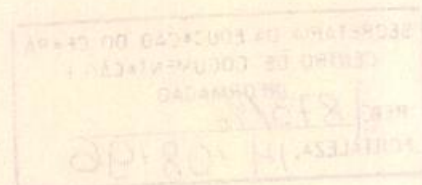


GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO CEARÁ
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE APOIO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

MANUAL DE OPERACIONALIZAÇÃO DO PEAE

FORTALEZA-CEARÁ
1992

Governo do Estado
CIRO FERREIRA GOMES
Secretaria da Educação do Ceará
MARIA LUÍZA BARBOSA CHAVES



Diretoria de Administração Escolar
MARIA ALICE BARROSO FAÇANHA
Departamento de Assistência ao Estudante
VIRGÍNIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA
Coordenação de Apoio Alimentar e Nutricional
ADEMILDE ALVES DE OLIVEIRA

ELABORAÇÃO:

ADEMILDE ALVES DE OLIVEIRA
MARIA JULIETA BARROSO LIMA DANTAS
SOCORRO MARIA PINHO PENTEADO
VIRGÍNIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA

CAPA:

SÉRGIO TAKANARI TAKAOKA

Fortaleza, junho de 1992

APRESENTAÇÃO

O Manual de Operacionalização do Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEAE vem informar às unidades escolares sobre as diretrizes para a execução do Programa de Merenda Escolar, bem como o envolvimento das entidades ligadas ao Programa.

Pretende-se, com isso, orientar as unidades escolares sobre o procedimento em todos os níveis de operacionalização do PEAE.

2. INTRODUÇÃO

A nutrição escolar constitui-se, nos dias de hoje, numa preocupação mundial. Autoridades governamentais, não só de países em desenvolvimento como também de países desenvolvidos, voltam-se cada vez mais para essa questão. No entanto, a nutrição na escola torna-se mais importante nos países que têm menos recursos pelas seguintes razões:

- o acesso aos alimentos concentra-se numa fração minoritária da população;
- as crianças, freqüentemente, saem de casa sem desjejum;
- a distância razoável da residência até a escola;
- a falta de dinheiro para um almoço ou lanche adequado pode levar a um gasto com guloseimas, sem valor nutritivo;
- os lanches trazidos de casa, geralmente, são inadequados quantitativa e qualitativamente.

Nos países desenvolvidos não é a carência alimentar que determina a existência do Programa. O Estado é responsável pela saúde da população e a merenda é servida para que as crianças não passem muitas horas sem se alimentar. A merenda escolar não é encarada como suplementação alimentar nem como mecanismo camuflador das condições de vida.

No Brasil, o Programa de Suplementação Alimentar do Escolar não pode ser visto como um Programa que foi criado para acabar com a desnutrição; ele foi inserido na escola para suprir as necessidades fisiológicas da criança durante a sua permanência na mesma. Embora com a denominação de Programa Assistencial, o Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEA, tem conseguido, ao longo dos anos, melhorar a permanência da criança na escola e, conseqüentemente, a aprendizagem.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, é, sem dúvida, o mais complexo dentre os Programas previstos pelo Programa Nacional de Alimentação e Nutrição - PRONAN. Sob a responsabilidade da Fundação de Assistência ao Estudante - FAE, tem como meta atender à totalidade das crianças do ensino fundamental, na idade de 06 a 14 anos das escolas públicas e filantrópicas.

O PEA desenvolve suas ações a partir de um planejamento que considera a realidade do aluno, da escola e da comunidade como ponto de partida. Nessa perspectiva, há de se estabelecer mecanismos contínuos de acompanhamento e avaliação das ações programadas e realizadas, assegurando o alcance dos objetivos propostos.

4. INSTITUIÇÕES DIRETAMENTE ENVOLVIDAS COM O PEA E SUAS COMPETÊNCIAS

FAE

- Fundação de Assistência ao Estudante, órgão ligado ao Ministério da Educação e Cultura. Através de convênio único, tem ligação com as Secretarias de Educação dos Estados, em Brasília-DF.

Competência:

- definir as políticas e diretrizes do PNAE, de acordo com a Constituição Federal;
- planejar, organizar, promover a execução e supervisionar as ações do Programa;
- definir padrões de procedimentos técnico-administrativos;
- avaliar a pauta de gêneros propostos pelas Coordenadorias Estaduais;
- financiar todos os gêneros adquiridos e o controle de qualidade dos mesmos;
- promover a aquisição de alimentos, juntamente com as Secretarias Estaduais de Educação e a Companhia Nacional de Abastecimento.

REFAE

- Representação da Fundação de Assistência ao Estudante integra a estrutura organizacional da FAE, como unidade descentralizada, sediada nesta Capital (Av. Olavo Bilac, 1300).

Competência:

- supervisão como processo sistemático e participativo de análise de situação e tomada de decisão, relativos ao planejamento e execução dos programas;
- pesquisa como um processo de coleta de dados periódicos, subsidiando a organização das informações gerenciais;
- assessoramento como apoio técnico ao Estado e Município.

CONAB

- Companhia Nacional de Abastecimento. Originou-se da fusão dos seguintes órgãos:

- COBAL - Companhia Brasileira de Alimentos;
- CIBRAZEM - Companhia Brasileira de Armazenagem;
- CFP - Companhia de Financiamento da Produção.

Através de convênio, tem ligação com a FAE e a Secretaria da Educação do Estado. Tem sede nesta Capital na Rua Antônio Pompeu nº 555.

Competência:

- responsável pelo processo de compras descentralizadas, exceto os produtos formulados ou nutricionais;
- acompanhamento e pagamento dos fornecedores após a liberação dos laudos do controle de qualidade;
- responsável pela recepção, armazenagem e conservação dos alimentos adquiridos para o Programa Estadual de Alimentação Escolar de todo o Estado, como também pelo transporte dos gêneros alimentícios do armazém central até os armazéns municipais dos 178 Municípios do Estado e para as escolas da Capital.

UFC

- Universidade Federal do Ceará - Unidade de Base ou Controle de Qualidade.

Através de convênio com a FAE, presta serviços ao PEA.

Competência:

- responsável pelo controle de qualidade dos produtos do PEA, realizando análises específicas para cada produto;
- fornecer o laudo dos produtos analisados para liberação dos mesmos para o consumo;
- supervisionar as unidades armazenadoras da CONAB e dos 178 Municípios do Estado.

PMA

- Programa Mundial de Alimentos, através do Projeto BR-2732, mantém convênio com o Governo Federal, doando alimentos aos Estados nordestinos mais carentes: Ceará, Piauí e Paraíba.

- procurar o SSDA ou OME de seu Município, quando houver dúvidas sobre a merenda;
- seguir o cardápio contido nas guias de remessa enviadas pelo PEAE;
- preparar e distribuir os alimentos para o aluno;
- manter higienizadas as dependências da escola onde são feitas a armazenagem, o preparo e a distribuição da merenda.

