

# RELATÓRIO DA UNIDADE CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS (COZINHA SOCIAL)



# Relatório da Unidade Central de Produção de Alimentos (Cozinha Social)

- APRESENTAÇÃO
- GESTÃO DA UNIDADE CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS (COZINHA SOCIAL)
- RELATÓRIO DOS SETORES ORGANIZADOS NA UNIDADE CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS (COZINHA SOCIAL)
  - GESTÃO DA PRODUÇÃO E RESTAURANTES POPULARES
  - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PERÍODO PARCIAL
  - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RESTRIÇÕES ALIMENTARES E PERÍODO INTEGRAL
  - CASAS ABRIGO E RESIDÊNCIA INCLUSIVA
  - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
  - PADARIA SOCIAL
  - BANCO DE ALIMENTOS
- CONCLUSÃO

# UNIDADE CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Atua na Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população de Toledo.

Direito de todos ao acesso **regular e permanente** a alimentos de **qualidade**, em **quantidade suficiente**, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares **promotoras de saúde**, que respeitem a **diversidade cultural** e que sejam **social, econômica e ambientalmente sustentáveis**.

# DEPARTAMENTO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SERVIDORES: 35

FG: NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA

FG: NUTRICIONISTA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

FG: NUTRICIONISTA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RESTRIÇÕES ALIMENTARES

FG: RESPONSÁVEL PAA

FG: RESPONSÁVEL ADMINISTRATIVO

FG: TRANSPORTE DE DOCUMENTOS E MALOTE

- TERCEIRIZADOS: 98
- ESTAGIÁRIOS: 3

- *RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO*
- *PREPARO DE REFEIÇÕES*
- *DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS*



# DEPARTAMENTO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

## CONTRATOS VIGENTES:

- JACKS LOCADORA LTDA: 1612/2024 (TRANSPORTE)
- COSTA OESTE: 01/2023 (UNIDADE CENTRAL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS)
- COSTA OESTE: 570/2021 (RESTAURANTES POPULARES)
- GRABIN: 760/2019 (RESTAURANTES POPULARES)

# RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018

## **ATRIBUIÇÕES - ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA:**

- Elaborar os cardápios e informação nutricional do cardápio e/ou preparações
- Coordenar o recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros
- Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações
- Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas
- Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados

# RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018

- Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários
- Promover programas de educação alimentar e nutricional
- Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas
- Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais, visando o direito humano à alimentação adequada e saudável.
- Promover a redução das sobras, restos e desperdícios.
- Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

# GESTÃO DA PRODUÇÃO E RESTAURANTES POPULARES

- **8 RESTAURANTES POPULARES:**

- JARDIM COOPAGRO
- JARDIM GISELA
- JARDIM EUROPA
- VILA PAULISTA
- SÃO FRANCISCO
- PANORAMA II
- JARDIM INDEPENDÊNCIA
- BOA ESPERANÇA



# GESTÃO DA PRODUÇÃO E RESTAURANTES POPULARES

- **CARDÁPIO:**

- ARROZ
- FEIJÃO
- ACOMPANHAMENTO
- CARNE
- SALADAS E VINAGRETE
- SUCO



**UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

# GESTÃO DA PRODUÇÃO E RESTAURANTES POPULARES

- PRODUÇÃO DIÁRIA:

- ARROZ: 180 Kg

- FEIJÃO: 125 Kg

- ACOMPANHAMENTO:

- a. Macarrão: 80 Kg

- b. Mandioca: 340 Kg

- c. Nhoque: 90 Kg

- d. Batata inglesa: 300 Kg

- e. Batata doce: 400 Kg

- CARNE:

