RELATÓRIO TRIMESTRAL

SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O presente relatório tem como objetivo apresentar as atividades realizadas neste setor, prestar informações e tomada de providências. O início do trabalho se deu a partir do dia 03/08/2015, este relatório apresentará dados e informações relevantes dos respectivos meses: Agosto, Setembro e Outubro.

 1: OBJETIVIDADE

As unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) tem por objetivo fornecer refeições para a coletividade sadias ou enfermas. As refeições devem atender as necessidades nutricionais do grupo em questão, devem assegurar quantidade, equilíbrio nutricional e segurança alimentar dentro dos padrões de higiene exigidos pela lei. Esta unidade considera a legislação do PNAE (Programa Nacional Alimentação Escolar) que tem por objetivo atender os alunos do ensino médio independentemente do turno porém os alunos do ensino médio frequentam aula no integrado (manhã e tarde) e a noite servimos merenda escolar aos alunos subsequentes (Pós ensino médio) no qual abrange o maior quantitativo de refeições.

2: FUNCIONAMENTO DA UNIDADE

Esta unidade funciona de segunda a segunda, nos turnos matutinos, vespertinos e noturnos, em feriados, dias atípicos de eventos, funciona nos períodos de férias devido a demanda do público que atendemos porém em menor quantitativo de produção.

3: PÚBLICO ATENDIDO

* Residentes: Estes alunos estudam e moram no IFAM, recebem café da manhã, almoço e janta, recebem lance matutino e vespertino junto com os outros alunos e nos finais de semana recebem ceia, totalizando 6 refeições oferecidas por dia.
* Merenda escolar: Estes alunos tem suas moradias próprias, recebem um lanche nos turnos dos horários de estudos, um lanche pela manhã, um lanche pela tarde e um lanche pela noite, totalizando 3 refeições oferecidas por dia.
* Prolind: Estes alunos estudam somente nos períodos de férias porém a produção de sua alimentação foi direcionada a Unidade mesmo não sendo alunos do ensino médio, trata-se da graduação de professores já formados, foi oferecido almoço e janta, totalizando 2 refeições por dia.

4: BASE SEMANAL DO NÚMERO DE REFEIÇÕES

 RESIDENTES

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Domingo | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
| Café | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 |
| Almoço | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 |
| Janta | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 |
| Ceia | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 |
| Total Semanal | 896 Refeições |

OBS: Os lanches estão inclusos na merenda escolar. Número baseado em 27 alunos matriculados e 1 inspetor responsável. Em algumas vezes esse quantitativo é alterado no final de semana devido liberação para saída.

MERENDA ESCOLAR

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
| Lancha da Manhã |  |  | 305 | 265 | 266 | 330 |
| Lanche da Tarde |  | 330 | 248 | 268 | 251 |  |
| Lanche da Noite |  | 382 | 352 | 348 | 306 | 193 |
| Total Semanal | 3.844 Refeições |

OBS: Número baseado no quadro de quantitativos já pré-existentes, estes quantitativos nortearam os cálculos nutricionais até surgirem novos ajustes referentes ao público noturno com relatos de escassez alimentar, foi verificado porcionamento correto, foi verificado neste dia cerca de 30 alunos a mais, foi verificado alunos do integrado, alunos residentes, alunos dos estágios se alimentando junto com os subsequentes fazendo este quantitativo aumentar. Após conversa situacional junto ao DDE e CGAE no dia 23/09 foi incluso aumento aproximadamente de 10% na oferta da merenda escolar noturna para sanar o problema de escassez aos alunos. Este novo quantitativo iniciou-se a partir de final de setembro, segue o novo quantitativo.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
| Lancha da Manhã |  |  | 305 | 265 | 266 | 330 |
| Lanche da Tarde |  | 330 | 248 | 268 | 251 |  |
| Lanche da Noite |  | **397** | **390** | **382** | **330** | **220** |
| Total Semanal | 3.982 Refeições. |

PROLIND

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
| Almoço |  | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Janta |  | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | --- |
| Total Semanal | 484 Refeições |  |

5: TIPOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

O serviço é de cafeteria parcial do tipo self Service, com porcionamento apenas de proteína para os residentes e para a merenda escolar é realizado o porcionamento controlado. É uma forma de manter-se um padrão de qualidade sem que ocorra desperdício

