



PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

RELATÓRIO DE EXECUÇÃO

Período de 01/09/2022 a 30/09/2022

Projeto: VAPI- CEDIN Joana Mattar de Oliveira - TC nº 03/2022

1. SUMÁRIO GERENCIAL

a. Número de crianças atendidas no mês: 276

b. Atividades Extra Plano de trabalho

Atividade realizada: Reunião de diretoras da VAPI

Descrição: Reunião de Diretoras da VAPI, no dia 14/9 às 13h no CEDIN Joana Mattar de Oliveira, com as 5 diretoras e a presença da dirigente Tatiana e Coordenadora administrativa Betânia, para alinharmos alguns assuntos:

- Formação da cozinha com a nutricionista Camila.
- Visita do responsável da merenda na escola: acompanhar, conferir, tirar dúvidas e registrar qualquer alteração na cozinha.
- Encontro pedagógico.
- Organizar a semana da criança.

Atividade realizada: Reunião no CEDEMP (Centro de Educação Empreendedora)

Descrição: No dia 16/09 as diretoras tiveram reunião no CEDEMP com a responsável do planejamento escolar para termos orientações sobre a Conferência e retificação do censo escolar 2022.

Atividade realizada: Reunião de diretoras e secretários para portaria matrícula 2023

Descrição: No dia 26/09 as Diretoras e secretários foram convocados para uma reunião com a responsável do planejamento escolar no CEDEMP às 13h:30min. Assunto: Portaria de matrícula 2023

c. Brigada Contra Dengue

A escola teve a visita dos agentes responsáveis contra a dengue, e fui orientada a mandar email para o ccz@sjc.sp.gov.br ou iec.ccz@sjc.sp.gov.br para mandar o manual, decreto, declaração de instituição, mapa de risco, check list e o registro de atividades educativas para organizar a escola. A equipe foi organizada com 5 pessoas para ser brigadista. São elas: Bianca, Flavia, Roseli, Breno e Thais.

Realizamos uma vistoria pela escola junto com os agentes onde recebemos algumas orientações como: tapar os buracos de parafusos dos brinquedos, limpar as canaletas para não deixar água parada, e organizar as tartarugas de plástico e brinquedos.

A pasta de Brigada contra a Dengue está em fase de preparação.

2. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Meta 02: OFERECER EDUCAÇÃO DE QUALIDADE ÀS CRIANÇAS DE 0(ZERO) A 5 (CINCO) ANOS DA REGIÃO DO MUNICÍPIO NA QUAL O CEDIN ESTÁ INSERIDO.

Etapa 03: FORMAÇÃO DA COZINHA.

Atividade C: Oferecer formação de boas práticas de manipulação, preparo e armazenamento de alimentos.

Descrição: No dia 21/09 a nutricionista Camila esteve na unidade escolar às 15h30min para dar formação para as 2 cozinheiras e 4 auxiliares de cozinha com duração de 1h.

Foram dadas orientações sobre as boas práticas de manipular, preparar e armazenar os alimentos das crianças de forma correta, conseguindo uma alimentação de boa qualidade.

A formadora apresentou slides de como se deve entrar na cozinha: utilizando touca, roupa própria, sapato, higienização das mãos, entre outros. Após realizado todo este procedimento mostrou como se deve manipular os alimentos. Em toda área de manipulação deverá existir um local para higienização das mãos, como realizar o descongelamento dos alimentos, não recongelar os alimentos. No armazenamento, as cozinheiras e auxiliares aprenderam que não se pode conter caixas de madeira, é importante separar gêneros alimentícios dos produtos de limpeza e que os produtos devem ser armazenados em estrados de plástico. No preparo, fazer o corte dos alimentos em tamanho adequado para cada idade, selecionar os produtos, legumes, tubérculos e ovos devem ser servidos cozidos, nunca reutilizar alimentos já servidos, utilizar utensílios de cada longo.

No final da formação abriu um roda de conversa para esclarecer algumas dúvidas.

Meta 04: IMPRIMIR INTENCIONALIDADE EDUCATIVA ÀS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS, ORGANIZANDO EXPERIÊNCIAS E VIVÊNCIAS EM SITUAÇÕES ESTRUTURADAS DE APRENDIZAGEM

Etapa 01: ESCUTA DAS CRIANÇAS.

Atividade B: Validar as manifestações das crianças em relação ao planejamento dos espaços, ambientes e cantos que compõem as salas de aula, de acordo com a proposta pedagógica da Secretaria de Educação.