OBJETIVO GERAL:

Contribuir para a melhoria do desempenho escolar de alunos matriculados no pré-escola e 1º ano das escolas públicas e filantrópicas, através da suplementação e educação alimentar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Alcançar, diariamente, com suplementação alimentar equivalente a 350 Kcal e 9g de proteínas, no mínimo, matriculados nas escolas públicas e filantrópicas na faixa etária de 6 a 14 anos.
- Contribuir para a melhoria das condições nutricionais e da capacidade de aprendizagem e consequente melhoria dos índices de aproveitamento, repetição e evasão escolar.
- Implementar um programa de educação alimentar em todas as unidades escolares.
- Realizar a criação de novos hábitos alimentares junto à clientela residente.
- Aumentar os níveis e as condições de ingresso nas escolas, através da proteção aos pré-escolares.
- Implementar o ensino alimentar nas escolas de 1º grau.

6. OPERACIONALIZAÇÃO DOS PROJETOS

6.1. Projeto de Alimentação

6.1.1. Objetivo

Oferecer uma alimentação balanceada, procurando cobrir parte das necessidades nutricionais das crianças do pré-escolar e 1º grau matriculadas nas escolas oficiais e filantrópicas, ou seja, compensar o gasto energético da criança durante sua permanência na escola.

6.1.2. Convênios

Anualmente é firmado um convênio entre Prefeitura e Secretaria de Educação, cabendo ao Município contribuir com uma taxa equivalente a uma refeição ano (merenda) por aluno atendido pelo PEA no Município. Em contrapartida, a Secretaria se propõe a reverter este recurso em benefício da execução do Programa na DERE e no Município, assim como: transporte, treinamento, material de cantina, material permanente e de consumo.

6.1.3. Cadastro

A escola se cadastrará anualmente na DERE de sua jurisdição. O calendário para o cadastramento obedecerá o mesmo prazo estipulado pela FIBIE. O Cadastro deverá ser preenchido em formulário específico da merenda escolar (em anexo).

Os critérios são estabelecidos pela FAE e devem obedecer ao Decreto Presidencial nº 57.662, de 24 de janeiro de 1966, que obriga as escolas a possuírem cozinha, depósito, material de cantina e pessoal para preparo e distribuição da merenda.

As escolas oficiais e conveniadas com o Estado e/ou Município deverão possuir convênio de cooperação mútua integral e turno cedido.

As escolas filantrópicas devem estar cadastradas no Conselho Nacional do Serviço Social e comprovarem que não possuem fins lucrativos.

6.1.4. Seleção das Escolas para o Programa

Após a escola se cadastrar, receberá a visita do supervisor. Nesta visita, o supervisor observará se a escola dispõe de cantina, depósito, material e pessoal para o preparo e distribuição da merenda. O supervisor ainda visita as dependências da escola e confronta os dados colhidos durante o cadastro. O número de alunos é conferido pelo diário de classe.

6.1.5. Seleção dos Produtos na Coordenação

BÁSICOS – Para a escolha dos produtos para a pauta de aquisição de gêneros é observada a sazonalidade (produtos de safra) bem como as condições climáticas.

NUTRICIONAIS – Todos os produtos nutricionais (ou formulados) passarão por uma triagem na coordenação onde é feita uma análise sensorial dos mesmos. Após esta triagem será aplicado na escola teste de aceitabilidade destes produtos.

6.1.6. Seleção das Escolas para Teste

Foram selecionadas 30 escolas do total de escolas oficiais de Fortaleza, para a realização dos testes de aceitabilidade dos produtos nutricionais ou formulados. A seleção dessas escolas foi através de visita onde se observaram as condições de higiene, espaço físico da cozinha, material de cantina e pessoal existente e,

6.1.11. Pagamento

Após o recebimento do laudo de análise pela REFAE, é efetuado pela CONAB o pagamento dos fornecedores.

6.1.12. Programação para Distribuição

O programa para distribuição é feito em computador quando confirmada a aquisição de gêneros e sua liberação, pelo controle de qualidade, considerando-se:

- número de alunos
- quantidade de alimentos disponível
- per capita

Este programa é, posteriormente, analisado pela equipe técnica do PEAE, a fim de que se faça uma adaptação combinando os gêneros alimentícios que formarão os cardápios, em cada distribuição.

A partir daí, os dados necessários à distribuição de alimentos para cada escola são processados, resultando a guia de remessa que é extraída pela impressora ligada ao terminal do computador.

6.1.13. Distribuição

A distribuição até as escolas da Capital e SEMAE de cada Prefeitura é de responsabilidade da SEDUC que para isso firmou convênio com a CONAB.

No caso do Interior, já que a entrega dos alimentos é feita no SEMAE, a Prefeitura tem obrigação de distribuí-los a cada escola, seja qual for a dependência administrativa.

A guia de remessa (GR), extraída com as quantidades de produtos discriminados a cada escola e SEMAE, é o documento de entrega dos alimentos. Nela existem informações que devem ser observadas, além de existirem colunas específicas para registro de faltas ou derrames ocorridos por ocasião da entrega. Esses registros são importantes para que seja descontado o pagamento a ser feito à transportadora responsável. Na GR deverá constar também o carimbo da escola ou SEMAE sob a assinatura da pessoa responsável pela conferência e recebimento dos gêneros alimentícios.

6.1.14. Supervisão

Supervisão é uma atitude de olhar com mais clareza uma ação qualquer. Por conseguinte, o supervisor em visita à escola observa e orienta a estocagem dos gêneros, higiene, preparo, distribuição e aceitação de cardápios, material de cantina, promove educação nutricional junto aos escolares, preenchimento de formulários concernentes ao Programa e informa sobre a operacionalização do Programa na escola.

A periodicidade da supervisão na escola é feita da seguinte forma:

- quinzenalmente (ou quando concluído cada objetivo)
- quando solicitada
- através de denúncia.

6.1.15. Prestação de Contas nos Três Níveis

A prestação de contas é feita em três níveis:

- Escola para o SEMAE
- SEMAE para o SSDA
- SSDA para a SEDUC

Na escola, a prestação de contas deve ser feita em formulário próprio, observando a ficha de controle de estoque e o preenchimento do caderno da merendeira. Esta deverá ser entregue ao SEMAE até o 5º dia após o término do cardápio contido na guia.

Ao chegar no SEMAE, o mapa de prestação de contas será analisado e remetido ao SSDA juntamente com as guias geral e individuais. O SSDA digitará as guias de remessa e os mapas de prestação de contas de cada escola de sua jurisdição, e remeterá para a SEDUC o disquete de cada operação.

Na SEDUC, as prestações de contas são colocadas no computador, o qual processará a quantidade do saldo, evitando que a escola receba gêneros de que já dispõe em seu estoque:

- possuir um local reservado para material de limpeza, inseticidas, desinfetantes e substâncias sujeitas a combustão espontânea;
- conjunto de prateleiras, estas devem estar a 0,20m acima do piso e sua profundidade não deve exceder 0,45m;
- estrados de madeira reforçada para sacarias e caixas, elevados do piso até 0,40m, em pés protegidos por canoplas;
- escada;
- extintor de incêndio.

Quando na escola não houver depósito, os gêneros devem ser guardados em armários próprios.

Os alimentos perecíveis devem ser guardados no freezer e este deverá possuir chave e permanecer no depósito dos gêneros perecíveis.

Características do Refeitório

O refeitório deve ser um local agradável, visando despertar nas crianças orgulho e satisfação. Será provido de comunicação interna e externa. Deverá possuir mesas e cadeiras suficientes para o número de alunos do maior turno. O piso deve ser antiderrapante, paredes azulejadas ou pintadas com tinta lavável em tons claros, e o teto pintado com tinta lavável em tom claro. A iluminação e ventilação devem ser, preferencialmente, naturais. Não havendo essa possibilidade, usar ventilação e iluminação mecânicas. As mesas devem ser retangulares, conjugadas ou simples, com cadeiras.

