Boa tarde!

Professor coordenador do DDE Rúbio Thalles.

Venho por meio deste, justificar-me mediante as minhas atribuições de nutricionista neste Instituto Federal a qual o cardápio proposto a ser executado no dia 02/9/15 a 08/9/15 foi questionado pelo setor de autorização e liberação DAP nos seguintes itens:

1. Incompatibilidade do cardápio e pedido de compras dos residentes a ser oferecido quinta feira: Suíno Assado.
2. Incompatibilidade do cardápio e pedido de compras dos residentes a ser oferecido sábado: Ovo Mexido
3. Oferta de Biscoito com Suco na Merenda Escolar
4. Qualidade nutricional do lanche dos residentes a ser oferecido Domingo: Pizza.
5. Qualidade nutricional da sobremesa dos residentes a ser oferecido Domingo: Brigadeiro

Respondendo sequencialmente os itens acima citados informo:

1. A carne de Suíno não foi inclusa neste pedido de compras devido a substituição que o DAP realizou no cardápio dos alunos do PROLIND enviado pela SGD nº 17281. Houve antecipação no término das aulas, desta forma não foi todo utilizado, contando-se armazenado no freezer.
2. Os ovos são enviados do almoxarifado deliberadamente conforme a necessidade através de ligação telefônica ao setor uma vez que se encontra no estoque do Almoxarifado uma boa quantidade segundo informações.
3. No turno vespertino temos poucas opções de alimentos da merenda escolar Projeto PNAE, que por sinal apresenta a menor quantidade de ítens o qual são revezados com achocolatados, farofas, sucos, e refeições propriamente ditas assim como servimos nos lanches matutinos e noturnos, os mingaus são inclusos com menos periodicidade devido a pouca aceitação, trata-se de um cardápio que é variado, não se restringe a oferta de sucos e biscoito todos os dias da merenda vespertina, informo ainda que os alunos vespertinos são os mesmos alunos do turno matutino, a ideia é oferecer uma alimentação mas leve pois geralmente fazem uma grande refeição pela manhã.

4 e 5. Uma das leis que rege a alimentação saudável é a lei da Quantidade x Qualidade, dentro deste contexto asseguro-me de que a sobremesa de brigadeiro e o lanche de pizza oferecido a 27 alunos saudáveis não implica risco a saúde e nem apresenta um custo financeiro elevado, em outrora, fomos atendidos com a mesma preparação no cardápio do dia 16/8 foi enviado quantidade além do que foi pedido de queijo e presunto, temos 500 gramas a serem utilizados, e a pizza foi escolhida pela boa aceitação, veja que há dez dias atrás está preparação está novamente sendo proposta. A oferta destes alimentos são esporadicamente, sempre nos finais de semana e em porções médias. Aproveitando o “guincho” da preocupação em relação a qualidade dos alimentos, é de suma importância que os responsáveis pelo processo de licitação busque conhecimentos técnicos junto a equipe nutricional e não faça isso isoladamente para que possamos adquirirmos e incluirmos alimentos de melhor qualidade aos que temos hoje e que devido já terem sido executados temos que utilizar, montando um cardápio com os gêneros já dispostos, um dos itens consumidos diferentemente destes que foram citados, são consumidos periodicamente (todos os dias) pelos alunos como o suco artificial em pó, dentre outros alimentos que a longo prazo tem efeito negativo e não soa bem se tratando de um Instituto que preza a saúde.

Os alunos residentes merecem um agrado alimentar pelo menos nos finais de semana devido estarem ininterruptamente sob as nossas responsabilidades, se o meu ponto de vista estiver errado, contra as normas Institucionais, vindo dar prejuízos financeiros com esta oferta, peço que formalmente seja informado para a retirada desta alimentação pois respeito a hierarquia estabelecida e respeito cada cadeira ocupada nos setores. Peço também que se por ventura tiver algum aluno residente com restrições alimentares ou doenças crônicas não transmissíveis que o setor de enfermagem ou órgão competente (HGU, Posto) encaminhe tais informações para elaboração de uma alimentação diferenciada se esta Instituição tiver condições de aquisição alimentar pois não temos em lei nenhuma verba direcionada a este sentido. Alguns itens pedidos fora do processo de licitação é sempre visto a disponibilidade de atendimento e visto o custo benefício. O serviço de nutrição está tentando realizar uma boa oferta alimentar com os itens dispostos, no sentido de melhorar os entraves causados pela aprovação, peço que antes que se envie a sugestão de cardápio a responsável aprove para que não cause transtornos ao não atendimento as entregas que ocorrem na segunda e terça feira, podendo ter falta de oferta por falta de entrega.

OBSERVAÇÃO: Esta demanda foi enviada diretamente a este setor devido a substituição do coordenador do CGAE professor Manoel Falcão por outro que ainda não foi formalmente oficializado, visando a tomada de providências devido a urgência, adianto-me com o pedido de desculpas pela passagem hierárquica.

Sem mais para o momento, coloco-me a disposição para esclarecimentos.

Roberta Gouveia da Silva Machado

Nutricionista CRN: 5739

São Gabriel da Cachoeira –Am. 28/8/15