



MARIA GIANNI DE ANDRADE

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

AV Nelson Marcelino da Silva, nº 895 - Pitangueiras SP - CEP 14.750-000

Jd. São Gabriel

CNPJ/MF: 04.165.305/0001-04 Insc. Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938 - Site: www.instituicaomga.com

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Projeto “Equilíbrio 2020”

Convênio Municipal – Alimentação Saudável.

Relatório anual.

PROJETO “EQUILÍBRIO 2020”
CONVÊNIO MUNICIPAL - ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

1 – Identificação da Instituição

1.1 - Da Instituição.

Entidade: Instituição Maria Gianni de Andrade.
Endereço: Av Nelson Marcelino da Silva, 895 – Pitangueiras-SP
Cep: 14750-000.
CNPJ: 04.165.305/0001-04as
Telefone: (16) 3952-3938
Email: asocial-imga@usinapitangueiras.com.br

1.2 - Da representante Legal.

Nome: Sandra Carolina Romero de Andrade
Endereço R.: Fazenda Santa Rita s/n – zona rural
Município/UF: Pitangueiras/SP
RG: 7.627.788-4 CPF: 214.884.378-82
Email: scandrade@gmail.com
Telefone: (16) 3952-9300
Início do Mandato: 01/04/2018 Término do Mandato: 31/03/2020

1.3 - Da Coordenação

Nome: Thais Helena Favareto Caldeira.
CPF: 220.370.228-16
CRESS: 33943
Telefone: (16) 3952-3938

1.4 – Da Assistente Social

Nome: Monica Matos de Amorim Santos
CPF: 378.556.108-39
CRESS: 47513
Telefone: (16) 3952-3938

1.5 – Da Nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição do Projeto.

Nome: Larissa Sanches Fernandes
CPF: 395.560.048-31
CRN3: 38871
Telefone: (16) 3952-3938

2.0 - Objetivos gerais

Tem como objetivo orientar os agentes municipais dos procedimentos necessários para obtenção dos recursos através da parceria vinculada com a Instituição Maria Gianni de Andrade, uma organização da sociedade civil, que está inserida no campo da proteção social básica, ofertando o serviço de convivência e fortalecimento de vínculos no município e tem como objetivo principal a orientação do jovem para a escolha profissional, atividades visando o desenvolvimento integral do jovem e de habilidades gerais, a orientação social, cultural e esportiva e a proteção às atividades dos seus assistidos.

Luc
Jee
al SF

3.0 - Área de atuação/período de funcionamento

Serão atendidos até 120 adolescentes na faixa etária de 12 a 18 anos de idade, de ambos os sexos, no período adverso ao escolar, de segunda à sexta-feira. O horário de atendimento aos adolescentes é entre 08h00 e 17h00.

4.0 - Abrangência territorial

Os adolescentes atendidos são alunos da rede regular pública de ensino, escolas estaduais e municipais de Pitangueiras-SP.

A população atendida reside predominantemente em bairros afastados e carentes de equipamentos sociais voltados para o atendimento de adolescentes. São adolescentes pertencentes predominantemente a famílias em situação de vulnerabilidade social.

5.0- Capacidade de atendimento

O potencial de atendimento é de 120 adolescentes, sendo 60 vagas disponibilizadas no período da manhã e até 60 vagas no período da tarde.

6.0 - Descrição do Plano de Trabalho da Nutrição

6.1 – Objetivo Específico

O objetivo é fornecer uma alimentação equilibrada que contenha os nutrientes necessários para o crescimento e aprendizagem do jovem que aqui está sendo assistido, o acesso à alimentação é um direito universal, a alimentação constitui-se no próprio direito à vida, por tanto a preocupação do projeto em oferecer alimentos que atendam as demandas utilizadas para aprendizagem.

A construção da base do plano alimentar é preencher todos os grupos alimentares e garantir a fornecimento de energia, para que não haja risco de desnutrição, patologia causada por uma alimentação inadequada ou insuficiente, já que assimilação dos conteúdos aprendidos, são mobilizadas inúmeras funções fisiológicas que precisam ser alimentadas com nutrientes.