Na entrada deve ter pias, toalhas, bebedouros e cesto para lixo. No fundo, instalações sanitárias para alunos do sexo masculino e feminino.

À medida que forem terminando a refeição, as crianças devem levar os utensílios usados para os locais determinados.

6.2.4. Dimensionamento da Cantina, Depósito, Refeitório, Pessoal e Equipamentos

Dimensionamento da Cantina

1m² dá para atender 35 crianças.

Ex.: Considerando que o maior turno da escola possui 350 alunos, temos:

$$\begin{array}{rcl} 1\text{m}^2 & \text{---} & 35 \text{ alunos} \\ x & \text{---} & 350 \text{ alunos} \end{array} \quad x = 10\text{m}^2$$

A área da cantina de uma escola que possui em seu maior turno 350 alunos será de 10m².

Dimensionamento do Depósito

1m² dá para guardar alimento para 1.500 refeições.

Ex.: A escola possui 350 alunos no total. Considerando 20 dias úteis de merenda no mês, temos:

$$350 \text{ (nº de alunos)} \times 20 \text{ (dias úteis)} = 7.000 \text{ refeições/mês}$$

$$\begin{array}{rcl} 1\text{m}^2 & \text{---} & 1.500 \text{ refeições} \\ x & \text{---} & 7.000 \text{ refeições} \end{array} \quad x = 4,6\text{m}^2$$

A área do depósito para guardar alimento para 7.000 refeições, que será utilizado em 20 dias úteis por uma escola que possui um total de 350 alunos, será de 4,6m²

6.2.6.2. Recepção de Gêneros

O recebimento dos gêneros alimentícios é muito importante, porque é no ato de entrega que se deve conferir a quantidade e qualidade dos gêneros.

A pessoa encarregada de recebê-los deve verificar:

- data de validade;
- se as embalagens não estão rasgadas;
- se os produtos e as quantidades recebidas são os constantes da guia de remessa.

A pessoa encarregada de receber os gêneros deverá assinar e carimbar a guia a ser devolvida. Os gêneros recebidos ficam sob a guarda da Direção do Estabelecimento de Ensino, isentando o DEAE de qualquer responsabilidade como falta de gêneros ou alimentos estragados (fora do prazo de validade). Se no ato do recebimento for detectada alguma irregularidade, não assinar a guia de remessa e comunicar imediatamente o ocorrido ao SEMAE ou SSDA de seu Município.

6.2.6.3. Armazenamento de Gêneros

- manter rigorosa limpeza e arrumação;
- verificar diariamente as condições de conservação dos gêneros;
- manter a ficha de controle diário sempre atualizada e para isso marcar os alimentos com a data de chegada, colocando os mais antigos à frente para serem consumidos em primeiro lugar;
- arrumar juntos os alimentos da mesma espécie;
- os gêneros em pacotes, latas ou caixas deverão ficar armazenados nas prateleiras, afastados da parede para evitar a umidade e facilitar a ventilação;
- colocar os sacos sobre estrados e conservá-los fechados todas as vezes que forem utilizados;
- não abrir outro produto antes de terminar o que está aberto;
- usar sempre utensílios secos e limpos para retirar o alimento dos sacos;
- ao armazenar o macarrão não colocar nada sobre ele para evitar que se quebre;
- Observar os produtos enlatados – latas estufadas ou que expelem jato de ar forte ao serem abertas, latas furadas, amareladas e soltando líquido são sinais de que o produto está impróprio para o consumo;
- separar ovos quebrados e estragados;
- retirar imediatamente todo o gênero que se estrague e limpar cuidadosamente o local;
- nunca se deve colocar material de limpeza e objetos de uso pessoal junto com os alimentos;
- a chave do depósito deverá ficar na escola com o responsável pelo setor de merenda escolar.

6.2.6.4. Deterioração de Alimentos

- retirar, imediatamente, do depósito, o alimento estragado, limpando adequadamente o local que esteve ocupado;
- comunicar a ocorrência ao SSDA de sua jurisdição que encaminhará um supervisor para avaliar as possíveis causas da deterioração dos gêneros;
- quando a quantidade de alimento deteriorado for inferior a 20% da cota mensal destinada à Escola, constituir uma comissão formada por um representante da Prefeitura Municipal, uma Supervisora do Estado, a Diretora da Escola, o Presidente da Associação de Pais - APM, ou um pai de aluno e um representante do Posto de Saúde local para elaborar relatório e decidir sobre o destino do(s) alimento(s) (incinerar e enterrar), dando ciência à Coordenação do PEAE (Anexo II);
- quando a quantidade de alimento deteriorado for superior a 20% da cota mensal destinada à Escola, a Diretora em articulação com a Coordenação do PEAE deverá acionar o controle de qualidade da Universidade Federal, para providências;
- caso seja verificado que houve falha quanto à armazenagem, conservação e consumo de gêneros fora do prazo de validade ou ainda desvio de alimentos, a Direção da Escola terá que repor ou substituir o produto por outro equivalente, no mesmo valor. A reposição deverá ser comprovada através de nota fiscal.

6.4.1. Objetivo

Conhecer o estado nutricional, através da medição dos escolares na faixa etária de 06 a 09 anos, matriculados na 1ª série do 1º grau das escolas da rede oficial, visando à coleta de dados sobre as carências nutricionais localizadas.

6.4.2. Periodicidade

ANOS	SÉRIES		
	1ª	4ª	7ª
1991			
1992			
1993			
1994			
1995			
1996			
1997			

6.5. Projeto de Educação Alimentar

Sendo a escola responsável por ações educacionais, faz-se necessário realizar atividades educativas dirigidas a indivíduos em fase de formação de seu comportamento alimentar, geralmente difícil de modificar na idade adulta. Este projeto deve ser orientado e coordenado pelo profissional nutricionista.

6.5.1. Objetivo

Desenvolver na criança práticas de educação alimentar, transmitindo-lhe conhecimentos corretos, estimulando a formação de atitudes positivas, contribuindo para a formação de um comportamento alimentar saudável e adequado.

6.5.2. Justificativa

A necessidade de se desenvolver a educação nutricional na escola de 1º grau é justificada ainda pelo seguinte:

- a educação nutricional é um direito de todo ser humano, que dele depende para adquirir conhecimentos, atitudes e práticas condizentes à saúde;
- os desvios nutricionais atingem, atualmente, indivíduos de todos os estratos sociais, quer por carência, quer por excesso de nutrientes e, na maioria das vezes, tais desvios são condicionados por componentes educativos (conhecimentos ausentes, errôneos ou insuficientes, atitudes negativas, hábitos inadequados);
- as carências nutricionais, quando atingem as crianças, trazem como conseqüências maiores taxas de absentismo à escola, conseqüentes às elevadas taxas de morbidade, além de apatia e falta de atenção que contribuem para uma maior retenção escolar. Além disso, pesquisas evidenciam que

7. FORMULÁRIOS

Neste item estão relacionados os formulários utilizados pelo PEAE no decorrer de sua operacionalização.

