



ATA DA DUCENTÉSIMA TRIGÉSIMA PRIMEIRA SESSÃO PLENÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

1 No vigésimo quinto dia do mês de julho do ano de dois mil e vinte e cinco, às nove horas e trinta minutos,
2 teve lugar a ducentésima trigésima primeira sessão plenária do Conselho Municipal de Alimentação
3 Escolar - CMAE, a reunião ordinária foi realizada de maneira remota, por meio da plataforma "Google
4 Meet". A reunião foi presidida pela sra. Grazielle Cardoso Rodrigues e tratou das seguintes pautas: **1.**
5 Abertura; **2.** Socialização das vistorias de julho/2025; **3.** Apresentação dos cardápios do mês de
6 agosto/2025; **4.** Definição das vistorias do mês de agosto/2025; **5.** Socialização – Encontro CEA-SP;
7 **6.** Constituição de Comissão Especial – Regimento Interno; e **7.** Informes e outros assuntos. Estiveram
8 presentes os seguintes conselheiros (as): Aline Costa de Oliveira Inô, Ana Deise Gomes, Ivan Alexandre
9 dos Reis, Mayara Aparecida Martins, Rosangela de Andrade, Thaisy da Silva Ferreira de Melo,
10 Vanderléia Barbosa dos Santos, Vanessa Carlinda dos Santos e Vanessa Santiago de Sousa; também
11 esteve presente a convidada Cristiana Pessoa Fernandes (Diretora da Divisão de Alimentação Escolar -
12 SE-21); além do sr. Carlos Henrique Rangon Antunes (Encarregado do Serviço de Apoio Administrativo
13 aos Conselhos Municipais - SE-300.1 e secretário da reunião). Após a verificação do quórum necessário
14 para a instalação da sessão plenária, a sra. Vice-Presidente Grazielle agradeceu a presença dos
15 conselheiros, declarando desta forma aberta a ducentésima trigésima primeira sessão plenária do
16 colegiado. Passando ao “item 1” da pauta, foi realizada a leitura da ata preliminar da ducentésima
17 trigésima reunião do CMAE, ocorrida em 27/06/2025. Os conselheiros presentes não apresentaram
18 acréscimos, supressões ou destaques, dessa forma a referida ata foi aprovada. As conselheiras Cristiane
19 e Erenilda justificaram suas ausências por conta de estarem em período de férias e impossibilitadas de
20 participarem da reunião, e o conselheiro Ronaldo justificou sua ausência por conta de demandas
21 pessoais. Passando ao “item 2” da pauta, o sr. Carlos informou que no mês de junho por conta do
22 período de recesso escolar, foi realizada apenas uma vistoria, no dia 03/07/2025, na EMEB Cecília de
23 Oliveira Turbay, realizada pela Conselheira Ana. Passando ao “item 3” da pauta, a sra. Cristiana deu
24 início oficialmente à apresentação dos cardápios do mês de agosto, informando que ao final haverá
25 espaço para dúvidas e esclarecimentos. Ela explicou que os cardápios continuam disponíveis em formato
26 digital e impresso, sendo que a Secretaria de Comunicação (SECOM) é responsável pela arte e
27 impressão, enquanto a Divisão de Alimentação Escolar cuida da separação e entrega. Ela explicou que
28 os cardápios do período integral atendem a 70% das necessidades nutricionais dos alunos, incluindo os
29 de berçário (inicial e final), Creche, Educação Infantil integral e Fundamental integral. No berçário, são
30 oferecidas cinco refeições diárias devido à introdução alimentar. Para os demais, são quatro refeições:
31 café da manhã, almoço, lanche e jantar. Já para o período parcial, ela disse que os cardápios atenderiam
32 30% das necessidades nutricionais diárias, com duas refeições por turno: colação e almoço pela manhã,
33 e almoço e colação à tarde. Ela informou ainda que para os estudantes da Educação de Jovens e Adultos
34 (EJA), o cardápio continuaria com uma refeição diária noturna, e que a exceção é a EMEB Maria
35 Adelaide Rossi, que oferece refeições nos três turnos. A sra. Cristiana destacou ainda que algumas
36 unidades da EJA estão adotando dias de aulas remotas (EaD), o que pode impactar a oferta da
37 alimentação nesses dias, variando conforme a escola. Sobre os contratos de aquisição ela informou que
38 todos os contratos atuais da chamada pública estavam em execução, e foram realizados estudos técnicos
39 para o novo chamamento de 2026. Conforme informado na reunião anterior, foi realizada uma reunião
40 com representantes de cooperativas, porém nenhuma cooperativa da região de São Bernardo do Campo
41 respondeu ou foi localizada para contato. Ela reforçou ainda com os membros do Conselho que caso
42 tenham conhecimento de agricultores no município, informem à Secretaria de Educação para que possa
43 ser realizado conversa com os mesmos para aquisição de gêneros da agricultura familiar. Ela explicou