6: TIPO DE CARDÁPIO OFERECIDO

O cardápio é sempre planejado e oferecido de acordo com as possibilidades de aquisição, gêneros alimentícios disponíveis para a elaboração dos pratos e público atendido. Desta forma, servimos o cardápio médio ou popular que geralmente é oferecido quando se trata de grandes quantitativos de refeições ao longo do dia, estes cardápios são de certa forma mais rápidos de serem executados, não exige mão de obra habilitada para pratos requintados levando menos tempo para o seu preparo. Foram executados entre Agosto, Setembro e Outubro cerca de 12 cardápios distintos que será feito rotatividade e adequações de acordo com a aceitabilidade. O planejamento é realizado semanalmente, enviado via SGD ao chefe imediato da CGAE para prosseguimento do atendimento as quartas feiras, antes disso a chefe de setor realiza verificação. O cardápio é exposto no refeitório para ciência dos alunos, caso cancelamento, substituições ou inclusões estes são atualizados e alterados manualmente, de forma que fique registrado verdadeiramente oque o aluno se alimentou pois todo cardápio é sujeito a alterações devido a oferta e aquisição de gêneros. Na merenda escolar são oferecidas duas refeições: pela manhã e noite, a tarde é oferecido um lanche por se tratar do mesmo público atendido pela manhã. Para os residentes são oferecidos 3 refeições (Café, almoço, janta e ceia), os lanches durante a semana são os mesmos da merenda escolar e nos finais de semana são acrescentados. Para o Prolind são oferecidos duas refeições(Almoço e Janta).

7: QUALIDADE NUTRICIONAL DO CARDÁPIO

Mesmo sendo um cardápio médio dentro das possibilidades há variedade de preparações para evitar monotonia inclusive em consistências, há repetições semanais de sopa, canja e macarronada atendendo a preferência do público. Frente a outras instituições do ensino público ofertamos uma alimentação balanceada, com fontes proteicas, calóricas e vitamínicas em uma mesma preparação, servindo pratos bem apresentáveis. Há necessidade de melhorar as fontes de alguns gêneros alimentícios licitados pois em sua frequência de consumo se tornam prejudiciais a saúde como o suco em pó artificial que é consumido nos três turnos e aos residentes, são bem aceitos porém extremamente açucarados e sem valor nutricional. Há necessidade de incluir nos processos licitativos maior variedade de frutas, legumes e tubérculos pois atualmente são ofertados somente pela merenda regional em curto espaço de tempo, são priorizados alimentos regionais, há necessidade de aumentas estas opções de forma que em todos os dias dos anos letivos possamos incluir essa variedade, tornado o cardápio mas colorido e saudável, oque nos assegura de uma alimentação variada e completa de vitaminas e sais minerais para melhorar o desempenho acadêmico. São ofertados nos lanches menores algumas opções de vitaminadas e mingaus porém pouco aceito pelos alunos devido a faixa etária característica de recusar produtos lácteos, os mesmos tem preferências por preparações como farofa de calabresa, peculiar do hábito alimentar porém que é oferecido bem esporadicamente, junto com essa questão o trabalho de educação e saúde, melhoramento de hábitos alimentares é realizado. Há necessidade de melhorar a variedade de opções de carnes vermelhas e cortes de frango pois basicamente somos atendidos com carne bife do vazio, frango inteiro e carne moída, assim, melhorarmos a variedade de preparações. Há necessidade de melhorar as opções de lanche rápido em dias comemorativos como o cachorro quente devido a salsicha ser um embutido prejudicial a saúde se consumido com frequência. O café da manhã dos residentes, uma das refeições principais do dia está necessitando de incrementos como aumento do pão, opção de acompanhamentos para atender as necessidades da idade e as necessidades nutricionais que estão insuficientes, essa questão é alvo de criticas pelos mesmos, sempre que possível há um acréscimo de mingau de aveia, ovos mexidos, brioche e sobremesas doces nos finais de semana de forma esporádica. Mesmo com algumas críticas por parte dos docentes em relação à oferta de alimentos menos açucarados, salgados, inclusão de fonte de cálcio, retirada de excesso de frituras, o procedimento continuará a acontecer juntamente com a orientação nutricional visando a alimentação mais saudável possível, com inclusão de legumes e hortaliças nas preparações. O quadro nutricional exposto no refeitório contêm dicas de uma alimentação saudável a fim de promover melhores hábitos, prevenindo doenças crônicas, constantemente os alunos são instigados a ler e se atualizar semanalmente. O CGPEX, de acordo com sua produção manda opções de algumas hortaliças, tubérculos e ovos com mais frequência, as proteínas são enviadas com menos frequência como peixes e suínos, estes por sua vez são consumidos somente pelos residentes, tem inspeção somente do responsável pela criação, há necessidade extrema de inspeção por veterinário, não somente do suíno, mas de todos os derivados de produtos animais que são consumidos para garantia de controle sanitário. Fazemos o registro de fotos para comprovação, utilização em palestras, demonstração de serviço e quem sabe um trabalho de exposição de divulgação em nosso Campus.

