

INDICAÇÃO 329/2021

Senhora Presidente.
Senhores Vereadores.

Os Vereadores e Vereadoras que esta subscrevem indicam, amparados pelo artigo 206 e seguintes do Regimento Interno, o envio de Expediente ao Chefe do Poder Executivo, com cópia para a Secretaria de Educação, solicitando adoção de providência para:

Encaminhar Projeto de Lei ao Poder Legislativo, para concessão de 30% de gratificação ou função gratificada em idêntico valor para as Auxiliares de Serviços Gerais Efetivas, que trabalham nas cozinhas das Unidades Educacionais do Município de São Bento do Sul, manipulando diretamente alimentos da merenda escolar servidos aos alunos e alunas matriculados (as) na Rede Municipal de Ensino.

As alterações podem ser realizadas nas leis 2.966/2012 ou a alteração na lei nº 3853/2017.

JUSTIFICATIVA

Com extinção dos cargos existentes de Auxiliares de Serviços Gerais, verificou-se a baixa remuneração dos servidores que ocupam essa função, e que muitas vezes têm exigências diferenciadas daqueles servidores que trabalham em outras áreas.

Importante frisar que todas as profissionais que hoje atuam nas cozinhas são auxiliares de serviços gerais, e conforme a Lei nº 2893/2011, artigo 225, ao Auxiliar de Serviços Gerais caberá a realização das seguintes atribuições:

Art. 225

(...)

- executar tarefas nas cozinhas escolares, manipulando a Alimentação Escolar;
- preparar e servir alimentação na Unidade Escolar, conforme cardápio encaminhado pela SEMED;



Esses profissionais alegam que quando estão desempenhando a função de cozinheiras, suas responsabilidades são maiores, pois elas devem seguir uma série de orientações e regulamentos para redução de falhas e de desperdícios durante a elaboração dos alimentos, a padronização dos processos, a melhoria na manipulação dos alimentos e na higiene ambiental e pessoal dos manipuladores, são apenas algumas das exigências.

O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216 de 2004) aprovado pela ANVISA, com o objetivo de aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando sempre a proteção à saúde da população. Esta resolução descreve como serviço de alimentação todo estabelecimento que exerce as seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega dos alimentos preparados ao consumo.

Essas regras se relacionam a Serviços de Alimentação: cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, **cozinhas institucionais**, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries, franquias e similares.

Ainda prevê normas específicas de Procedimento Operacional Padrão (POP). Este documento traz instruções sequenciais para a execução de tarefas que devem ser realizadas em atividades rotineiras que visam a padronização, como a higienização de equipamentos, instalações, móveis e utensílios, e dessa forma, reduzir falhas durante a realização destas atividades, aumentar a produtividade e ainda a economia de produtos, pois será possível definir qual produto será usado e em que quantidade, conforme orientações das nutricionistas.

Para que a implementação e execução seja eficaz, é importante que os manipuladores sejam capacitados frequentemente. As profissionais que trabalham com o preparo da alimentação escolar, tem a responsabilidade de controlar, observando a validade dos produtos e elaborar a lista de pedidos, conforme a necessidade da Unidade educacional, sendo igualmente responsáveis pelo cálculo quantidade x alunos, evitando a falta ou desperdício de alimentos.



Sabedores da atenção e colaboração para a devida melhoria.

Agradecemos e colocamo-nos à disposição.

Sala das sessões.

São Bento do Sul, 09 de Março de 2021.



ANGELO RONEI PESCHISKI
Vereador MDB



LUIZ LINDECIR PESENTI
Vereador PSD



LUIZ NERI PEREIRA
Vereador PSDB



DARLAN ANDRÉ GULIANI
Vereador CIDADANIA



TEREZINHA MARIA DYBAS
Vereadora PSDB



CARLA ODETE HOFMANN
Vereadora PSD