



Recife, 07 Janeiro de 2013

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 2012.

A Tabela 1 demonstra o quantitativo de escolas supervisionadas, de acordo com cada Gerência Regional de Educação (GRE) no 2º semestre do ano de 2012. O cronograma das visitas para realização das supervisões segue no Anexo 1.

Tabela 1 – Quantitativo de escolas supervisionadas do 2º semestre/12.

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
PALMARES/33	Água Preta	2	33
	Amaraji	2	
	Belém de Maria	1	
	Catende	6	
	Cortês	1	
	Jaqueira	1	
	Joaquim Nabuco	1	
	Lagoa dos Gatos	1	
	Maraial	1	
	Palmares	8	
	Primavera	1	
	São Benedito do Sul	1	
	Quipapá	1	
	Ribeirão	4	
Xexéu	2		

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
NAZARÉ/46	Aliança	3	46
	Carpina	7	
	Camutanga	1	
	Ferreiros	1	
	Goiana	6	
	Itambé	5	
	Macaparana	4	
	Nazaré da Mata	5	
	Paudalho	5	
	Timbaúba	7	
	Tracunhaém	2	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICIPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
AFOGADOS DA INGAZEIRA/38	Afogados da Ingazeira	2	38
	Calumbi	1	
	Carnaíba	2	
	Flores	3	
	Iguaraci	2	
	Ingazeira	1	
	Itapetim	1	
	Quixaba	2	
	Sta Cruz da Baixa Verde	2	
	Stª Terezinha	1	
	São Jose do Egito	4	
	Serra Talhada	9	
	Solidão	1	
	Tabira	3	
Triunfo	2		
Tuparetama	2		

GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
SALGUEIRO/35	Cedro	2	35
	Mirandiba	3	
	Moreilândia	3	
	Parnamirim	2	
	Salgueiro	20	
	São José do Belmonte	2	
	Serrita	1	
	Terra Nova	1	
	Verdejante	1	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
ARARIPINA/29	Araripina	9	29
	Bodocó	2	
	Exu	4	
	Granito	2	
	Ipubi	3	
	Ouricuri	5	
	Santa Cruz	1	
	Santa Filomena	1	
	Trindade	2	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
BARREIROS/16	Barreiros	5	16
	Gameleira	3	
	Rio Formoso	2	
	São José da Coroa Grande	2	
	Serinhaém	3	
	Tamandaré	1	
GRE/QUANT. ESCOLAS	MUNICÍPIOS	Nº ESCOLAS VISITADAS	TOTAL DE ESCOLAS VISITADAS NA GRE
PETROLINA/78	Afrânio	2	78
	Cabrobó	15	
	Dormentes	2	
	Lagoa Grande	4	
	Orocó	4	
	Petrolina	46	
	Santa M ^a da Boa Vista	5	

De acordo com os dados relatados acima na Tabela 1, o total de escolas supervisionadas perfaz 275 no 2º semestre do ano de 2012.

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 em elaborar um planejamento nutricional anual em conjunto com a SEE, através da adoção de um cardápio diversificado, de acordo com a faixa etária e horário de estudo do público alvo, seguindo a legislação em vigor, buscando um melhor atendimento ao contingente de alunos beneficiados, preservando os seus hábitos alimentares, e suas vocações regionais. Os mesmos estão em conformidade com as especificações e recomendações legais e nutricionais.

1.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

Foram elaborados, juntamente com a Responsável Técnico da SEE, 13 (Treze) cardápios que estão apresentados na Tabela 2, para a vigência do segundo semestre de 2012, para 40 dias letivos cada (Anexo 2). Os referidos cardápios são para os alunos beneficiados das escolas Semi-integrais, das escolas com Baixo Índice de Desenvolvimento Humano – IDH e das escolas Regulares.