8: FICHAS DE RECEITA PARA PREPARO

É executado em nossa Unidade, é realizado pela nutricionista. A elaboração da ficha técnica (fórmula escrita para produzir um item alimentar em quantidades e qualidades especificadas exatas dos ingredientes do cardápio a ser oferecido) fica a disposição do estoquista e da linha de produção de forma que tenham acesso fácil. Esta ficha norteia o trabalho a ser executado, é auxiliar na contagem de refeições servidas, é auxiliar dos quantitativos de custo das refeições, é esta ficha produzida por profissional competente que indica os termos quantitativos. O valor Per capta em gramatura utilizado individualmente para cada aluno é mediano para que não haja reclamações quanto a quantidade oferecida. Todo o cardápio é elaborado nas fichas técnicas, após o fechamento da semana são arquivadas para dar legitimação e legalização do serviço oferecido.

9: A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Após o procedimento hierárquico de divulgação do cardápio semanal, o setor de compras juntamente com o Departamento de Administração Pessoal autoriza os gêneros e suas quantidades, algumas vezes são alterados. O almoxarifado se encarrega de fazer e entregar as compras, estoquista, nutricionista ou chefe de setor confere cada item, verifica data de validade e qualidade dos alimentos para o recebimento, caso haja algum problema o almoxarifado realiza a troca. Damos o recebido no protocolo realizado por este Instituto, onde ficamos com uma via para controle e arquivo, não é apresentado nota fiscal.

10: CONTRATO DE FORNECIMETO DAS REFEIÇÕES

É de autogestão, o Instituto assume toda a responsabilidade, desde a contratação de pessoal, licitação até a distribuição dos serviços dentro de cada setor competente, tem atualmente apoio da terceirizada com mão de obra de manipulador de alimento. A política de compras é de acordo com a licitação realizada para merenda escolar sendo administrado pelo Departamento de Administração Pessoal.

11: SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO

O sistema de distribuição dos alunos é feito de forma centralizada por ser considerado, mas prático, higiênico e funcional. Tudo acontece na própria cozinha: Preparação, distribuição e porcionamento, garantindo controle higiênico sanitário pela menor manipulação, melhor conservação da temperatura, pela rapidez de porcionamento, melhor supervisão e controle da nutricionista e chefe de setor que possui experiência e qualificação neste serviço. Em alguns campis este serviço não é oferecido, é terceirizada, a nutricionista realiza praticamente todas as suas atribuições junto com a equipe multidisciplinar.

12: A MERENDA ESCOLAR

* A merenda escolar deve ser oferecida somente aos alunos matriculados no integrado e subsequentes. Em caso de sobras, é oferecido aos manipuladores de alimentos e serviços gerais, pois alimentos que já foram manipulados não podem ser reaproveitados. Existem alguns professores que necessitam de melhores esclarecimentos por parte da sua coordenação por algumas vezes se dirigirem ao refeitório para lanchar. É vetada a oferta de merenda escolar sem antes serem consumidos por todos os alunos, somente em caso de sobras para evitar desperdício a oferta é oferecida sobre as condições citadas acima. Informo que de maneira alguma serei inconveniente com qualquer funcionário adulto que é conhecedor de seus deveres, a salvo algum recém-contratado que não saiba do fluxo de funcionamento, conto com a contribuição das coordenações para tomada de conhecimento em momento oportuno. Ressalvo que alguns de nossos alunos só se alimentam no âmbito educacional, exercemos um papel social na vida de muitas famílias deste município, no caso dos residentes exercemos um papel ainda mais importante, pois somos responsáveis nutricionalmente por cada aluno.

