



ATA Nº 04/CAE/2026: ATA DA TERCEIRA ASSEMBLEIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE DE AMÉRICO DE CAMPOS NO ANO DE DOIS MIL E VINTE E SEIS.

Aos quatro (4) dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte e seis (2026), às dezoito (18) horas, nas dependências do Departamento Municipal de Educação e Cultura - DMEC-, localizado na Rua Nossa Senhora Aparecida, 550, Centro, Américo de Campos/SP, reuniram-se os membros do Conselho de Alimentação Escolar, doravante denominado CAE - para a quarta assembleia ordinária. A Presidente do Conselho de Alimentação Escolar, a senhora Danielle Venceslau dos Santos, agradeceu a presença e cumprimentou os membros presentes. Dando seguimento, conferiu que havia “*quorum*”, apresentou a pauta do dia: **1- Ofício – PM- nutricionista/2026 – Cardápio Escolar – Relatório do Teste de Aceitabilidade nas Escolas do Município.** Para dar início a senhora presidente, distribuiu cópias do cardápio e dos relatórios encaminhados pela nutricionista com os dados tabelados de acordo com o teste disponibilizado a toda a rede municipal, nos grupos dos alunos e pais ou responsáveis. Em seguida, convidou a senhora nutricionista para fazer a explanação das pesquisas para maior elucidação aos membros do colegiado. A senhora nutricionista Juliana Christine Alves Ferrari, convidada pela senhora presidente do conselho, iniciou explicando sobre os cardápios escolares, ao qual os membros analisaram e em seguida registrou que os testes de aceitabilidade realizados, são compostos por um conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes, ao qual o mesmo, faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição. A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, além de evitar o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados. Acrescentou ainda, que para verificar a aceitação de algum tipo de alimento, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois sua execução é fácil e permite uma verificação da preferência média dos alimentos oferecidos e que o método utilizado foi o Sensorial Afetivo, neste método tem-se por objetivo, avaliar a preferência e, conseqüentemente, a aceitação dos consumidores por um ou mais produtos, analisando o grau de aceitação ou não do produto, ou seja, o quanto o provador gosta ou desgosta de um produto. Dentre os métodos mais utilizados desse teste está a utilização da escala hedônica. Segue abaixo, parte da análise demonstrada pela nutricionista:

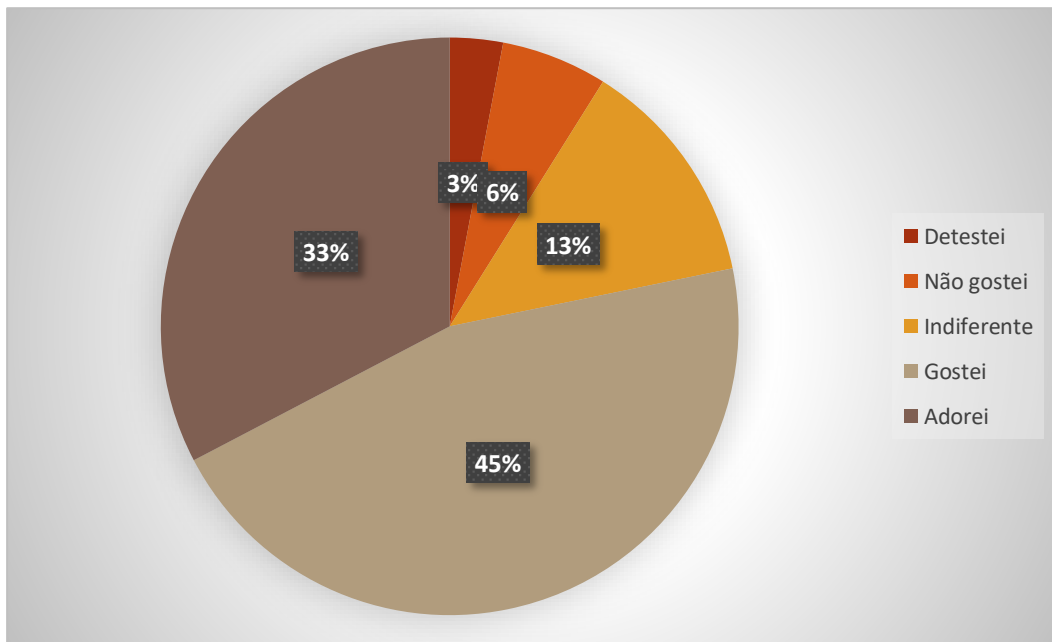
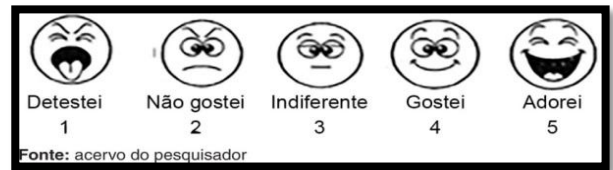


CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- C.A.E.

