAMUCIM DE SAO FELIX	1
CHA DE ALEGRIA	1
CHAGRANDE	1
ESCADA	5
GLORIA DE GOITA	2
GRAVATA	6
POMBOS	1
SAIRE	1
SÃO JOAQUIM DO MONTE	1
VITORIA DE SANTO ANTAO	12



Secretaria de Educação

ANEXO 2

Cardápios – 2º Semestre/2011

3º DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - MANHÃ

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Cuscuz com queijo Acompanhamento: Suco de fruta da época	02
Baião de dois com charque Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Arrumadinho com charque. Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Carne de soja com arroz de cenoura e fruta da época.	02
Peixe ao molho com arroz e e salada da horta Sobremesa: Fruta da época.	02
Macarronada de soja e ovos. Sobremesa: Fruta da época.	02
Cachorro quente de soja com carne moída. Acompanhamento: Suco	02
Risoto de peixe Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Strogonoff de frango com arroz Sobremesa: fruta da época.	02
Pão com sardinha Acompanhamento: vitamina de fruta da época.	02
Batata doce com ovos temperados Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Xerém com sardinha Sobremesa: fruta da época.	02
Pão com ovos mexidos e verduras Acompanhamento: bebida láctea.	02
Feijão com arroz e picadinho de carne Acompanhamento: Suco de fruta da época	02
Macarrão com sardinha Acompanhamento: Suco de fruta da época	02
Cuscuz com frango guisado Acompanhamento: vitamina de fruta da época.	04
Inhame com carne ao molho ou bode Acompanhamento: leite com achocolatado.	04
Peixe ao forno com arroz, batata e salada verde Sobremesa: fruta da época.	02

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR E LIVRO DIDÁTICO

Av. Afonso Olindense, 1513 – Bloco D - Várzea – Recife – PE – CEP 50810-000

FONE (81) 3183-9034 / FAX (81) 3183-9048



Secretaria de Educação

3º DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - TARDE

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Leite com achocolatado e biscoito Sobremesa: fruta da época.	02
Pão com ovo Acompanhamento: Suco de fruta com leite	02
Cachorro-quente de carne moída e soja Acompanhamento: suco	02
Arroz doce Acompanhamento: bolacha	04
Cuscuz paulista com peixe Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Pão com queijo Acompanhamento: com bebida láctea.	02
Bolacha salgada com bebida láctea	02
Vitamina de frutas com bolachas.	02
Bolo de bacia com suco de fruta da época	02
Arroz doce com bolacha Sobremesa: fruta da época.	02
Cuscuz com frango Acompanhamento: Suco de fruta da época.	04
Inhame com carne moída ou bode Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Macaxeira com charque Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Cereal de chocolate com leite Sobremesa: fruta da época.	02
Biscoito de morango com bebida láctea.	02
Banana comprida assada com queijo e mel	04
Munguzá doce com bolacha salgada	02

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR E LIVRO DIDÁTICO

Av. Afonso Olindense, 1513 – Bloco D - Várzea – Recife – PE – CEP 50810-000

FONE (81) 3183-9034 / FAX (81) 3183-9048



Secretaria de Educação

3º DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - NOITE

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIOS	INCIDÊNCIA
Sopa de feijão Acompanhamento: com pão Sobremesa: fruta da época	02
Inhame com carne guisada ou bode Acompanhamento: café com leite.	02
Xerém com galinha guisada Acompanhamento: fruta da época.	02
Macarronada de soja Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Sopa de carne com legumes Acompanhamento: pão. Sobremesa: fruta da época	02
Pão com queijo Acompanhamento: leite com achocolatado.	02
Macaxeira com charque Sobremesa: suco de fruta da época	02
Macarrão com ovos mexidos ao molho de tomate Sobremesa: Fruta da época.	02
Cuscuz com leite Sobremesa: fruta da época.	02
Cachorro-quente com carne moída e soja Acompanhamento: Suco	02
Omelete de sardinha com arroz Acompanhamento: Suco de fruta da época.	02
Canja Acompanhamento: pão Sobremesa: fruta da época.	02
Risoto de peixe com legumes. Acompanhamento: Suco de frutas com leite	02
Arroz doce Acompanhamento: bolacha.	02
Cuscuz com carne guisada ou bode Acompanhamento: café com leite	02
Arroz com carne ao molho e verduras Acompanhamento: suco de frutas da época.	02
Batata doce com frango guisado. Acompanhamento: suco de frutas com leite.	02
Cuscuz com ovos Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Sopa de jerimum com charque desfiado Acompanhamento: pão	02