13: A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

É uma cozinha semi-industrial, porém considerada de grande porte pela literatura pelo número de refeições servidas que é maior de 2.000 semanais, executamos atividades de uma cozinha industrial. Esta unidade em sua edificação não foi bem planejada para este tipo de atividade que deve ocorrer em local específico para que os serviços de cada operação apresentem critérios de segurança alimentar, desta forma, não atende uma linha de produção racional, apresenta diversas áreas que não condizem com o padrão que rege a legislação, muitas inclusive estão apresentando riscos por proporcionar um ambiente de contaminação. Conseguimos assegurar a alimentação com os cuidados básicos de higiene individual, coletivo, higiene alimentar e ambiental, porém algumas áreas dentro da estrutura física independem destes cuidados para proliferação bacteriana como a área de descongelamento, área de lixo, área de higiene e guarda utensílios, área de recebimento e área de estocagem. Todas as atividades são executadas graças ao esforço de cada manipulador, mesmo sem termos todas as áreas em condições adequadas, outras áreas não existem na unidade como área para preparo das carnes, aves, peixes e área de massa alimentar e confeitaria que exige ambiente climatizado para manutenção da temperatura, dentre outras questões: Sala de nutrição, área de recebimento, área de higiene e guarda utensílios, área para preparo dos hortifrutis, área de consumação, área de guarda botijões, instalação sanitária e vestiário, área de higiene das mãos, área de estoque seco, todas essas fora dos padrões. Foi realizadas alterações no PDA 2016 onde apresentamos a necessidade de reestruturação, incluindo reparos, construções, trocas, aquisição de utensílios, equipamentos e móveis para esta unidade de forma a minimizar os riscos e nos incluir dentro dos padrões mínimos exigidos por lei, proporcionando um ambiente de trabalho seguro.

14: EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E SEU ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO.

 Os equipamentos e os utensílios disponíveis são insuficientes para a linha de produção e público atendido, há necessidade de adquirir outras especificidades e aumentar determinadas quantidades. Há descrição de cada item elaborado no PDA que foi alterado para 2016. A maioria dos equipamentos foi adquirida há um bom tempo, já apresentam ferrugens pelo uso, processo de higienização. Não há registros de que os equipamentos passaram por manutenção preventiva, determinados equipamentos de cozinha necessitam de manutenção específica para garantir seu bom funcionamento e longevidade. Neste município é desconhecido este tipo de serviço.

15: RECURSOS HUMANOS

Tem como objetivo suprir as empresas de mão de obra indispensáveis para o seu bom funcionamento segundo Abreu;Spinelli;Pinto (2009). Esta unidade possui 9 funcionários, o número total não está adequada de acordo com a demanda de refeições produzidas e responsabilidades atribuídas, dentre 9 manipuladores temos 6 na linha de produção para atender os 7 dias semanais e feriados ininterruptamente, estes por sua vez produzem o alimento, servem na linha de expedição, limpam todo o ambiente da copa e cozinha, sem distinção de categorias, a expectativa é que um funcionário trabalhe por três, sobrecarregando o trabalho físico e mental. Segundo Mezomo 2000 segue a tabela com o quantitativo ideal.

|  |  |
| --- | --- |
| Atividade | Quantitativo em % |
| Administração da UAN | 15 % |
| Recebimento e estocagem | 8 % |
| Pre-preparo  | 11 % |
| Cocção | 20 % |
| Desejum e Lanches | 5 % |
| Copa e Distribuição | 20 % |
| Lavagem de utensílios e Faxina | 8 % |
| Serviço Noturno | 6 % |
| Cafeteria | 7 % |
| TOTAL= 100% |

Obtivemos no início deste ano a inclusão da nutricionista e remanejamento de um estoquista, grande avanço para a execução de determinadas funções, a expectativa é o alcance de outras categorias extremamente importantes como técnica (o) em nutrição, copeiro, serviços gerais, cozinheiros e auxiliares de cozinha para adequarem em termos quantitativos e qualitativos esta Unidade de Alimentação e Nutrição que passa por diversas dificuldades referentes a deficiência de recursos humanos, fazendo escala de 6 horas semanais para suprir as atividades noturnas e aos finais de semana, compensando em folgas, no qual essa organização também se torna difícil, ressaltamos a dificuldade de prestar apoio a outras demandas como Prolind que já é executado, Pronatec e Saberes Indígenas que pretendem ser executados, justamente devido não termos número de manipuladores suficientes, torna-se injusto e desregular o repasse da execução das atividades de projetos a cozinha desta unidade. Faço sugestão de contratação de alimentação terceirizada, utilizando os recursos próprios de cada projeto.