A Organização Mundial da Saúde (1997) incentiva que a alimentação em ambiente sócio educativo é o melhor espaço para promover estilos de vida saudáveis, os adolescentes que atendidos ficam aqui por 05 (cinco) horas por período contra turno ao da escola, a promoção da saúde, a refeição ofertada é colorida para enriquecer e aumentar a aceitação dos alimentos, afim de garantir os ganhos de massa muscular e óssea adequados, uma vez que nessa fase da vida, aumenta a demanda energética, para cumprir as novas funções de adaptação do corpo de criança para adulto principalmente no ambiente educacional.

Os adolescentes buscam o paladar e adequar a percepção dos alimentos saudáveis para aumentar a gama de alimentos consumidos, nessa fase onde eles se negam ter hábitos saudáveis já que estão sempre insatisfeitos com sua imagem corporal.

Uma alimentação saudável garante o ensinamento de hábitos mais adequados que poderão ser levados ao longo da vida adulta, assim os alunos que consomem mais frutas, legumes e verduras tem menores chances de desenvolver patologias e mais chances de modificar os hábitos da sua casa, a palavra-chave é diversidade e ofertar preparações com os mesmos alimentos de formas diferentes para atrair mais adeptos.

Com a introdução de uma alimentação equilibrada rica em frutas, legumes e verduras durante a semana (segunda à sexta) diminuem o risco de obesidade, que uma doença causada pelo consumo excessivo de calorias que superam o gasto energético, causando o acúmulo de gordura no corpo.

O controle da alimentação é diário e as orientações são coletivas quando se fizer necessário. Alguns atendimentos e orientações se estendem para as famílias, caso haja algum aluno que por alguma patologia não pode consumir determinado alimento, nesse caso será elaborado um cardápio paralelo ao tradicional afim de integrar e cuidar do mesmo.

6.2 – Elaboração do Cardápio Mensal

São elaborados cardápios durante o ano, no qual possui uma estrutura: são ofertados todos os dias Café da Manhã, Almoço (período da manhã); Almoço e Lanche da Tarde (período da tarde);

6.2.1 – Café da Manhã e Lanche da Tarde:

O café da manhã é uma refeição essencial para manutenção do sistema nervoso central já que estar em jejum prejudica a nutrição do cérebro, por isso a importância de uma boa refeição antes do início das atividades, o lanche da tarde também é uma solução para evitar o jejum por longas horas até a outra principal refeição que seria o jantar.

6.2.2 – Almoço: São ofertados:

Prato fixo: arroz e feijão (todos os dias);

Prato Principal: proteína de alto valor biológico (carnes, peixe, frango, porco e ovos) que possuem preparações diferenciadas, buscando a melhor aceitação por parte dos adolescentes.

Guarnições: acompanhamentos para combinar com o prato fixo e o prato principal, a guarnição pode ser de carboidrato ou fonte de fibras, tais como: macarrão, farofa, purê, polenta ou legumes cozidos, salada de vegetais, entre outros.

Fibras: fibras são importante para o organismo porque ajuda na saúde do intestino, são ofertados todos os dias salada de folhas (alface, rúcula, couve, chicória, escarola, acelga, repolho, almeirão, agrião, entre outros).

Sobremesas: normalmente fornecedora de carboidrato simples ou complexo, para ajudar a atingir as necessidades diárias.

6.3 – Compra dos Itens do Cardápio:

Os itens dos cardápios são selecionados através de reuniões entre cozinheiras e nutricionista para a decisão de quais alimentos serão necessários para compra, a fim de atender os adolescentes. São realizados no mínimo 03 (três) cotações a fim de garantir a pesquisa de preços.

6.4 – Recebimento de Mercadorias:

Toda quinta e sexta-feira acontece o recebimento de mercadorias compradas através da lista de cotação, há uma listagem com os produtos e os nomes dos fornecedores, quem as recebe são as funcionárias da cozinha, conferem, pesam e assinam as notas fiscais, lembrando que só é permitido a entrega acompanhada de nota fiscal eletrônica.

6.5 - Controle de Estoque:

Toda quarta-feira as funcionárias da cozinha fazem uma triagem dos alimentos que estão “sobrando” para que no cardápio da semana seguinte consiga ser usado.