- a. Molho: 380 Kg

- b. Assada: 650 Kg

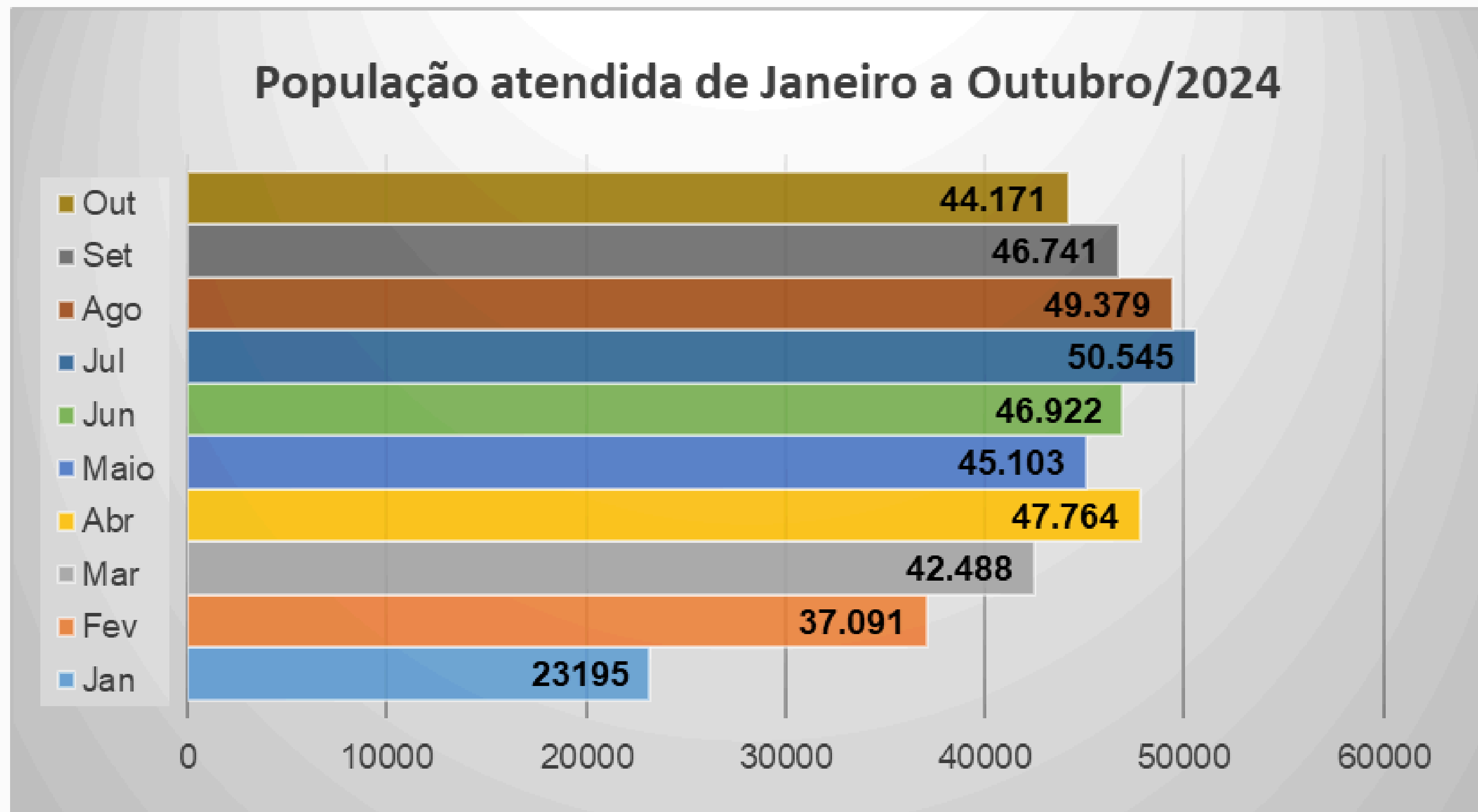
- c. Produtos cárneos: 400 Kg

- SALADAS E VINAGRETE

- SUCO: 60 Kg de polpa



# GESTÃO DA PRODUÇÃO E RESTAURANTES POPULARES



**PREVISÃO ATÉ O FINAL DO ANO: ATÉ 500 MIL REFEIÇÕES**

# GESTÃO DA PRODUÇÃO E RESTAURANTES POPULARES

- Público-Alvo: população em geral e (espaço compartilhado);
- Gestão do trabalho: 32 auxiliares de cozinha, distribuídos entre os 8 restaurantes;
- Refeições diárias 2550 média;