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR E LIVRO DIDÁTICO

Av. Afonso Olindense, 1513 – Bloco D - Várzea – Recife – PE – CEP 50810-000

FONE (81) 3183-9034 / FAX (81) 3183-9048



Secretaria de Educação

4º DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - MANHÃ

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Cachorro quente com carne moída e soja Acompanhamento: suco	04
Macarrão com carne guisada. Acompanhamento: suco de fruta	02
Pão com sardinha Acompanhamento: suco de fruta ao leite	02
Frango com arroz e legumes cozidos Acompanhamento: suco de fruta	02
Pirão de ovos com arroz Acompanhamento: suco de fruta da época	02
Picadinho de carne com macarrão Acompanhamento: fruta da época.	02
Macarrão com soja e carne moída e salada da horta Acompanhamento: Suco de fruta da época.	02
Xerém com carne guisada ou bode Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Macarronada de soja com ovos cozidos Acompanhamento: Suco de fruta da época	02
Feijão, arroz, salada verde e frango assado Acompanhamento: fruta da época.	02
Inhame com frango guisado Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Arroz, charque e farofa de fubá com ovos Acompanhamento: Fruta da época.	02
Feijão, arroz, salada e carne ao molho ou bode guisado Acompanhamento: fruta da época	02
Cozido de peixe com arroz e legumes e pirão Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Batata doce com frango Acompanhamento: suco de fruta da época ao leite.	02
Macaxeira com carne ao molho ou bode Sobremesa: fruta da época.	04
Omelete de charque com arroz Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Cuscuz com frango ao molho Acompanhamento: suco de fruta da época.	02



Secretaria de Educação

4º DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - TARDE

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Mungunzá doce com bolacha Sobremesa: fruta	02
Salada de frutas com mel Acompanhamento: bolacha e bebida láctea.	04
Cuscuz com sardinha e soja Acompanhamento: bebida láctea.	02
Banana comprida assada com queijo prato e mel.	02
Pão com ovos temperados com verduras Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Leite com achocolatado e bolacha salgada.	02
Bolo de bacia com bebida láctea.	02
Cereal de chocolate com leite Sobremesa: fruta da época.	02
Patê de sardinha com bolacha Acompanhamento: vitamina de fruta.	02
Bebida láctea com bolacha Acompanhamento: fruta da época.	02
Pão com patê de frango Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Bolo de batata doce e suco de fruta com leite.	02
Vitamina de frutas com bolacha.	02
Macaxeira com charque Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Cuscuz com charque Sobremesa: fruta da época.	02
Pão com ovo Acompanhamento: bebida láctea.	02
Arroz doce com bolacha	02
Cachorro-quente de soja com carne moída Acompanhamento: suco.	02



Secretaria de Educação

4º DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - NOITE

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Macaxeira com carne de soja Acompanhamento: suco de frutas ao leite.	02
Batata doce com carne guisada ou bode Acompanhamento: suco de frutas ao leite.	02
Xerém com sardinha e soja Acompanhamento: suco de frutas.	02
Macarronada com carne moída e ovos Sobremesa: fruta da época.	02
Macaxeira com charque Acompanhamento: café com leite.	02
Macarrão com sardinha Sobremesa: fruta da época.	02
Arroz com frango guisado e salada da horta Acompanhamento: suco de fruta da época.	04
Arroz, carne assada ou bode e legumes cozidos Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Sopa de carne Acompanhamento: pão e café com leite.	02
Canja de galinha Acompanhamento: bolacha salgada.	02
Cuscuz com sardinha Acompanhamento: café com leite.	02
Pão com ovos temperados Acompanhamento: suco de frutas com leite.	02
Mungunzá doce Acompanhamento: bolacha salgada.	02
Arroz, peixe ao molho e legumes cozidos Sobremesa: fruta da época.	04
Sopa de feijão e macarrão Acompanhamento: pão Sobremesa: fruta da época.	02
Inhame com ovo Sobremesa: fruta da época.	02
Escondidinho de charque Acompanhamento: suco de fruta ao leite	02
Cachorro quente com carne moída Acompanhamento: suco.	02