6.6 - Controle Higiênico Sanitário:

Os funcionários da cozinha recebem capacitação anual sobre o controle higiênico sanitário, possuem um manual de boas práticas de manipulação dos alimentos, além de procedimentos operacionais padronizados.

6.7 - Controle de Resto Ingesta:

O controle é realizado pela cozinha, porém através de programas anteriores, foi visto que é pequeno o desperdício de alimentos.

7.0 - Descrição de Metas:

Aplicação dos recursos exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios;

Prestação de Contas a Prefeitura Municipal todo mês; como órgão deliberativo e fiscalizador;

Anexo com cardápio, custo e relatório do convênio municipal em parceria com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras no cumprimento das normas estabelecidas pela Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013; Resolução RDC 216, de setembro de 2004.

8.0 - Valores do convênio com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras:

A Prefeitura Municipal repassou no ano de 2019 o valor de R\$: 95.632,18 (noventa e cinco mil, seiscentos e trinta e dois reais e dezoito centavos) do qual foi parcelado em 09 vezes de R\$: 10.625,79 (dez mil, seiscentos e vinte e cinco reais e setenta e nove centavos).

Para 2020 a Prefeitura Municipal disponibilizou o valor de R\$ 95.632,18 (noventa e cinco mil, seiscentos e trinta e dois reais e dezoito centavos), contamos que a primeira parcela esteja disponível em fevereiro de 2020;

9.0 – Cronograma para 2020 – São estabelecidos cardápios saudáveis, dos quais compreende alguns projetos nutricionais diferenciado ao longo do ano.

Ano de 2020	Projeto Nutricional
Janeiro	- Recesso dos alunos (férias);
Fevereiro	- Recepção dos alunos; - Bolo de aniversário de janeiro e fevereiro;
Março	- Bolo de aniversário de março;
Abril	- Páscoa Imagia; - Bolo de aniversário de abril;
Maiο	- Bolo aniversário de maio;
Junho	- Bolo de aniversário de junho;
Julho	- Cardápio de férias escolares e Imagia; - Bolo de aniversário de julho;
Agosto	- Recepção dos alunos para o segundo semestre; - Bolo de aniversário de agosto;
Setembro	- Bolo de aniversário de setembro.
Outubro	- Bolo de aniversário de outubro;
Novembro	- Aniversário da Instituição 14 de novembro; - Bolo de aniversário de novembro e dezembro;
Dezembro	- Churrasco de final de semestre para os alunos; - Gincana Imagia;

MK
Lee
4

Responsáveis pela execução:



Sandra Carolina Romero de Andrade
Presidente



Thais Helena Favareto Caldeira
Coordenadora do Projeto



Mônica Matos de Amorim Santos
Assistente Social



Larissa Sanches Fernandes
Nutricionista
CRN. 38871

Obs.: Assinatura das técnicas posteriormente, na apresentação dos documentos completos.

Pitangueiras, 21 de novembro de 2019.



INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Site: www.instituicaomg.com

DEMONSTRATIVO DOS CUSTOS APURADOS PARA A ESTIPULAÇÃO DAS METAS E DO ORÇAMENTO

Tabela 01 - Metas previstas para o plano de ação de 2020;

Atividades	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Recrutamento de Alunos	X	X					X	X				
Início do Semestre		X						X				
Integração de adolescentes		X						X				
Alimentação Saudável		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Aniversariante do Mês		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Execução das Atividades Pedagógicas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Reuniões Pedagógicas com a Equipe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Comemorações Anuais (Páscoa e Dia das Crianças)				X						X		
Atividades Externas (viagens)										X		
Reunião com Responsáveis		X						X				X
Oficinas para os Responsáveis com a Psicóloga		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Comunidade e Família		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Gincana Imagia												X
Interescolar (atividades esportivas e recreativas)							X					
Dia de autógrafos											X	
Churrasco Imagia											X	
Torneio de Robótica											X	
Avaliação Final												X
Acompanhamento das Atividades (Thais Helena/Mônica)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

A tabela 01 – demonstra todo o plano de ação de 2020 previsto para estabelecer os custos da execução Lei nº12.527 de 18 de novembro de 2011, lei da transparência pública.

