

EPEC TRAJANO CAMARGO

GESTÃO DE ESTOQUE DE MERENDA ESCOLAR

**ANA CAROLINA BISPO BENFICA
KAROLAYNE GREGORIO ROBERTO**

**LIMEIRA/SP
2023**

GESTÃO DE ESTOQUE DE MERENDA ESCOLAR

**ANA CAROLINA BISPO BENFICA
KAROLAYNE GREGORIO ROBERTO**

**Projeto de Pesquisa com requisito
de finalização do curso Novotec
em Logística da Etec Trajano
Camargo sob orientação do Prof.
Esp. Ricardo Belizário.**

**LIMEIRA/SP
2023**

SÚMARIO

Introdução.....	04
Desenvolvimento.....	05
1.Qualidade e segurança.....	08
2.Desperdício.....	08
3.Sazonalidade.....	09
4.Controle de alimentos.....	09
5.Promover a sustentabilidade.....	10
6.Previsão dos alimentos.....	10
7.Vestimentas das funcionárias e limpeza da cozinha.....	11
8.Satisfação dos alunos	11
Figura 1- Organização das prateleiras.....	08
Figura 2- Panfleto para a conscientização do desperdício.....	09
Gráfico 1- Dias da semana em que os alunos mais consomem comida.....	10
Considerações finais.....	12
Referências bibliográficas.....	13

INTRODUÇÃO

A Gestão de Estoque da Merenda Escolar é necessária nas escolas públicas mediante aos processos de compra e distribuição da merenda escolar. Tal atividade, deve ser elaborada com excelência e objetivo de alcançar resultados satisfatórios em facilitar esse setor através de planejamentos estratégicos para a execução.

Um estoque com uma grande variação e possibilidades é um fator essencial em qualquer tipo de gestão, é plausível destacarmos que um dos principais fatores para um bom gerenciamento desses estoques é a implantação de estratégias práticas e táticas. Portanto, em vista disso, apontaremos a situação da instituição de ensino da Escola Estadual Jamil Abrahão Saad, situada na cidade de Cordeirópolis. Com os resultados obtidos em relação a esta pesquisa, observa-se que a organização manifestada tem de exercer o uso de certas ferramentas descritas nas análises com algumas falhas Este projeto vem como objetivo auxiliar na melhoria, aperfeiçoamento dos processos e diminuir o índice da falta de produtos alimentícios de merenda escolar e o seu desperdício notório.

Contudo, pode-se destacar que a administração pública é uma temática onde tem de ser abordado com uma precisão maior, pois, deve atender as necessidades do cidadão de forma totalmente eficiente e eficaz e acompanhado por fiscalizações dentro das normas corretas de segurança. As merendas escolares devem chegar as escolas no prazo correto, com qualidade e quantidade devida para todos os alunos afinal, esse é um direito de todos os estudantes. Consideramos responsabilizar o governo municipal e governo estadual o compromisso de fornecer esse serviço.

Foi averiguado com as cozinheiras, que os cardápios são feitos especificamente por uma nutricionista especializada, funcionária municipal, a qual direciona o cardápio das semanas para a secretaria da escola. Esses cardápios são entregues para as funcionárias da cozinha e com o decorrer dos dias poderá ocorrer mudanças de acordo com o cronograma elaborado.

O tema foi escolhido para contribuir nesta situação-problema na proposta de uma excelência no gerenciamento escolar, é uma boa escolha utilizar ferramentas necessárias e com objetivos precisos fazendo com que deste modo não ocorra a falta de alimentos nesta organização.

É significativo que esse desacerto não venha a se repetir consecutivamente, ou de forma frequente.

É importante destacar em evitar quaisquer tipos de desperdícios de alimentos, que é o ponto crucial para um bom desempenho de uma gestão de merenda escolar.

DESENVOLVIMENTO

Como objetivo geral serão apresentadas estratégias e desenvolvimento de técnicas no controle de demanda de alimentos no estoque, evitando assim, quaisquer tipos de desperdícios além de minimizar erros no processo alimentício dessas merendas, em razão disso, foram feitas análises das dificuldades encontradas em um controle de estoque de merendas escolares.

Conseqüentemente, utilizamos uma metodologia através de questionário específico que foram fornecidos para as gestoras escolares da Escola Estadual Jamil Abrão Saad e entrevistas semiestruturadas com palavras chaves.

Garantir o fornecimento eficiente e seguro de alimentos para a preparação das refeições, de acordo com as normas e regulamentações:

1. Qualidade e segurança: monitorar a qualidade dos alimentos, datas de validade, organização do ambiente e condições de armazenamento adequadas para garantir a segurança alimentar.

