



PREFEITURA DE CARAPICUÍBA/SP

Combate à desnutrição auxilia na queda da taxa de mortalidade infantil de Carapicuíba

Secretarias: Educação

Data de Publicação: 30 de janeiro de 2013

Medidas tomadas pela Prefeitura para oferecer às crianças usuárias da rede municipal de ensino público, merenda da mais alta qualidade com itens de reforço à sua alimentação, terão continuidade nos próximos quatro anos.

Uma boa alimentação para as crianças atendidas na rede pública municipal de ensino de Carapicuíba. Essa, desde o início, foi uma das maiores preocupações do Prefeito Sergio Ribeiro. Os três motes principais trabalhados na Educação do Município, a pedido do Prefeito são: Acesso, Permanência e a Qualidade. A alimentação é um dos fatores que garantem o acesso.

De 2009 para cá, a Prefeitura investiu na merenda escolar, tornando-a a melhor da região, em termos de qualidade. Carnes, verduras, legumes, frutas, cereais, leite de primeira linha, tudo isso foi incorporado a essa merenda, que para muitas crianças, cujas condições sociais de suas famílias é precária, significa uma importante e até mesmo, única, fonte de saúde alimentar.

Através de programas específicos da Secretaria Municipal de Educação, a Prefeitura realiza um importante trabalho de combate à desnutrição energético-proteica nas escolas de educação infantil da rede municipal.

O trabalho, coordenado pelo Departamento de Alimentação Escolar, em parceria com o Dr. Marcus Myrhaa - pediatra obedece a um cronograma anual nas Escolas de Educação Infantil Fase I, junto às crianças de seis meses a quatro anos, com a aferição de peso e altura de todas as crianças, para diagnóstico das que estejam abaixo do padrão estabelecido pela Organização Mundial de Saúde.

As crianças com sinais de desnutrição passam a ser acompanhadas pelo médico, que as encaminha para a realização de exames laboratoriais, com prescrição de dieta reforçada na própria escola, além de suplementos vitamínicos e orientação aos pais por meio de palestras. Trimestralmente, as crianças passam por consulta, e ao final do ano é realizada a conclusão do controle, seguida de uma avaliação.

Logo que começou a ser implantada, a medida já apresentou resultados positivos. No final de 2009 as escolas apresentavam diminuição da desnutrição de 50 a 70%.

REFORÇO NUTRICIONAL AUXILIOU NA QUEDA DA MORTALIDADE



PREFEITURA DE CARAPICUÍBA/SP

O trabalho desenvolvido nas escolas teve um grato retorno em 2012, pois foi um dos fatores que contribuíram para a queda da taxa de mortalidade infantil na cidade.

A taxa caiu de 12,9 para 8,8 mil mortos a cada mil nascidos vivos, baseado no levantamento realizado pela Fundação SEADE (Sistema Estadual de Análise de Dados). Tal índice, representa uma queda de quase 4 pontos percentuais em relação ao registrado em 2009.

DIETAS ESPECIAIS

A Prefeitura pioneiramente iniciou o atendimento aos alunos com patologias associadas à alimentação, sendo assim distribuímos por meio da merenda, leites especiais, fórmulas infantis anti-regurgitação, pães, biscoitos e massas sem glúten, produtos sem lactose, diets e lights, alimentos sem corantes, etc.

FORMAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Para garantir higiene, a correta manipulação dos alimentos, conservação e preparação da merenda oferecida às crianças, a Prefeitura, através da Secretaria Municipal de Educação, se preocupou, também, em orientar as merendeiras, oferecendo Formação técnica referente aos assuntos citados acima.

Outro ponto que merece destaque foi a entrega dos uniformes para os manipuladores de alimentos, composto por: camiseta branca, calça branca, avental de tergal, avental de napa, rede para cabelo, sapato profissional com certificação no Ministério do Trabalho. “Tudo isso para propiciar mais conforto e segurança as nossas merendeiras que cozinham com tanto carinho aos alunos da Rede Municipal de Ensino”, comenta a diretora do Departamento de Alimentação Escolar, Patrícia Panaro.

EQUIPANDO AS COZINHAS

Além disso, a Prefeitura está equipando as cozinhas das unidades escolares. Estão sendo entregues balcões térmicos para os próprios alunos se servirem, fogões industriais, freezers horizontais, geladeiras em aço inox 4 portas, forno elétrico industrial, mesas de aço inox para apoio das panelas, prateleiras em aço inox para armazenamento dos alimentos, pallets de polietileno para evitar o contato dos alimentos com o piso, Kit infantil, contendo caneca, prato, talher e cumbuca para sobremesa, liquidificadores e espremedores de fruta industrial, panelas de pressão de todos os tamanhos, assadeiras em alumínio de 1ª qualidade, Panelas e caldeirões, placas de polietileno para corte de alimentos, c lixeiras com pedal e tampa para evitar a contaminação cruzada, e todos os tipos de utensílios que uma cozinha necessita para um bom funcionamento.

PARA 2013

O Departamento de Alimentação Escolar, por meio da Secretaria de Educação, está estudando a introdução de novos alimentos na Merenda, para isso serão realizados testes de aceitabilidade com os alunos da Rede Municipal de Ensino e uma vez aprovados, esses alimentos passam a fazer parte dos nossos cardápios, são eles: feijão preto, feijão branco, lentilha, grão de bico, bisnaguinha integral, macarrão integral, arroz integral, açúcar orgânico, açúcar



PREFEITURA DE CARAPICUÍBA/SP

mascavo, geleia sem adição de açúcar, requeijão, etc.

Nova formação para os Manipuladores de Alimentos prevista para o início deste ano, abrangendo todos os temas pertinentes a profissão.