



MUNICÍPIO DE TOLEDO

Estado do Paraná

000001

Protocolo 5911/2018
23/03 16:05
H. E. Bogerotto
Câmara Municipal de Toledo

Ofício nº 0213/2018-GAB

Toledo, 21 de março de 2018.

À Sua Excelência o Senhor
VEREADOR RENATO ERNESTO REIMANN
Presidente da Câmara Municipal de Toledo - PR
Nesta Cidade

Assunto: Faz referência ao Ofício nº 29/2018-CM/LEG, que versa sobre o Requerimento nº 17/2018.

Senhor Presidente,

1. Em atenção ao contido no Ofício em epígrafe, datado de 27.2.2018, que versa sobre a Cozinha Social, encaminhamos o anexo Ofício nº 029/2018-SMAD/GAB, formulado pela Secretaria Municipal da Administração, acompanhado dos documentos que o instruem, contemplando as informações relativas ao requerido por esse Legislativo.
2. Nestes termos, nos colocamos à disposição para esclarecimentos adicionais, porventura necessários.

Respeitosamente,

LUCIO DE MARCHI
Prefeito do Município de Toledo



MUNICÍPIO DE TOLEDO
Estado do Paraná
Secretaria da Administração

000002

Ofício nº 029/2018 - SMAD/GAB

Toledo, 21 de março de 2018

A Sua Excelência o Senhor
LUCIO DE MARCHI
Prefeito do Município de Toledo
Toledo – PR

Assunto: Envio de Informações Ofício nº 29/2018-CM/LEG

Senhor Prefeito,

1. Considerando o Ofício nº 029/2018-CM/LEG, datado de 27/02/2018, no qual solicita informações da Cozinha Social, conforme segue:

I - Há veracidade no conteúdo da queixa acerca do excesso de sobra da merenda?

Resposta:

Todo o início do ano letivo é feito uma reunião com todos os Diretores e Merendeiras com o intuito de resolver questões da Alimentação Escolar, além disso no final do ano de 2017 foi realizado um questionário com todas as Escolas do Município afim de verificar a qualidade da Alimentação Escolar e outros pontos pertinentes.

No que diz respeito as sobras, a Cozinha Social sempre é contatada se caso tem aumento ou diminuição de alunos para que não haja falta ou sobra de comida. Neste ano de 2018, ocorreu apenas um problema com a sobra, mas foi resolvida, a escola teve um aumento de quase 50,00% de alunos, aí aumentamos a produção, porém posteriormente nos foi informado pela direção da escola que a maioria das crianças eram da pré escola.

II - Existe a possibilidade de reunir as merendeiras e os produtores rurais do PRONAF para esclarecer as dívidas das escolas e discutir a respeito da realidade e a possibilidade de mudança no cardápio?

Resposta:

Com relação ao cardápio (segue em anexo) buscamos trabalhar de forma nutricional e de forma diversificada para não prejudicar o aluno, até o momento não tivemos reclamações sobre a qualidade da alimentação escolar, pelo contrário muitos elogios.

Quanto aos produtores a Cozinha Social adquire alimentos pelo PAA Municipal e pelo PAA Federal, onde o produtor precisa estar cadastrado para vender ao

PAÇO MUNICIPAL "ALCIDES DONIN"

Rua Raimundo Leonardi, 1586 – CEP 85900-110 – Toledo – PR – (45) 3055-8800

www.toledo.pr.gov.br

toledo@toledo.pr.gov.br



MUNICÍPIO DE TOLEDO 000003

Estado do Paraná

Secretaria da Administração

Município. Buscamos trata-los da mesma forma com todos e sermos justos na quantidade de quilos adquiridos, temos registrado em planilhas para a devida comprovação.

Reiteramos que no exercício financeiro de 2017 o Município adquiriu da Agricultura Familiar o valor de R\$ 1.035.615,23 (hum milhão trinta e cinco mil seiscentos e quinze reais e vinte três centavos), sendo R\$ 677.263,12 (seiscentos e setenta e sete mil duzentos e sessenta e três reais e doze centavos), através do PAA Municipal e R\$ 358.352,11 (trezentos e cinquenta e oito mil trezentos e cinquenta e dois reais e onze centavos), através do PAA Federal, que representa 54,37% do total de alimentos adquiridos para o atendimento junto aos Restaurantes Populares.

Adquirimos, também, da Agricultura Familiar, através do PNAE o valor de R\$ 756.482,77 (setecentos e cinquenta e seis mil quatrocentos e oitenta e dois reais e setenta e sete centavos), que representa 54,17% do total de recursos do FNDE destinado para a Alimentação Escolar.

2. Esperamos ter atendido o solicitado e nos colocamos a disposição para prestar outras informações adicionais, porventura necessárias.

