RELATÓRIO TRIMESTRAL

SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O presente relatório tem como objetivo dar continuidade aos relatórios trimestrais conforme solicitado a toda a equipe multiprofissional pelo Coordenador da CGAE como fluxo de serviço e rotina, apresentando as atividades realizadas neste setor, prestar informações e tomada de providências. Desta forma, diferentemente do primeiro que fez um diagnóstico amplo, este será mas sucinto e apresentará dados e informações dos respectivos meses: Janeiro, Fevereiro e Março de 2016.

1: EQUIPE: Atualmente neste setor trabalham 10 profissionais distribuídos em escalas que abrangem os três turnos de funcionamento inclusive os finais de semana, 9 destes fazem escala de 6 horas semanais e 1 faz escala de 8 horas semanais. Mesmo após reunião realizada no dia 03/03 a folha de ponto é assinada como 8 horas independentemente da sua escala, ainda alguns profissionais estão sem as atribuições documentalmente, somente descritas que estão a disposição deste setor.

2: PÚBLICO ATENDIDO COM OFERTA ALIMENTAR

* JANEIRO: Período de férias letivas, com atividades somente para os alunos do PROLIND, Saberes Indígenas e PROEJA. Seguiram sem alterações no decorrer das atividades os Saberes Indígenas, porém tivemos muitas intercorrências com os alunos do PROLIND onde produzíamos a quantidade total de alimentos e em algumas vezes a saída era pouca, fazendo com que distribuíssemos comida para evitar desperdício, sem contar com a falta de educação de alguns professores formandos para com os cozinheiros. Tais situações foram repassadas ao coordenador que também era o professor, desta forma, iniciamos e finalizamos o curso com os mesmos transtornos. Tivemos mudanças da sala, recebemos maior conforto para trabalhar e aumento do estoque de gêneros secos.
* FEVEREIRO: Início do ano letivo no dia 10/02/16 a partir do período vespertino para os alunos residentes, Integrado, Proeja e Subsequentes. Neste mês estive a frente da chefia do setor por férias da Senhora Petronilda Matos de Lima. No dia 3 foi suspenso o acordo feito a chefia imediata de ajuda de algumas terceirizadas a este setor devido a alta produção que seria ofertada (prolind, saberes, residentes e merenda escolar) a qual já tinha deixado escala pronta para execução, realizado alterações. Ainda não tínhamos um quantitativo exato de alunos matriculados, foi seguido o mesmo quantitativo do ano passado como base até o repasse de informações formais. Entregue ao SAN a devolução de alguns itens de gêneros que restaram do ano passado da Merenda Escolar entregue ao Almoxarifado, desta forma improvisamos para ofertarmos a Merenda Escolar no dia 10/2 com reuniões de apoio marcada no feriado com o DDE , CGAE, CGPEX. Tivemos algumas reuniões com o DAP entre os dias 11, 12,25 sobre orientações administrativas devido recurso, dando continuidade da oferta alimentar aos subsequentes mesmo sem envio de verba financeira, realizado diminuição das per capitas, informado que não teremos recursos para realização de alimentação para eventos extras, repassado informação de aumento do quantitativo dos pães por aluno residentes para duas unidades de segunda a sexta onde anteriormente era somente um, sendo que aos finais de semana a produção do pão terá que ser realizada no setor para o café da manhã dos finais de semana. Conversado sobre déficit de utensílios para a merenda escolar a qual fomos atendidos com entrega no dia 11 de 222 copos, no dia 18 155 copos e 88 pratos plásticos para o início do ano letivo, na reunião com os pais no dia 19/02 foi conversado sobre a necessidade higiênica e de saúde para os alunos trazerem seus próprios utensílios, porém sem efeito. Devido ser cortado o lanche dos residentes junto ao lanche da merenda escolar a noite, foi solicitado inclusão de complemento alimentar da ceia todos os dias onde ano passado foi ofertado somente aos finais de semana. No dia 29 tivemos o servidor Ladislau apresentado como integrante desta equipe através de portaria.