2. Desperdício: implementar práticas para reduzir o desperdício de alimentos, através de orientações e panfletagem de conscientização para os alunos em incentivar a não cometer o desperdício em excesso.

3. Sazonalidade: planejar às variações sazonais na demanda, de acordo com datas comemorativas, trazendo uma certa variedade - Dias das crianças e Festa junina.

4. Controle dos alimentos: entregas, quantidade e qualidade dos alimentos.

5. Promover a sustentabilidade: apoiar a produção de agricultores locais.

6. Previsão dos alimentos: quando determinados alimentos acabam, evitar a falta de determinados alimentos.

7. Uniforme das cozinheiras e a limpeza da cozinha: apresentação de vestimentas correta dentro das atividades culinárias no ambiente de trabalho e atender as normas de assiduidade.

8.Satisfação dos alunos: opinião dos alunos em relação ao consumo de merenda e mudanças que aconteceram na questão da alimentação.

O governo estadual deve priorizar habilidades referente a excelência em gerir essa alimentação que afeta diretamente na qualidade de vida dos alunos e das instituições que são inteiramente ligadas a comunidade da cidade local. É plausível também destacar que o órgão público, tem como objetivo atender a quaisquer prerrogativas de lei presentes no PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). Adotando assim diferentes modelos de gestão que são eficientes e sempre dando importância na qualidade dos alimentos. Em vista disso, os gestores sendo eles de setores públicos ou privados sempre devem certificar-se de controlar esses estoques de forma totalmente responsável e sem qualquer ocorrência de desperdícios, que é algo muito notório em uma gestão de estoque de merenda, todos esses recursos são diretamente ligados à logística alimentícia.

Desta maneira, existem falhas que devem ser levadas em consideração, desde a compra de alimentos e até no processo de manuseio das merendas, seguindo as normas e fiscalização adequada conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar ressalta. Tendo em conta que, as colaboradoras da cozinha em algumas circunstâncias não têm o treinamento apropriado para esse tipo de serviço, pois as escolas não costumam fornecer capacitação. É notável que, a secretaria escolar não dá tanta importância para essa condição.

O procedimento de pesquisa utilizado para o desenvolvimento deste projeto de pesquisa foi uma abordagem qualitativa exploratória, que incluiu a aplicação de questionários semiestruturados em alguns setores relacionados à merenda escolar da Escola Estadual Abrão Jamil Saad, e a opinião dos alunos foi de grande importância e totalmente considerada, com o objetivo de avaliar o nível de satisfação da alimentação desses estudantes. Foram empregados dados referenciados na internet e em sites de pesquisa relacionados ao tema, todos contextualizados dentro do cenário alimentar e em conformidade com as leis e políticas públicas, em conjunto com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O método utilizado neste projeto de pesquisa está alinhado com os objetivos explorados e analisados na gestão de estoque de merenda escolar da instituição, com o propósito de coletar informações, tudo feito com o auxílio do aplicativo Word,

formulando perguntas para obter as respostas necessárias para o desenvolvimento desse projeto de pesquisa.

Em primeiro lugar, o principal objetivo para uma excelente gestão de merenda é garantir a segurança alimentar dos estudantes no ambiente escolar. Afinal a instituição de ensino é um lugar onde crianças e adolescentes passam grande parte de suas vidas, para desenvolver conhecimentos que são fundamentais ao longo do seu crescimento. Infelizmente uma grande parte dos alunos tem uma certa vulnerabilidade social, ou seja, a refeição na escola em grande parte das vezes é a única merenda do dia ou eles comparecem na escola somente para se alimentar.

“Considerando o caráter intencional de suas ações e as interações sociais que estabelecem entre si e com o contexto sócio-político, nas formas democráticas de tomada de decisões.” (LIBÂNEO, 2007, p. 324).

Conforme o relatório feito pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Penssam), 33 milhões de pessoas estão em uma situação de insegurança alimentar. De forma lamentável essa problemática é o cenário que retrata de forma geral e ampla a situação real de muitas crianças e adolescentes no Brasil, por isso deve existir uma importância maior por meio dessas instituições de ensino, elas devem sempre oferecer a merenda escolar de uma forma em que auxilie os alunos que estão nessa situação e na saúde alimentar dos mesmos.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como já citado anteriormente, é um programa feito pelo governo brasileiro que tem como objetivo garantir a segurança alimentar por meio de variados tipos de ações na educação alimentar nutricional e um desses objetivos é o incentivo da agricultura familiar tudo isso de uma forma acessível para os estudantes de quaisquer redes de ensino público. Além disso, esse programa contribui para o melhor aprendizado na prática, fazendo com que assim esses estudantes adotem práticas cada vez mais saudáveis na hora de ingerir algum alimento que influencia de uma forma bem abrangente na saúde.