Descrição: As professoras e educadoras foram orientadas em TFC (Trabalho de Formação Continuada) para observarem o desenvolvimento de cada sala e através disso fazer semanários com atividades de interesse que cada turma demonstrou ou até mesmo para atingir um maior desenvolvimento.

Sabemos o quanto uma escuta sensível promove o protagonismo das crianças. Durante o mês de Setembro cada sala colocou em prática tudo que foi observado e realizaram atividades de experimentação, texturas, exploração de objetos musicais, as crianças se expressaram através de desenhos os sonhos que desejam realizar, desafiaram o próprio corpo para passar por obstáculos, o interesse por histórias e livros que tiveram a oportunidade de escolher e levar para casa.

Com a escuta é importante compreender como as crianças se expressam, por isso a escuta se faz tão importante nesta faixa etária. E através desta manifestação realizamos atividades onde as crianças tiveram uma grande participação tanto na escuta quanto na execução.

Meta 04: IMPRIMIR INTENCIONALIDADE EDUCATIVA ÀS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS, ORGANIZANDO EXPERIÊNCIAS E VIVÊNCIAS EM SITUAÇÕES ESTRUTURADAS DE APRENDIZAGEM

Etapa 01: ESCUTA DAS CRIANÇAS.

Atividade C: Avaliar junto às crianças as propostas desenvolvidas.

Descrição: Os professores estão presentes no cotidiano da criança e acompanham de perto cada desenvolvimento que mudou bastante do começo da ano até agora, ficam atentas à maneira que cada aluno interage com os colegas, com as professoras durante as aulas e como reagem nas atividades propostas.

A partir desta avaliação, será possível identificar qual área do conhecimento o aluno tem mais facilidade em apropriar-se, bem como conhecer aquelas que apresentam alguma necessidade educacional. Esse processo permite o acesso às potencialidades e dificuldades deles, e possibilita o direcionamento do planejamento

de forma favorável ao ensino-aprendizagem e desenvolvimento individual. Por isso neste mês as atividades foram realizadas com bastante intencionalidade nas experimentações, desafios e respeito.

A avaliação aconteceu processualmente ao longo da elaboração das propostas no semanário de acordo com o planejamento, a partir da escuta e observação das professoras que propunham a continuidade das propostas considerando a escuta feita e o interesse das crianças.

3. RESULTADOS ALCANÇADOS

- A equipe da cozinha compreendeu todos os cuidados de manipulação, preparo e armazenamento de alimentos seguindo as orientações.
- Através da escuta realizada com as crianças, as professoras e educadoras estão atentas para inovar cada atividade ou ação.
- Equipe concentrada para compreender os avanços e necessidades de cada criança.

4. IMPACTO DAS AÇÕES NOS INDICADORES DO PROJETO

- A equipe da cozinha garantiu a realizar a manipulação, preparação e armazenamento de alimento nas refeições das crianças de forma correta.
- Professoras e educadoras seguras com relação ao planejar e executar uma atividade com a criança, pois compreende as limitações de cada criança.
- Crianças com interesse de trocar experiências entre professora e aluno, oportunidades de interação.

P.D.
Amo Baltazar
Vila de Assistência e Proteção
dos Indivíduos - VAPI
CNPJ: 96.488.556/0001-48
Responsável pela Entidade
CPF *320.025.918-58*
RG *35.298.284-6*

Claudineia Ap. Braga
Responsável Técnico
CPF *Claudineia Geni Ap. Braga*
RG: 35.297.744-9
Diretora de Escola

Eu, Renata Maria, APROVO o relatório de execução das atividades referente ao Plano de Trabalho do CEDIN Joana Mattar de Oliveira do mês de SETEMBRO de 2022. As atividades descritas evidenciam as ações para o alcance das metas previstas no Plano de Trabalho para esse período.

Renata Maria de Souza
Renata Maria de Souza
Matricula: 405107/2
Orientadora de Ensino

Renata Maria de Souza

Orientadora de Ensino/ Gestora de Parceria



PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

ANEXOS DE IMAGENS

Período de 01/09/2022 a 30/09/2022

Projeto: VAPI- CEDIN Joana Mattar de Oliveira - TC nº 03/2022

Reunião com as diretoras da VAPI.