7.1. Ficha de Cadastro da Escola

Periodicidade – Anual.

Objetivo – Este formulário é utilizado pelo Setor de Informação Estatística Municipal – SIEM, para cadastrar e/ou atualizar os dados da Escola (Direção, endereço, número de alunos, etc.).

Responsável pelo preenchimento – Direção da Escola (Anexo III).

7.2. Mapa de Supervisão

O PEAE/CE dispõe de 2 tipos de formulários para supervisão.

7.2.1. Mapa de Supervisão da 1ª Visita à Unidade Escolar

Periodicidade – Anual.

Objetivo – Averiguar as condições da Escola para participar do Programa.

Responsável pelo preenchimento – Supervisor do SEMAE (Anexo IV).

7.2.2. Mapa de Supervisão

Periodicidade – A cada visita à Unidade Escolar.

Objetivo – Executar a ação programada observando as atividades e dificuldades encontradas pelas Escolas atendidas pelo PEAE.

Responsável pelo preenchimento – Supervisor do SEMAE (Anexo V)

7.3. Demonstrativo do Controle Mensal

Periodicidade – Ao final de cada mês, após o consumo dos gêneros do PEAE.

Objetivo – Informar o consumo de gêneros do mês, como também os custos e clientela beneficiada (Anexo VI)

Responsável pelo preenchimento – Orientador da Merenda, Diretor da Escola ou Secretário.

7.4. Guia de Remessa Individual

Periodicidade – A cada distribuição de gêneros do PEAE.

Objetivo – Informar quais os gêneros enviados juntamente com seus quantitativos, sugestões de cardápios, total de alunos e dias de atendimento. Tem por fim a comprovação referente à conferência dos dados que a guia informa.

Responsável pelo preenchimento – Secretaria da Educação, Coordenação do PEAE (Anexo VII)

7.5. Guia de Remessa de Alimentos Perecíveis

Periodicidade – A cada distribuição de gêneros do PEAE.

Objetivo – Informar qual o gênero perecível enviado, juntamente com seus quantitativos, total de alunos atendidos e dias de atendimento. Tem por fim a comprovação referente à conferência dos dados que a guia informa.

Responsável pelo preenchimento – Secretaria da Educação, Coordenação do PEAE (Anexo VIII).

ANEXOS

ANEXO I

— MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA —

ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEA

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA

Escola Módulo I – Até 50 alunos

Lista Básica:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
01	Abridor de latas	02
02	Assadeira de alumínio reforçado, retangular, medindo 45 x 32cm, aproximadamente	02
03	Bacia de alumínio reforçado, fosca, medindo 50cm de diâmetro, aproximadamente	01
04	Balde, capacidade 10 litros	01
05	Bandeja de alumínio reforçado, fosca, medindo 51 x 32cm, aproximadamente	De acordo com maior nº de turmas do turno
06	Botijão de gás, capacidade 13kg	02
07	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 22 litros	02
08	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 40 litros	—
09	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 30 litros	01
10	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 45 litros	—
11	Caneca de polipropileno, capacidade 300ml, com graduação em 200ml	De acordo c/nº de alunos do maior turno
12	Cilindro para gás, capacidade 45kg	—
13	Colher em polipropileno com aproximadamente 80cm	De acordo c/nº de alunos do maior turno
14	Colher de pau, cabo com aproximadamente 80cm	02
15	Concha em alumínio reforçado lixado, capacidade 500g	De acordo com maior nº de turmas do turno
16	Escorredor de macarrão em alumínio fosco reforçado, c/2 alças c/aproximadamente 45cm de diâmetro	01

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA – MÓDULO I

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
37	Balança p/balcão, tipo leque, capacidade 10kg	01
38	Bule em alumínio polido, capacidade 3 litros, aproximadamente	01
39	Chaleira de alumínio polido, capacidade 5 litros, aproximadamente	01
40	Colher de sopa em aço inox	06
41	Depósito para sal em plástico, capacidade 1kg	01
42	Faca serrilhada para pão em aço inox	01
43	Garfo de mesa em aço inox	06
44	Espremedor de alho em alumínio fundido, doméstico	01
45	Cuscuzeira, capacidade 5 litros	01
46	Freezer horizontal c/chave – 2 portas	

OBS.: Um panelão de 30 litros dá para fazer refeição para 100 alunos.

Um panelão de 45 litros dá para fazer refeição para 150 alunos.

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA - MÓDULO II

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
17	Espumadeira em alumínio reforçado, diâmetro de 10 a 12cm e cabo de aproximadamente 40cm	02
18	Faca em aço inox, para cozinha, medindo 22cm de lâmina, aproximadamente	02
19	Faca em aço inox, para cortar legumes, lâminas de 15cm, aproximadamente	02
20	Fervedor em alumínio reforçado, lixado, com capacidade de 1 litro com cabo de baquelite	01
21	Filtro grande de 03 velas	01
22	Fogão a gás industrial, extra-reforçado, 2 bocas, grelhas de aproximadamente 40x40cm	01
23	Fogão a gás industrial, extra-reforçado, 4 bocas, grelhas de 40x40cm, aproximadamente	-
24	Fogão a gás industrial, extra-reforçado, 6 bocas, grelhas de 40x40cm, aproximadamente	-
25	Geladeira elétrica, tipo doméstico capacidade 330 litros	-
26	Liquidificador industrial, com copo em inox, capacidade 4 litros	01
27	Medidor em plástico inquebrável, graduado, capacidade 1 litro	01
28	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade 12 a 15 litros	01
29	Pano de prato	06
30	Pano de chão	02
31	Peneira de arame, com orla em madeira, diâmetro de aproximadamente 50cm	01
32	Prato em polipropileno, diâmetro de aproximadamente 20cm, com bordas	De acordo c/maior nº de alunos de um turno
33	Ralador em alumínio com 4 faces	01
34	Rodo	02
35	Tábua de madeira para cortar carne, medindo, aproximadamente, 25x40cm	01
36	Vassoura de piaçava	02

ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEAEE

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA

Escola Módulo III – Até 360 alunos

Lista Básica:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
01	Abridor de latas	03
02	Assadeira de alumínio reforçado, retangular, medindo 45x32cm, aproximadamente	03
03	Bacia de alumínio reforçado, fosca, medindo 50cm de diâmetro, aproximadamente	02
04	Balde, capacidade 12 litros	02
05	Bandeja de alumínio reforçado, fosca, medindo 51x32cm, aproximadamente	De acordo c/o nº de turmas do maior turno
06	Botijão de gás, capacidade 13 kg	De acordo c/cota mensal
07	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 22 litros	—
08	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 40 litros	02
09	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 30 litros	04
10	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa; capacidade 45 litros	De acordo c/maior nº de turmas do maior turno
11	Caneca de polipropileno, capacidade 300ml, com graduação em 200 ml	De acordo c/nº de alunos do maior turno
12	Cilindro para gás, capacidade 45 kg	—
13	Colher em polipropileno com aproximadamente 80cm	De acordo c/nº de alunos do maior turno
14	Colher de pau, cabo com aproximadamente 80cm	04
15	Concha em alumínio reforçado lixado, capacidade 500g	De acordo com maior nº de turmas do turno
16	Escorredor de macarrão em alumínio fosco reforçado, com 2 alças com aproximadamente 45cm de diâmetro	02