16: SEGURANÇA E APRESENTAÇÃO NO TRABALHO

Toda cozinha industrial proporciona um ambiente de risco aos seus funcionários, possui um ambiente insalubre e de periculosidade pelos materiais necessários ao uso da execução de tarefas, pelos diferentes graus de temperatura, movimentos repetitivos que são executados, constante contato com produtos químicos dentre outros que ameaçam a segurança e a saúde do trabalhador, tempo de trabalho em pé, peso braçal. É de responsabilidade do empregador quanto aos Equipamentos de Proteção Individuais: Adquirir o EPI adequado ao risco de cada atividade, fornecer ao trabalhador somente EPI aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho, substitui-lo imediatamente quando danificado ou extraviado, o empregado também possui suas responsabilidades quanto ao uso e conservação dos EPIS.

Os manipuladores efetivos e terceirizados apresentam luva protetora para produtos químicos, os manipuladores terceirizados possuem bota para proteção para os pés. Somente estes são considerados equipamentos protetores, os aventais de pano e toucas ou redes de cabelos não são considerados. Tanto dos manipuladores efetivos quanto os terceirizados estão desprotegidos quanto aos maiores riscos de acidentes no trabalho na ausência de equipamentos básicos já pedidos por SGD e adicionados ao PDA 2016 como aventais anti-inflamáveis e impermeáveis, luva térmica, luva malha de aço, vestimentas apropriadas com mangas, mangotes, calças, calçados. Recentemente os manipuladores terceirizados receberam seus fardamentos, porém os efetivos ainda permanecem sem. O fardamento proporciona caracterização higiênica dentro do ambiente da cozinha e na apresentação da exposição do alimento, sendo extremamente importante para discriminar o grau de organização do Instituto. O fardamento minimiza riscos de contaminação por ser colocado apenas no ambiente de trabalho, sendo trocado pela roupa original do manipulador e higienizada diariamente. Se possível, peço que haja prioridades quanto a aquisição destes Equipamentos e aquisição destes fardamentos aos nossos manipuladores, recentemente os manipuladores contratados foram contemplados com calça, avental de pano, blusa e meia.

17 EXPERIÊNCIA NOS EVENTOS INSTITUCIONAIS

O SAN (Setor/Serviço de Alimentação e Nutrição) participa de todos os eventos contribuindo com a produção de alimentação, esta atividade muitas vezes se unificam com a produção das demandas diárias tornando este dia “corrido” onde geralmente a produção se inicia um dia antes, necessitando de apoio pelo número insuficiente de recursos humanos ditos anteriormente. A maior problemática de todos os eventos acontece durante a noite pela falta de transporte, um grande transtorno para quem está cumprindo seu trabalho, passando do horário, pois somos os últimos a sair, desmotivando e entristecendo os principais autores da execução de cada evento. Há transtornos com risco de contaminação quando a alimentação não e ofertada no refeitório devido a logística necessária para o transporte das grandes quantidades de alimentos, contamos com a organização das comissões para garantir a oferta de alimento seguro porém muitas vezes o transporte ocorre inadequadamente colocando inclusive em risco a vida dos funcionários que vai segurando as panelas atrás do carro.

Há grande urgência de disponibilizar um apoio nestes dias atípicos porém rotineiros dentro do nosso Instituto de acordo com a magnitude de cada evento, para que todos os eventos aconteçam como o programado, seja satisfatório para cada comissão participante e trabalhador envolvido, precisamos ter um olhar mas amplo, precisamos ter visão para os grandes riscos de termos profissionais desmotivados, dia de evento tem que ser visto como dia de festa, alegria e não tristeza pelo acúmulo de atribuições e esquecimento a este Setor. Quando se pensar em planejar um evento, o primeiro passo do presidente da comissão é documentar para o repasse de informações ao SAN e assim sentarmos juntos para analisar as melhores opções, pois temos níveis hierárquicos que decidem em muitas vezes o cardápio que será oferecido devido a disponibilidade de gêneros, alimentação não deve ser deixada para última hora. A grande maioria das vezes as informações são feitas verbalmente, porém o SAN tem todo o cuidado e torna documentado cada evento para devidas precauções, gostaríamos de certa atenção a esta situação, o Serviço de Alimentação e Nutrição não tem como executar com eficiência e eficácia o que é nos informado um dia antes ou algumas vez o que nem é nos informado.

