

COMUNICADO – CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E INFRAESTRUTURA / NÚCLEO DE ADMINISTRAÇÃO – Nº 287/2021

Data: 5/11/2021

Assunto: Refeição extra

Interessados: *Escolas Desembargador Affonso de Carvalho, Prof.^a Alexandrina Gomes de Araújo Rodrigues, Prof.^a Antônia Carlota Gomes, Prof. Antônio Aparecido Falcão, Bem Viver, Deputado Claro César, Dirce Aparecia Pereira Marcondes, Prof.^a Dirce Leopoldina Cintra Villas Boas, Prof.^a Eloyna Salgado Ribeiro, Prof.^a Escolástica Antunes Salgado, Prof.^a Isis Castro de Mello César, Prof. José Aylton Falcão, Prof. Mário Bulcão Giudice e Prof. Pedro Silva.*

Prezados,

Vimos, pelo presente, encaminhar orientações da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares para as escolas da gestão centralizada, em continuidade às ações de complementação do Programa de Alimentação Escolar informadas nos comunicados nº 241, 245 e 252.

Refeição Extra

- ❖ Para as escolas cujas APMs possuem recursos PDDE descartáveis, fica autorizado aos alunos vulneráveis matriculados na rede estadual de ensino, de período Regular, frequentes nos turnos manhã e tarde, a retirada da REFEIÇÃO EXTRA, alimento preparado em ambiente escolar para o consumo em sua residência, acondicionado em embalagem individual descartável apropriada. Para a retirada, é necessário que o aluno tenha respondido ao questionário que ficou disponível na SED no período de 09/09 a 24/09/2021, conforme constou nos Comunicados nº 241, 245 e 252.
- ❖ A alimentação que for retirada na unidade escolar deverá ser identificada com etiqueta constando as seguintes especificações: o nome da preparação, os ingredientes, a empresa prestadora do serviço de manipulação de alimentos (caso a unidade escolar possua manipulação terceirizada). As escolas com ASE deverão utilizar a informação “preparado por Agentes de Serviços Escolares”, nome da escola, data da produção e a indicação para “CONSUMO IMEDIATO”.

- ❖ O planejamento para o pré-preparo, preparo e cocção das refeições, bem como o *per capita* de atendimento, deve estar de acordo com o cardápio estabelecido pelo DAESC, priorizando os alimentos conforme seu prazo de validade.
- ❖ As unidades escolares devem produzir as refeições em horário próximo ao da distribuição. Os alimentos devem ser mantidos, após preparo e até o momento final de sua distribuição, acondicionados em recipientes apropriados e temperatura adequada, preservando sua qualidade sanitária, conforme Resolução vigente: CVS 5/2013.
- ❖ As refeições devem ser disponibilizadas pelas unidades escolares, no período de segunda a sexta-feira, no horário de saída dos alunos de cada período (manhã e/ou tarde). A equipe gestora da unidade escolar fica responsável pela entrega aos alunos e/ou responsáveis legais dos alunos. Os responsáveis devem seguir os protocolos, como o uso de máscara e o distanciamento social.
- ❖ Sobre os estudantes que necessitem de dieta especial, salientamos que a unidade escolar deverá entrar em contato com os pais ou responsáveis legais informando que será providenciada a alimentação adequada, desde que haja agendamento de retirada.
- ❖ A unidade escolar deverá manter o controle nominal diário dos alunos que retiram a refeição extra. Para isso, há uma funcionalidade na SED, conforme **tutorial anexo**.
- ❖ Em relação ao controle de estoque, as escolas deverão realizar a baixa diária de todos os produtos utilizados na produção das refeições no sistema Saesp II – plataforma SED, mencionando na observação "fornecimento em embalagem descartável".

Para evitar desperdícios, frisamos, por fim, que as escolas devem verificar diariamente os alunos que estão na situação de vulnerabilidade e que demonstraram, por meio da SED, a continuidade do interesse em receber a refeição extra.

Atenciosamente,

Heidy de Oliveira Franco Viterbo
Agente Técnico de Assistência à Saúde

De acordo,

Myriam Ester Salum Giunta
Diretor Técnico II
Centro de Administração, Finanças e Infraestrutura