Tabela 2- Cardápios elaborados no 2º Semestre/2012

Cardápio para Escolas Semi-integrais	Cardápio para Escolas com Baixo IDH*	Cardápios para Escolas Regulares
02 Cardápios Almoço	01 Cardápio (Desjejum)	02 Cardápios (Manhã)
02 Cardápios Lanche (Manhã)		02 Cardápios (Tarde)
02 Cardápios Lanche (Tarde)		02 Cardápios (Noite)

*IDH - Índice de Desenvolvimento Humano

1.2 Cardápios Regionalizados

Aquisição de alimentos regionalizados (Não Perecíveis), distribuídos pelo CEASA-PE/OS, para os cardápios da merenda escolar, apresentado na Tabela 3.

Tabela 3 - Produtos Não Perecíveis/12

CARDÁPIO	PRODUTO	FORNECEDOR	FEDERAÇÃO	Nº ESCOLAS	FORNECIMENTO	
					GRE	MUNICÍPIO
4º Cardápio	Alho Cebola	Cooperativa dos pequenos trabalhadores rurais e Indígenas de hortifrutí – granjeiros e laticínios do Estado de Pernambuco	PE	115	Afogados	Flores
					Arcoverde	Arcoverde
					Caruaru	Caruaru
					Floresta	Belém de São Francisco
					Limoeiro	Limoeiro
					Metro Norte	Abreu e Lima
Igarassu						
Olinda						
5º Cardápio	Óleo de Soja Sal Moído Vinagre	Pajeú Nordeste	PE	115	Metro Sul	Cabo de Stº Agostinho
						Jaboatão dos Guararapes
						São Lourenço
					Nazaré	Condado
						Paudalho
					Palmares	Água Preta
					Petrolina	Petrolina
					Recife Norte	Recife
					Recife sul	Recife
					Vitória	Bezerros

NOTA 1: Estas 115 escolas, além de receberem os produtos relatados acima na Tabela 3, recebem também os gêneros perecíveis.

Aquisição de alimentos regionalizados (Perecíveis), distribuídos pelo CEASA-PE/O. S, para cardápio da merenda escolar, apresentado na Tabela 4.

Tabela 4 - Produtos Percíveis/12

CARDÁPIO	PRODUTO	FORNECEDOR	FEDERAÇÃO	Nº ESCOLAS	FORNECIMENTO			
					GRE/ MUNICÍPIO			
4º Cardápio	Frutas	Frut e Guia LTDA	PE	399	GRE's e Municípios relatados na tabela 2			
	Charque (Dianteira)	Masterboi	PE	221	Todas as GRE's e Municípios			
		Biliu Estivas Ltda.		456				
		Pajeú Nordeste		419				
	Batata Doce Inhame	Cooperativa dos pequenos trabalhadores rurais e indígenas de hortifruti-grangeiros e laticínios do Estado de Pernambuco	PE	1107				
Ovos								
5º Cardápio	Bode	COCANE (Cooperativa Central Agrícola do Nordeste LTDA)	PE	100	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								
Petrolina	Petrolina							

Percentual dos produtos regionalizados fornecidos pelo CEASA-PE/O. S, referente aos cardápios 4º e 5º da merenda escolar/12, apresentado na Tabela 5.

Tabela 5 - Percentual dos produtos regionalizados/12

Cardápios	Itens Procedentes do Estado	Itens Necessários aos Cardápios Elaborados	Percentual dos itens regionalizados
4º Cardápio	12	14	85,7 %
5º Cardápio	12	14	85,7 %

NOTA 2: O percentual dos produtos regionalizados no segundo semestre de 2012 atingido foi 85,7 % , formentando assim a economia de base local.

Salientamos que, as ações necessárias são no sentido de garantir que os alimentos utilizados nos cardápios, sejam em no mínimo 75% procedentes do Estado de Pernambuco.

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 (nutricionistas) do CEASA – PE/O. S juntamente com as nutricionistas das GREs, nas Unidades Educacionais, jurisdicionadas no interior do Estado.