## ATENDIMENTO ÀS PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA (PSR)

- CRAS
- CREAS

ATÉ SETEMBRO: 4.025 REFEIÇÕES (ALMOÇO) PARA PSR



# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PERÍODO PARCIAL

## PRODUÇÃO DIÁRIA APROXIMADA DE LANCHES DO PERÍODO PARCIAL

**Atendimentos**

**24 escolas municipais e 5 unidades de Educação de Jovens e adultos (EJA) do perímetro urbano**

**Olivo Beal  
São Francisco  
Henrique Brod  
Walmir Grande  
Antônio Scain  
Shirley Lorandi  
Carlos João Treis  
Walter Fontana  
Tancredo Neves  
CAIC  
Reinaldo Arrozi  
Ivo Welter  
André Zenere  
Anita Garibaldi  
Jardim Concórdia  
Arsênio Heiss  
Norma Belotto  
Amélio Dal Bosco  
Alberto Santos Dumont  
Ari Arcássio  
Carlos Friedrich  
Borges de Medeiros  
Egon Werner Bercht  
Waldyr Becker**

**Eja Ceju Europa  
Eja Anita Garibaldi  
Eja Walter Fontana  
Eja Henrique Brod  
Eja Waldyr Becker**

**APROXIMADAMENTE 11 MIL LANCHES DIARIAMENTE  
+ DE 2.000.000 DE LANCHES ANUALMENTE**



# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PERÍODO PARCIAL

CARDÁPIOS- elaborados de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) conforme a Resolução nº6 , de 8 de maio de 2020

**INGREDIENTES FRESCOS E SELECIONADOS, PRIORIZANDO ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.**

## **IMPORTÂNCIA DA MERENDA ESCOLAR:**

- **Nutrição:** Alimentos balanceados para o crescimento e desenvolvimento
- **Desempenho escolar:** Melhora na concentração e aprendizagem
- **Inclusão Social:** Garantia de segurança alimentar para todos



# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR RESTRIÇÕES ALIMENTARES E PERÍODO INTEGRAL

## ATENDIMENTO ESCOLA INTEGRAL

									
ALBERTO SANTOS DUMONT	ANDRÉ ZÊNERE	ANITA GARIBALDI	ANTÔNIO SCAIN	CARLOS JOÃO TRÊS	IVO WELTER	JOSÉ PEDRO BRUM	TANCREDO NEVES	WALMIR GRANDE	WALDYR LUIS BECKER
180 ALUNOS	60 ALUNOS	60 ALUNOS	90 ALUNOS	280 ALUNOS	180 ALUNOS	180 ALUNOS	60 ALUNOS	60 ALUNOS	60 ALUNOS

## RESTRIÇÕES ALIMENTARES

182 crianças atendidas

 INTOLERÂNCIA A LACTOSE

 AMENDOIM E DERIVADOS

 APLV

 OVO

 BANANA

 ÁCIDOS/CONDIMENTOS

 AUTISTA/SELETIVIDADE

 PEIXE

 DIABETES MELITTUS

 MARACUJÁ

 SOJA

 GLÚTEN

 CORANTES

 ACHOCOLATADO

 PASTOSA

 OBESIDADE

 COLESTEROL

 TRIGLICERÍDEOS

 TOMATE

 INSUFICIÊNCIA RENAL

# CASAS ABRIGO E RESIDÊNCIA INCLUSIVA

## ATIVIDADES

### \* Visitas periódicas para observação da:

- organização de estoque
- quantidades
- identificação e condições dos itens
- identificação das Boas Práticas de Fabricação/ Manipulação de Alimentos