Vila de Assistência e Proteção dos
Indivíduos
VAPI
REUNIÃO CEDINS

Local CEDIN - Fernandes Táv

MÊS: Setembro DIA: 13 / 09 / 2022

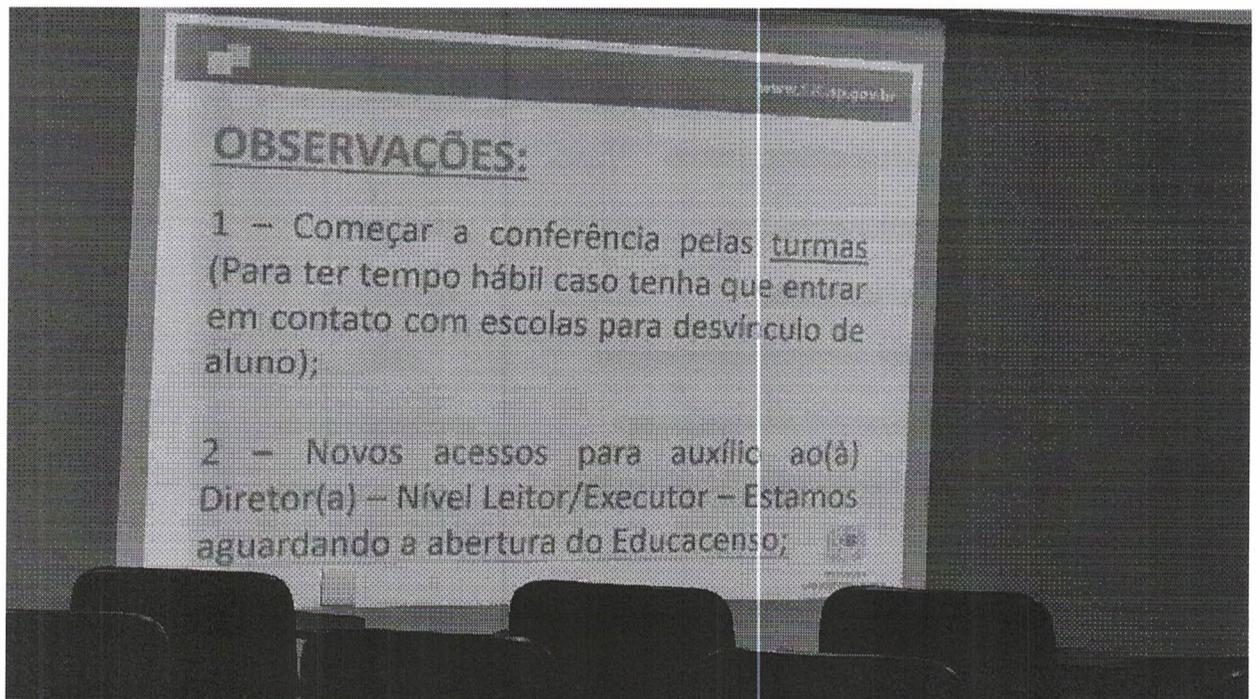
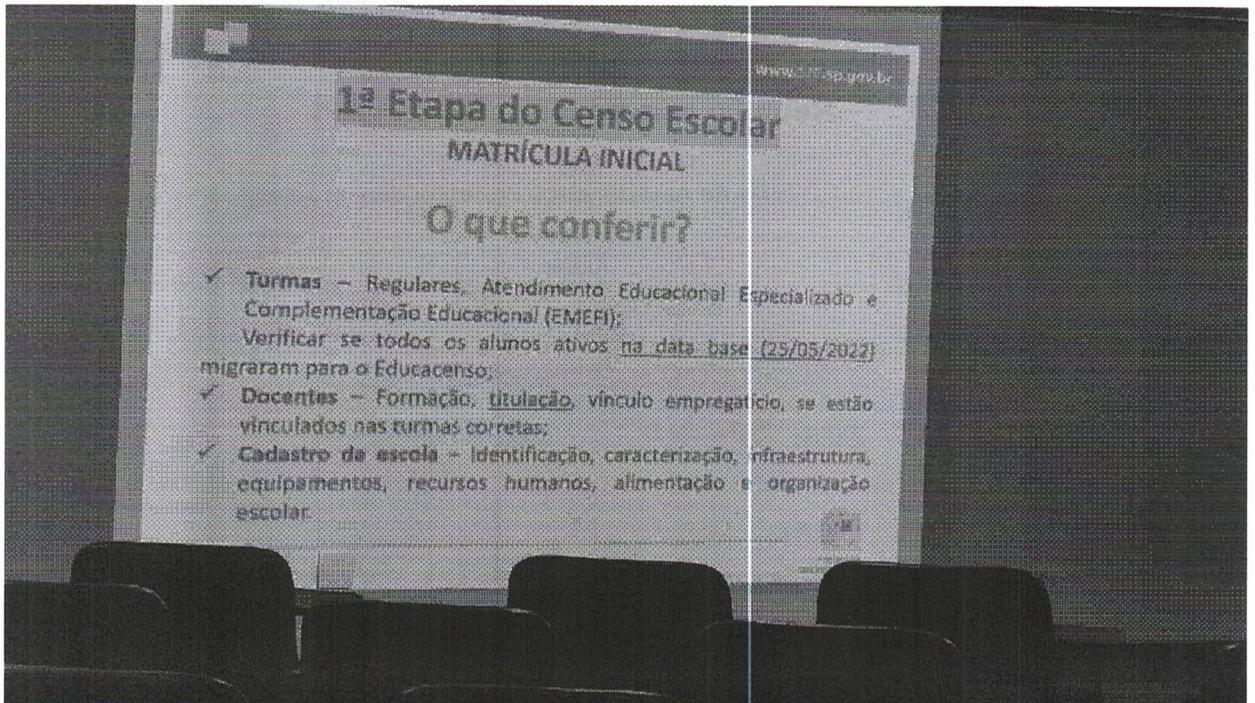
PAUTA:
Reuniões - Segundo Semestre / Da Data Preferencial
Metas dos meses: Set/Oct/Nov/Dez / semana educação / férias
Encontro Pedagógico / Organizar exibir / uniformes /
Transferências /