Durante a visita realizada mediante cronograma apresentado (Anexo 1), a equipe de supervisão seleciona de forma aleatória os estudantes que irão participar da pesquisa de aceitabilidade. Os participantes (estudantes) preenchem o formulário (Anexo 3) para informar sua opinião quanto à aceitabilidade do cardápio oferecido. A sua opinião revela se

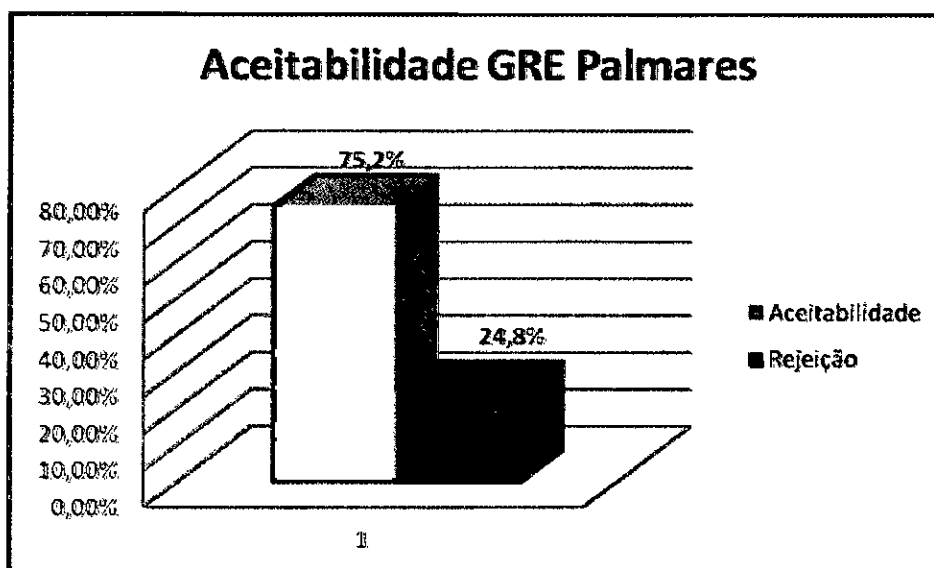
o mesmo detestou, não gostou, foi indiferente, gostou, adorou ou não merendou; refletindo desta forma, o índice de aceitabilidade do cardápio.

Os resultados do índice de aceitabilidade, referente ao 4ª e 5ª cardápio estão apresentados abaixo.

Aceitabilidade – 2º semestre/12

GRE PALMARES

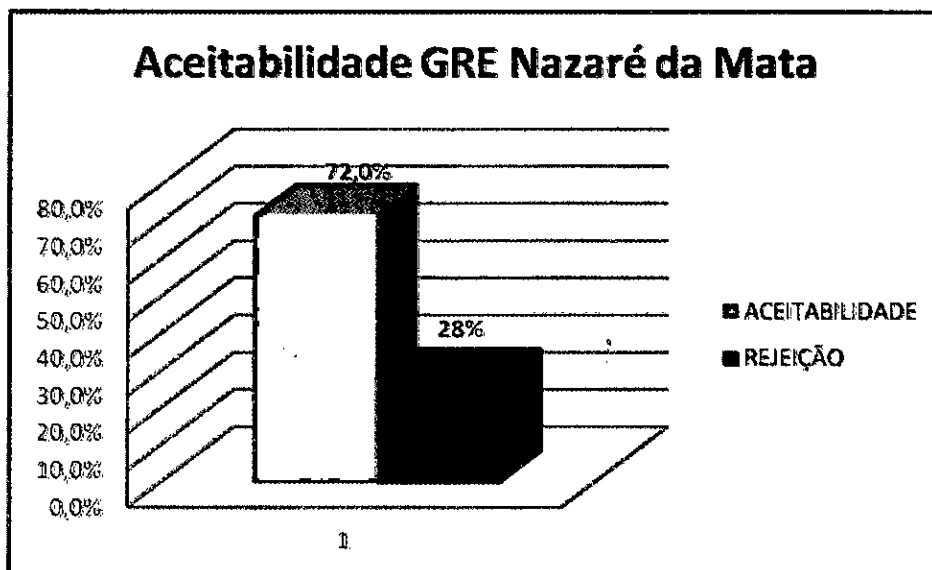
ACEITABILIDADE	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	REJEIÇÃO	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	TOTAL DE ESTUDANTES AVALIADOS
75,2%	618	24,8%	204	822