Jee
Alc
2020



MARIA GIANNI DE ANDRADE

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Site: www.instituicaoonga.com

Para o ano de 2020, foi desenhado o plano de ação em alimentação que compõem a programação acima e ainda há alguns itens que ao longo do ano vão sofrendo adaptações para integrar a proposta do projeto social da Maria Gianni de Andrade.

A previsão dos custos elaborada para 2020 através do convênio com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras em alimentação saudável serve 4 refeições por dia: café da manhã e almoço para alunos que frequentam o projeto durante a manhã; almoço e café da tarde para os alunos que frequentam o projeto durante a tarde. A capacidade máxima de atendimento para o ano de 2020 é de 120 adolescentes por dia, sendo 60 vagas no período da manhã e 60 vagas no período da tarde.

O convênio com a Prefeitura Municipal de Pitangueiras repassará em 2020 R\$: 95.632,18 dividido em 11 parcelas de R\$: 8.693,83. O custo com alimentação é estipulado após a aprovação da Lei nº 3.539 de 21 de dezembro de 2.017, nosso conteúdo programático é dividido em semestre, o primeiro semestre é mais longo (fevereiro a julho) 6 meses, e o segundo é menor (agosto a dezembro) 5 meses, por tanto sabe-se que usaremos a maior parte do recurso no primeiro semestre, acompanhe no gráfico 01 abaixo.

Gráfico 01 – Uso dos Recursos por Semestre



Jace

Jace
2 SF
2



MARIA GIANNI DE ANDRADE

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Site: www.instituicaoonga.com

Devido ao calendário Institucional, possuir sua particularidades, o custo de cada mês é variável dependendo do início e do término das atividades aplicadas, portanto não necessariamente serão gastos todos os meses o valor mensal das parcelas, porque há reajustes de preços no mercado, além de promoções e também adaptações para melhor condição de compras, os custos remanecentes serão somados para o próximo mês.

Calculo de refeições servidas em um mês de aplicação do plano de ação.

Para calcular a quantidade de refeições servidas em um mês por dia:

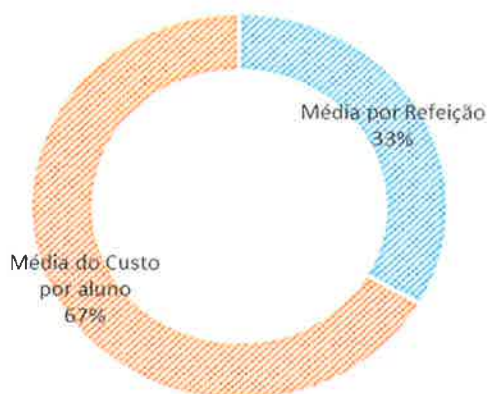
- 120 Alunos X 2 refeições = 240 refeições por dia;
- 120 Refeições X 5 dias da semana = 1200 refeições por semana;
- 1200 X 4 semanas no mês = 4.800 refeições por mês servidas por período (mês);
- Totalizando 4.800 refeições mensais.

Se a parcela repassada é R\$: 8.693,83 reais para alimentar 4.800 refeições por mês, gera um custo médio de R\$: 1,8112 reais por aluno/mês.

Gráfico 02 – Média de Consumo Alimentar por Mês.

MÉDIA DE CONSUMO ALIMENTAR

■ Média por Refeição ■ Média do Custo por aluno



Alimentação, segue à baixo as refeições diárias e outros eventos em que pretendemos aplicar o recurso:

Café da Manhã e Lanche da Tarde:

fe

Mile

2/20



MARIA GIANNI DE ANDRADE

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Site: www.instituicaomg.com

São ofertados: leite com achocolatado; leite com achocolatado de morango; leite com café; vitamina de frutas (banana, abacate, maçã, mamão, manga); chá mate; suco concentrado de sabores variados; pães (francês, caseiro, de queijo, tipo hot dog); recheios (margarina, requeijão, queijo mozzarella, apresuntado, mortadela, frango desfiado, carne moída, patê de frango, salsicha em molho) roscas; bolos (chocolate, simples, fubá, coco, cenoura, mármore) e tortas (carne moída, frango, salsicha, presunto e queijo).