Secretaria de Educação

5ª DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - MANHÃ

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Baião de dois com charque Acompanhamento: suco de frutas da época.	04
Macarronada com sardinha Sobremesa: fruta da época.	02
Feijão, arroz com carne de soja Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Risoto de peixe Sobremesa: fruta da época.	02
Cachorro-quente com carne moída e soja Acompanhamento: suco.	02
Risoto de carne Acompanhamento: fruta da época	02
Feijão, arroz com frango ao molho, salada da horta Acompanhamento: fruta da época.	02
Macarrão com sardinha Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Feijão, arroz e carne guisada ou bode guisado Sobremesa: fruta da época.	02
Cozido de carne com pirão e arroz Sobremesa: fruta da época.	02
Macarronada com carne moída e ovos Acompanhamento suco de fruta ao leite	02
Galinhada com farofa de ovos Acompanhamento: suco de frutas da época.	04
Batata doce com charque Sobremesa: fruta da época.	02
Arroz com carne guisado ou bode e salada verde Acompanhamento: fruta da época.	02
Macaxeira com ovos Acompanhamento: suco de fruta com leite.	02
Omelete de sardinha com arroz Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Strogonoff de frango Acompanhamento: suco de fruta ao leite.	02
Inhame com carne moída e soja Acompanhamento: suco de fruta com leite	02

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR E LIVRO DIDÁTICO

Av. Afonso Olivindense, 1513 – Bloco D - Várzea – Recife – PE – CEP 50810-000

FONE (81) 3183-9034 / FAX (81) 3183-9048



Secretaria de Educação

5ª DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - TARDE

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Vitamina com bolacha salgada.	04
Salada de frutas com mel e bebida láctea	02
Cuscuz com ovo Acompanhamento: suco de fruta com leite	02
Pão com ovo Acompanhamento: vitamina de frutas.	02
Biscoito de morango e suco de frutas com leite	04
Pão com patê de frango ; Sobremesa: fruta da época.	02
Macaxeira com charque ; Acompanhamento: suco de fruta da época.	04
Papa de aveia com bolacha.	02
Banana comprida com queijo prato e mel.	02
Arroz doce Acompanhamento: suco ao leite	04
Mungunzá doce com bolacha Sobremesa: fruta da época.	02
Cuscuz com sardinha Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Cachorro-quente de carne moída com soja Acompanhamento: suco ;	02
Bolacha com doce de leite Acompanhamento: bebida láctea	02
Broa de milho Acompanhamento: leite com achocolatado	02
Cereal de chocolate ao leite Sobremesa: fruta da época.	02



Secretaria de Educação

5º DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS 2011 - NOITE

CLIENTELA: PNAE, PNAI, MÉDIO E EJA

PERÍODO: 40 DIAS.

CARDÁPIO	INCIDÊNCIA
Sopa de legumes com pedaços de carne Acompanhamento: pão Sobremesa: fruta da época.	02
Mungunzá doce com bolacha Acompanhamento: suco de fruta com leite.	02
Frango guisado com arroz Acompanhamento: suco de fruta da época	04
Arroz com charque desfiado Sobremesa: fruta da época.	02
Xerém com carne bovina ou bode guisado Acompanhamento: café com leite.	02
Macaxeira com carne guisada Acompanhamento: suco de fruta com leite.	02
Cuscuz com queijo coalho Acompanhamento: bebida láctea	02
Inhame com carne ou bode assado Acompanhamento: café com leite.	02
Escondidinho de frango Acompanhamento: suco de frutas com leite.	02
Batata doce com charque Acompanhamento: café com leite.	02
Sopa de feijão e macarrão Acompanhamento: pão Sobremesa: fruta da época.	02
Cachorro-quente de carne moída e soja Acompanhamento: suco.	02
Macarronada com sardinha e soja Acompanhamento: suco de fruta da época.	02
Cuscuz temperado com frango ao molho Sobremesa: fruta da época.	02
Sopa de jerimum com charque e arroz Acompanhamento: pão Sobremesa: fruta da época.	02
Inhame com ovos Acompanhamento: café com leite.	04
Risoto de peixe Sobremesa: fruta da época	02
Batata doce com carne moída e soja Acompanhamento: café com leite.	02