44 que, em relação ao contrato de licitação por pregão eletrônico pelo menor preço, o processo de aquisição
45 das carnes estava em fase de análise dos documentos de habilitação junto à equipe da SA e pregoeiros.
46 Já o pregão para dietas especiais estava agendado para o dia 15 de agosto, com o recebimento das
47 propostas iniciado no dia anterior. Ela convidou quem tivesse interesse para acompanhar o processo
48 publicamente no mural do site da Prefeitura, buscando por “dietas especiais”, garantindo assim
49 transparência e lisura ao procedimento. Com relação à visita do CMAE realizada no mês de julho, na
50 EMEB Cecília de Oliveira Turbay, ela informou que foram feitas as seguintes observações, e a partir
51 delas, elaborados os planos de ação correspondentes: Indicadores CMAE: 1. Fogão precisa de atenção;
52 2. Perigo de vazamento de gás, pelo que foi citado as partes já estão cientes, porém o processo está
53 parado; 3. Encontradas 3 etiquetas de produto aberto e vencidos (leite zero lactose, canela e farinha de
54 trigo); 4. Falta de amostra de leite servido no lactário, armazenamento amostra em desconformidade com
55 CVS-5, amarração na tarja impossibilitando a leitura de dados e ar dentro da embalagem; 5. POP’s estão
56 muito desgastados e desatualizados. Retirar objetos em desuso do estoque; 6. Colaboradoras informam
57 que cozinham o pepino, rúcula, alface para papa dos alunos, não localizado nenhum material com esta
58 indicação e vou levantar junto ao conselho à discussão; 7. Os pratos são de inox e esquentam muito no
59 fundo no momento da distribuição; 8. Em acompanhamento ao almoço, a refeição (arroz, feijão, frango
60 com legumes, beterraba) estava muito bem apresentada, porém na distribuição uma sala quando há
61 resistência algum alimento o mesmo não é ofertado, neste caso, beterraba (alunos entre 1 e 2 anos de
62 idade); 9. Em relato, as colaboradoras informam que os alunos comem bem, não foi verificado
63 desperdício mesmo o lixo sendo compartilhado; 10. Filtro do lactário está com etiqueta vencida em
64 maio/2025; 11. Produto de funcionário sem identificação; 12. Unidade não tem balança para pesagem
65 de produtos (falta fonte e foi para manutenção); 13. A temperatura é coletada no momento que desligam
66 as painéis, porém na aferição da mesma por volta de 10h25 estava entre 40 e 55°C e não tem ação de
67 disposição para o acompanhamento, às 11h20 a temperatura estava menos de 40°C, um fator a considerar
68 pois a comida “fria” pode causar rejeição e também entramos na temperatura segura de distribuição que
69 abaixo de 60°C no máximo 1 hora; 14. Controle de temperatura dos alimentos, porém verificado algumas
70 inconsistências de temperaturas muito elevada, chegando a polenta a 95°C na metade da distribuição o
71 que é um risco para aluno dessa faixa etária; 15. A manga foi muito bem aceita; 16. As mexericas que
72 seriam servidas à tarde estavam armazenadas numa caixa, porém com algumas impróprias junto com as
73 outras; 17. Saboneteira sem identificação; 18. Falta papeleira ou papel toalha na pia exclusiva, assim
74 como álcool gel; 19. O fogão está soltando muito carvão, chama desregulada, “empretando” muito as
75 painéis; 20. Colaboradora colocou um plástico bobina dentro da panela do arroz cozido para o mesmo
76 “chegar” no ponto; 21. Não localizado a ficha da água sanitária. Planos de Ação: A sra. Cristiana
77 explicou que os itens relacionados ao fogão (1, 2 e 19) se referiam a ajustes na potência do fogão novo
78 entregue naquele ano, adaptando-o ao gás utilizado, e que a realização desses ajustes dependia da
79 liberação de recursos da APM da escola. Segundo o relatório preventivo do técnico de manutenção, não
80 havia risco de vazamento. Os itens referentes às boas práticas e à qualidade, ligados à supervisão técnica
81 (3, 4, 5, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 20 e 21), foram reforçados para as correções técnicas necessárias.
82 Sobre o uso de plástico filme no preparo do arroz, explicou que se tratava do arroz orgânico nas creches,
83 que exige um modo de cocção diferente do arroz tradicional, e que as cozinheiras desenvolviam
84 “jeitinhos” para o preparo. Todas as indicações do primeiro semestre, incluindo aquelas apontadas
85 naquela unidade, foram revisadas presencialmente e no treinamento realizado em 22 de julho de 2025
86 no CENFORPE. Quanto à ausência de balança na unidade (item 12), foi verificado com a Seção 212 que
87 a garantia do equipamento terminou em julho de 2024, e que os reparos posteriores deveriam ser feitos
88 com recursos da APM. Sobre os pratos de inox (item 7), ela informou que a utilização desses pratos