18: NECESSIDADE DE IMPLANTAÇÃO

* Controle de pragas: Não possuímos atuação de um órgão competente para executar esta atividade tão importante na Unidade que garante o controle da aparição de pragas urbanas: Insetos, roedores dentre outros que podem transmitir doenças, deixando a unidade vulnerável. A recomendação é controle higiênico por arte de limpeza constante e diária em bancadas, pisos, utensílios, em algumas áreas como estoque para minimizar os riscos, porém necessitamos de uma visita técnica pelo menos trimestralmente, de preferência aos finais de semana onde a produção é menor para detetização com material próprio para área de alimentação. Devido estarmos localizados em área de mata aberta, possuímos presença de moscas mesmo com proteção de tela.
* Coleta de Amostras: Não é realizada coleta de amostras onde para fins de: Esclarecimento de uma ocorrência, Verificação da técnica de manipulação e processamento, avaliação de rotina nas auditorias técnicas são de extrema importância. Para a execução da coleta há necessidade de um freezer específico e um laboratório de análise microbiológica em alimentos, ainda não possuímos neste município. A coleta deve conter no mínimo 100g de cada alimento produzido, deve ser embalado, etiquetado e armazenado adequadamente, descartado em 3 dias. A coleta nos resguarda na comprovação de acometimento de surtos, intoxicação alimentar, se realmente foi causado por alguns dos alimentos produzidos na unidade.
* Controle de Saúde do funcionário: Os exames admissionais realizados em Agosto deste ano aos contatados foram: teste rápido de HIV, fezes e Urina. Os principais exames para comprovação de aptidão a exercer a categoria de manipulador de alimentos são: Dermatológico, parasitológico, orofaringe, hematológico, odontológico, sumário de urina. Pretende-se com ajuda do Setor de saúde deste Instituto regularizar semestralmente a oferta de vermífugos para todos os funcionários manipuladores, contratados e efetivos que também não tem regularidade de exames, é necessária a solicitação médica para realização dos outros exames a fim de asseguramos a saúde do manipulador que é um veículo de contaminação, prevenindo DTA (Doenças Transmitidas pro Alimentos)
* Controle de potabilidade da água: Até o momento não existe controle que demostre a potabilidade da água e nem sua periodicidade. Sabe-se que a água fornecida é de poço. Para dentro da Unidade adicionamos hipoclorito, porém a água dos bebedouros passa diretamente da caixa para o expositor, sem contado para adição de hipoclorito para precaver doenças veiculadas por água. O hipoclorito é adquirido através do setor de saúde.

19: INTECORRÊNCIAS

Ao longo destes 3 meses tivemos algumas intercorrências que no serviço de Alimentação e Nutrição sempre causam transtornos, devendo ser evitados ao máximo.

