INDICAÇÃO Nº ____/ 2021

"Indica ao Poder Executivo a alteração das atribuições das merendeiras e mudança da nomenclatura do cargo para cozinheira."

O Vereador Professor Adriel, nos termos do Art. 194 da Resolução 02/2012, indica ao Sr. Prefeito do Município de Monte Mor, a alteração das atribuições das merendeiras e mudança da nomenclatura do cargo para cozinheira.

Quem pensa que a merenda escolar tem somente a função de alimentar os alunos da rede pública de ensino está enganado. A merenda, que deve conter todos os nutrientes de que a criança precisa diariamente, tem pretensão muito mais nobre: a educação alimentar. E as merendeiras, ou manipuladoras de alimentos, como são chamadas pelos técnicos, têm, atualmente, importância reconhecida no processo educacional, pois a alimentação adequada é decisiva na formação do ser humano.

O objetivo maior da merenda é oferecer condições de o estudante adquirir hábitos alimentares saudáveis. "A alimentação diária é um momento de formação de hábitos. Na escola, são garantidas à criança refeições preparadas com alimentos balanceados, escolhidos por profissionais especializados. A criança chega em casa e pede à mãe que lhe faça os legumes que ela comeu na escola. Então, torna-se multiplicadora de atitudes, pois propaga o novo hábito".

As merendeiras são primordiais na função que exerce, está literalmente nas mãos das delas: Ela é a conexão principal entre o que foi planejado e a criança. Não é mero cozinheiro, mas também um educador, pois é o elo humano entre o alimento e o aluno. No momento em que serve a criança, cabe-lhe valorizar o que está servindo. Sua orientação é entregar a refeição e, com carinho, incentivar o estudante a se alimentar.

Responsável também pelo estocagem, pelo preparo e pela distribuição do alimento, as merendeiras veem mudando seu perfil ao longo dos anos e é cada vez

mais qualificada e consciente de sua função de educadora. Hoje, todas as merendeiras são concursadas. Passam por uma avaliação, uma prova prática em que são analisadas até noções e condições de higiene. Em seguida, são submetidas a um treinamento, chamado ambientação, em que aprendem o que é o serviço, como executá-lo, e recebem reciclagem periódica. Frequentemente, as instalações das unidades escolares também são visitadas por equipes que supervisionam condições de higiene, funcionamento de equipamentos, além do próprio trabalho das manipuladoras.

Hoje, os alimentos que são ofertados fazem com que as profissionais sejam mais participativas, não é subserviente como antes, dai a importância da alteração da nomenclatura do cargo para cozinheira, assim como a inclusão destas tarefas nas atribuições do cargo.

Na conversa com uma das merendeiras uma afirmou que: "quando comecei na profissão, não existia tanto planejamento e cuidado com limpeza e cozimento dos alimentos. Hoje, temos mais consciência da nossa função, que é muito séria. Nos seminários, recebemos orientação sobre como lidar com as crianças. Muitas delas, que, no início do ano, diziam "Tia, eu não gosto de legumes", hoje trazem a mãe aqui para pegar a receita de uma abobrinha. Outras, que nunca comiam no refeitório, passaram a ser as primeiras da fila", que também contesta a nomenclatura merendeira: "Já lutamos muito para mudar este nome, pois somos, na verdade, cozinheiras.

O trabalho destas profissionais, no entanto, é muito mais amplo. Elas também contribuem, juntamente com os professores, para educar os alunos. Muitas vezes, os alunos formam filas desordenadamente, à espera de sua vez, ou nem sequer esperam chegar tal momento. Aí a merendeira, sempre disciplinadora, intervém e diz: "Quem não estiver na fila não come.

A classe de merendeira lembra que, nesta engrenagem maior que é a Educação, o chamado pessoal de apoio merece mais reconhecimento:

Para garantir e melhorar a qualidade do aprendizado, a criança precisa estar bem alimentada, a fim de tornar-se um adulto mais saudável e preparado para a vida e a construção de um mundo novo.

Saborosa, variada, balanceada, colorida e saudável. É assim que deve ser a refeição da garotada. Por isto, seu preparo é bem mais complexo do que se imagina à primeira vista. Ainda mais porque a variedade do cardápio tem importância fundamental para a dieta não cair na monotonia. Assim, por detrás de cada prato há um trabalho árduo que se inicia pela ação das nutricionistas e termina pela das merendeiras.

Todos os alunos da rede têm direito a desjejum e almoço. As refeições devem suprir as necessidades nutricionais determinadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS). Quem estuda em tempo integral tem direito, ainda, a lanche e jantar.

Cada prato tem quantidade e forma de elaboração diferente. O gênero deve ser bem cozido para que fique higienizado e as técnicas de preparo são específicas e rigorosas para que se aproveite o melhor do alimento.

"A fisionomia e a postura da merendeira na hora de servir o prato ao aluno são fundamentais. Esta relação é tão estreita e delicada que as 'tias', como são carinhosamente chamadas, já sabem quem são os alunos, o que vão querer e se vão repetir".

Merendeiras ou como chamam os técnicos, cozinheiras, como se consideram, ou tias, como são chamadas pelos alunos, estas profissionais têm o seu valor, que deve ser reconhecido, pois cabe a elas contribuir para a formação e o crescimento de gerações de estudantes. Por isto, reforçamos a importância a classe a alteração da nomenclatura das merendeiras.

Diante do exposto, peço à Vossa Excelência que encaminhe ao Senhor Prefeito Municipal essa **INDICAÇÃO** para que ele acione o órgão competente.

SALA DAS SESSÕES VEREADOR HELIO NEMER, 13 DE OUTUBRO DE 2021

PROFESSOR ADRIEL

Partido dos Trabalhadores