89 havia sido definida em conjunto com o setor pedagógico para substituir os pratos de plástico, devido à
90 facilidade de higienização e menor risco em comparação aos pratos de vidro. Nas escolas de creche e
91 infantil, o uso dos pratos de inox já estava consolidado. Ao comentar sobre a distribuição, ela agradeceu
92 o feedback recebido e, ao questionar sobre a resistência à beterraba, perguntou se o problema havia
93 ocorrido em apenas uma sala. Caso afirmativo, orientou que as escolas deveriam ofertar todos os itens
94 do cardápio, ressaltando a importância do papel dos professores nessa faixa etária. Por fim, sobre as
95 papas (item 6), a sra. Cristiana explicou que as refeições para berçários foram definidas após conversas
96 com pediatras, que ministraram palestra específica para o berçário. As folhas e o pepino, utilizados para
97 facilitar a amassadura e garantir segurança na introdução alimentar, eram chamados pelas cozinheiras
98 de “susto” (cozimento). O uso desses alimentos estava previsto no receituário padrão, sem proibição,
99 especialmente no primeiro semestre de introdução alimentar. O pepino poderia ser oferecido cru, cozido,
100 refogado ou cozido a vapor, beneficiado pelo uso das cuscuzeiras que estavam presentes em todas as
101 unidades de Creche e Educação Infantil integral. Nas considerações finais, a sra. Cristiana informou que
102 foi realizada análise das amostras dos processos de carne no dia 15 de julho, e que todas as amostras
103 foram homologadas. No lote um, que é a carne bovina, tiveram três cortes analisados: Patinho em cubos,
104 (Centroeste, New Quality e Top Carnes), patinho moído congelado (Centroeste, Top Carnes e Nutrena
105 Foods) e lagarto temperado sem osso (Centroeste, Mezato e Top-X Foods). No lote dois, que foi de
106 frango: Peito de frango em cubos, sem osso e sem pele congelado (Centroeste, New Quality e Salgueiro),
107 Filé de sobrecoxa sem pele em tiras, congelado (Mezato, Centroeste, NS Alimentos), e Filé de sobrecoxa
108 sem pele (Centroeste e Mezato). No lote três, que foram analisadas amostras de carne suína: Pernil em
109 cubos congelado (Mezato, Nutrena Foods e NS Alimentos) e bife rolê com cenoura e vagem (Mezato e
110 Salgueiro). Ela informou que assim que forem formalizados os processos será solicitada visita à fábrica
111 e que um representante do Conselho será convidado a tomar parte nesta visita. Ela informou que o
112 treinamento semestral foi realizado no dia 22 de julho de 2025 no CENFORPE, atendendo tanto
113 cozinheiras das EMEBS quanto das creches conveniadas. As EMEBS participaram no auditório
114 principal, e as creches conveniadas na sala de vídeo, divididos em dois períodos (manhã e tarde), para
115 melhor concentração e avaliação do público. No primeiro semestre, houve o encontro estadual dos
116 conselheiros, e para o segundo semestre estava previsto o encontro regional federal do PNAE nos dias
117 14 e 15 de agosto, com inscrições já realizadas e guia do participante recebido. Esse encontro era
118 direcionado a nutricionistas e merendeiras, mas ela ressaltou a importância da participação dos
119 conselheiros para que compreendessem as orientações dadas conforme as resoluções do PNAE e FNDE.
120 Ela fez um adendo sobre a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que estabelece as diretrizes do Programa de
121 Alimentação Escolar, recomendando a leitura para embasamento nas visitas e na elaboração dos
122 cardápios. Reforçou que a elaboração dos cardápios é de responsabilidade exclusiva das nutricionistas
123 cadastradas no PNAE, embora sugestões sejam aceitas e bem-vindas, é delas a prerrogativa dessa tarefa.
124 Após finalizar sua apresentação, ela se colocou para sanar dúvidas. A Conselheira Thaisy perguntou se
125 o lagarto será servido em creche. A sra. Cristiana informou que sim e que os únicos itens que seriam
126 exclusivos de faixa etária é o filé de sobrecoxa inteiro para o EJA e o bife rolê, que é só para o
127 Fundamental e EJA. O Conselheiro Ivan apontou que neste mês, para o atendimento integral, será
128 servido duas vezes almôndegas e uma vez hambúrguer. Ela explicou que, no cardápio de julho, havia
129 duas ocorrências de almôndega e hambúrguer, enquanto no cardápio de agosto esses itens apareceram
130 três vezes, por conta de agosto ser um mês com quatro semanas completas, permitindo assim uma
131 variação no cardápio do atendimento integral. Não havendo outros questionamentos ela agradeceu a
132 oportunidade de apresentar os cardápios ao colegiado. Após, procedeu-se à votação dos cardápios
133 apresentados para utilização nas Unidades Escolares da Secretaria de Educação e Creches Parceiras no