Fonte: CEASA – PE/O.S. - 2012

GRE NAZARÉ DA MATA

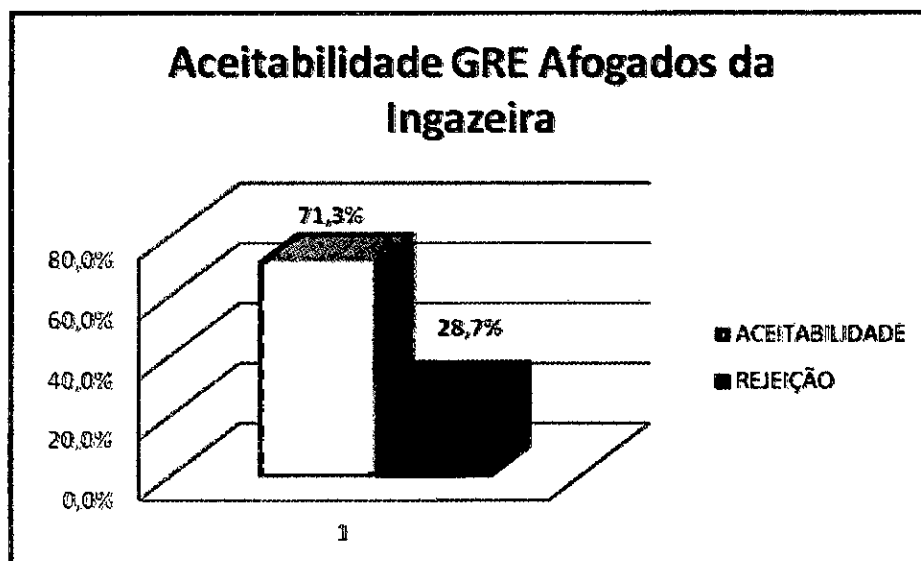
ACEITABILIDADE	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	REJEIÇÃO	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	TOTAL DE ESTUDANTES AVALIADOS
72%	216	28%	84	300