Sendo assim, o planejamento de uma refeição nutricional promove diretamente na educação, bem-estar e segurança alimentar de boa qualidade para essas crianças e adolescentes, afinal esse programa também tem o propósito de sempre priorizar a compra desses alimentos orgânicos com produtores rurais locais, isso impacta diretamente na questão de incentivar outras pessoas a fazerem o mesmo nas suas casas e a prática saudável de ingerir alimentos com menos agrotóxicos.

Qualidade e segurança: Foi obtido através da entrevista de campo, feita com as colaboradoras da cozinha desta instituição de ensino, que os produtos devem ser organizados com o livre acesso, para melhor facilidade na hora de utilização. Eles são organizados de acordo com a data de validade, ou seja, os alimentos que têm o menor tempo de vida útil ficam na frente da prateleira, já atrás ficam os alimentos com a data de validade maior e nenhum desses alimentos tem contato um com o outro, tudo de forma organizada e limpa.

Não existe nenhuma falha presente em relação a organização desses alimentos nesse ambiente.

Figura 1 – Organização das prateleiras (E.E. Jamil Abrahão Saad).



Fonte: Autoras, 2023.

Desperdício: Nota-se que ocorre muito desperdício por parte dos alunos na hora de se alimentarem em pegar quantidade além do necessário de comida, assim, todo o alimento restado no prato é descartado. Em alguns momentos pode ter uma quantidade maior de alimento em um intervalo, então as cozinheiras reutilizam essas merendas, mas é importante ressaltar que esses alimentos não podem ser guardados para o consumo em um intervalo de outro período, ou para o consumo no dia seguinte. Existem estratégias que podemos utilizar para evitar esse desperdício, como, por exemplo, a conscientização, ou seja, conscientizar os alunos em orientar e fazer a distribuição de panfletos pela escola, com alertas sobre o que o desperdício pode causar.

Figura 2 – Panfleto para a conscientização do desperdício.



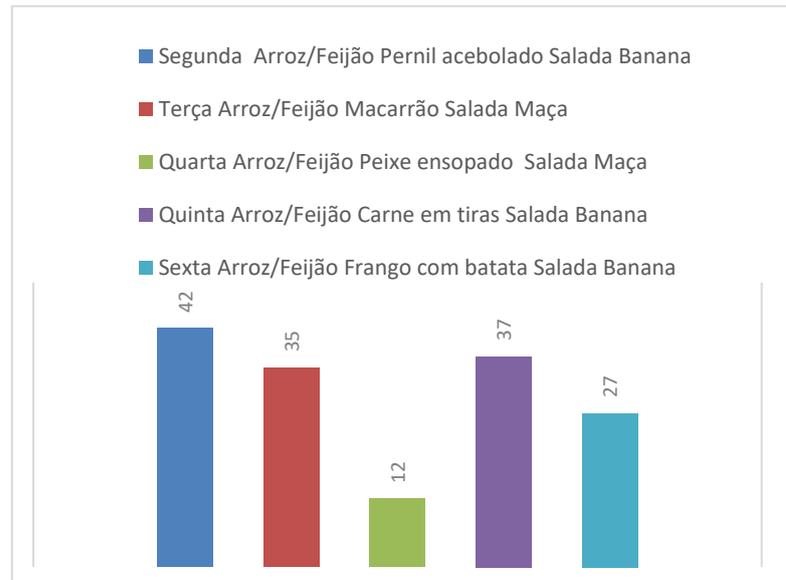
Fonte: Autoras, 2023.

Sazonalidade: são exemplos de comemorações que tem em alguns momentos específico do ano como por exemplo a festa junina e o dia das crianças segundo as informações coletadas. Conforme a entrevista realizada, nessas épocas sazonais são oferecidas pela prefeitura uma alimentação diferenciada, no dia das crianças, é oferecido hambúrguer, mas não é todo ano que fornecem essa diversidade, já nas festas junina é autorizado os estudantes levar alimentos para fazer uma confraternização cada um na sua sala, normalmente as colaboradoras da cozinha são avisadas com 1 semana de antecedência quando ocorre essa mudança de cardápio. Uma sugestão que podemos fazer é que a escola ofereça mais diversidade na hora de comemorar essas datas importantes porque isso auxilia diretamente na motivação dos estudantes, de acordo com os mesmos seria bom uma certa diversidade na alimentação.

