



PEDIDO DE INFORMAÇÃO

Considerando a vital importância da alimentação escolar e hospitalar, bem como a provisão de refeições em outras unidades administrativas, para a saúde, o desenvolvimento e o bem-estar da população, especialmente crianças em idade escolar e pacientes em unidades de saúde;

Considerando que a qualidade dos serviços de cozinha e a segurança alimentar são direitos fundamentais e dependem diretamente de profissionais capacitados e de um ambiente de trabalho adequado, em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais vigentes;

Considerando que a efetividade e a manutenção da excelência desses serviços dependem de um quadro de cozinheiros e auxiliares de cozinha adequado em número e em condições de trabalho, sem sobrecargas que possam comprometer a saúde e o desempenho dos profissionais envolvidos, e, consequentemente, a qualidade da alimentação fornecida;

Considerando o dever do Poder Executivo em gerir de forma eficiente e transparente os recursos públicos, garantindo que os serviços essenciais de alimentação sejam prestados com a devida qualidade, cobertura e segurança, em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e trabalhistas;

Considerando a imperiosa necessidade de dispor de informações detalhadas sobre a estrutura de pessoal, o planejamento e a execução dos serviços de cozinha, visando a identificar eventuais lacunas no quadro, situações de sobrecarga e otimizar processos para garantir a plena efetividade dessas importantes ações;

Considerando que a transparência na gestão pública é um pilar fundamental da administração democrática, permitindo o controle social e a participação cidadã na avaliação e no aprimoramento dos serviços prestados à comunidade.

Diante dessas considerações, que ressaltam a relevância e a urgência do tema para a saúde pública, a educação, o bom funcionamento da Administração Municipal e a valorização de seus profissionais, solicito ao Senhor Prefeito o seguinte pedido de informação.

A) A Administração Municipal possui um cadastro ou levantamento específico e atualizado sobre o número de cozinhas e cantinas em funcionamento nos equipamentos públicos (escolas, creches, unidades de saúde, secretarias, etc.)? Em caso afirmativo, quantos pontos de preparo de alimentos existem e qual a capacidade média de refeições servidas diariamente/mensalmente em cada um?

B) Qual o número total de cozinheiros, merendeiras e auxiliares de cozinha (ou funções correlatas) atualmente alocados nas unidades da Prefeitura? Quantas dessas trabalham efetivamente no preparo das alimentações? Favor detalhar se são servidores próprios ou terceirizados, e qual a distribuição por tipo de unidade (ex: escolas, creches, unidades de saúde, secretarias administrativas).



C) A Administração Municipal possui um estudo ou metodologia para determinar o quantitativo ideal de cozinheiros e auxiliares de cozinha para cada unidade, considerando o número de refeições servidas, a complexidade do cardápio, os turnos de funcionamento e o porte da cozinha? Em caso afirmativo, o quadro atual é considerado suficiente para atender à demanda com qualidade, ou foram identificadas situações de sobrecarga de trabalho dos funcionários? Quais unidades e funções seriam as mais afetadas, se houver?

D) Quais os horários e turnos de trabalho dos cozinheiros e auxiliares de cozinha em cada tipo de unidade? Existe cobertura de pessoal para todos os períodos de preparo e distribuição de refeições (café da manhã, almoço, lanche, jantar), garantindo que não haja sobrecarga ou acúmulo inadequado de funções?

E) Existem demandas relacionadas ao serviço de preparo e distribuição de alimentos que não estão sendo atendidas com a frequência ou qualidade necessárias (ex: atrasos no preparo, cardápios restritos por falta de mão de obra, falhas na distribuição, problemas de higiene)? Em que medida a insuficiência de pessoal ou a sobrecarga dos funcionários contribui para essas deficiências?

F) Houve novas contratações, realocações ou terceirizações de serviços de cozinha e preparo de alimentos nos últimos meses, com o objetivo de suprir déficits no quadro ou reduzir a sobrecarga de trabalho? Em caso afirmativo, qual o quantitativo, as datas e os critérios para essas medidas?

G) Considerando a necessidade de manter um quadro adequado de funcionários para o serviço de alimentação, a Administração Municipal tem previsão de novas contratações ou de realização de concursos públicos para suprir as vagas existentes ou futuras para cozinheiros, merendeiras e auxiliares de cozinha? Em caso positivo, qual o cronograma estimado para essas ações? Além disso, existem candidatos aprovados em concursos anteriores para estas funções em lista de espera que possam ser convocados para complementar o quadro de pessoal?

H) Quais são os treinamentos e capacitações oferecidos regularmente aos cozinheiros e auxiliares de cozinha, especialmente no que tange as boas práticas de manipulação de alimentos, higiene, segurança alimentar, nutrição, e adequação de cardápios para dietas especiais e restrições alimentares (como em casos de alergias ou intolerâncias)?

I) Favor prestar outros esclarecimentos que julgar pertinentes sobre o assunto, visando a garantir a plena efetividade e qualidade dos serviços de alimentação, um ambiente de trabalho digno para os servidores e a total conformidade da administração municipal com a legislação vigente e as melhores práticas de saúde pública e gestão de pessoas.

Sala das Sessões, 29 de setembro 2025.

*Mirelle Cristina de Araújo Bueno
Vereadora*

cl



CÂMARA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
Município de Interesse Turístico



DESPACHO DA SECRETARIA LEGISLATIVA

Este documento tramitou em conformidade com as diretrizes regimentais.

Assinaturas Digitais

O documento acima foi proposto para assinatura digital na Câmara Municipal de Pirassununga. Para verificar as assinaturas, clique no link: <https://pirassununga.siscam.com.br/documentos/autenticar?chave=ZS7HE43107MH37Z7>, ou vá até o site <https://pirassununga.siscam.com.br/documentos/autenticar> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido:

Código para verificação: ZS7H-E431-07MH-37Z7