ATIVIDADES: Tivemos apresentação do serviço nutricional na aula temática.

* MARÇO: Foi entregue a substituição da chefia no dia 02/03. Recebemos no dia 03 430 unidades de colheres, Neste mesmo dia realizamos uma reunião a tarde com DAP, CGAE, DDE, D.G e SAN para tratarmos de assuntos de carga horária, atribuições, insalubridade e outros. Recebemos armários para acomodação dos copos. Tivemos problemas no computador de trabalho a qual foi resolvido com a entrega de outro no dia 8/3. Tivemos muitos problemas com o racionamento de energia elétrica a qual modificou a rotina de alimentação de acordo com a programação entregue pela CEAM ao Campus. Início dos jogos no dia 18 ao dia 23. Conversado com o DAP, CGAE e SAN sobre alimentação regional e comissão da Merenda Escolar. Recebemos a instalação de uma chapa de sanduiche. Realizado orientação nutricional para perca de peso para um aluno do integrado. Tivemos a finalização do curso prolind e o envio de SGD no dia7 sobre os alimentos que restaram em estoque, os mesmos foram disponibilizados para a Merenda Escolar. Neste mês tivemos saída de alimentações extras para soldados em contribuição com o campus. Dia 25 foi dado a continuidade da oferta de merenda regional ainda do ano passado a qual tinha sido iniciada no dia 08/09/2015 e suspensa no dia 20/10/2015.

ATIVIDADES: Realizado alusão ao dia 31 de março, data marcada pelo calendário do Ministério da saúde como dia da saúde e nutrição com o apoio da servidora Jucilene Firmo a qual abordamos tema de alimentação saudável com degustação experimental.

3: MÉDIA DE PERDAS DE DESCARTE POR DIA

O descarte é realizado das partes não aproveitáveis como Excesso de gordura, peles, vísceras, cascas. Realizamos diariamente a pesagem do alimento limpo e do alimento inteiro. Temos uma média pois dependendo da qualidade de proteína temos muitas ou poucas perdas por descarte.

|  |
| --- |
| Diário |
| Aproximadamente 4 kg |

4: REALIZAÇÃO DO CONTROLE DE QUALIDADE

* Prova do alimento
* Limpeza e higienização
* Retorno dos alunos
* Relatório

5: CONTROLE DE ESTOQUE

* Contagem semanal
* Lançamento de controle de gastos
* Separação de ingredientes
* Descarte proteico

6: CONTROLE DA OFERTA/ACOMPANHAMENTO

* Merenda escolar

Manhã: Petronilda/Roberta

Tarde: Roberta

Noite: Cozinheira

* Residentes

Café da manhã: Sandoval

Almoço: Roberta e Petronilda

Janta: Roberta

Ceia: Sandoval

7: BASE SEMANAL DO NÚMERO DE REFEIÇÕES

 RESIDENTES

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Domingo | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
| Café | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Almoço | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Janta | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Ceia | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Total Semanal | 812 Refeições |

Legenda: Os lanches estão inclusos na merenda escolar. Número baseado inicialmente em 40 alunos porém fechado em 28 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 |  |  | 348 | 348 | 348 | 330 |
| Lanche da Tarde |  | 348 | 348 | 348 | 348 |  |
| Lanche da Noite |  | 517 | 517 | 517 | 517 | 517 |
| Total Semanal | 5.369 refeições |

Legenda: Quantitativo inicial entregue pela secretaria que posteriormente sofreu diminuições no público subsequentes

PROLIND

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
| Lanche |  | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Almoço |  | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 |
| Lanche |  | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | ---- |
| Janta |  | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 | ---- |
| Total Semanal | 968 Refeições |  |

OBS: Quantitativo referente a 2016

SABERES INDÍGENAS

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
| Lanche |  | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 |
| Almoço |  | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 |
| Lanche |  | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | --- |
| Janta |  | 46 | 46 | 46 | 46 | 46 | --- |
| Total Semanal | 1.012 Refeições |  |

 OBS: O quantitativo informado seria 65 porém 46 foram os alunos participantes

PROEJA

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeições | Quantidade | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
| Lanche |  | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Total Semanal | 200 Refeições |

 OBS: solicitado este reforço alimentar

8: SOBRE A NECESSIDADE DE IMPLANTAÇÃO: Segue sem as implantações já descritas nos relatórios anteriores como coleta de amostras e controle de potabilidade da água por necessitar de outras instituições que executem a análise microbiológica em laboratórios específicos.