Atenciosamente,

MOACIR NEODI VANZZO
Secretário da Administração

000000



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO D
Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / COZINHA

CARDÁPIO SEMANAL

Alimentação Escolar

Data	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira
	12/fev	13/fev	14/fev	15/fev
Preparação	Recesso	Feriado Carnaval	Macarrão com molho de frango	Carne salada
Porção			180 gramas	190 gramas

Cálculo de nutrientes (média da semana)	Kcal	Proteínas	Lipídios
	299,5	8,4	

OBS: Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:
Nutricionista-Alimentação Escolar
(45) 3379-1520 / (45) 3252-5459 / (45) 9990-1234

000005



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO D
Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / COZINHA

CARDÁPIO SEMANAL

Alimentação Escolar

Data	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira
	19/fev	20/fev	21/fev	22/fev
Preparação	Nhoque com carne moída	Risoto e salada de pepino	Biscoito, suco de morango e maçã	Arroz com carne
Porção	190 gramas	210 gramas	50g/1 copo/1 und	220 gramas

Cálculo de nutrientes (média da semana)	Kcal	Proteínas	L
	300,7	9,7	

OBS: Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:
Nutricionista-Alimentação Escolar
(45) 3379-1520 / (45) 3252-5459 / (45) 9997-XXXX

300000



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO D
Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / COZINHA

CARDÁPIO SEMANAL

Alimentação Escolar

Data	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira
	26/fev	27/fev	28/fev	01/fev
Preparação	Carreteiro	Arroz com salpicão de frango	Cereal com leite e melão	Polenta com carne
Porção	170 gramas	200 gramas	1 copo/1 fatia	190 gramas

Cálculo de nutrientes (média da semana)	Kcal	Proteínas	Lipídios
	300,8	9,7	

OBS: Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:
 Nutricionista-Alimentação Escolar
 (45) 3379-1520 / (45) 3252-5459 / (45) 9997-XXXX

000007



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO D
Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) / COZINHA

CARDÁPIO SEMANAL

Alimentação Escolar

Data	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira
	05/mar	06/mar	07/mar	08/mar
Preparação	Risoto	Arroz com molho	Nhoque com carne moída	Biscoito mel
Porção	170 gramas	200 gramas	220 gramas	50g/1

Cálculo de nutrientes (média da semana)	Kcal	Proteínas	L
	320,5	10,1	

OBS: Cardápio sujeito a alterações.

Elaborado por:
Nutricionista-Alimentação Escolar
(45) 3379-1520 / (45) 3252-5459 / (45) 9999-XXXX



MUNICÍPIO DE TOLEDO

Estado do Paraná

Secretaria da Educação

PESQUISA SATISFAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2017

A pesquisa foi enviada por email para as 24 escolas urbanas atendidas pela cozinha social, e somente foram respondidas por 12 escolas, sendo estas : Scain, Fontana, Alberto, Waldyr, Henrique, Egon, Beal, André, CAIC, Ivo, Arsênio e Anita.

Com relação à aceitabilidade global dos alimentos a maioria respondeu que é bem aceito, as escolas que registraram aceitação ruim foram: CAIC, Arsênio e Anita.

Quando questionado qual o cardápio que as crianças mais gostam, as respostas mais frequentes foram: cereal com leite (sucrilhos)(10), sanduíche(7), arroz com feijão e carne(5), polenta(4), macarrão(4), cachorro quente(4), bolacha(4), iogurte(3) e arroz doce(3).

Dentre os alimentos citados que as crianças menos gostam estão: sopas(6), carreteiro(4) e macarrão integral(4), sendo que as demais preparações apareceram apenas uma vez. Destaco que a escola Olivo Beal registrou que não tem preparação que as crianças não gostem.

Todas as escolas disseram ter boa aceitação das frutas, a única observação foi com relação a maçã, que não é bem aceita quando é repetido com frequência.

O consumo de verduras e legumes é bom na maioria das escolas, exceto para Scain, Beal e Anita. A escola Beal justificou que serve as crianças para que possam experimentar, pois os mesmos não em hábito de comer, por isso considerou que não é bem aceito. A escola Anita destaca que não é bem aceito cenoura e beterraba. Foi colocado tbm que verduras são bem aceitas, já os legumes não.

Quanto ao acesso dos pais ao cardápio da semana a maior parte das escolas expõem próximo a cozinha ou ao refeitório, onde nem sempre os pais tem acesso. Na escola Scain é enviado por Whats App. Na escola Alberto relatou que é compartilhada com o Colégio Estadual, e o mural acabou sendo estragado, então agora o cardápio fica somente na parede interna da cozinha. Uma observação foi de que as famílias não tem acesso ao cardápio do almoço para os alunos do Tempo Integral.

De modo geral as escolas não permitem que as crianças tragam lanche de casa, e se o permitem restringem a alimentos saudáveis.

As escolas que responderam ao questionário não possuem venda de alimentos no ambiente escolar, exceto a escola Fontana que as vezes vende pão de queijo pela APPF e a escola Alberto que como é compartilhado com o Colégio, eles tem cantina, mas a Escola estipulou que cada turma só pode comprar lanche na cantina uma vez por semana.