### \* Orientação às cozinheiras e auxiliares na correta preparação e apresentação dos pratos

### \* Elaboração e revisão dos cardápios

### \* Adaptação dos cardápios de acordo com restrições alimentares

### \* Controle de Custos mensal

### \* Revisão e implementação dos POPs

### \* Revisão e implementação do MBP

### \* Realização de treinamentos

### \* Elaboração de Termo de Parceria (SMAD e SMAS)

### \* Elaboração de Normativas

## RESPONSÁVEIS

Caroline de M. Oldra

Nutricionista

Giullya Schuster

Administrativo

Alessandra Paula Sinhuri

Serviços gerais

# CASAS ABRIGO E RESIDÊNCIA INCLUSIVA

## REFEIÇÕES OFERTADAS

### ACOLHIDOS

Café da manhã  
Lanche da manhã  
Almoço  
Lanche da tarde  
Janta  
Ceia

### SERVIDORES

\*a depender da escala

Almoço ou Janta

## ACOLHIDOS

\*números do mês de Outubro

\*custo = média de pessoas por casa x custo *per capita*

### CASA I

Acolhidos: 14 — Servidores: 30  
Custo total: R\$16.180,17

### CASA II

Acolhidos: 24 — Servidores: 40  
Custo total: R\$31.255,05

### CASA III

Acolhidos: 12 — Servidores: 24  
Custo total: R\$9.586,23

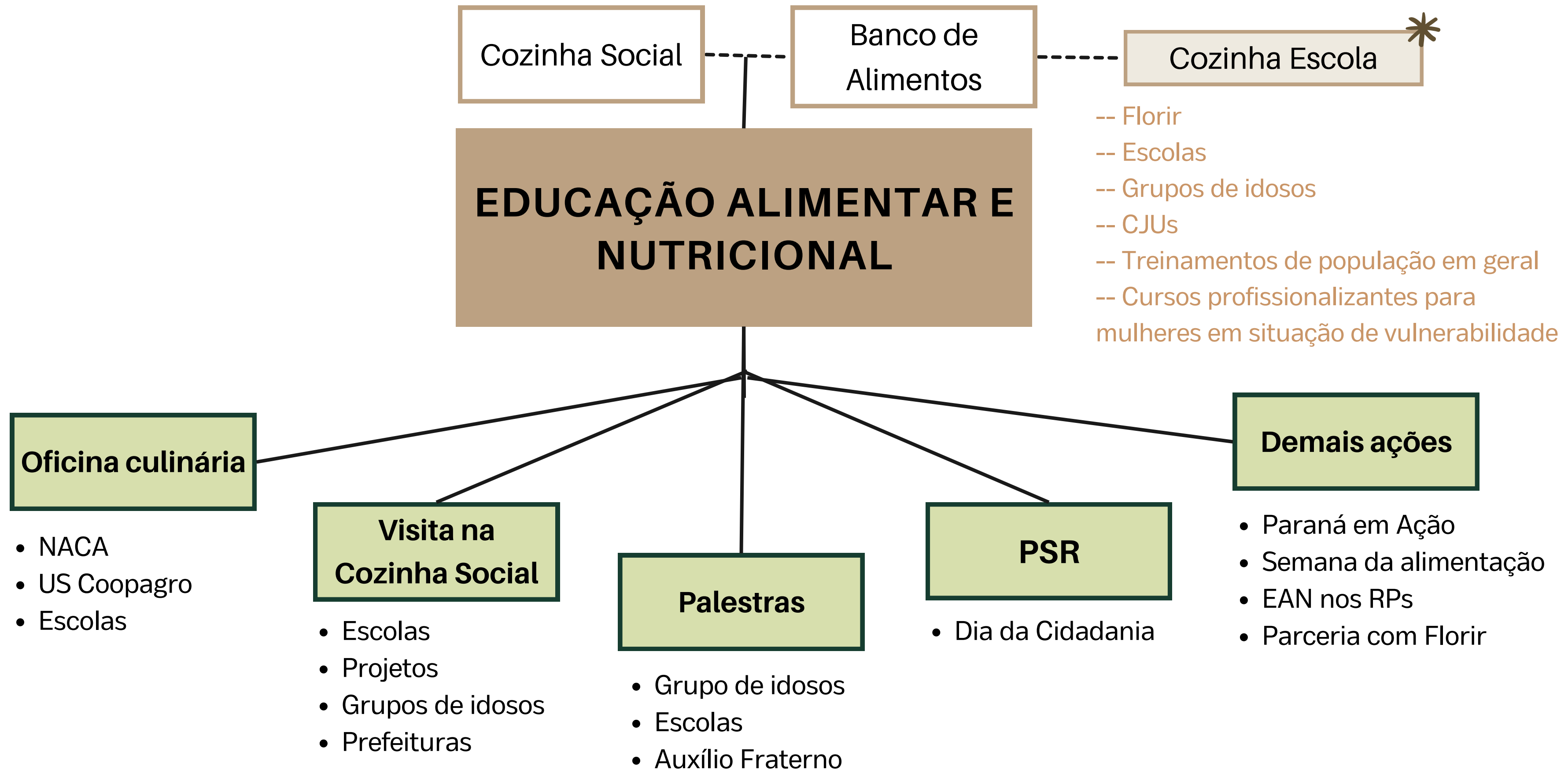
### CASA ADOLESCENTES

Acolhidos: 8 — Servidores: 17  
Custo total: R\$12.624,70

### RESIDÊNCIA INCLUSIVA

Acolhidos: 3 — Servidores: 12  
Custo total: R\$5.480,77

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Lembrancinha para os visitantes da Cozinha Social