* Controle de pragas: Segue sem implantação, já conversado com o setor responsável, reforçado em retificação como SGD.
* Controle de Saúde do funcionário: Segue sem um fluxo porém foi distribuído para todos os funcionários remédio de verminoses em parceria com a SEMSA em fevereiro que será repetido em agosto.

 9: SOBBRE INTECORRÊNCIAS GERAIS

Segue as mesmas orientações sobre intercorrências que no serviço de Alimentação e Nutrição já informadas, sempre causam transtornos, devendo ser evitados ao máximo pois refletem no serviço como um todo.

* Sabemos que os indeferimentos e cortes nos quantitativos dos pedidos ocorrem por algum motivo relevante, um deles, por exemplo, a contenção de gastos, porém é necessário que tenhamos o entendimento da contra partida no resultado final na apresentação e na quantidade desses alimentos ofertados aos alunos.O pedido de compras já contem somente os itens contemplados no processo conforme solicitado, já tendo sofrido redução em suas quantidades de per capitas por aluno conforme solicitado, já tendo as perdas por partes não comestíveis e perda de líquido pela exposição a temperatura fazendo a diminuição considerável daquele alimento principalmente em produtos proteicos em que não há substituições pelo que foi cortado ou diminuído, deixando por vezes alunos sem a oferta alimentar e fazendo com que a porção seja bruscamente reduzida para tentar atender. Em algumas vezes recebemos proteínas a mais do que pedimos devido a entrega em caixa fechada, nesses casos fazemos o abatimento no próximo pedido e informamos como observação na lista de compras. Seguimos com as mesmas alterações manuais nos cardápios quando necessário. Contribuo com a mesma sugestão de informações quanto ao indeferido ou corte quantitativo para que haja substituições. Continuo com a sugestão das reuniões mensais para verificarmos a qualidade dos nossos serviços, que sejamos cientes dos nossos erros e acerto, buscando sempre o aperfeiçoamento, a qualidade de a oferta alimentar aos alunos deste Instituto.
* Retorno das SGD´s: Falta de envio formal e obtenção de respostas quanto as SGD enviadas, principalmente quando se trata de pedidos de substituições, conserto, aquisição de algum equipamento, utensílio que está impedindo a confecção de cardápios, necessidade de informações dentre outros. Devido a importância para esta Unidade são feitas reiterações na tentativa de lembrar que já descrevemos a necessidade anteriormente, porém por vezes seguimos sem resposta e sem prioridades, quanto a falta de formalidade documental por este sistema como meio de comunicação ente coordenações, departamentos, servidores que necessitam de nossas contribuições, causando grandes transtornos e nos deixando sem respaldo principalmente quando se trata de quantitativos.
* Ovos: Atualmente não podemos nos planejar para a inclusão dos ovos na merenda escolar e nem fazer melhorias na oferta do cardápio dos residentes, pois o fornecimento é feito exclusivamente pela produção do campus CGPEX a qual faz entrega de acordo com suas possibilidades, entregando somente as sextas feiras cerca de 2 ou 3 cartelas, desta forma nos planejamos para a produção do pão e o restante para alternação entre bolo, farofas para diversificar um pouco a alimentação dos residentes. Gostaria de um aporte nesta situação uma vez que o ovo é um elemento importante no cardápio, sendo barato e altamente nutritivo para inserirmos na merenda escolar e melhorar o cardápio dos residentes.
* Fornecedores: Em algumas vezes a dificuldade do cumprimento da entrega de legumes, principalmente de cenoura, batata e tomate que dão volume e nutrição ao prato servido, causando impacto na apresentação. É necessário mudarmos a disponibilização do horário de saída estipulado ao almoxarifado até o fornecedor como prioridade de serviço, pois outras Instituições chegam à frente e levam todas as quantidades disponíveis, sendo assim ficamos a semana inteira sem os legumes básicos. Temos dificuldades na troca de legumes que chegam estragados, sendo as vezes em grande quantidade, perdemos cerca de 3, 5 kg que fazem falta no dia e que pagamos por isso, a obediência as regras, principalmente no quesito qualidade dos alimentos entregues devem ser levados a sério. A identificação por substituição de gêneros deve ser vistas como controle de qualidade e prevenção de DTA´s (Doenças Transmitidas por Alimentos).
* Abastecimento de água: Este setor é totalmente dependente deste fornecimento para execução das atividades, temos em algumas vezes rotina de escassez de água, neste primeiro trimestre tivemos em Março uma sequência de falta de água em que o conserto tardio provocou algumas mudanças na oferta do cardápio do dia, podendo até ser requisito para tempo corrido de aula e suspensão da oferta. Com os esforços dos funcionários as atividades principalmente de lavagem são transferidas para a área externa onde possui uma caixa específica para essas situações que é usada manualmente (retirando água com o balde e jogando com uma vasilha para o enxague) muita dificuldade para a rotina ininterrupta e um fluxo constante deste setor, quando a falta de água acontece a noite, a cozinha e todo o material fica sujo para o dia seguinte, atraindo insetos e dificuldades de trabalho para a equipe que inicia. Sugerimos uma encanação diferenciada para estas situações, de forma que seja substituído por uma caixa de reserva encanada, aonde a água chegue diretamente nas torneiras, evitando suspensões e sobrecarga de trabalho manual para uma cozinha industrial.
* O fornecimento de folhosos (couve, chicória, cebolinha e cheiro vede) que são de suma importância assim como todos os ingredientes para a produção de uma alimentação balanceada e bem apresentada é atualmente entregue pelo CGPEX, porém esporadicamente, não possuímos um fluxo semanal com as quantidades necessárias para atender a ficha técnica de produção, devido suas dificuldades de produção, tornando-as baixas para as nossas demandas. Como sugestão sugiro que possamos realizar as compras por fornecedores locais de forma semanal ou que possamos repensar de como poderíamos intensificar a produção do campus, não somente de folhosos mas também de tubérculos, outros legumes e frutas de fluxo contínuo que fazem toda a diferença na qualidade e apresentação final.

