

ETEC FERNANDO PRESTES

SOROCABA- SP

É com muita alegria e satisfação que toda comunidade da Etec Fernando Prestes (Sorocaba) começou a receber a merenda escolar nos três períodos da escola, alunos, funcionários e professores já podem usufruir do benefício desde último dia 03/11/09. Uma ótima conquista para todos.

Isso deve-se a parceria da escola com prefeitura local e também através da verba do governo federal.

Abaixo detalhes de como tudo aconteceu e também fotos desse momento tão marcante para nossa escola.

1- Implantação da Merenda Escolar

No dia 03 de novembro, deu-se início o fornecimento de alimentação escolar aos estudantes, está sendo seguido o cardápio de ensino fundamental.

No primeiro dia de merenda, foi servido Macarrão com molho de atum, cuja aceitação foi ótima.



Figura 1: Alunos recebendo a merenda no dia 03/11 (foto da escola)

ETEC FERNANDO PRESTES

SOROCABA- SP



Figura 2: O diretor da Etec Fernando Prestes (que muito nos apoiou), Profº Paulo Sérgio Germano, experimentando a merenda oferecida aos alunos. (foto da escola)

2 - Quantidade merenda oferecida/ Resto Ingesta

Devido ao período de adaptação, as quantidades de merenda ainda estão sendo definidas de acordo com a aceitação do cardápio. No quadro abaixo estão indicados as quantidades de merenda preparadas por período.

Data	Preparação	Quantidade merenda oferecida			Resto Ingesta (%)
		Manhã	Tarde	Noite	
03/11	Macarrão com molho de Atum	667	333	500	1%
04/11	Pão com molho de carne moída e suco de tangerina	600	400	500	<1%
05/11	Macarrão c/ molho carne cubos, salada de alface c/ tomate.	600	400	500	2%
06/11	Polenta c/ molho frango	667	333	500	2%

Pode-se observar que o pão com molho de carne moída e suco (servido no dia 04/11), foi muito bem aceito entre todos os períodos, assim como a salada de alface com tomate (servido no dia 05/11).

No total, estão sendo preparados 45 kg de perecível/dia, totalizando uma média de 1500 merendas.

ETEC FERNANDO PRESTES
SOROCABA- SP

ETEC FERNANDO PRESTES

SOROCABA- SP

3 - Trabalho de Educação Nutricional com os alunos

No dia 03/11, a supervisora da empresa e o diretor da escola, foram em todas as salas de aulas nos períodos da manhã, da tarde e da noite, para informar os alunos sobre a merenda, o cardápio que está sendo seguido, receberam orientações sobre a devolução dos utensílios utilizados, e também, foram orientados quanto ao não desperdício de alimentos.

4 - Pontos negativos x positivos

Assim, podemos pontuar os principais problemas enfrentados para a implantação da merenda, entre os quais:

- Inexistência da instalação de gás na cozinha;
- Alto-custo para a escola para a instalação do gás devido a cozinha estar instalada no piso superior do prédio;
- Inexistência de um local específico para o armazenamento de alimentos (estoque);
- Inexistência de um refeitório anexo a cozinha, com cadeiras e mesas apropriadas para a alimentação dos estudantes.

Em contrapartida, pode-se observar que a merenda foi recebida com grande entusiasmo pelos alunos, os quais elogiaram as preparações servidas e cujo índice de resto ingesta foi baixíssimo. Entre os pontos positivos, podemos citar:

- Satisfação dos estudantes;
- Valorização e esforço da escola (funcionários) para a implantação da merenda;
- Conscientização dos estudantes sobre a devolução dos utensílios de mesa e evitar o desperdício de alimentos;
- Parceria entre a empresa ERJ e a escola, que proporcionou diversas melhorias na cozinha, entre as quais, a instalação de cubas adequadas.

ETEC FERNANDO PRESTES

SOROCABA- SP

5 - Considerações Finais

Durante a primeira semana do início da merenda, pode-se perceber a valorização da escola para a implantação desta, pois, em todos os momentos, vimos os esforços dos funcionários, professores e diretor para as melhorias necessárias na cozinha para que pudéssemos dar início ao preparo da merenda escolar. Também, observamos que, os alunos estão entusiasmados e receptivos quanto a alimentação escolar. A quantidade de estudantes que consumiram a merenda subiu de maneira gradativa durante a semana.

Contudo, estamos em um período de adaptação, onde detalhes ainda precisam ser acertados, no entanto, conclui-se que todos os esforços estão sendo válidos e que, as parcerias entre Prefeitura, ERJ e a escola Fernando Prestes tendem a trazer as melhorias necessárias para a alimentação dos nossos alunos.

Supervisora responsável pela unidade: Aline Viviane de Almeida.

Prof. Paulo Sérgio Germano (Diretor da Etec)