Indicação: 612 / 2018

INDICO à Mesa, na forma regimental, e depois de ouvido o Douto Plenário de Deliberações, o envio de expediente ao Prefeito Municipal, João Carlos Krug, com cópia ao Secretário de Educação, Guerino Perius, solicitando para estudar a possibilidade e viabilidade de implantar em nosso Município a COZINHA PILOTO e PANIFICADORA MUNICIPAL para melhor atendimento da refeição escolar oferecida nas escolas da Rede Municipal de Ensino do Município.

JUSTIFICATIVA

Chapadão do Sul, Município dotado de um grande número de escolas e creches municipais com aproximadamente mais de 3.000 (três) mil alunos, onde são oferecidas diariamente esta quantidade de refeição escolar, já se faz necessário a construção de uma cozinha piloto e panificadora dotada de modernos equipamentos para produção de alimentação em grande escala.

Acredito, também, que a centralização de todos os gêneros alimentícios para produção da refeição escolar num só local deverá reduzir custos, melhorar o controle e melhorar o aproveitamento dos produtos que são encaminhados às diversas unidades escolares.

Outro fator importante é que a homogeneização da refeição escolar será mesma em qualquer unidade escolar.

A Cozinha Piloto e Panificadora também desenvolve atividades de Educação Nutricional com as crianças nas escolas, promovendo a saúde e alimentação saudável com a participação da comunidade escolar, cozinheiras e estagiárias.

Realiza treinamentos para cozinheiras da rede através de aulas teóricas, fundamentadas em legislações, e parte prática focada na rotina das cozinhas, capacitando o profissional para desenvolver suas atividades. E também poderá ser usada para que os jovens e adultos possa fazer cursos técnico em gastronomia e panificação promovida pela a secretaria de educação dando uma oportunidade de os alunos aprender uma profissão.

Realiza também testes de produtos perecíveis e não perecíveis para avaliar a qualidade dos gêneros, de acordo com o edital, e somente após aprovação do produto é que o fornecedor inicia a distribuição. Os testes são feitos seguindo os procedimentos escritos no Manual de Boas Práticas (MBP) que deverão ser encontrado no local.

A Cozinha Piloto é responsável pela avaliação por amostragem das carnes entregues semanalmente. Para isso, no recebimento, os produtos cárneos são avaliados de acordo com o edital, a temperatura do veículo e verificada a temperatura das carnes é aferida utilizando-se termômetro infravermelho. As informações são registradas em planilhas e a carga liberada.

Para construção desta cozinha piloto e panificadora o município poderá utilizar recursos de Fundo Municipal de Educação e do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FUNDEB).

DOC: 1525690005

Com essas ações, a cozinha piloto e panificadora irá valorizar os produtos da terra, gerando emprego e renda.
É preciso que os alimentos para a refeição escolar venham da agricultura familiar que deve também ser implantada no município ou venham o mais rapidamente possível com a implantação do Plano Agrícola Municipal.

Sala das Sessões, 07 de Maio de 2018

Vanderson Cardoso
2° Vice-Presidente(a) -
Republicanos