Fonte: CEASA – PE/O.S. – 2012

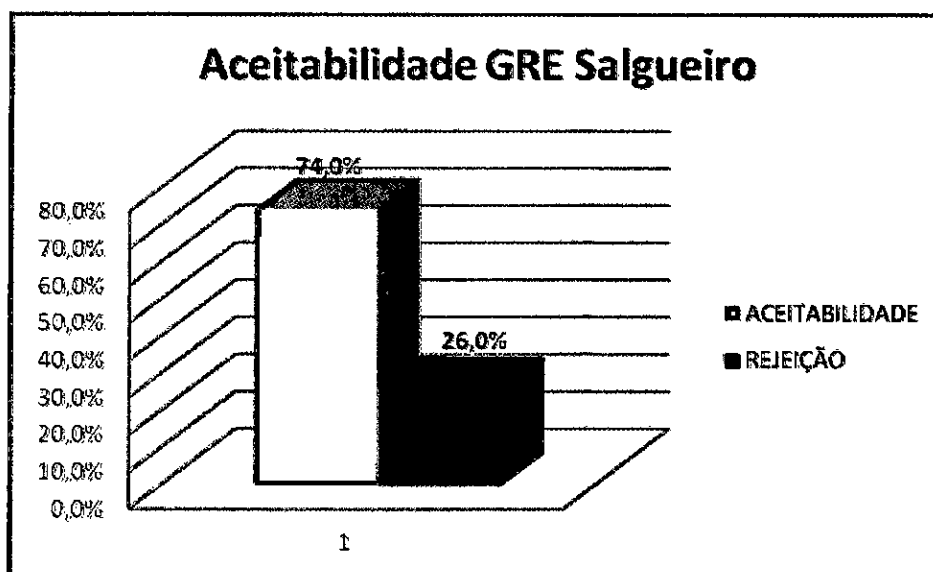
GRE AFOGADOS DA INGAZEIRA

ACEITABILIDADE	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	REJEIÇÃO	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	TOTAL DE ESTUDANTES AVALIADOS
71,3%	660	28,7%	265	925



GRE SALGUEIRO

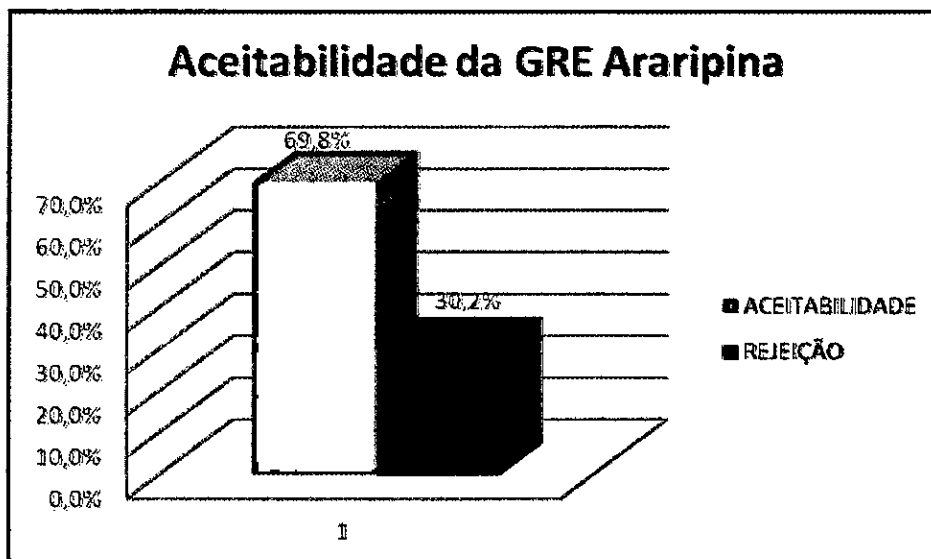
ACEITABILIDADE	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	REJEIÇÃO	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	TOTAL DE ESTUDANTES AVALIADOS
74%	626	26%	220	846



