



Prestes a abrir a terceira unidade do programa Restaurante Popular, que será inaugurada na próxima sexta-feira, 28 de fevereiro, às 17h, na rua Jayme Bruno, 55, no bairro Antenor Garcia, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento vem ampliando a capacidade de produção da Cozinha Piloto. Dentro deste processo de ampliação, a chegada de novos equipamentos foi o ponto principal. Foram adquiridos 3 novos fogões industriais e 2 novas caldeiras.

Com estas melhorias, a Cozinha Piloto aumenta em 50% sua produção e já está apta a distribuir cerca de 1.500 refeições diárias, que serão fornecidas principalmente para os três restaurantes populares, do Cidade Aracy, da Vila Irene e a nova unidade do Antenor Garcia, mas também para o programa de reeducandos, trabalhadores da PROHAB e dos Serviços Públicos, Casa Abrigo e Casa de Passagem, entre outras instituições do município.

A Cozinha Piloto é localizada na sede da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, onde também acontece o recebimento, seleção e processamento dos alimentos, em sua maioria

oriunda da agricultura familiar do próprio município. Depois de processados, estes alimentos são distribuídos tanto para a Cozinha Piloto, responsável pelas refeições dos restaurantes populares, quanto para as cozinhas das escolas para o preparo da merenda escolar.

No caso dos restaurantes populares, as refeições são feitas diariamente, servidas frescas no mesmo dia do seu preparo, seguindo todas as normas sanitárias vigentes, que dão um limite de horas, do momento da produção até o consumo desse alimento.

Os três restaurantes populares são parte do Programa de Segurança Alimentar do município. A terceira unidade do Restaurante Popular, do Antenor Garcia, terá capacidade de 500 refeições, no jantar, ao valor unitário de R\$ 1,00. Crianças menores de 5 anos e pessoas com deficiência não pagam. O cardápio, seguindo o que já acontece nas outras duas unidades, contará com arroz, feijão, duas saladas, uma carne, uma guarnição, uma fruta e um copo de suco. “Como é um público que abrange várias faixas etárias, indo de crianças até idosos, passando inclusive por pessoas acometidas por problemas como diabetes e hipertensão, temos um cuidado e buscamos uma variedade muito grande na hora de elaborar o cardápio”, explica Renata Siqueira Fonseca Neves, nutricionista responsável.

Paraná Filho, secretário de Agricultura e Abastecimento, destaca que o custo de manutenção dos restaurantes populares chegará a cerca de R\$ 4,5 milhões anuais. “Dentro do atual volume de atendimento em São Carlos, os restaurantes custam para os cofres públicos R\$ 1,5 milhão, cada unidade, por ano. Além da aquisição dos produtos alimentícios, temos os aluguéis, contas de água e luz, outros produtos, manutenção de maquinários e a contratação da empresa terceirizada que fornece a mão de obra, cozinheiras, auxiliares de cozinha, serviços gerais, etc”.

O Programa dos Restaurantes Populares é destinado a pessoas de extrema vulnerabilidade e esse é um fator decisivo na escolha das localidades que abrigam as unidades. Por esse motivo, além da inauguração no Antenor Garcia, está sendo analisada também a transferência da Unidade II da Vila Irene para o bairro São Carlos VIII, onde a demanda deste público é bem maior.

(21/02/2020)

{gallery}fevereiro_2020/CozinhaPiloto{/gallery}