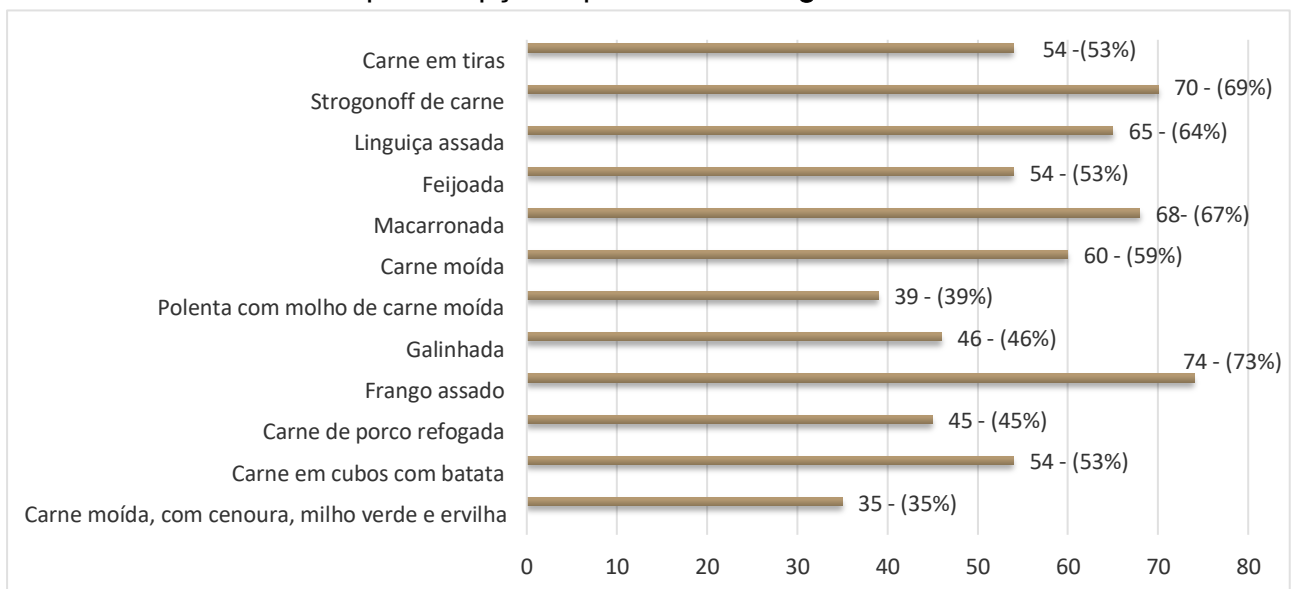
Américo de Campos -SP
Criado pela Lei nº 1.143, de 22 de janeiro de 1997.

Resultado referente ao Almoço

Marque a carinha que mais representa o que você achou dos cardápios da escola:

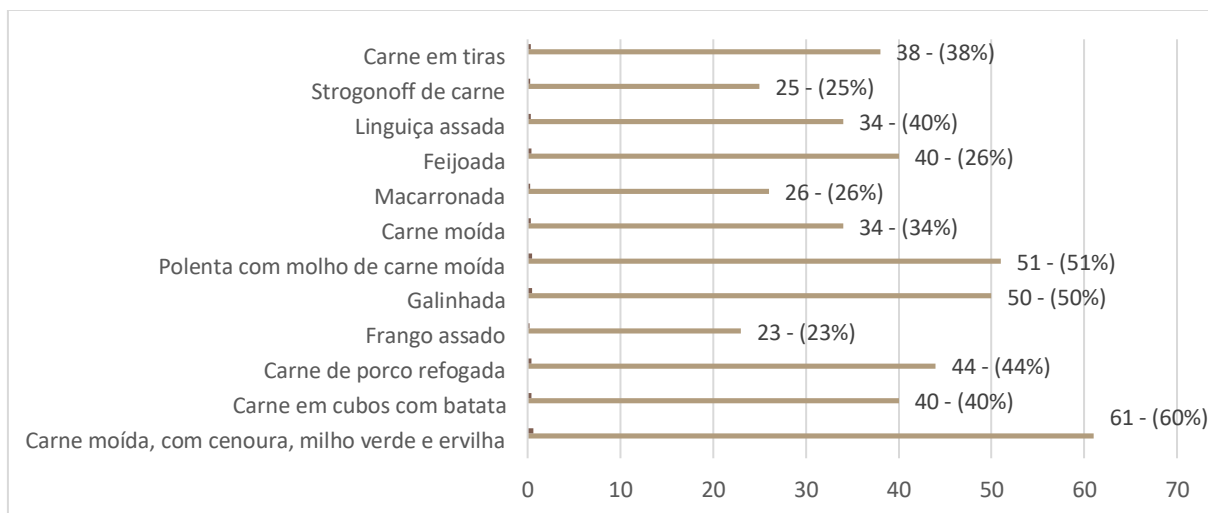


Marque as opções que você **MAIS** gosta da merenda:





Marque as opções que você **MENOS** gosta da merenda:



Caso queira deixar aqui sua sugestão ou crítica.

- Misto quente e achocolatado no café da manhã e no almoço lasanha, escondidinho e sobremesa picolé.

-Misto quente no café da manhã e uva de fruta.

-Pão de queijo no café da manhã com Danone e no almoço cachorro-quente, bolo de cenoura e suco de uva!

- Pão de queijo, pão na chapa, bolo de chocolate.

-Melhorar a suco, misto quente.

-Retirar a carne em cubos, colocar Strogonoff de frango e Bolo de cenoura todos os dias.

- Pão com requeijão e suco, picanha.

-Melhorar a macarronada por que está fria e grudenta.

- Strogonoff de frango e batata palha, suco de laranja.

- Torrada, bolo de cenoura e refrigerante.

- Toda sexta-feira ganhar um bis.

- Tirar o suco de uva, Strogonoff de frango, galinhada vir misturada.

- Toda sexta-feira polenta.

- Colocar Quibe no cardápio.

- Mais linguiça e suco de uva.

- Diminuir a carne moída, 1 vez por semana a cada 2 ou 3 semanas, volte o Strogonoff de frango.

-Quibe frito, suco de laranja, e bolo de chocolate.

- Toda segunda-feira Strogonoff de carne, sexta-feira quibe e terça-feira bolo de cenoura com cobertura de chocolate.

- Toda sexta-feira Strogonoff de frango e batata palha.

- Mais linguiça, suco todos os dias, mais suco de maracujá e macarronada de frango.

-Mais frango assado, tirar a cebola.

- logurte no café da manhã.

- Mais linguiça.

- Mais Strogonoff de carne.



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- C.A.E.

Américo de Campos -SP

Criado pela Lei nº 1.143, de 22 de janeiro de 1997.

- *Eu gostaria de Quibe de almoço.*
- *Suco de laranja todos os dias, Strogonoff de carne e menos carne na feijoada.*
- *Suco no almoço e macarrão de segunda, quarta e sexta-feira.*
- *Pizza.*
- *Ovo e pizza.*
- *Arroz com bife e lasanha.*
- *Macarrão puro e goiaba.*
- *Açaí.*

Sem mais nada a tratar, a presidente agradeceu a presença de todos e encerrou a assembleia, da qual lavrou-se a presente ata que após lida e achada conforme, será assinada por todos. E eu, Marcelo Violin Chaboli, secretário “*ad hoc*” digitei e conferi. Américo de Campos-SP, data supra.

Membros do Conselho do CAE.

Nome Conselheiro(a)	Representatividade	Assinatura
Presidente: Danielle Venceslau dos Santos	Profissionais da área Educação	
Vice-Presidente: Aparecido Magalhães	Sociedade Civil	
Marcelo Violin Chaboli	Sociedade Civil	
Mara Lúcia dos Santos	Associação de Pais e Mestres	
Taila Maria Furquim	Profissionais da área Educação	
Itamara Greice dos Santos	Associação de Pais e Mestres	
Joice Mara Ferreira Carlos	Poder Executivo	