* Escassez de alimentação para alguns alunos em que os professores em sala de aula passaram do horário do lanche. Foi emitido C.I reforçando o horário dos lanches, caso necessidade avisasse o setor para que separasse o lanche dos respectivos alunos.
* Ausência em alguns momentos do acompanhamento dos inspetores de alunos no momento das merendas, principalmente no integrado em que os alunos se aproveitam da oportunidade para fazer bagunça, desorganizando a fila, gritando, saindo do refeitório, em algumas vezes desrespeitando quem está na linha de servir, jogando utensílios como colheres e cumbucas no lixo, em época de merenda regionalizada jogam as cascas de frutas pelos corredores, vasos de planta, sem o inspetor de aluno não há contribuição na ordem.
* O indeferido ou cortes no quantitativo original pedido em alguns gêneros alimentícios, principalmente em produtos proteicos em que não há substituições por outra proteína causa cancelamento da oferta do cardápio por não termos outra opção de substituição, uma vez que existe um planejamento prévio. Nestes casos fazemos alterações a mão no cardápio original para que não haja constrangimento no momento da oferta ou escassez onde já aconteceu. Uma das grandes preocupações da direção deste Instituto, sendo repassado no início deste trabalho pela chefia imediata é justamente a escassez alimentar, sendo inclusive pauta nos conselhos. No caso de cortes sem substituições, informamos que a escassez acontecerá, porém estaremos com respaldo do quantitativo originalmente pedido, não ocorre ineficiência da profissional ou porcionamento insuficiente e sim de cortes. Para cada aluno há um valor per capta a ser contabilizado, o custo é proporcionalmente ligado ao quantitativo de oferta alimentar, quanto maior o número de comensais, maior será o custo. Sabendo dos cortes financeiros para todos os Institutos em 2016, sabendo do aumento do quantitativo de alunos para 2016 é de extrema importância o repasse de informações via documentação ou reunião dentro das hierarquias sobre o perfil de trabalho a ser executado pelo SAN no ano letivo de 2016, de como planejar o cardápio a ser oferecido, como: mudança de padrão, retirada de determinados itens, tudo isso só sabemos através de repasse de informações, é necessário termos a estimativa dos gêneros ganhos em processo de licitação e suas quantidades para evitar tais situações indesejáveis como escassez, má qualidade nutricional e indisposições no a no de 2016. Contribuo com a sugestão de informações quanto ao indeferido ou corte quantitativo para que haja substituições. Informo ainda a necessidade de pelo menos uma reunião mensal para verificarmos a qualidade dos nossos serviços, que sejamos cientes dos nossos erros e acertos, buscando sempre o aperfeiçoamento, a qualidade da oferta alimentar aos alunos deste Instituto é reflexo da direção, tendo consciência disto é que cumpriremos todas as normas exigidas ao SAN com respeito e responsabilidade.
* Falta de obtenção de respostas quanto as SGD enviadas, principalmente quando se trata de pedidos de substituições, compra, aquisição de algum equipamento, utensílio dentre outros. Devido a importância para esta Unidade são feitas reiterações na tentativa de lembrar que já descrevemos a necessidade anteriormente, porém seguimos sem resposta e sem prioridades.
* A falta de inclusão nominal de alguns profissionais do SAN nas comissões em que trabalharam, a falta de documentação de alguns eventos comprovando as portarias para a contagem da compensação, esta situação atrapalha a organização da escala de folgas principalmente aos terceirizados e desestimula as nossas contribuições.
* Quanto o número de refeições ofertadas e o número de matriculados. Conforme citado e mostrado na tabela pré-existente ao início deste trabalho nutricional, o número de refeições ofertadas tanto no integrado quanto no subsequente são distintos em todos os dias da semana mesmo se tratando do mesmo público, sendo incompatíveis com a lista de matriculados oferecidos pela secretaria. Devido a escassez alimentar no público noturno foi decidido junto ao CGAE e DDE o acréscimo que também foi citado na tabela anteriormente de forma a atender a todos. Foi verificado que alunos no integrado, residentes e estagiários estavam se alimentando indevidamente enquanto aquele lanche foi programado, planejado somente a determinado número de alunos, fugindo da nossa capacidade de estimar quantos alunos extras teremos no refeitório, sendo inclusive situação irregular, causando aumento de custo Institucional, causando prejuízo a quem realmente deve se alimentar e causando transtornos ao planejamento. Desta forma estamos trabalhando! Há necessidade extrema de uma reunião com outras coordenações na tentativa de sanar estes problemas, precisamos ofertar alimentação compatível com o número de matriculados, pois a verba vem exatamente com a expectativa de alunos matriculados, a lei é bem clara: Oferta de Merenda escolar para alunos matriculados nos respectivos turnos. Não podemos contar com a consciência dos alunos, há necessidade de tomada de decisão quanto ao controle de comensais a salvo que este controle não seja necessário, a salvo que não estejamos inclusos nos cortes para 2016 poderemos seguir trabalhando sem este controle. Existem diversas sugestões para que haja controle, e este controle deve existir, principalmente quando se trata de um público muito grande, o início pode ser difícil como toda adaptação, o fato é que não podemos deixar “frouxo”. Relato esta intercorrência a minha chefia imediata para tomada de providências pois não cabe a este setor tomada de medidas cabíveis, este descontrole deve preferencialmente iniciar no ano letivo de 2016 .
* A ausência da nutricionista ou da chefe de setor nas reuniões de conselho de classe onde foram levantados por determinados alunos insatisfações quanto a oferta da alimentação e não tinha nenhum representante para ouvir as críticas para possíveis melhoras ou defender o setor caso a insatisfação seja sem fundamento como a maioria dos casos. Foi pedido oportunidade na reunião pedagógica, porém negado. Foi informado que seria feito em outra ocasião, porém não aconteceu.
* Ausência na participação do encontro multidisciplinar nos vetou da oportunidade de trabalhar com mais propriedade, conhecer outras realidades e nos apresentar como um campi importante dentro da Amazônia trazendo melhorias ao nosso fluxo de trabalho. Foram enviados documentos sobre tal necessidade, porém sem retorno algum.
* A qualidade do pão dos residentes foi um dos meus primeiros registros de SGD nº 17255 no dia 10 de Agosto na tentativa de mudar a situação quantitativa e qualitativa retratando a necessidade de aumentar de um para dois pães por aluno devido e a entrega pela manhã antes do café e não pela tarde no dia anterior como é realizado, de forma que o pão seja ofertado “fresco” para o consumo seguro dos alunos residentes. Até o momento não recebi nenhuma informação documentada, verbalmente fui informada que não seria possível devido situação licitativa e de controle de gasto de combustível. Foi realizado um acordo com a Panificadora Elite para realizar as entregas pelo menos aos finais de semana, porém devido a falhas na entrega, causando transtornos no café da manhã dos residentes, este acordo foi quebrado no dia 19/11, aos finais de semana, o assistente de educando responsável pelos internos pegará os pães e nos dias de semana o pão é entregue toda tarde pelo almoxarifado a ser consumido pela manhã no dia seguinte. Para 2016 gostaria muito de rever esta situação, insisto na necessidade de aumento de quantitativo e melhora na qualidade do pão no que diz respeito a entrega de um dia para o outro.