Fonte: CEASA – PE/O.S. – 2012

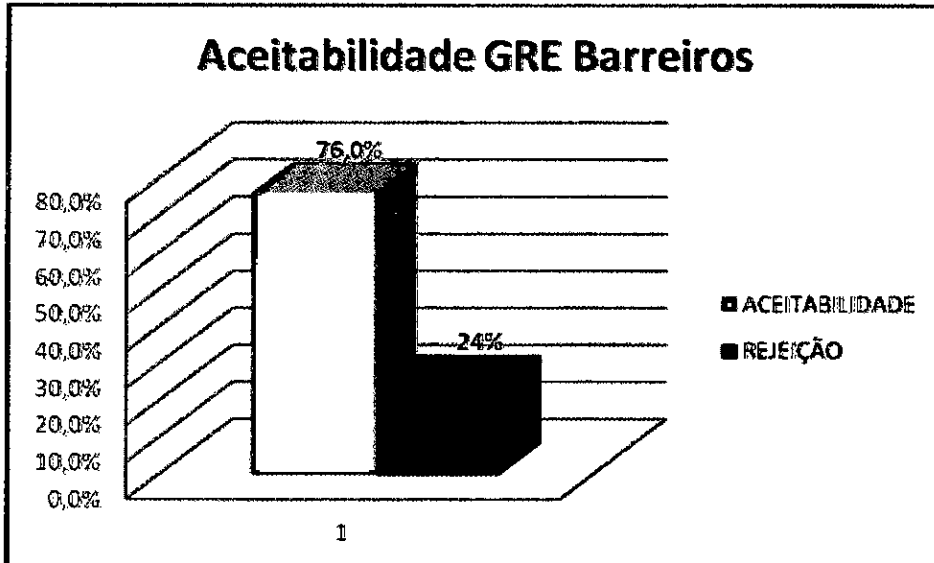
GRE ARARIPINA

ACEITABILIDADE	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	REJEIÇÃO	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	TOTAL DE ESTUDANTES AVALIADOS
69,8%	663	30,2%	287	950



GRE BARREIROS

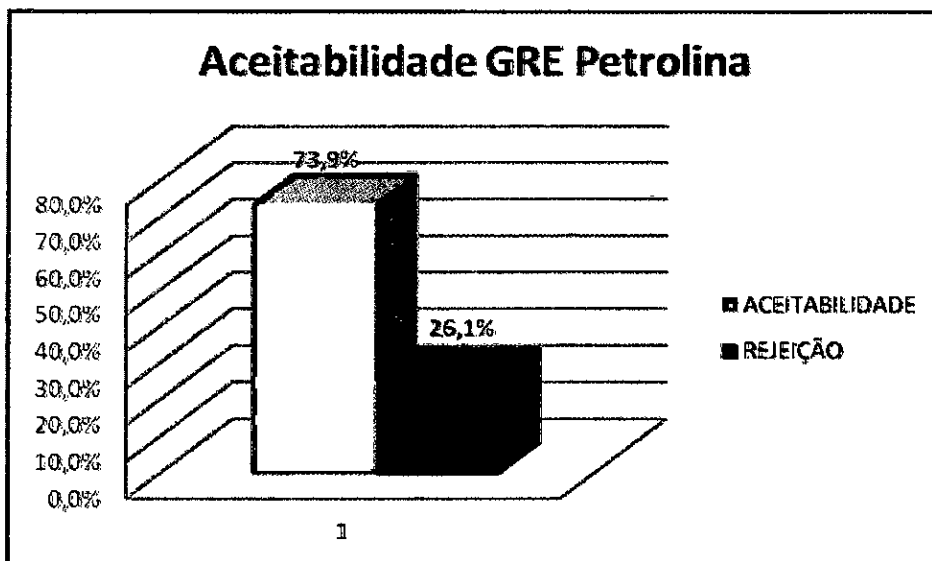
ACEITABILIDADE	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	REJEIÇÃO	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	TOTAL DE ESTUDANTES AVALIADOS
76%	171	24%	54	225



Fonte: CEASA – PE/O.S. – 2012

GRE PETROLINA

ACEITABILIDADE	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	REJEIÇÃO	QUANTITATIVO DE ESTUDANTES	TOTAL DE ESTUDANTES AVALIADOS
73,9%	813	26,1%	137	1100zz



NOTA 3: O percentual médio de aceitabilidade atingido no 2º semestre de 2012 foi de **73,2%**, 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, de acordo com as preparações observadas no momento da visita à escola, pela Equipe CEASA-PE.

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 2012.

Tabela 6 – Condições higiênico-sanitárias 2º semestre/12

% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
	Água Preta	81,7%	
	Amaraji	58,7%	
	Belém de Maria	68,9%	
	Catende	74,5%	