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR E LIVRO DIDÁTICO

Av. Afonso Olindense, 1513 – Bloco D - Várzea – Recife – PE – CEP 50810-000

FONE (81) 3183-9034 / FAX (81) 3183-9048

ANEXO 3

Questionário de aceitabilidade – 2º Semestre/2011

QUESTIONÁRIO DE ACEITABILIDADE DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS ESTADUAIS DE PERNAMBUCO

Nome da Escola: _____ Data: _____

GRE: _____ Município: _____

DADOS DO ALUNO:

1. **Sexo:** Feminino () Masculino () 2. **Idade:** ____ anos
3. **Série:** _____ 4. **Turno:** Manhã () Tarde () Noite ()

ACEITABILIDADE DA MERENDA

NOME DA PREPARAÇÃO: _____

Marque a carinha que representa o que você achou da merenda






				
Detestei 1	Não Gostei 2	Indiferente 3	Gostei 4	Adorei 5
()	()	()	()	()

Tabela 7 – Estado de Conservação dos Equipamentos e Utensílios da Merenda- 2º semestre/11

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS															UTENSÍLIOS
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			Balança			Talheres
																	Pratos/Copos
		BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BEC
AFOGADOS	Afogados	100%	0%	0%	75%	25%	0%	75%	25%	0%	50%	50%	0%	0%	100%	0%	100%
	Brejinho	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%
	Calumbi	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	0%	0%	100%	100%
	Carnaíba	100%	0%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	0%	0%	0%	100%
	Flores	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Ingazeira	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%
	Iguaraci	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	100%
	Itapetim	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
	Quixaba	50%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
	Stª Cruz da Baixa Verde	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%
	Stª Terezinha	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%
	São José do Egito	60%	40%	0%	60%	40%	0%	80%	20%	0%	60%	40%	0%	20%	60%	20%	100%
	Serra Talhada	71,4%	28,6%	0%	42,9%	57,1%	0%	85,7%	14,3%	0%	85,7%	14,3%	0%	42,9%	42,9%	14,2%	100%
	Solidão	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
	Tabira	66,7%	33,3%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	33,3%	33,3%	33,4%	100%
Triunfo	50%	50%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	
Tuparetama	100%	0%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS												UTENSÍLIOS			
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			Balança			Talheres Pratos/copos
		BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	BEC
ARARIPINA	Araripina	88,9%	11,1%	0%	77,8%	22,3%	0%	77,8%	11,1%	11,1%	55,6%	33,3%	11,1%	33,3%	22,2%	44,5%	100%
	Bodocó	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	100%
	Exu	66,7%	33,3%	0%	66,7%	33,3%	0%	66,7%	33,3%	0%	66,7%	33,3%	0%	0%	100%	0%	66,7%
	Granito	50%	50%	0%	0%	100%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	0%	50%	50%	100%
	Ipubi	100%	0%	0%	33,3%	66,7%	0%	66,7%	33,3%	0%	66,7%	0%	33,3%	33,3%	33,3%	33,4%	100%
	Ouricuri	100%	0%	0%	50%	50%	0%	66,7%	16,7%	16,6%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	100%
	Stª Cruz	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%
	Stª Filomena	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%
	Trindade	100%	0%	0%	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%

LEGENDA:

- BCF → Boas Condições de Funcionamento
 CIF → Condições Insuficientes de Funcionamento
 AE → Ausência do Equipamento
 BEC → Bom Estado de Conservação

