



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, conseqüentemente, 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

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE - Pedido de Informação Nº 185/2025 - PROTOCOLO: 5977/2025 - 26/09/2025 - 11:15 - CHAVE PARA VALIDAÇÃO: ZS7H-E431-07MH-37Z7