NOME	CARGO	ASSINATURA
[Redacted]	Diretora	[Redacted]
[Redacted]	Diretora	[Redacted]
[Redacted]	Diretora	[Redacted]
[Redacted]	Assistente Social	[Redacted]
[Redacted]	Diretora	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]

Digitalizado com CamScanner

Reunião no CEDEMP

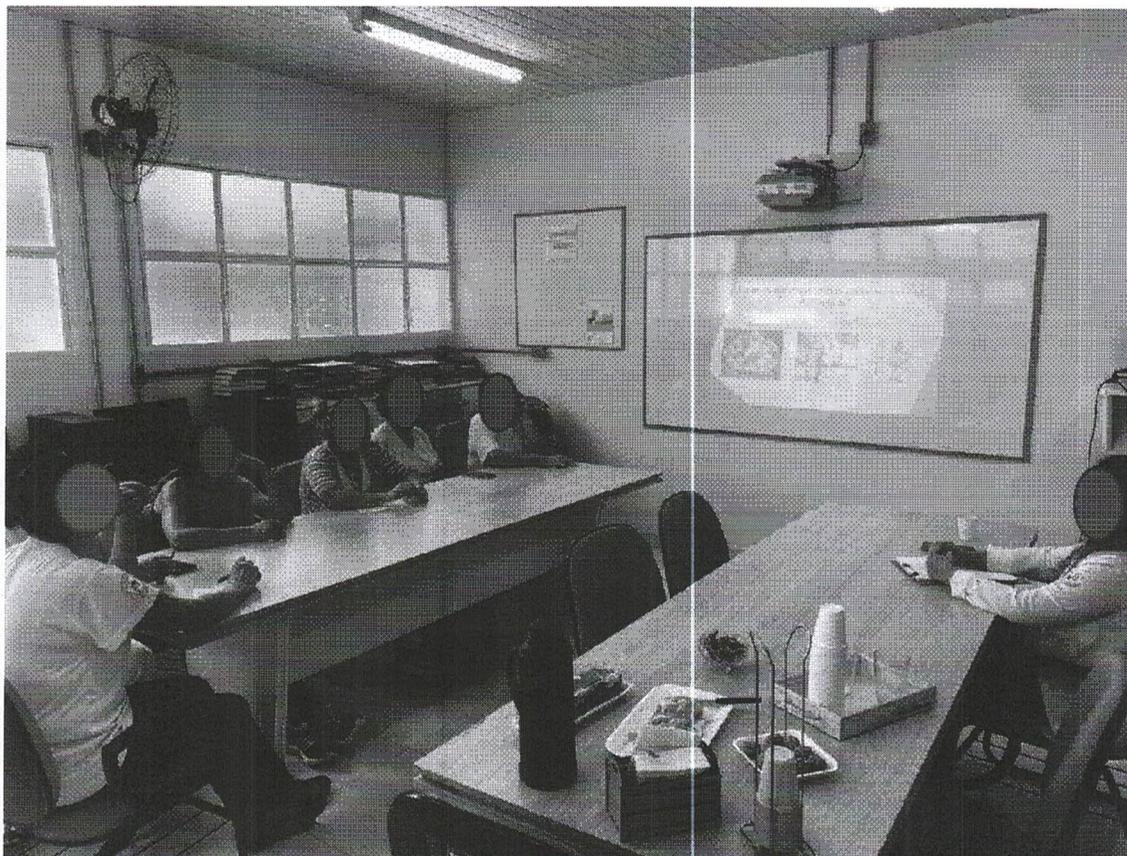
Conferência e retificação do censo escolar 2022.