PALMARES 72,5%	Cortês	73,5%	33
	Jaqueira	72,4%	
	Joaquim Nabuco	76%	
	Lagoa dos Gatos	73%	
	Maraial	85,2%	
	Palmares	72,5%	
	Primavera	66%	
	São Benedito do Sul	71,5%	
	Quipapá	77,8%	
	Ribeirão	81,1%	
Xexéu	76,2%		
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
NAZARÉ 79,7%	Aliança	73,7%	46
	Carpina	78,5%	
	Camutanga	76,5%	
	Ferreiros	86%	
	Goiana	74,8%	
	Itambé	77,5%	
	Macaparana	81,9%	
	Nazaré da Mata	80,5%	
	Paudalho	79,1%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
AFOGADOS DA INGAZEIRA 72,6%	Afogados da Ingazeira	69,5%	38
	Brejinho	68%	
	Calumbi	75,8%	
	Carnaíba	69,2%	
	Flores	64,5%	
	Iguaraci	70%	
	Ingazeira	72%	
	Itapetim	68,5%	
	Quixaba	85%	
	Sta Cruz da Baixa Verde	82%	
	Stª Terezinha	77,1%	
	São Jose do Egito	75,8%	
	Serra Talhada	76,6%	
	Solidão	69,9%	
	Tabira	71,5%	
	Triunfo	73,3%	
Tuparetama	65,9%		

% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
SALGUEIRO/ 77%	Cedro	71,5%	35
	Mirandiba	84%	
	Moreilândia	84%	
	Parnamirim	59,7%	
	Salgueiro	79,1%	
	São José do Belmonte	75,1%	
	Serrita	82,3%	
	Terra Nova	69,6%	
	Verdejante	77,8%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
ARARIPINA 79%	Araripina	78,3%	29
	Bodocó	79,9%	
	Exu	80,8%	
	Granito	75,6%	
	Ipubi	83,4%	
	Ouricuri	82%	
	Santa Cruz	74,5%	
	Santa Filomena	88,9%	
	Trindade	67,7%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
BARREIROS 78,5%	Barreiros	85,8%	16
	Gameleira	82,1%	
	Rio Formoso	83,7%	
	São José da Coroa Grande	86,9%	
	Serinhaém	60,2%	
	Tamandaré	77,1%	
% GRE	MUNICÍPIOS	% CONFORMIDADE	Nº DE ESCOLAS VISITADAS
PETROLINA 78,5%	Afrânio	70,7%	78
	Cabrobó	82,1%	
	Dormentes	78,2%	
	Lagoa Grande	69,6%	
	Orocó	70,3%	
	Petrolina	69,2%	
	Santa M ^ª da Boa Vista	76,9	

NOTA 4: O percentual geral das condições higiênico-sanitárias atingido no 2º semestre de 2012 foi de 76,8%; apresentado os serviços de alimentação das unidades educacionais um nível de segurança alimentar BOM, segundo SOUZA (2006).

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

- Excelente: entre 91% e 100%
- Bom: 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 são 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 2012.

Tabela 7 – Análises microbiológicas e físico-químicas/2º semestre de 2012

Alimentos Analisados	Meses	Laboratório	Resultado	
			Microbiológico	Físico-químico
Ovo tipo médio branco	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo médio branco	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo médio branco	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo grande branco	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----

Ovo tipo grande branco	Novembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Ovo tipo grande branco	Novembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Mix para guisados ovinos	Julho	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mix para guisados ovinos	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Mix para guisados ovinos	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mix para guisados ovinos	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Mix para guisados ovinos	Novembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mix para guisados ovinos	Dezembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Mix para guisados ovinos	Dezembro	LANAGRO	-----	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Julho	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Julho	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Outubro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Novembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Cortes congelados de frango	Dezembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	-----
Carne Bovina Salgada e dessecada	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina Salgada e dessecada	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina Salgada e dessecada	Setembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina Salgada e dessecada	Novembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo

Carne Bovina Salgada e dessecada	Novembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina Salgada e dessecada	Novembro	LANAGRO	Próprio para o consumo	Próprio para o consumo
Carne Bovina Salgada e dessecada	Dezembro	LANAGRO	-----	Próprio para o consumo

NOTA 5:

As Análises Microbiológicas e Físico- Químicas perfazem 100% de aprovação pelas legislações vigentes, determinando excelente qualidade dos produtos distribuídos nas unidades educacionais contempladas pelo Programa Merenda Escolar do Estado de Pernambuco.