Sal de Ervas distribuído para o Grupo de Idosos do Jardim São Francisco



Distribuição de mudas de Boldo em parceria com o Projeto Florir



Adesivo para as marmitas da Restrição Alimentar

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



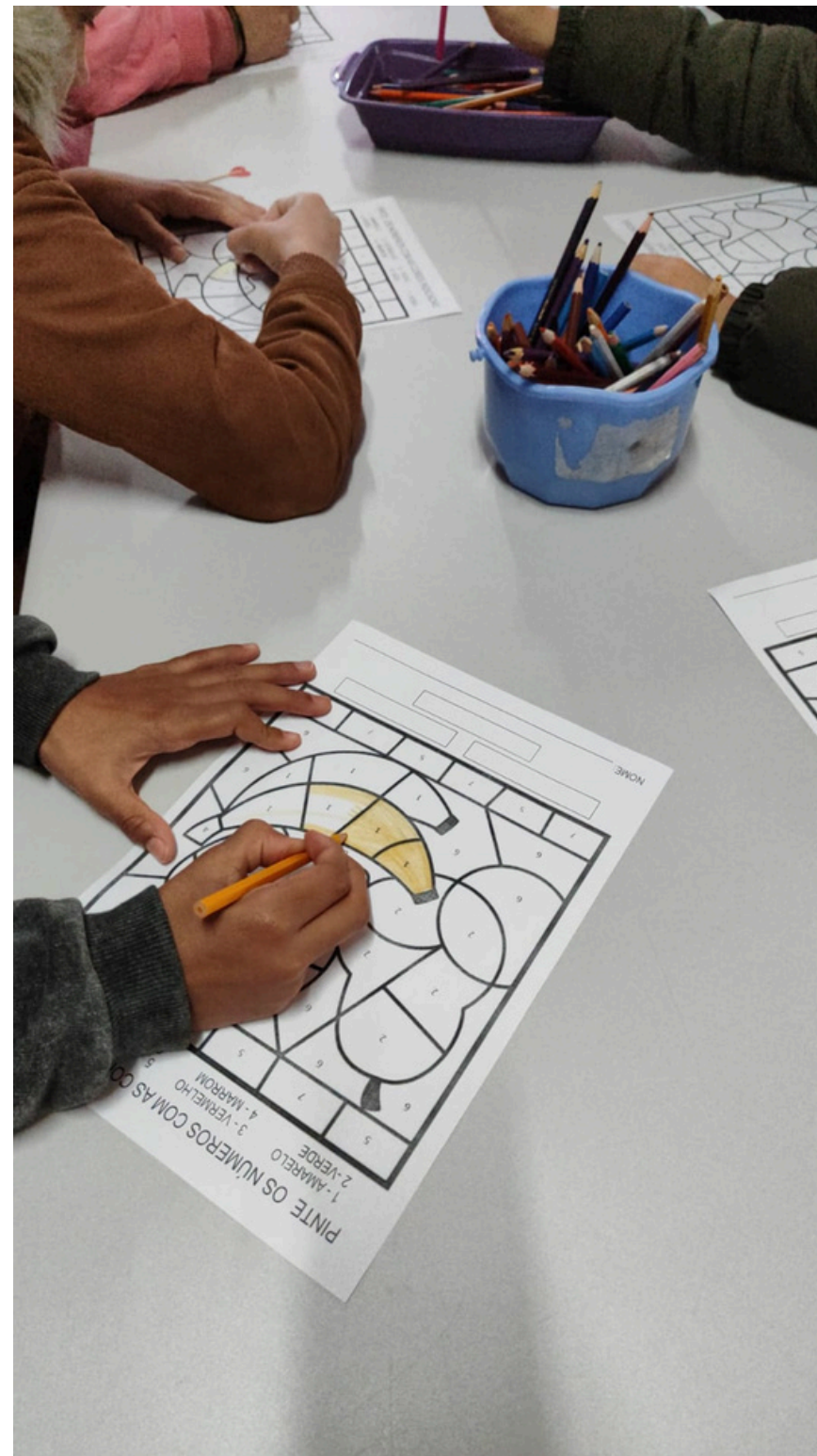
Visitas na Cozinha Social

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Dia da Cidadania

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Oficina Culinária

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Oficina Culinária

# EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Oficina Culinária na Escola André Zenere - Sanduíche da Maricota

# PADARIA SOCIAL

-  **PROJETOS SOCIO-ASSISTÊNCIAIS**  
27 Projetos
-  **GRUPO DE IDOSOS**  
30 Grupos Organizados
-  **PASTORAIS DA CRIANÇA**  
21 Unidades
-  **SECRETARIAS DIVERSAS**  
Eventos/Reuniões/Treinamentos



**+**  
**1.000.000**  
LANCHES  
ANUALMENTE