Reunião de diretoras e secretários para portaria matrícula 2023



Formação da cozinha.



Material disponibilizado para equipe da cozinha

Manual de
boas
práticas de
higiene e
segurança
alimentar



1. OBJETIVO

Este manual tem como objetivo evidenciar a importância de práticas higiênico-sanitárias em estabelecimentos que manipulam alimentos, bem como conscientizar os manipuladores da excelência da qualidade de um produto quando o mesmo é manipulado em mérito de legislação sanitária vigente de alimentos.

Estabelecer orientações necessárias de higiene e segurança alimentar aos manipuladores de alimentos dos funcionários da Vila de Assistência e Proteção aos Indivíduos – VAPI, de maneira clara e objetiva.

1.1 O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até seu destino final. Tendo como objetivo evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

2. O QUE É CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

É o contato do alimento com qualquer microrganismo ou substância que prejudique a qualidade sanitária do alimento, podendo causar Doenças de Origem Alimentar (DOA).

As contaminações podem ser classificadas em:

- Física: Cabelo, Parafuso, Pedra no feijão;
- Química: Agrotóxico, Produtos de limpeza, conservantes ou algum composto usualmente presente no alimento que podem encontrar-se em excesso;
- Biológica: Vírus, Bactéria, Fungos, Protozoários, etc.



3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, serve a alimentação, sendo assim, o controle de saúde, bons hábitos higiênicos e pessoais, assim como, treinamentos e boas práticas de fabricação e manipulação são indispensáveis.

3.1. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Todo manipulador de alimentos deve realizar exame médico e laboratorial anualmente e não deve ser portador de doenças infecciosas ou parasitárias.

3.2. HIGIENE PESSOAL

Hábitos que fazem parte do cotidiano do manipulador de alimentos:

- Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente;
- Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba e bigode;
- O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos;
- Retire brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógio. Conservar as unhas curtas, sem esmalte ou base.

3.3. LAVAGEM DAS MÃOS

As mãos podem facilmente transportar microrganismos para os alimentos, e o único jeito de evitar problemas é manter as unhas sempre curtas e lavar as mãos com frequência, com água e sabão, principalmente:

- Chegar ao local de trabalho;
- Iniciar ou trocar de atividade;
- Utilizar sanitário;
- Atender ao telefone e de abrir a porta;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Após usar material de limpeza;
- Remover o lixo e outros resíduos;
- Manipular alimentos não higienizados ou crus;
- Antes de tocar em utensílios higienizados;
- Toda interrupção de serviço.

Professora do Infantil I fez uma atividade desafiando os alunos a passarem por uma teia de elástico



Professora do Berçário II trabalhando textura e experimentação com as crianças.



