



A secretária municipal de Agricultura e Abastecimento, Regina Bortolotti, se reuniu na última semana com diretores e merendeiras dos Centros Municipais de Educação Infantil (CEMEIS), das Escolas Municipais de Ensino Básico (EMEBS), das creches filantrópicas e escolas estaduais, para falar do novo conceito de alimentação escolar baseado no projeto de segurança alimentar e para entregar os novos cardápios da merenda.

“Novamente os cardápios foram programados de acordo com as normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que estabelecem que a elaboração do cardápio da alimentação escolar deve ser feita para promover hábitos alimentares saudáveis e suprir as necessidades nutricionais diárias dos alunos”, comentou a chefe de Abastecimento, nutricionista Sílvia Regina Wada.

Nos últimos 8 anos foram realizadas mudanças significativas no cardápio escolar de São Carlos, com a substituição da linguiça por filé de peixe, sardinha por filé de coxa de frango desossada e introduzidos novos alimentos como salada de frutas e sucos de frutas naturais, além de novos produtos lácteos. Diariamente são elaboradas cerca de 60 mil refeições entre principal (almoço) e complementares (café da manhã e lanche da tarde).

Regina Bortolotti explicou que a alimentação das crianças e dos jovens faz parte dos programas do governo federal ligados a segurança alimentar. “A política de segurança alimentar visa operacionalizar o oferecimento de alimentos e ao mesmo tempo a inclusão social do agricultor familiar no processo produtivo. Em São Carlos a compra é realizada por pregão eletrônico, modalidade bem mais transparente, e também realizamos a compra de alimentos diretamente do produtor, a chamada compra direta, utilizada para aquisição de produtos para a merenda, entidades assistenciais e para o Restaurante Popular. A partir desta nova dimensão de abastecimento popular já adotada em São Carlos de forma pioneira, é que se justifica a inclusão da merenda escolar como uma política pública de segurança alimentar de crianças e jovens e da população carente”.

As merendeiras e diretores das unidades também puderam conhecer a estrutura da secretaria de Agricultura e o que funciona hoje na Central de Abastecimento Popular, no Pavilhão São Carlos Exposhow, que abriga o Banco de Alimentos, a central de Compra Direta da Agricultura

Familiar, o Núcleo de Apoio à Gestão do Restaurante Popular (NAG) e a cozinha industrial, local onde são preparados os kits de café da manhã destinados aos trabalhadores rurais e aos servidores públicos municipais lotados na Garagem do município e a comida que é servida no jantar da unidade do Restaurante Popular do Cidade Aracy, além de marmitex que são entregues no Albergue Noturno e para as pessoas que participam do Mutirão do São Carlos VIII, coordenado pela Prohab.

“O projeto de segurança alimentar a ser implantado nas unidades escolares terá sucesso assim que todos os agentes educacionais, que estão na chefia das unidades escolares, compreenderem esse novo conceito de alimentação escolar direcionados pelo princípio de segurança alimentar”, finalizou Bortolotti.

Hoje a Prefeitura distribui gêneros alimentícios em 115 locais, sendo 28 Centros Municipais de Educação Infantil (CEMEIS), 8 Escolas Municipais de Educação Básica (EMEBS), 30 creches (filantrópicas e conveniadas), 30 escolas estaduais, 2 albergues, Casa Abrigo Gravelina Terezinha Lemes, 3 escolas do Sesi, APAE e os Projetos Campeões do Futuro e AABB, que atendem crianças com atividades esportivas.

(18/03/09)