20: QUANTITATIVOS MENSAIS

* Refeições Merenda Escolar

Legenda: No mês de Agosto tivemos início da greve em que alguns dias não foi ofertado a Merenda Escolar. No mês de setembro. Devido necessidade foi incluso lanches segunda de manhã e sexta a tarde. Houve feriado, dois dias não houve aula para o integrado. No dia 8/9 recebemos pela primeira vez a oferta da merenda regionalizada. No mês de Outubro continuou a oferta de lanches segunda de manhã e sexta atarde, porém não prosseguiu o mês inteiro. Tivemos 3 feriados onde não teve aula 2 dias, na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia foi ofertado lanche Sexta a tarde. A partir do dia 20/10 a merenda regionalizada foi suspensa por tempo indeterminado.

* Refeições dos Residentes

Legenda: No mês de Agosto foram inclusos lanches extras nos dias da greve. No mês de Setembro Feito 2 inclusões de lanches devido feriado. No mês de Outubro foram feitas inclusões de lanches devido feriados.

* Refeições Prolind

Legenda: Um dia não foi ofertada refeição devido jogos internos. Dois dias não jantaram. A finalização das aulas foi antecipada para o dia 22/8.

* Refeições extras

Legenda: No mês de setembro tivemos oferta de almoço par 10 soldados do tapa buraco. No mês de Outubro tivemos oferta de 10 lanches, 12 almoço e 10 almoço para os soldados do tapa buraco. Tivemos oferta de almoço para 4 serviços gerais por ficarem direto ajudando em evento. Todas essas ofertas extras foram solicitadas pelo DAP.

* Sistema de Gestão de Demanda

Legenda: As SGD são correspondentes a cardápio e pedido de compras, retificações, eventos, informações sobre déficits, suspensões, PDA, conserto e solicitação de equipamentos, utensílios, EPI, necessidade de serviço, dentre outros...

* Reuniões

Legenda: As reuniões são correspondentes a eventos, chefia imediata, diretor geral, convocação de outros setores, dentre outros...

* Eventos

Legenda: No mês de Agosto tivemos o dia dos pais e jogos internos. No mês de Setembro tivemos 7 de setembro, sarau e jogos cooperativos. No mês de Outubro tivemos aniversário do residente Norberto, SNCT, Outubro rosa, dia das crianças e dia dos professores.

* Compartilhamento de refeitório

 Legenda: Em agosto tivemos a conferência da FUNAI onde os participantes se alimentaram no ambiente do refeitório e Prolind. Em Outubro tivemos visita de crianças de outras escolas onde se alimentaram no ambiente do refeitório, tivemos ainda alunos da UFAM em aula que se alimentaram no ambiente do refeitório.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

* SILVA JUNIOR, E.A da Manual de Controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004.
* MEZOMO, I. de B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002.
* RDC 216. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Agência nacional de vigilância sanitária, 2004.
* MAZALLI, P. V. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006.

Roberta Gouveia da Silva Machado

Nutricionista-IFAM/TAE

CRN: 5739

São Gabriel da Cachoeira-AM.

27/11/2015