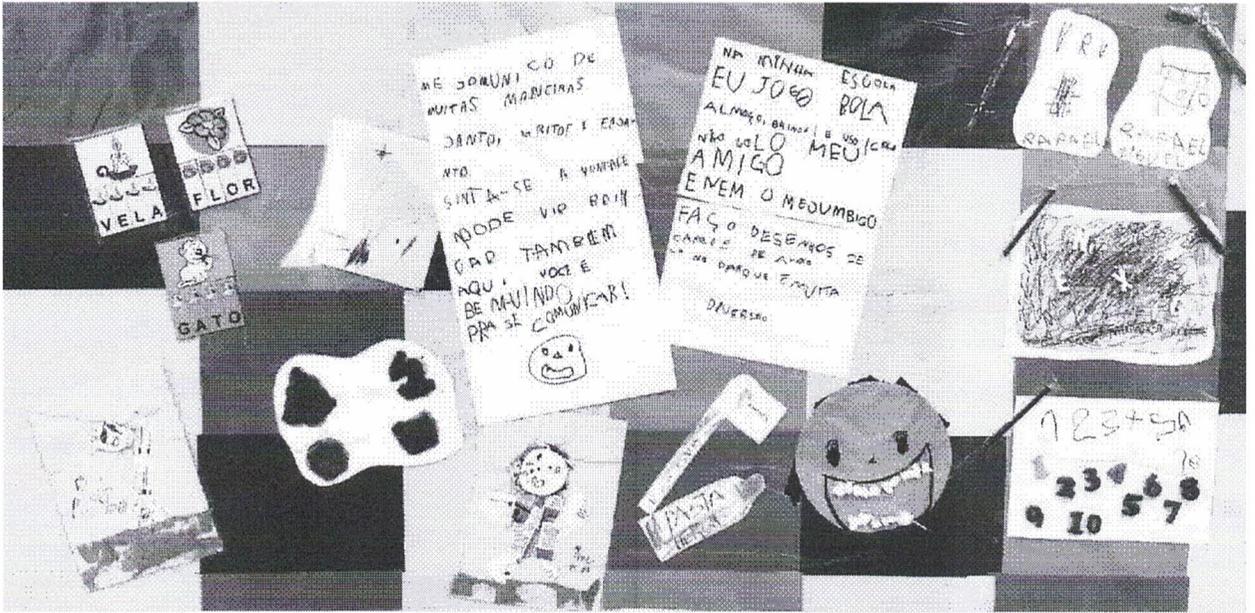
Crianças do Pré II realizando o registro da pedagogia do sonho.



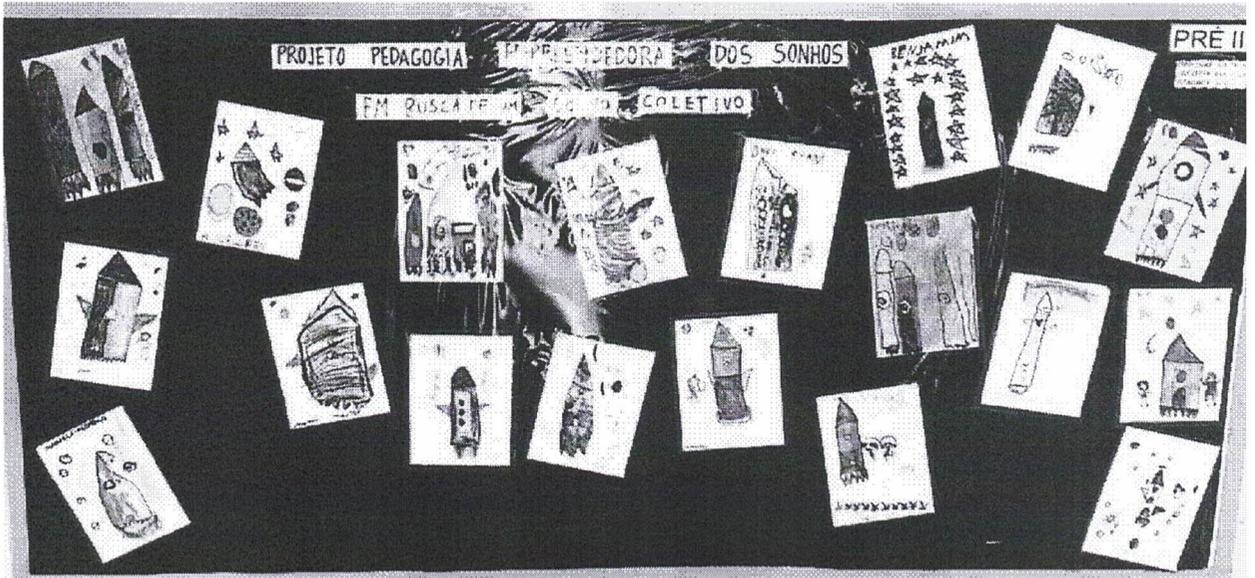
**Crianças lendo e escolhendo o livro que querem levar para a casa no projeto:
“LER FAZ BEM”**



Mural das salas, onde cada turma realizou o registro da rotina.



CS Digitalizado com CamScanner



CS Digitalizado com CamScanner