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA – MÓDULO III

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
37	Balança para balcão, tipo leque, capacidade 10kg	01
38	Bule em alumínio polido, capacidade 3 litros, aproximadamente	02
39	Chaleira de alumínio polido, capacidade 5 litros, aproximadamente	02
40	Colher de sopa em aço inox	12
41	Depósito para sal em plástico, capacidade 1 kg	02
42	Faca serrilhada para pão em aço inox	02
43	Garfo de mesa em aço inox	12
44	Espremedor de alho em alumínio fundido, doméstico	02
45	Cuscuzeira, capacidade 5 litros	02
46	Freezer 330 litros	01

OBS.: Um panelão de 30 litros dá para fazer refeição para 100 alunos.
Um panelão de 45 litros dá para fazer refeição para 150 alunos.

até aqui

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA – MÓDULO IV

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
16	Escorredor de macarrão em alumínio fosco reforçado, c/2 alças com aproximadamente 45cm de diâmetro	02
17	Espumadeira em alumínio reforçado, diâmetro de 10 a 12cm e cabo de aproximadamente 40cm	03
18	Faca em aço inox, para cozinha, medindo 22cm de lâmina, aproximadamente	03
19	Faca em aço inox, para cortar legumes, lâminas de 15cm, aproximadamente	03
20	Fervedor em alumínio reforçado, lixado, com capacidade de 1 litro com cabo de baquelite	02
21	Filtro grande de 03 velas	04
22	Fogão a gás, industrial, extra-reforçado, 2 bocas, grelhas de aproximadamente 40x40cm	-
23	Fogão a gás industrial, extra-reforçado, 4 bocas, grelhas de 40x40cm, aproximadamente	01
24	Fogão a gás, industrial, extra-reforçado, 6 bocas, grelhas de 40x40cm, aproximadamente	-
25	Geladeira elétrica, tipo doméstico, capacidade 330 litros	01
26	Liquidificador industrial, com copo em inox, capacidade 8 litros	01
27	Medidor em plástico inquebrável, graduado, capacidade 1 litro	02
28	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade 12 a 15 litros	03
29	Pano de prato	12
30	Pano de chão	03
31	Peneira de arame, com orla em madeira, diâmetro de aproximadamente 50cm	02
32	Prato em polipropileno, diâmetro de aproximadamente 20cm, com bordas	De acordo c/maior nº de alunos de um turno
33	Ralador em alumínio com 4 faces	03
34	Rodo	02

ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEA

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA

Escola Módulo V – Até 900 alunos

Lista Básica:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
01	Abridor de latas	04
02	Assadeira de alumínio reforçado, retangular, medindo 45x32cm, aproximadamente	05
03	Bacia de alumínio reforçado, fosca, medindo 50cm de diâmetro, aproximadamente	04
04	Balde, capacidade 12 litros	02
05	Bandeja de alumínio reforçado, fosca, medindo 51x32cm, aproximadamente	De acordo c/o nº de turmas do maior turno
06	Botijão de gás, capacidade 13 kg	De acordo c/cota mensal
07	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 22 litros	—
08	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 40 litros	04
09	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 30 litros	05
10	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 45 litros	De acordo c/o nº de turmas do maior turno
11	Caneca de polipropileno, capacidade 300ml, com graduação em 200 ml	De acordo c/o nº de alunos do maior turno
12	Cilindro para gás, capacidade 45 kg	—
13	Colher em polipropileno com aproximadamente 80cm	De acordo com o nº de alunos do maior turno
14	Colher de pau, cabo com aproximadamente 80cm	05
15	Concha em alumínio reforçado lixado, capacidade 500g	De acordo com maior nº de turmas do turno
16	Escorredor de macarrão em alumínio fosco reforçado, c/2 alças com aproximadamente 45cm de diâmetro	03

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA – MÓDULO V

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
36	Vassoura de piaçava	02
37	Balança para balcão, tipo leque, capacidade 10kg	01
38	Bule em alumínio polido, capacidade 3 litros, aproximadamente	03
39	Chaleira de alumínio polido, capacidade 5 litros, aproximadamente	03
40	Colher de sopa em aço inox	12
41	Depósito para sal em plástico, capacidade 1 kg	03
42	Faca serrilhada para pão em aço inox	02
43	Garfo de mesa em aço inox	12
44	Espremedor de alho em alumínio fundido, doméstico	02
45	Cuscuzeira, capacidade 5 litros	04
46	Freezer 350 litros	02

OBS.: Um panelão de 30 litros dá para fazer refeição para 100 alunos.
Um panelão de 45 litros dá para fazer refeição para 150 alunos.

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA – MÓDULO VI

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
17	Espumadeira em alumínio reforçado, diâmetro de 10 a 12cm e cabo de aproximadamente 40cm	04
18	Faca em aço inox, para cozinha, medindo 22cm de lâmina, aproximadamente	04
19	Faca em aço inox, para cortar legumes, lâmina de 15cm, aproximadamente	04
20	Fervedor em alumínio reforçado, lixado, com capacidade de 1 litro com cabo de baquelite	02
21	Filtro grande de 03 velas	04
22	Fogão a gás, industrial, extra-reforçado, 2 bocas, grelhas de aproximadamente 40x40cm	—
23	Fogão a gás industrial, extra-reforçado, 4 bocas, grelhas de 40x40cm, aproximadamente	—
24	Fogão a gás, industrial, extra-reforçado, 6 bocas, grelhas de 40x40cm, aproximadamente	01
25	Geladeira elétrica, tipo doméstico, capacidade 330 litros	01
26	Liquidificador industrial, com copo em inox, capacidade 8 litros	02
27	Medidor em plástico inquebrável, graduado, capacidade 1 litro	02
28	Panela de pressão em alumínio reforçado, capacidade 12 a 15 litros	04
29	Pano de prato	12
30	Pano de chão	04
31	Peneira de arame, com orla em madeira, diâmetro de aproximadamente 50cm	02
32	Prato em polipropileno, diâmetro de aproximadamente 20cm, com bordas	De acordo c/maior nº de alunos de um turno
33	Ralador em alumínio com 4 faces	04
34	Rodo	02
35	Tábua de madeira para cortar carne, medindo, aproximadamente, 25x40cm	03

ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEAPE

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA

Escola Módulo VII – Acima de 1300 alunos

Lista Básica:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
01	Abridor de latas	04
02	Assadeira de alumínio reforçado, retangular, medindo 45 x 32cm, aproximadamente	06
03	Bacia de alumínio reforçado, fosca, medindo 50cm de diâmetro, aproximadamente	04
04	Balde, capacidade 12 litros	02
05	Bandeja de alumínio reforçado, fosca, medindo 51x32cm, aproximadamente	De acordo c/o nº de turmas do maior turno
06	Botijão de gás, capacidade 13 kg	De acordo c/cota mensal
07	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 22 litros	-
08	Caçarola em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 40 litros	05
09	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 30 litros	05
10	Caldeirão em alumínio reforçado com 2 alças e tampa, capacidade 45 litros	De acordo c/o nº de turmas do maior turno
11	Caneca de polipropileno, capacidade 300ml, com graduação em 200 ml	De acordo com o nº de alunos do maior turno
12	Cilindro para gás, capacidade 45 kg	-
13	Colher em polipropileno com aproximadamente 80cm	De acordo com o nº de alunos do maior turno
14	Colher de pau, cabo com aproximadamente 80cm	05
15	Concha em alumínio reforçado lixado, capacidade 500g	De acordo com maior nº de turmas do turno
16	Escorredor de macarrão em alumínio fosco reforçado, c/2 alças com aproximadamente 45cm de diâmetro	04