# BANCO DE ALIMENTOS



é um equipamento da Política de Segurança Alimentar e Nutricional que atua na redução do desperdício de alimentos ao mesmo tempo em que proporciona suporte alimentar para comunidades vulneráveis.

uma rede eficiente de coleta, armazenamento e distribuição

# BANCO DE ALIMENTOS

**Coleta**



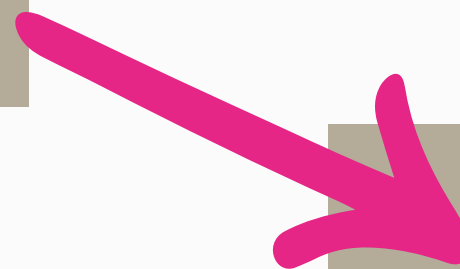
**Seleção**



**Descarte/Compostagem**



**Processamento**



**Distribuição**

# BANCO DE ALIMENTOS

## Coleta

### Doadores

Produtores rurais

Supermercados

Padarias

Indústrias alimentícias

Outros doadores



alimentos que perderam valor comercial, como no caso de alimentos próximos ao vencimento ou que apresentam baixo interesse comercial (aspectos visuais, embalagem amassada e etc.) ou outros como provenientes de campanhas de arrecadação

**O que puder e quanto puder doar**

# BANCO DE ALIMENTOS

## Seleção

Exemplo:

Presença de podridão

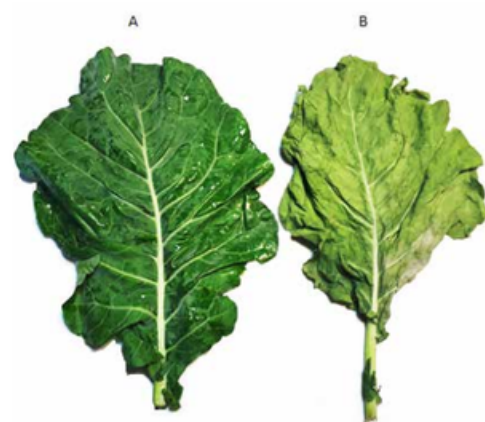
Possuir rótulo que identifique o produto