134 mês de agosto de 2025. Passando ao “item 4” da pauta, o sr. Carlos exibiu na tela o cronograma
135 proposto de vistorias para o mês de agosto de 2025. Neste momento, os membros do colegiado
136 discutiram as possibilidades de participação de cada um nas vistorias. Passando ao “item 5” da pauta,
137 o sr. Carlos falou que, no dia 16 daquele mês, o Conselho Estadual de Alimentação Escolar de São Paulo
138 – CEAE-SP promoveu um encontro chamado "Dialogando sobre a Alimentação Escolar" entre
139 conselhos municipais, realizado na sede da Secretaria Estadual de Educação (SEDUC) em São Paulo.
140 Ele explicou que o evento durou o dia todo e contou com a participação dos conselheiros Ana Deise,
141 Ivan e Graziele e que ele mesmo acompanhou o encontro. Ele destacou que as experiências foram
142 socializadas por meio da gravação para os conselheiros que não puderam participar. A sra. Vice-
143 Presidente Graziele ressaltou que durante o evento foi ressaltada a importância do Check-list nas visitas
144 às escolas, destacando a necessidade de preenchê-lo com atenção. Ela enfatizou o papel do conselho em
145 apoiar o setor de alimentação e afirmou que as nutricionistas acompanham e investigam as situações
146 relatadas nas unidades para garantir o cumprimento das orientações. A Conselheira Ana Deise destacou
147 que o encontro teve foco principalmente na rede estadual, mas ressaltou a importância de trazer
148 aprendizados para o município. Ela reforçou a necessidade de ajustar os relatórios usados nas visitas às
149 escolas e sugeriu aumentar a frequência dessas visitas. Ela avaliou o encontro como muito produtivo,
150 destacando a troca de conhecimento entre municípios e a possibilidade de aplicar boas práticas
151 localmente. O Conselheiro Ivan considerou o encontro muito relevante e destacou a importância da
152 participação dos municípios nas ações do CEAE-SP. Ele ressaltou a necessidade do CEAE-SP promover
153 condições adequadas para o trabalho dos conselheiros, reconheceu a dedicação dos membros ativos e
154 incentivou maior comprometimento para evitar a inércia. Também destacou a importância de aprender
155 com os conselhos de municípios vizinhos para aprimorar as práticas locais. O sr. Carlos informou que o
156 CEAE-SP reforçou um convite feito no ano anterior para que o CMAE realizasse vistorias nas escolas
157 estaduais do município. No entanto, ele explicou que, devido à grande demanda e dificuldade de
158 acompanhar todas as escolas municipais, o CMAE optou por declinar o convite no ano passado. Ele
159 informou que o convite foi renovado. Passando ao “item 6” da pauta, o sr. Carlos explicou que
160 conversou com a Presidente sobre a criação de uma Comissão Especial para analisar o Regimento