MODULAÇÃO DE MATERIAL DE CANTINA – MÓDULO VII

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO MATERIAL	QUANTIDADE
36	Vassoura de piaçava	02
37	Balança para balcão, tipo leque, capacidade 10kg	01
38	Bule em alumínio polido, capacidade 3 litros, aproximadamente	03
39	Chaleira de alumínio polido, capacidade 5 litros, aproximadamente	03
40	Colher de sopa em aço inox	12
41	Depósito para sal em plástico, capacidade 1 kg	03
42	Faca serrilhada para pão em aço inox	02
43	Garfo de mesa em aço inox	12
44	Espremedor de alho em alumínio fundido, doméstico	02
45	Cuscuzeira, capacidade 5 litros	05
46	Freezer 350 litros	02

OBS.: Um panelão de 30 litros dá para fazer refeição para 100 alunos.
Um panelão de 45 litros dá para fazer refeição para 150 alunos.

ANEXO II

**ORIENTAÇÕES BÁSICAS PARA CONSERVAÇÃO DOS
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PNAE**

**FUNDAÇÃO DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FAE
DIRETORIA DE APOIO ALIMENTAR E NUTRICIONAL – DAAN
DEPARTAMENTO DE AQUISIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO – DAD
GERÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO – GD**

**ORIENTAÇÕES BÁSICAS PARA
CONSERVAÇÃO DOS GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS DO P N A E**

JANEIRO DE 1992

**ORIENTAÇÕES BÁSICAS PARA CONSERVAÇÃO
DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PNAE**

2. CRITÉRIOS BÁSICOS

Quando o PEA/REFAE constatarem qualquer alteração na qualidade de um determinado gênero alimentício, seja na:

- Embalagem,
- Armazenagem,
- Diferença de peso,
- Embalagens molhadas,
- Grãos carunchados,
- Estragos ocasionados por insetos,
- Estragos ocasionados por roedores,
- Latas amassadas, entupidadas, enferrujadas,
- Sinais visíveis de deterioração com presença de fungos ou bolores,
- Alteração de cor ou sabor,
- Formação de grumos ou aglomerações,
- Falta de validade do produto, vencido.

E também quando houver dezoito (18) tipos de gêneros alimentícios, deverão adotar os seguintes procedimentos em caso de deterioração, nas quais orientações que se seguem:

1. APRESENTAÇÃO

O presente roteiro tem como precípua finalidade orientar os PEAes e REFAEs sobre os procedimentos a serem adotados na ocorrência de perdas e desvios de alimentos nos armazéns centrais, nos núcleos regionais e unidades escolares, bem como oferecer subsídios para um melhor recebimento, acompanhamento, controle e avaliação dos gêneros alimentícios utilizados no Programa de Alimentação Escolar.

3. PROCEDIMENTOS PRELIMINARES

- Separar os produtos deteriorados dos demais a fim de evitar contaminação;
- Confrontar as datas de fabricação, com a de entrada do produto no armazém, para identificar se o produto ainda se encontra dentro do prazo de validade ou se o mesmo permaneceu armazenado por tempo superior ao normal;
- Solicitar ao serviço sanitário da Secretaria de Estado de Saúde exame e orientação sobre a destinação a ser dada ao produto;
- Apurar as causas e responsabilidades pelos danos causados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, através de Comissão instituída pela Secretaria da Educação;
- No caso de desvio (furto) ou saque, o PEAE deverá instaurar inquérito administrativo e acionar a Polícia Federal;
- Informar imediatamente à DAAN/FAE enviando cópia da documentação pertinente;
- Quando o volume de alimentos a ser inutilizado atingir até 20% em relação ao total destinado, deve ser formada uma comissão com representante da escola (professor, funcionário), sociedade (APM) e Prefeitura Municipal (Secretaria da Saúde ou Educação), para destruição dos produtos, com itens discriminados e lavrados em ata. Os documentos desta ação deverão ser enviados à Coordenação do PEAE, que por sua vez encaminhará à FAE/DAAN;
- Quando o limite de gêneros a ser inutilizado ultrapassar 20%, deve ser comunicado à Coordenação do PEAE para acionar a Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, e apontar as principais causas que levaram à perda de gêneros. Os documentos desta ação deverão ser encaminhados à FAE/DAAN, para ciência e providências cabíveis;
- Emitir documentação da baixa do produto com as devidas justificativas, com base nas conclusões da comissão de sindicância procedendo-se em consequência os registros nas fichas de estoque.
- Após apurados os fatos deverá ser determinada a responsabilidade pela perda/desvio dos alimentos com ressarcimento à FAE, no valor correspondente aos prejuízos causados, devidamente atualizados.

5. LEGISLAÇÃO PERTINENTE

DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO VII

1. O Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969 instituiu normas básicas sobre alimentos.
2. Recomendamos para maiores esclarecimentos a leitura da legislação sobre alimentos dos itens abaixo:

Art. 32 – As infrações dos preceitos deste Decreto-Lei serão apuradas mediante Processo Administrativo realizado na forma do Decreto-Lei nº 785 de 25.08.69;

Art. 33 – A interdição de alimentos para análise fiscal será iniciada com a lavratura de termo de apreensão pela autoridade fiscalizadora competente e pelo possuidor ou detentor da mercadoria ou, na sua ausência, por duas testemunhas, onde se especifique a natureza, tipo, marca, procedência, nome de fabricante e do detentor do alimento;

Parágrafo 1º – Do alimento interditado será colhida amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável pelo alimento, para servir de contraprova e as duas encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial de controle;

Parágrafo 2º – Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita das amostras será o mesmo levado para o laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado ou, na sua falta, duas testemunhas, será efetuada de imediato a análise fiscal;

Parágrafo 3º – No caso de alimentos perecíveis a análise fiscal não poderá ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas, e de 30 (trinta) dias nos demais casos a contar da data do recebimento da amostra;

Parágrafo 4º – O prazo de interdição não poderá exceder de 60 (sessenta) dias, e para os alimentos perecíveis, de 48 (quarenta e oito) horas, findo o qual a mercadoria ficará imediatamente liberada;

Parágrafo 5º – A interdição tornar-se-á definitiva no caso de análise fiscal condenatória;

Parágrafo 6º – Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito deste Decreto-Lei ou de seus Regulamentos, o alimento interditado será liberado;

Parágrafo 7º – O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no total ou em parte;

Art. 34 – Da análise fiscal será lavrado laudo, do qual serão remetidas cópias para a autoridade fiscalizadora competente, para o detentor ou responsável e para o produtor do alimento;

Parágrafo 1º – Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora competente notificará o interessado para, no prazo máximo de 10 (dez) dias, apresentar defesa escrita;

Parágrafo 2º – Caso discorde do laudo da análise fiscal o interessado poderá requerer, no mesmo prazo do item anterior, perícia de contraprova apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.