Quando questionado se existe desperdício de alimentos frequentemente, muitas escolas responderam que sim quando o lanche não agrada aos alunos. Apenas três escolas consideram que não há desperdício, sendo elas Ivo, André e Beal.

Os alimentos que foram citados mais que uma vez como sugestão de retirada do cardápio foram: sopas (3), macarrão integral (2) e abóbora cozida (2)(alimento ofertado somente no almoço do integral como opção de salada).

Nas sugestões de preparações para incluir no cardápio, apareceram algumas preparações assadas (bolinhos (arroz, espinafre, peixe), bolo de frutas ou legumes, ovo cozido(omeletes), carne sem ser ao molho, peixe(3)), como não possuímos fornos em quantidade suficiente para atender a todos os alunos não é possível a produção. Um outro grupo de alimentos já fornecidos na alimentação escolar foi citado (Almôndega, canjica, esfiha e mini pizza(2), massa integral, pão de queijo, salgados assados, torta doce, purê de batata, sagu, sonho(2)). Alguns alimentos que são restritos ou proibidos pelo PNAE também foram citados (Arroz colorido com salsicha, gelatina e ovo frito). Alguns alimentos sugeridos não são servidos por outros motivos, sendo: goiaba (mais vezes) que só tem em fevereiro na quantidade suficiente



000009

MUNICÍPIO DE TOLEDO

Estado do Paraná

Secretaria da Educação

para servir todos os alunos, frutas (mais opções) que são servidas junto com alimentos doces que são limitados a duas vezes por semana pelo PNAE, pão com doce que foi incluído no cardápio de 2018, sanduíches naturais que não é de difícil conservação para que chegue com qualidade até as escolas e quierera que foi um alimento muito rejeitado quando testado na merenda, porém pode-se repetir o teste.

Outras sugestões foram:

- Evitar servir frutas na sexta feira (Fontana) (não sei o motivo, vou entrar em contato com a escola para saber o porquê).
- Sugerimos que o lanche seja feito nas Escolas, pois fica mais fácil administrar a quantidade, a qualidade e o que tem melhor aceitação (Alberto).
- A aceitabilidade das crianças são comidas secas (bolachas, pães, sanduíches, sucrilhos, iogurtes, chás, sucos). Se houver possibilidades, mandar esse tipo de lanche na semana (Scain); Três vezes na semana alimentos doces (iogurte, chocante, canjica) (CAIC); Para os alunos do Tempo Integral, percebemos que o lanche da tarde em alguns dias não é bem aceito. Isso acontece quando eles almoçam e o lanche também é arroz, feijão, carne, macarrão. A situação ser agrava em dias quentes, onde poucos alunos comem. Sugerimos então que para essa refeição seja servido assados (tortas, bolos, etc.) assim como gelatina, sagu e outras opções (Ivo) (O PNAE estabelece o máximo de dois lanche doces por semana).
- Legumes cortados bem pequenos, menos carne em molho (Waldyr) (com as mudanças nos funcionários da alimentação escolar da Cozinha Social será cobrada essa melhoria).
- Menos gordura no molho (Henrique); A comida está chegando a escola muito gordurosa (André); (as preparações são feitas com o mínimo de gordura possível).
- O feijão poderia ter menos tempero (louro), menos tempero verde pois as crianças não gostam (CAIC); Mudar o tempero, é muito forte, deixar mais natural (Anita) (os temperos utilizados são naturais, não são utilizados caldos, e visam atender as necessidades de micronutrientes e dar sabor agradável aos alimentos).
- Cortar as carnes em pedaços menores, a carne moída sem "bolotas" mais soltinha e bem cozida; não cozinhar demais o arroz, nem o macarrão, pois ficam muito grudados; ervilha e vagem muito duros; sagu muito aguado e duro, (Arsênio) (serão feitos os ajustes necessários).
- O molho vem varias vezes na semana e é muita água, quando vem macarrão vem com muita carne. A aparência da comida também não ta boa. Comida salgada está vindo muito aguada exemplo o carreteiro parece uma sopa (Anita) (vou verificar a questão da quantidade de água, pois somente esta escola reclamou)

22 de Janeiro de 2018
Deise Susana Fernandes
Nutricionista da Alimentação Escolar



CÂMARA MUNICIPAL DE TOLEDO

Estado do Paraná

000010

Daniela Luana Balena

Chefe de Gabinete
Câmara Municipal de Toledo

DECISÃO DA PRESIDÊNCIA nº 180/2018

Em vista do ofício nº 0213/2018-GAB que faz referência ao ofício nº 29/2018-CM/LEG, que versa sobre o Requerimento nº 17/2018, determino ao Departamento Legislativo que cientifique ao autor do referido requerimento da presente resposta bem como a torne pública.

Toledo, 26 de março de 2018.


Renato Reimann

Presidente da Câmara Municipal

REQ 017/2018
AUTORIA: Ver. Corazza Neto