161 Interno, conforme apontada a necessidade em reunião anterior. Essa Comissão teria como tarefa revisar
162 o Regimento Interno e apresentar uma minuta para posterior aprovação do pleno, conforme as normas
163 regimentais atuais. Ficou decidido que os seguintes conselheiros fariam parte desta Comissão: Ana
164 Deise, Graziele, Erenilda e Ivan. Ainda seria encaminhado convite à conselheira Keila que não estava
165 presente naquela reunião. Passando ao “item 7” da pauta, o sr. Carlos explicou que já havia
166 compartilhado a informação com os conselheiros sobre o Seminário Regional Sudeste de Formação e
167 Valorização da Alimentação Escolar, promovido pelo FNDE em parceria com a CECANE, que
168 aconteceria presencialmente nos dias 14 e 15 de agosto. Ele informou que reenviaria o link de inscrição
169 aos membros e que a Secretaria de Educação disponibilizaria transporte a partir do CENFORPE para os
170 dois dias do evento. Finalizada a pauta, a sra. Vice-Presidente Graziele agradeceu a presença e a
171 participação de todos, dando assim por encerrada a sessão plenária pontualmente às 11h07. Não havendo
172 outras considerações a serem acrescentadas, eu, Carlos Rangon, na função de secretário da reunião,
173 redigi a presente ata, que será submetida à aprovação na próxima reunião ordinária do colegiado.
174 Posteriormente, será assinada eletronicamente pelos conselheiros (as) presentes. - - - - -
175 **DELIBERAÇÕES:** I. Aprovados por unanimidade os cardápios apresentados pela Secretaria de
176 Educação do Município de São Bernardo do Campo, para uso nas escolas da Rede Municipal de Ensino
177 e Creches Parceiras, no mês de agosto de 2025; II. Aprovado o seguinte calendário de vistorias do mês
178 de agosto de 2025: a) Dia 5 – EMEB José Cataldi; b) Dia 13 – EMEB Antônio Pereira Coutinho; c) Dia



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

179 22 – EMEB Estudante Flamínio Araújo de Castro Rangel; e d) Dia 28 – El Elion I (Creche Parceira); e
180 III. Aprovada a instituição de Comissão Especial de Análise do Regimento Interno do Conselho
181 Municipal de Alimentação Escolar. -----

Área da assinatura

Carlos Henrique Rangon Antunes
Secretário da reunião

Área da assinatura

Graziele Cardoso Rodrigues
Vice-Presidente
Conselho Municipal de Alimentação Escolar

Área da assinatura

Aline Costa de Oliveira Inô

Área da assinatura

Thaisy da Silva Ferreira de Melo

Área da assinatura

Ana Deise Gomes

Área da assinatura

Vanderléia Barbosa dos Santos

Área da assinatura

Ivan Alexandre dos Reis

Área da assinatura

Vanessa Carlinda dos Santos

Área da assinatura

Mayara Aparecida Martins

Área da assinatura

Vanessa Santiago de Sousa

Área da assinatura

Rosangela de Andrade