

*Por Patricia Viviane*

As boas práticas na manipulação de alimentos são procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade das comidas com a legislação sanitária. De olho nisso, 90 auxiliares de alimentação de todas as 15 creches da rede municipal de ensino de Olinda participaram, nos dias 11 e 12 de julho, da capacitação sobre as Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos, no Auditório Nelson Correia, com certificação dada pela Secretaria Municipal de Educação, Esportes e Juventude de Olinda.

No primeiro dia de treinamento, as monitoras abordaram as questões como higiene pessoal e manipulação. A primeira dinâmica do dia, as auxiliares aprenderam o processo correto de higienização das mãos e a importância ao uso contínuo das luvas, toucas e máscaras. Para o segundo dia, a capacitação reforçou ainda mais a questão da limpeza geral da cozinha e refeitório, a higienização do hotbox (cuba térmica) e como receber corretamente os alimentos para fazer a distribuição da mesma para as crianças.

Segundo a nutricionista Jaqueline Risolene, chefe do Departamento de Planejamento de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, toda a dinâmica é direcionada para que além do dia-a-dia das tarefas escolares, as auxiliares pratiquem em casa o hábito e aprendizado. “Esta capacitação é muito importante para a rede municipal de ensino e aos profissionais envolvidos com alimentação das crianças em creches. Isso é primordial neste governo: oferecer alimentos adequados e promover ações para que os alunos incorporem práticas alimentares saudáveis”, explica Jaqueline.

A equipe da empresa prestadora da alimentação também se fez presente

durante a capacitação. De acordo com a nutricionista Adriana Luna, da empresa General Goods, muita coisa mudou desde a nova gestão, pois a Secretaria de Educação vem atuando em um trabalho conjunto de fiscalização e cobrança para que o processo almejado atenda as 705 crianças lotadas nas creches municipais de ensino. “Que essas auxiliares estejam cada vez mais aptas e especializadas na forma correta da distribuição da nossa alimentação, que chega pronta nas creches e escolas. É um alerta para se perceber de que modo elas estão exercendo esta função com segurança”, destaca a nutricionista.

Para o Secretário de Educação, Esporte e Juventude, Paulo Roberto Souza, “a promoção da saúde no ambiente escolar deve ser realizada por todos os atores sociais envolvidos no processo: pessoal da saúde, pais, funcionários, direção e, sobretudo o educador, que, no ambiente escolar, é quem auxilia as crianças no momento das refeições”.