Parágrafo 3º – Decorrido o prazo de 10 (dez) dias, sem que o infrator apresente sua defesa o laudo da análise fiscal será considerado como definitivo;

Art. 35 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável no laboratório oficial de controle que tenha realizado a análise fiscal, presente o perito do laboratório que expediu o laudo condenatório;

Parágrafo único – A perícia de contraprova não será efetuada no caso da amostra apresentar indícios de alteração ou violação;

Art. 36 – Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprego de outro;

Art. 37 – Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a amostra em poder do laboratório oficial de controle;

6. CONCLUSÃO

Após a identificação da ocorrência de perda de alimentos, o PEAE e a REFAE deverão reunir técnicos no local, para elaboração de um relatório com as providências tomadas, encaminhando o resultado à FAE/DAAN, para decisão final.

Quando o problema for desvio, o PEAE/REFAE deverá solicitar a intervenção da Polícia Federal, para apuração dos fatos. A FAE/DAAN deverá ser imediatamente notificada em qualquer situação, colocando-se à disposição para o devido apoio técnico que se fizer necessário.

DAAN/DAD/DDP/DCQ/GD

Elaborado pela Gerência de Distribuição – GD/DAD

Colaboração: Departamento de Controle de Qualidade

Departamento de Desenvolvimento de Programas

ANEXO III

FICHA DE CADASTRO DA ESCOLA



ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE E A ESCOLA - DAEE
DIVISÃO DE APOIO ALIMENTAR E NUTRICIONAL — DAAN

DERE/SSDA: _____
SEMAE de: _____

Nome da Escola: _____ Diretor(a): _____

Endereço: _____ Nº _____ Bairro _____

Dependência Administrativa: Federal() Estadual() Municipal() Filantrópica() Localização — Zona: Urbana() Rural()

NÚMERO DE ALUNOS PARA ATENDIMENTO

GRAU DE ENSINO	1º TURNO			2º TURNO			3º TURNO			4º TURNO			TOTAL
	de	às	h.	de	às	h.	de	às	h.	de	às	h.	
Pré-escolar													
1º Grau													
2º Grau													
Outros													
TOTAL													

REQUERIMENTO

Eu, Diretor(a) responsável por esta Unidade de Ensino, venho requerer ao S.S.D.A. desta DERE alimentação escolar para os alunos

matriculados neste Estabelecimento, comprometendo-me a:

- a) Receber e manter sob minha guarda os alimentos;
b) Preparar e distribuir os alimentos exclusivamente na escola;
c) Enviar pontualmente ao SEMAE, o demonstrativo mensal da Escola;
d) Promover a participação da Comunidade no Programa;
e) Acatar todas as orientações do SEMAE;
f) Cooperar com todas as atividades desenvolvidas pelo PEAÉ.

Local e Data

Visto: _____
Responsável OME

Diretor(e) da Escola

Visto: _____
Supervisora do SEMAE

Visto: _____
Responsável pelo SIEM

ANEXO IV

MAPA DE SUPERVISÃO (1ª VISITA À UNIDADE ESCOLAR)

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DO CEARÁ
DIVISÃO DE APOIO ALIMENTAR E NUTRICIONAL — DAAN/PEAE
RELATÓRIO INFORMATIVO DE SUPERVISÃO DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

NOME DA ESCOLA SUPERVISIONADA		ENDEREÇO		BAIRRO	
MUNICÍPIO	TELEFONE DA ESCOLA	DEPENDÊNCIA ADMINISTRATIVA	ZONA	DATA DA SUPERVISÃO	DIA MES A.O.
TURNO SUPERVISIONADO	NÍVEL SOCIO-ECONÔMICO DOS ALUNOS	TELEFONE DA DIRETORIA	DIRETORIA OU RESPONSÁVEL ASSINATURA:	MERCENÁRIOS ATUAIS(S)	
APRESENTAÇÃO DO DEMONSTRATIVO MENSAL DO MÊS ANTERIOR FOI PONTUAL?		SIM	NÃO	PASTA DE DOCUMENTOS DO PEAE	

Nº DE ESCOLARES MATRICULADOS	TURNOS	PRÉ	ALFAB.	1º S. 2º S. 3º S. 4º S. 5º S. 6º S. 7º S. 8º S. 9º S.					TOT.				
				1º S.	2º S.	3º S.	4º S.	5º S.		6º S.	7º S.	8º S.	9º S.
Nº DE ALUNOS PRESENTES NO TURNO	1º TURNO (MANHÃ)												
Nº DE ALUNOS QUE TOMARAM A MERENDA	2º TURNO (INTERM.)												
É OBEDECIDO O PER CAPITA	3º TURNO (TARDE)												
OBS.: PEGAR Nº DE ALUNOS NO DIÁRIO DE SALA	4º TURNO (NOITE)												

SITUAÇÃO DA ÁGUA			
SITUAÇÃO FÍSICA E HIGIÊNICA DA CANTINA			
SITUAÇÃO FÍSICA E HIGIÊNICA DO DEPOSITO			
QUALIFICAÇÃO E ASPECTOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS EXECUTORES DA MERENDA			
HÁ FUNCIONÁRIOS ALHEIOS AO PROGRAMA NA CANTINA?			
SEGUIR O CARDÁPIO PREESTABELECIDO	SIM	NÃO	POR QUE?
ASPECTO DA PREPARAÇÃO DO DIA			
ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO DO DIA			
ANOTAÇÕES DIÁRIAS, ORGANIZAÇÃO E HIGIENE DO CADERNO			
O CONTROLE DO ESTOQUE CONFERE COM O REAL			
SIM	NÃO	POR QUE?	

CARDÁPIO SEMANAL	GÊNEROS UTILIZADOS NA MERENDA DO DIA	QUANTIDADE UTILIZADA
3a.		
4a.		
5a.		
6a.		

ACEITABILIDADE DAS PREPARAÇÕES		SOLICITAÇÃO E SUGESTÕES DA ESCOLA	CONTROLE, AVALIAÇÃO E PROVISÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE
MAIOR			
MENOR			
NOVA RECEITA			

1002

ANEXO V
MAPA DE SUPERVISÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DO CEARÁ
DELEGACIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE SUPERVISÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS - SSDA

RELATÓRIO DE VISITA DA SUPERVISORA

ESCOIA: _____

ASSIN. DIRETORA _____

SUPERVISORA : _____

DATA: _____

AÇÃO	ATIVIDADES	DIFICULDADES	OSSERVAÇÕES

ANEXO VI
– DEMONSTRATIVO DE CONTROLE MENSAL –



ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

PROGRAMA ESTADUAL ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DEMONSTRATIVO DE CONTROLE MENSAL - P.E.A.E.

Nº DA FICHA

DATA / /

ZONA

RURAL

☐

URBANA

☐

CÓDIGO DA ESCOLA

NOME DA ESCOLA

MÊS DA PRESTAÇÃO

NÚMERO DA(S) GUIA(S) DE RECEBIMENTO DO MÊS

DIAS DE ATENDIMENTO DO MÊS

ATENDIMENTO DO MÊS

ORIGEM DOS RECURSOS

CUSTO DE MÊS (Cr\$)

NÍVEL DE ENSINO

QUANTIDADE DE ALUNOS ATENDIDOS

OPERACIONAL

ALIMENTOS

(1) PRÉ ESCOLAR

(2) ALFABETIZAÇÃO

(3) 1º GRAU

(4) 2º GRAU

(5) SUPLETIVO

(6) EDUCAÇÃO ESPECIAL

(7) OUTROS

FEDERAL

ESTADUAL

MUNICIPAL

A.P.M.C.