10: SOBRE MELHORAS OBTIDAS

* A permanência dos assistentes de alunos em todo o curso da Merenda escolar em seus distintos turnos com o objetivo de manter a ordem neste ambiente e evitando que os alunos saiam para se alimentar fora do refeitório, extraviando utensílios como copo, colher, cumbucas e sujando outros ambientes tem sido executado com êxito, os alunos estão permanecendo no refeitório, saindo somente após o término da sua refeição, deixando em local apropriado os utensílios sujos e evitando sujidades em outros ambientes, ajudando no árduo trabalho dos serviços gerais e deixando nossa escola mas limpa e organizada, sem contar com a diminuição de gastos com a compra de utensílios extraviados a cada início de período letivo.
* No exercício de umas das atribuições da nutricionista, realizar o controle de sobras alimentares, incentivando os alunos a terem consciência do desperdício de alimentos, garantindo melhor ingesta principalmente dos legumes que são pouco aceitos está sendo feito com o público do integrado principalmente no horário matutino em que temos a oferta de refeição. Os alunos são estimulados a comerem o que pegam, desta forma reduzimos o descarte orgânico consideravelmente de cerca de 3 kg diários para 1 ou 1,5. Para isso, retiramos o balde de descarte da linha final e fazemos o controle juntamente com o assistente de aluno e chefe de setor, o aluno que volta com o prato cheio, ou deixa no fundo somente os legumes são convidados a comerem, neste momento é feita a exposição das qualidades e benefícios da alimentação no desempenho escolar e para a saúde do indivíduo, dessa forma eles compreendem e comem, devolvendo o utensílio com o mínimo de alimento possível.
* A diminuição de alunos que se dirigiam ao refeitório posteriormente ao horário da merenda devido a permanência dos mesmos em sala de aula ou realizando alguma atividade. Os professores estão destinando este tempo para o cumprimento do horário estabelecido, evitando com que estes alunos que vinham posteriormente ficassem sem merenda.