- 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;
- Laboratório onde foram realizadas as análises: LANAGRO – (Laboratório Nacional Agropecuário) do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento.

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 e serem executados

Foram realizadas reuniões junto com a SEE, com os atores envolvidos, no 2º semestre de 2012; sendo apresentada a estrutura necessária para serem ministrados os Cursos de capacitação em Educação Alimentar e Nutricional e Consumo Alimentar Consciente, em atendimento as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; que defende "a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem que perpassem pelo curriculum escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional". **RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 38, DE 16 DE JULHO DE 2009.**

Item 7 - Oferecer cursos de capacitação às Merendeiras e Gestores

Consiste em capacitar merendeiras e gestores das escolas, utilizando fundamentos básicos de Segurança Alimentar, Educação Alimentar e Nutricional e Consumo Alimentar Consciente, a fim de possibilitar a ação formativa, sobre Desperdício Alimentar e Educação Alimentar e Nutricional, estimulando a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis, que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.

7.1 Procedimentos a serem executados

Os cursos foram ministrados aos estudantes, gestores e merendeiras de 100 Escolas das unidades educacionais da Rede Estadual de Ensino, jurisdicionadas na Região Metropolitana do Recife, no 2º semestre de 2012, para 1.920 turmas. Tendo como

proponente o Centro de Abastecimento Alimentar de Pernambuco- CEASA/PE-OS em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco – SEE e as Gerencias Regionais de Educação – GRE's.

Item 8 – Curso de Capacitação das Técnicas de Nutrição 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 monitoramento do referido Programa.

8.1 Procedimentos executados e resultados obtidos

No 2º semestre de 2012, houve cursos de capacitações as Técnicas de nutrição do 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

Foi contratada quatro (4) estagiários do curso de nutrição (faculdade privada) na vigência do 2º semestre/12 no período de 06 de agosto/12 a 14 de dezembro/12, perfazendo 230 horas.

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

Consiste na realização periódica, de acompanhamento nutricional junto aos estudantes 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 do CEASA-PE/O. S juntamente com as nutricionistas das Gerências Regionais de Educação (GRE's), realiza avaliações nutricionais com os estudantes das Escolas estatisticamente selecionadas. As informações sobre o estado nutricional dos estudantes em questão são coletadas e encaminhadas a SEE para que a mesma tabule.

As informações das avaliações nutricionais coletadas estão apresentadas na Tabela 9.

Tabela 9 – Avaliação Nutricional do 2º Semestre/12

GRE	TOTAL DE ALUNOS A SEREM AVALIADOS	TOTAL DE ALUNOS AVALIADOS	% TOTAL
Palmares	1277	1277	100%
Nazaré	2443	2443	100%
Salgueiro	1630	1630	100%
Araripina	1737	1737	100%
Afogados da Ingazeira	1597	1597	100%
Barreiros	538	538	100%

Petrolina:	4877	1770	36,2%
-------------------	-------------	-------------	--------------


NOTA 6: Saliencamos que na GRE de Petrolina foi realizada Avaliação Nutricional, porém não foi atingida a quantidade de alunos da amostragem estatística devido ao grande contingente de alunos e a realização desta meta ter sido no período de fechamento de ano letivo (Dezembro/2012); por este motivo, o número de alunos avaliados nutricionalmente na referida GRE não foi contemplado no cálculo do indicador IANAI. Para evitar que este problema reincida o cronograma das viagens de 2013. Foi modificado (ainda em construção) o período de maior evasão escolar.

- **Amostragem para a GRE Petrolina:** 4877 Estudantes
- **Amostragem alcançada:** 1770 Estudantes (Desqualificação da Amostra)

* * * * *

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

Atenciosamente,


Ana Valéria Toscano
AV TOSCANO – consultoria e auditoria em alimentos