



DOSSIÊ ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2014

Realização:



SINTESE
SINDICATO DOS TRABALHADORES EM EDUCAÇÃO
BÁSICA DA REDE PÚBLICA DO ESTADO DE SERGIPE

Apoio:



ANEXO 2
REGISTROS FOTOGRÁFICOS REALIZADOS DURANTE AS ATIVIDADES DO CAE/SE

1. Fiscalização – Estrutura Física



Unidade provisória, porém sem condições estruturais para atender aos escolares.



Estoque de alimentos com prateleira improvisada.



Cozinha da escola, não há refeitório. Os alunos se alimentam em pé ou sentados no chão.



Infiltração nas paredes do estoque de alimentos e guarda de utensílios.



Ausência de telas milimétricas de proteção, necessárias para evitar o acesso de pragas.



Presença de instalação de gás correta, porém sem utilização.



Estrutura adequada para guarda de botijões de gás, sem utilização.



Cuba de pia sem ajuste em bancada.



Necessidade de manutenção da estrutura de alvenaria, o que facilita o acúmulo de sujidades e abrigo de pragas.



Condições precárias do refeitório.



“Manutenção improvisada”. A fim de não inutilizar a pia foi improvisado apoio necessário à estrutura.



Unidade escolar não possui estrutura para estoque de alimentos de acordo com necessidade, utilizando o mesmo espaço para armazenamento de diversos itens.



2. Fiscalização – Boas Práticas



Condições precárias do refeitório.



Armazenamento inadequado. Risco de contaminação.



Armazenamento inadequado. Risco de contaminação.



Armazenamento inadequado. Risco de contaminação.



Objetos em desuso e itens não relacionados à alimentação escolar armazenados no estoque de gêneros alimentícios.



Armazenamento de produtos e utensílios e limpeza próximo aos alimentos.



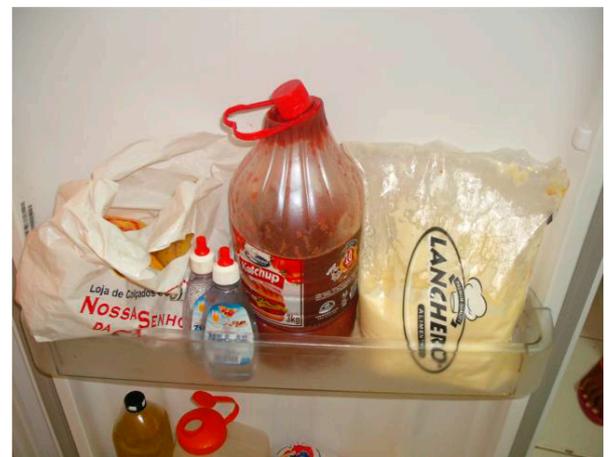
Gêneros misturados; Congelamento de verduras.



Sinais de descongelamento e recongelamento. Equipamento necessitando de higienização.



Armazenamento improvisado, porém possibilita contaminação.



Na geladeira, itens não relacionados à alimentação escolar.



Frutas dispostas diretamente ao chão possibilitando contaminação das mesmas.



Utensílios sem proteção com vestígios de pragas urbanas.



Higiene e uso inadequado de utensílios.



Freezer e borracha de vedação necessitando de limpeza.



Botijão de gás em local inadequado, quadro de energia elétrica exposto → risco de acidentes.

3. Outras observações...



Perda de alimentos por armazenamento inadequado.



Presença de comércio de alimentos ricos em gordura, açúcar e sal no ambiente escolar, em desacordo com os objetivos do PNAE.

CARDÁPIO SEMANAL

TURNO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
MANHÃ	BOLINHO COM SUCO E MAÇÃ	CARNE DO SOL COM CUSCUZ E SUCO	CARNE MOÍDA COM MACARRÃO E SUCO	BISCOITO COM SUCO	FRANGO FRITO COM ARROZ E SUCO
TARDE	FÉRIAS DA MERENDEIRA	FÉRIAS DA MERENDEIRA	FÉRIAS DA MERENDEIRA	FÉRIAS DA MERENDEIRA	FÉRIAS DA MERENDEIRA
NOITE	BOLINHO COM SUCO E MAÇÃ	CARNE DO SOL COM CUSCUZ E SUCO	CARNE MOÍDA COM MACARRÃO E SUCO	BISCOITO COM SUCO	FRANGO FRITO COM ARROZ E SUCO

OBS : A MERENDEIRA DA TARDE, NECESSITOU ANTECIPAR 5 DIAS DE SUAS FÉRIAS.

Cardápio elaborado pela gestão da unidade escolar, inclusive evidenciando a ausência de manipulador de alimentos.



Acesso de animais ao estoque de alimentos, evidenciando que os alimentos além de mal armazenados permanecem sem proteção.