COMUNITÁRIO

PMA

OUTROS

CÓDIGO DO PRODUTO

ALIMENTOS

QUANTIDADE CONSUMIDA (KG)

DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO

ALMÔNDEGA BOVINA AO MOLHO

KG

CARNE BOVINA EM CONSERVA

KG

ÓLEO DE SOJA REFINADO

LT

FARINHA DE MANDIOCA

KG

FARINHA DE MILHO

KG

MACARRÃO COMUM

KG

FEIJÃO TIPO 03

KG

LEITE EM PÓ

KG

AÇÚCAR CRISTAL SUPERIOR

KG

LEITE EM PÓ - PMA

KG

ARROZ

KG

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

KG

CHARQUE BOVINA DIAZANTEIRO

KG

FRANGO CONGELADO

KG

OVO DE GALINHA MÉDIO BRANCO

DZ

PÃO

KG

FILE DE PEIXE CONGELADO

KG

RAPADURA

KG

SAL

KG

PVT OU PTS

KG

MELADO DE CANA

KG

CARDÁPIO MAIS ACEITO (NOMES):

CARDÁPIO MENOS ACEITO (NOMES):

OBSERVAÇÕES:

ASSINATURA DO DIRETOR RESPONSÁVEL C/CARIMBO

ANEXO VII

GUIA DE REMESSA INDIVIDUAL

 ESTADO DO CEARÁ SECRETARIA DE EDUCAÇÃO		PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PEAE GUIA DE REMESSA DE ALIMENTOS - GR - INDIVIDUAL										Nº 123456789 DATA: _____ ZONA: ☐ URBANA ☐ RURAL	
		NOME DA ENTIDADE: _____											
ALIMENTO REMETIDO		COMUNICADO DE REMESSA				COMUNICADO DE RECEBIMENTO				PERÍODOS - DIÁRIOS FALTA TOTAL			
		PESQUILHA TOTAL		VALORES POR ME		DESPENSE TOTAL							
		VOLUME TIPO QTE		FALTA TOTAL									
TOTAL													
SUGESTÃO DE CARDÁPIO													
NOME DO RESPONSÁVEL PELA ENTIDADE: _____ ASSINATURA: _____ DATA: _____		RECEBIMENTO E OS ALIMENTOS ACIMA PATROCINADO DA UNIDADE, POR CUIA QUANTIA, COM SE INSCRIÇÃO E APLICAÇÃO DE RESPOSTA SUBJUNTO.											
		NOME: _____											
		ASSINATURA: _____ DATA: _____											

ANEXO VIII

GUIA DE REMESSA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

 ESTADO DO CEARÁ SECRETARIA DE EDUCAÇÃO		PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PEAE				NÚMERO GE:	
		GUIA DE ENTREGA DE PERECÍVEIS POR ESCOLA INDIVIDUAL				DATA:	
A/E DA ENTIDADE		ENDEREÇO		MUNICÍPIO			
ALIMENTO REMETIDO	VOLUME		POR KG/DZ	VALORES		COMUNICAÇÃO DE RECEBIMENTO	
	TIPO	QUANTID.		TOTAL	PERDAS/FALTAS	TOTAL	
TOTAL DE ALUNOS ATENDIDOS:			DIAS DE ATENDIMENTO:				
NÃO EMITENTE		RECEBI DO P.E.A.E. O PRODUTO ACIMA PATRIMÔNIO DA UNIÃO, POR CUJA GUARDA, CONSERVAÇÃO E APLICAÇÃO ME RESPONSABILIZO.					
ASSINATURA/CARIMBO		NOME				IDENTIDADE	
		ASSINATURA/CARIMBO				DATA	

ANEXO IX
GUIA DE REMESSA GLOBAL

ANEXO X

RECIBO DE TRANSFERÊNCIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



ESTADO DO CEARÁ
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DELEGACIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO - DERE
SECTOR DE SUPERVISÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS - SSDA
SECTOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SEMAE

RECIBO DE TRANSFERÊNCIA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

RECEBI, da Escola _____
os gêneros em quantidades abaixo relacionados, para serem utilizados na alimentação escolar da
Escola _____

GÊNEROS	QUANTIDADE

ASS. DO DIRETOR
(Escola de origem)

LOCAL E DATA

ASS. DO DIRETOR
(Escola beneficiada)

SUPERVISOR SEMAE

ÍNDICE

1. APRESENTAÇÃO	3
2. INTRODUÇÃO	5
3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	6
4. INSTITUIÇÕES DIRETAMENTE ENVOLVIDAS COM O PEA E SUAS COMPETÊNCIAS ..	7
5. OBJETIVOS DO PROGRAMA	10
6. OPERACIONALIZAÇÃO DOS PROJETOS	11
6.1. Projeto de Alimentação	11
6.1.1. Objetivo	11
6.1.2. Convênios	11
6.1.3. Cadastro	11
6.1.4. Seleção das Escolas para o Programa	11
6.1.5. Seleção dos Produtos na Coordenação	11
6.1.6. Seleção das Escolas para Teste	12
6.1.7. Teste de Aceitabilidade	12
6.1.8. Programação de Gêneros	12
6.1.9. Aquisição de Gêneros	12
6.1.10. Recebimento e Controle de Qualidade	13
6.1.11. Pagamento	13
6.1.12. Programação para Distribuição	13
6.1.13. Distribuição	13
6.1.14. Supervisão	13
6.1.15. Prestação de Contas nos Três Níveis	14
6.2. Projeto de Implantação da Cantina Escolar	14
6.2.1. Objetivo	14
6.2.2. Localização da Cantina, Depósito e Refeitório	14
6.2.3. Características da Cantina, Depósito e Refeitório	15
6.2.4. Dimensionamento da Cantina, Depósito, Refeitório, Pessoal e Equipamentos ..	16
6.2.5. Tipo e Quantidade de Utensílios, Equipamentos e Gás	16
6.2.6. Normas e Cuidados no Transporte, Recepção e Armazenagem	16
6.2.6.1. Transporte de Gêneros	17
6.2.6.2. Recepção de Gêneros	17
6.2.6.3. Armazenamento de Gêneros	17
6.2.6.4. Deterioração de Alimentos	18
6.2.6.5. Furtos de Material de Cantina e Alimentos	18
6.2.7. Normas e Cuidados com o Preparo e Distribuição da Merenda Escolar	18
6.2.7.1. Preparo da Merenda	18
6.2.7.2. Distribuição da Merenda	18
6.3. Projeto de Treinamento de Pessoal	18
6.3.1. Objetivo	18
6.3.2. Informações Gerais	18
6.4. Projeto do Censo Altura/Idade	19
6.4.1. Objetivo	19
6.4.2. Periodicidade	19
6.5. Projeto de Educação Alimentar	19
6.5.1. Objetivo	19
6.5.2. Justificativa	20
6.5.3. Metodologia	20
6.6. Projeto de Supervisão	20
6.6.1. Objetivo	20
6.6.2. Papel do Supervisor	20
6.7. Projetos de Pesquisa	21
7. FORMULÁRIOS – OBJETIVOS E PERIODICIDADE	