Controle dos alimentos: A entrega de mantimentos é fornecida a cada 15 dias sendo eles: arroz, feijão e macarrão e a cada 2 vezes por semana é abastecido o hortifrúti e verduras: banana, tomate e maçã; abobrinha, cenoura, cebola, batata, pepino e alface, e uma vez por semana é reabastecido o estoque de carne: coxa e sassami de frango, pernil suino, carne bovina, ovo e peixe. Não existe problema na questão da qualidade desses alimentos citados, mas sim na falta em alguns momentos ou em um período entre o primeiro intervalo e segundo intervalo, existe falta de tempo para fazer novas remessas quando esses alimentos acabam, conseqüentemente falta alimento nesse meio tempo e vem interferir na qualidade da alimentação dos alunos. Temos

em teoria uma estratégia que pode auxiliar no controle desses alimentos, um gráfico será feito de acordo com os dias que os alunos consomem mais comida, assim as colaboradoras terão um controle maior nesse aspecto, evitando em ocorrer a falta das merendas nos períodos de aula e a redução de desperdícios.

Gráfico1- Dias da semana em que os alunos mais consomem comida.



Fonte: Autoras, 2023.

- **Promover a sustentabilidade:** com base na pesquisa elaborada percebe-se que os hortifrutis e verduras são fornecidos por agricultores locais e chácaras, onde se tem como objetivo doar uma pequena porcentagem das suas plantações para as escolas do município. Com essa atitude esses agricultores acabam incentivando outras pessoas a criarem suas próprias hortas em suas casas, visando uma ótima qualidade em suas colheitas e influenciando de forma saudável e sustentável, desta maneira será disponibilizado boas hortaliças para os alunos das redes de ensino público municipal.
- **Previsão dos alimentos:** existem momentos que os produtos acabam mais cedo que o previsto, as cozinheiras acabam tendo imprevistos na cozinha assim elas devem solicitar um pedido extra com urgência para outras escolas do município ou ligar para a secretaria da educação; assim eles fornecem esses alimentos que acabaram. Normalmente certos alimentos que têm o maior nível de demanda e que não podem acabar como arroz e feijão ficam estocados na secretaria da educação, quando esses alimentos chegam ao fim, outra

remessa de alimentos é solicitada de arroz e feijão, afinal esse tipo de alimento é essencial na produção das merendas escolares, uma estratégia que ajudaria a evitar tais falhas é a comunicação, é perceptível o que a falta dela pode causar e esta falha é presente nesta etapa. A comunicação deve ser feita a partir da decorrência do consumo excessivo de alguns alunos e o desperdício desses alimentos, e até mesmo a falta de comunicação da funcionária responsável na distribuição dos alimentos com as cozinheiras no momento de distribuir esses produtos, uma boa comunicação por parte delas pode até mesmo auxiliar no fator do desperdício, ou seja, a comunicação é essencial.

- **Uniforme das cozinheiras e a limpeza da cozinha:** As cozinheiras devem usar vestimentas brancas, sapatos fechados e ter o uso de tocas de cabelo para não ter perigo de seus cabelos caírem na comida na hora do preparo ou na hora das comidas serem servidas nas cumbucas. Elas vestem esses tipos de roupas não só por conta da higiene, mas também por conta das regras, pelo menos uma vez na semana uma supervisora especializada da prefeitura comparece na instituição para fiscalizar a questão da higienização da cozinha, com o objetivo de checar se está tudo nos conformes das padronizações de limpeza correta em um ambiente como esse. A limpeza da cozinha é tão importante quanto a higienização por parte das cozinheiras, elas não podem utilizar produtos fortes para que o cheiro desses produtos não transfiram para a comida e contamine-as, um dos principais ponto-chave no funcionamento de uma cozinha, é sempre deixar a cozinha limpa e organizada, os produtos de limpeza devem ficar em um lugar específico para que não tenha contato com os alimentos, durante o processo da produção da merenda as colaboradoras devem deixar a cozinha de forma totalmente organizada e higienizada.
- **Satisfação dos alunos:** Nem todos os estudantes se alimentam ou tem preferência na merenda da escola, mas boa parte, sim, pois é notável que muitos desses alunos faz parte da classe de vulnerabilidade social. Então a escola acaba sendo o único meio deles se alimentarem como mostrado anteriormente. De um tempo para cá o consumo desses alimentos dobraram, até mesmo na questão da qualidade em que as merendas estão sendo feitas e o feedback vem sendo positivo de certa forma, mas ocorrem sim algumas falhas, mas nada que não possa ser resolvido com estratégias que vão auxiliar para reduzir esses erros, há uns anos a prefeitura não oferecia alimentação