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS															UTENSÍLIOS
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			Balança			Talheres
																	Pratos/Copos
		BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BEC
ARCOVERDE	Alagoinha	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Arcoverde	76,9%	23,1%	0%	61,5%	38,5%	0%	92,3%	7,7%	0%	61,5%	30,8%	0%	38,5%	46,2%	15,3%	100%
	Betânia	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%
	Custódia	66,7%	33,3%	0%	66,7%	33,3%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	66,7%	33,3%	0%	100%
	Ibimirim	42,8%	42,9%	14,3%	28,6%	71,4%	0%	14,3%	57,1%	28,6%	57,1%	28,6%	14,3%	14,3%	57,1%	28,6%	85,7%
	Inajá	0%	0%	100%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Pedra	66,7%	33,3%	0%	66,7%	33,3%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	33,3%	66,7%	0%	100%
	Pesqueira	33,3%	0%	66,7%	66,7%	33,3%	0%	80%	16,7%	3,3%	63,3%	3,4%	33,3%	13,3%	40%	46,7%	90%
	Poção	100%	0%	0%	50%	50%	0%	50%	0%	50%	50%	50%	0%	0%	0%	10 0%	100%
	Sanharó	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
Sertânia	83,3%	16,7%	0%	66,7%	33,3%	0%	50%	50%	0%	66,7%	33,3%	0%	33,3%	50%	16,7%	100%	

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS												Balança			UTENSÍLIOS
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			Balança			Talheres Pratos/Copos
		BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	BEC
BARREIROS	Barreiros	60%	20%	20%	60%	40%	0%	80%	20%	0%	40%	60%	0%	66,7%	0%	33,3%	100%
	Gameleira	100%	0%	0%	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Rio Formoso	66,7%	33,3%	0%	66,7%	33,3%	0%	66,7%	33,3%	0%	0%	100%	0%	66,7%	0%	33,3%	10%
	São José da Coroa Grande	50%	50%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	50%	0%	50%	100%
	Serinhaém	66,7%	33,3%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	100%
	Tamandaré	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS												Balança			UTENSÍLIOS
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			Balança			Talheres Pratos/Copos
		BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	CIF	AE	BEC
PALMARES	Água Preta	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%
	Amaragi	50%	50%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	0%	0%	100	100%
	Catende	60%	40%	0%	60%	40%	0%	80%	20%	0%	60%	40%	0%	20%	20%	60%	100%
	Cortês	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100	100%
	Joaquim Nabuco	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100	100%
	Primavera	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100	100%
	Ribeirão	66,7%	33,3%	0%	60%	40%	0%	80%	20%	0%	0%	66,7%	33,3	33,3%	0%	66,7%	100%

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS												UTENSÍLIOS			
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			Balança			Talheres
		BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	Pratos/Copos
PETROLINA	Afrânio	0%	100%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100	100%
	Cabrobó	100%	0%	0%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	50%	50%	0%	0%	0%	100	100%
	Dormentes	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	0%	50%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Lagoa Grande	66,7%	33,3%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Petrolina	80%	20%	0%	60%	40%	0%	85,7%	11,4%	2,8%	74%	26%	0%	5,7%	2,8%	91,4%	94,3%
	Santa Maria da Boa Vista	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100	100%

GRE	MUNICÍPIOS	EQUIPAMENTOS												UTENSÍLIOS			
		Freezer			Fogão			Geladeira			Liquidificador			Balança			Talheres Pratos/copos
		BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	BCF	MCF	AE	BCF	CIF	AE	BEC
VITÓRIA	Barra de Guabirapa	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Bezerros	100%	0%	0%	66,6%	33,4%	0%	100%	0%	0%	40%	40%	20%	80%	0%	20%	100%
	Bonito	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	50%	0%	50%	100%
	Chã de Alegria	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
	Chã Grande	100%	0%	0%	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Camocim de São Félix	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Escada	60%	40%	0%	60%	40%	0%	40%	60%	0%	80%	0%	20%	0%	20%	80%	100%
	Glória de Goitá	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
	Gravatá	83,3%	0%	16,7%	50%	50%	0%	100%	0%	0%	66,6%	16,6%	16,6%	100%	0%	0%	100%
	Pombos	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	100%
	Sairé	0%	100%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
	São Joaquim do Monte	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%	0%	0%	100%
Vitória de Santo Antão	80%	0%	20%	50%	50%	0%	60%	10%	30%	100%	0%	0%	80%	10%	10%	100%	