Dados do fabricante

Prazo de validade e lote

Estar dentro do prazo de validade

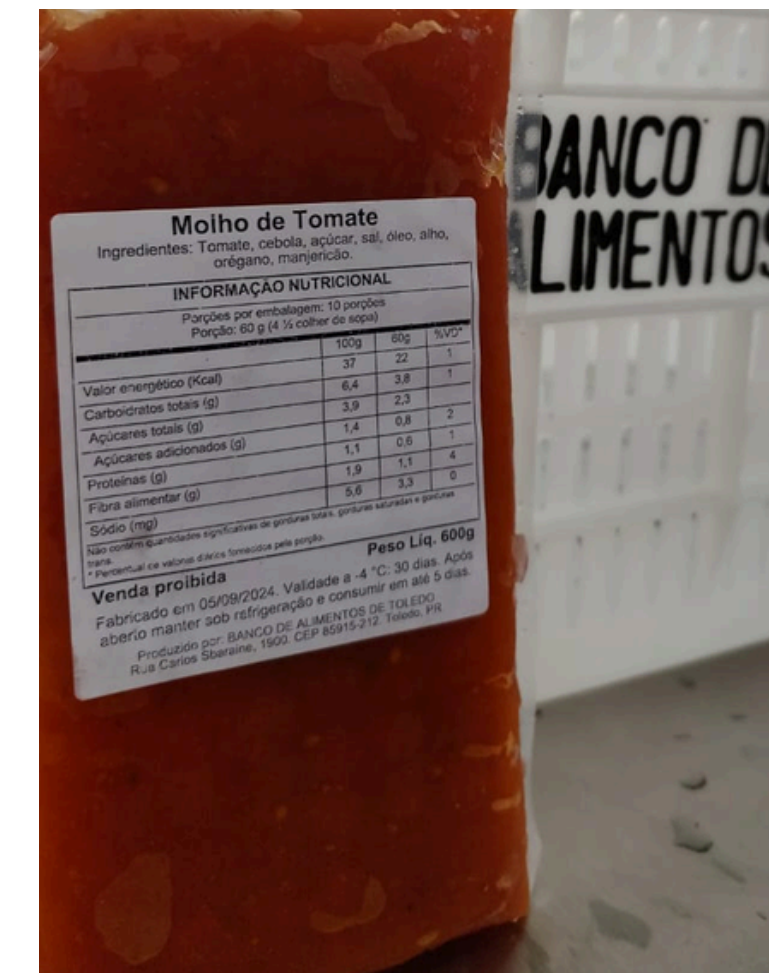
## Diferentes critérios



# BANCO DE ALIMENTOS

## Processamento

Aumentar validade  
Aumentar aproveitamento  
Obter novos produtos



# BANCO DE ALIMENTOS

## Distribuição

Entidades  
Socioassistenciais

Famílias (SMAS)

Instituições  
socioassistenciais  
governamentais

# BANCO DE ALIMENTOS

## Em números

- Total de alimentos processados: 100 toneladas.
  - 80 toneladas de doações locais
  - 21 toneladas de CONAB
- Parceiros doadores efetivos: 35.
- Parceiros doadores aptos a doar: 60.
- Entidades beneficiadas: 15.
- Famílias beneficiadas por kits: 1500.
- Projetos sociais beneficiados: 14.



# BANCO DE ALIMENTOS

## Projetos

- Aquisição de caminhão câmara fria
- Sistema de gerenciamento de doações
- Aumento de parcerias
- Produção de desidratados
- Usina de Soja
- Mercado com moeda verde

# Investimentos recentes

- ✓ Economicidade do Convênio nº 554/2021 do Banco de Alimentos (Equipamentos): R\$400.000,00.
- ✓ Economicidade do Convênio nº 393/2022 da Cozinha Social (Equipamentos): R\$300.000,00.
- ✓ Aquisição de Caminhão Câmara Fria (Banco de Alimentos): R\$ 700.000,00
- ✓ Kits da Agricultura Familiar recebimento, montagem, distribuição: R\$680.000,00 (5000 kits anuais, aproximadamente 30000 pessoas atendidas).
- ✓ PAA Estadual esperando liberação para operacionalizar: R\$315.000,00.
- ✓ Projeto Conab compra Pequeno Produtor esperando liberação: R\$200.000,00 (Operacionar via Cofatol de Toledo e de Cascavel).
- ✓ Programa de Aquisição de Alimentos Federal via MDS: R\$204.000,00.
- ✓ Projeto Biodigestor: R\$15.000,00.

# Parcerias e convênios em andamento

- ✓ Convênio com a Unipar.
- ✓ Convênio com a Fag.
- ✓ Convênio o Biopark.
- ✓ Convênio com o Instituto Federal do Paraná.
- ✓ Instituto da Brf São Paulo (iniciando conversas para futura parceria).
- ✓ CEASA Paraná através de Cascavel (iniciando conversas futura parceria).

Obrigado!