11: QUANTITATIVOS MENSAIS

* Refeições Merenda Escolar

Legenda:

 Janeiro: Não tivemos aula.

Fevereiro: Os quantitativos foram baseados do ano de 2015 , a primeira semana tivemos poucos alunos para o início do ano letivo que aos poucos foram aumentando no decorrer da semana, tivemos suspenção no dia 17 por falta de energia. Na terceira semana foi entregue o quantitativo oficial pela secretaria fazendo os ajustes para 360 alunos do integrado e 700 alunos do subsequente.

Março: As duas primeiras semanas seguiram com os quantitativos aumentados pela secretaria, tivemos falta de água com lanches substituídos. Na terceira semana tivemos atualizações desses quantitativos para 348 alunos do integrado e 517 alunos do subsequente. No dia 17 tivemos somente 160 alunos na merenda vespertina. No dia 21, segunda feira no turno matutino não tem aula porém foi iniciado os jogos internos onde servimos lanche. Ainda na terceira semana tivemos 5 soldados que lancharam. Dia 24 tivemos ponto facultativo e dia 25 feriado.

* Refeições dos Residentes

Legenda:

Janeiro: Não tivemos aula

Fevereiro: Na primeira semana não tivemos produção nos dias 10, 11 e 15, os outros dias desta semana tivemos pouquíssimos alunos, com informações do coordenador de residência de que os mesmos ainda não tinham chego de suas comunidades e os outros ainda com seus familiares na cidade. Nesta semana a oferta de ceia ainda não estava em vigor. Na segunda e terceira semana tivemos acréscimo de ceia, aumento do número de alunos.

Março: Fluxo de alunos normal, tivemos acréscimo de refeições para soldados e homens da piscicultura dando aporte ao CGPEX. Do dia 30 e 31 tivemos redução de 28 alunos para 26, informado pelo coordenador que posteriormente retornou. Tivemos saídas de marmitas para vigilantes.

* Refeições PROLIND

Legenda:

Janeiro: Início do curso com a participação de todos os alunos.

Fevereiro: Tivemos 3 feriados, já na segunda semana iniciou déficit do número de alunos, sem informação era produzido lanche para todos.

Março: Tivemos lanches suspensos pelo coordenador, poucos alunos foram se alimentar. Finalização no dia 03/3/2015.

* Refeições extras

Legenda

Janeiro: Não tivemos

Fevereiro: Tivemos 5 soldados com autorização do diretor Geral e 2 homens a pedido pelo CGPEX por demanda.

Março: Continuidade dos soldados e marmita para vigilantes.

* Sistema de Gestão de Demanda

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

* Reuniões

Legenda: As reuniões são correspondentes a eventos, reuniões internas do setor, reunião de departamentos, reunião de coordenação dentre outros...

* Eventos

Legenda: Janeiros não tiveram eventos. Em fevereiro tivemos um café da manhã para os professores e a abertura do ano letivo. Em março tivemos o dia da mulher e os aniversariantes do mês.

* Compartilhamento de refeitório

 Legenda: Em Janeiro tivemos o curso dos saberes indígenas e prolind. Em Fevereiro os cursos do Prolind e em Março as refeições dos soldados.

**OBSERVAÇÃO:** Todas as informações acima mencionadas podem ser comprovadas através das fichas técnicas e do livro de lançamento diário, pedido de compras, pedidos recebidos dentre outros arquivos.

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

Petronilda Matos de Lima

Chefe de setor - SAN

São Gabriel da Cachoeira-AM.

01/06/2016