para o período noturno, eles começaram somente fornecer esses alimentos depois de muitas reclamações dos responsáveis desses estudantes e dos próprios alunos da instituição. Com isso, foi recentemente adotada essa causa de fornecimento de alimentos nesse período, a qualidade das merendas é de suma importância por isso a atenção deve ser maior.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através de nossos estudos e pesquisas de campo chegamos à conclusão na existência de falhas na gestão de estoque de merenda escolar dentro da instituição citada, é notável que estratégias podem auxiliar na gestão da cozinha e melhorar na precisão dos processos. E todas essas estratégias apresentadas nesse trabalho podem ser implementadas e analisadas pelos gestores da escola, e depois passado para as colaboradoras da cozinha, tudo isso sem envolver empresas terceirizadas ou ter qualquer tipo de gasto no momento de serem aplicadas ou dificuldade de serem aplicadas, sendo assim, o principal objetivo é ter mais eficiência no processo de organização das cozinhas e na produção dos alimentos sem falhas.

Acreditamos que o nosso projeto de pesquisa, contribuirá em melhorias necessárias para diminuir o desperdício de alimentos e a falta dos mesmos, erros na produção das merendas, problemas de qualidade e na organização dos estoques. Tais exemplos citados influencia diretamente na vida dos estudantes na questão do desenvolvimento escolar, na motivação, na saúde e bem-estar.

A gestão e o planejamento são ferramentas de suma importância para solucionar esta situação problema na instituição de ensino.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Cordeirópolis serve mais de 15 mil refeições por dia nas Escolas. Disponível em: <https://cordeiopolis.corderovirtual.com.br/noticias/21530/local/cordeiopolis-serve-mais-de-15-mil-refeicoes-por-dia-nas-escolas> . Acesso em: 15 de set. de 2023.

Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, Comunicado Merenda Escolar. Disponível em: <https://www.cordeiopolis.sp.gov.br/nota-oficial-4/> . Acesso em: 20 de set. de 2023.

Prefeitura de Cordeirópolis investe R\$2,5 milhões na merenda escolar da rede pública. Disponível em: <https://cordeiopolis.corderovirtual.com.br/noticias/17261/local/prefeitura-de-cordeiopolis-investe-r-2-5-milhoes-na-merenda-escolar-da-rede-publica> . Acesso em: 20 de set. de 2023.

O que é o PNAE e porque ele é importante para a alimentação escolar. Disponível em: <https://www.google.com/url?q=https://idec.org.br/dicas-e-direitos/o-que-e-o-pnae-e-por-que-e-ele-importante-para-alimentacao-escolar&usq=AOvVaw2wuDN7qB7mD0muYEj3XH7&cs=1&hl=pt-BR> . Acesso em: 21 de set. de 2023.

Sistema de gestão da alimentação escolar com Regras do PNAE. Disponível em: <https://lemobs.com.br/produtos/aei-alimentacao-escolar-inteligente/>. Acesso em: 20 de set. de 2023.

Qual é a importância da merenda escolar? Disponível em: <https://mudes.org.br/instituicao-de-ensino/importanciadamerendaescolar/> . Acesso em: 20 de set. de 2023.

LIBÂNEO, 2007, p.324. Disponível em: [https://www.scielo.br/j/cp/a/h8K6zLFps4LjXwjknBGPYD#:~:text=Lib%C3%A2neo%20\(2007,-A%20organiza%C3%A7%C3%A3o%20e&text=Nessa%20concep%C3%A7%C3%A3](https://www.scielo.br/j/cp/a/h8K6zLFps4LjXwjknBGPYD#:~:text=Lib%C3%A2neo%20(2007,-A%20organiza%C3%A7%C3%A3o%20e&text=Nessa%20concep%C3%A7%C3%A3)

[o%2C%20a%20gest%C3%A3o%20escolar,de%20decis%C3%B5es%E2%80%9D%20\(LIB%C3%82NEO%2C%202007](#). Acesso em:17 de out. de 2023.

Alimentação escolar: um direito de todos. Disponível em: <https://sismmac.org.br/alimentacao-escolar-um-direito-de-todos/>. Acesso em: 17 de out. de 2023.

Sistema de Alimentação Escolar garante transparência na gestão de abastecimento dos itens da merenda. Disponível em: <https://www.seed.se.gov.br/noticia.asp?cdnoticia=19295>. Acesso em: 17 de out. de 2023.