Almoço: São ofertados:

Prato fixo: arroz e feijão (todos os dias);

Proteína – Prato Principal: (carne de panela, carne moída, carne assada ao molho madeira, carne grelhada (bifes), frango cozido, frango (coxa e sobrecoxa) em molho, filé de frango empanado, frango (coxa e sobrecoxa) assado, frango cremoso, risoto de frango, galinhada, carne suína acebolada, bisteca suína, lasanha de carne moída, strogonoff de frango ou carne, salsicha em molho, salsicha na manteiga, peixe empanado, peixe em molho, linguiça assada, linguiça na panela, risoto de linguiça, macarronada de carne moída, macarronada de molho de salsicha, feijoada, cassolete diferente, feijão gordo, quibe de forno, rocambole de carne moída, bife à rolê, entre outras preparações de pratos principais.

Guarnições: macarrão ao molho branco, macarrão na manteiga, macarrão alho e óleo, abóbora cabotia refogada, abobrinha gratinada, farofa fria, farofa colorida, farofa de cenoura, creme de milho, bolinho de arroz, purê de batata, purê de mandioca, batata palito, batata palha, batata dourada, chuchu refogado, polenta com queijo, polenta com cheiro verde, cenoura salte, entre outras preparações de guarnições.

Salada de Legumes: salada de abóbora japonesa, salada de chuchu, salada de chuchu com ovo, salada de chuchu com cenoura, salada de beterraba com cheiro verde, salada de batata com cenoura e vagem, salada de batata com cenoura e brócolis, salada de maionese de legumes, salada de pepino, salada de repolho, salada de repolho branco com repolho roxo, salada de repolho com tomate, salada de pepino japonês, salada de salpicão, salada de tabule, salada marroquina,

Salada de Folhas: alface lisa, alface crespa, alface roxa, alface pé de galinha, alface americana, acelga, couve-manteiga, chicória, almeirão, rúcula, mostarda,

face

face
LGF
4



MARIA GIANNI DE ANDRADE

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel

Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Site: www.instituicaoomga.com

Sobremesas: suco concentrado de sabores variados, frutas, gelatinas, danete, gelatina colorida, gelatina com creme de leite, bombons, arroz doce, canjica entre outras sobremesas.

Programação de recursos para o ano de 2020.

Gráfico 03 – Porcentagem de Recurso Previsto para 2020.



O valor acumulado e remanescente dos referidos semestres é utilizado nos cardápios votados pelos adolescentes integrantes do projeto. O cardápio inédito é diferente do cardápio convencional, para que os mesmos desfrutem dos desejos alimentares de guloseimas (x-burguer, pizza, milk shake, picolé, sundae, açaí, cup cake, salgadinhos, refrigerante, ou quaisquer outro prato que os alunos queiram conhecer).

A satisfação é conjunta, pois a equipe elabora e comprova de forma transparente a proposta apresentada e o público alvo desfruta, aprende, alimenta-se e agradece pelo atendimento prestado.

Portanto, esta parceria faz a diferença na vida dos adolescentes, tais como: fator crescimento, cognitivo, nutritivo, do município e integrantes deste projeto social.



MARIA GIANNI DE ANDRADE

INSTITUIÇÃO MARIA GIANNI DE ANDRADE

Fundada em 14 de novembro de 2.000

Av. Nelson Marcelino da Silva, nº 895 – Jardim São Gabriel
Pitangueiras – SP – C.E.P: 14750-000

CNPJ: 04.165.305/0001-04 Inscrição Estadual: 543.070.307.116

Lei de Utilidade Pública Municipal nº 2.064 de 06/12/2000

Fone: (16) 3952 – 3938

Site: www.instituicaomg.com

Sandra Carolina Romero de Andrade

Presidente

Thais Helena Favareto Caldeira

Coordenadora do Projeto

Larissa Sanches Fernandes

Nutricionista

CRN3 38871

Pitangueiras, 21 de novembro de 2019.