COZINHA SOCIAL: TRANSFORMANDO A VIDA DAS PESSOAS

**Resumo**

A Cozinha Social é empreendedora na promoção da qualidade de vida da população por meio da alimentação saudável e geração de renda à agricultura familiar, através da produção de refeição centralizada.

**Diagnóstico**

A ideia surgiu quando foram verificados locais de vulnerabilidade social em diversos pontos do município. Locais onde existiam trabalhadores em que a refeição não era fornecida pela empresa; crianças em idade escolar, idosos e pessoas de baixa renda. A partir disso, iniciou-se a entrega de refeições para projetos sociais que envolviam crianças, adolescentes, adultos e idosos e em equipamentos públicos do município. O programa começa com a produção dos alimentos pelos agricultores familiares, estes entregam seus produtos com qualidade na central de produção de alimentos (Cozinha Social) que os prepara e envia aos locais destinados de acordo com a necessidade.

**Justificativa**

O programa justifica-se como forma de sanar as dificuldades enfrentadas por muitos produtores familiares no momento da comercialização dos seus produtos. Essa comercialização ocorria de porta em porta, e não havia qualquer tipo de organização ou cooperação estabelecida nesse sentido.

Também contribuiu para o início da prática, o fato de que muitos trabalhadores dependiam de marmitas levadas de casa, uma vez que seus locais de trabalho não forneciam e não tinham a preocupação com a qualidade da alimentação de seus colaboradores. Além disso, principalmente idosos e famílias carentes não possuíam renda suficiente para ter uma refeição nutricionalmente adequada em casa, entre outras questões de ordem social.

A obrigatoriedade de compra de 30% do valor dos recursos do Fundo Nacional de Alimentação Escolar, diretamente da agricultura familiar, tornou possível a organização de uma produção familiar regional, direcionada ao propósito de confecção de merendas. O programa abrange todo município desde as escolas do perímetro urbano com a refeição transportada. Já as escolas do interior e Centros Municipais de Educação Infantil são atendidas por meio do armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios não perecíveis.

Além disso, o município de Toledo optou por fazer mudanças estruturais relativas à contratação de mão de obra e instalações, com a finalidade de redução de custos, com isso melhorando a gestão de estoque das escolas e fazendo uso de instalações cedidas pela justiça (empresa dissolvida por pedido de falência). Através da Lei nº 84 e Decreto 307 de agosto de 2006, foram criados a Cozinha Social e os restaurantes populares com o intuito de fornecer uma alimentação adequada a toda população.

Por ser autogestão, a preocupação é fornecer uma alimentação saudável, melhorando a saúde e a qualidade de vida da população.

Como este projeto era inovador para a cidade de Toledo, a administração decidiu por centralizar o serviço, primeiramente, porque gostaria de fornecer alimentação saudável ao maior número de pessoas possível e atingir diversos bairros, sendo assim foram construídos e adaptados restaurantes nos bairros mais populosos, com população mais carente, e onde houvesse maior quantidade de trabalhadores que poderiam ter dificuldade em retornar às suas residências para almoçar.

Ainda na estrutura da Cozinha Social, foi instalada a Panificadora Social, com a intenção de fornecer pães e lanches para escolas, grupos de idosos e projetos sociais desenvolvidos por secretarias do município, bem como, o atendimento a eventos realizados pela prefeitura.

**Descrição**

Toledo está localizado na região Oeste do estado do Paraná. É o terceiro maior município da região, com uma população de aproximadamente 140.635 habitantes. Possui o terceiro maior índice de desenvolvimento humano (IDH) do Paraná e o primeiro lugar no PIB Agropecuário do Paraná e da região Sul. O município localiza-se há 536 km da capital Curitiba e 160 km de Foz do Iguaçu, e a 45km de Cascavel.

A Cozinha Social e os restaurantes populares foram criados através da Lei nº 84 de agosto de 2006, sendo a implantação da Unidade de Produção no dia 22 de novembro do corrente ano, constituindo-se em direitos permanentes da população toledana.

Apenas dois restaurantes possuem estrutura própria, os demais são espaços compartilhados por associações de moradores dos bairros, que dividem suas atividades de fim de semana com o atendimento dos restaurantes durante a semana. Essa é uma parceria que está sendo produtiva.

As ações em Segurança Alimentar e Nutricional passaram a ser políticas sociais implantadas que contribuem para a criação de uma rede nacional de proteção às pessoas carentes. Com essas medidas a questão social sai do assistencialismo e passa a ser uma política pública de assistência social que garante o atendimento de crianças, idosos, jovens, pessoas com deficiência e outras pessoas que necessitem de auxílio.

Aparentemente a Cozinha Social ou Unidade de Produção pode ser confundida com as Cozinhas Comunitárias, que são outro tipo de Equipamento Público de Alimentação e Nutrição (EPAN). É chamada de Restaurante Popular, mas é administrada de uma maneira um pouco diferente comparando com outros municípios, pois é uma unidade que produz refeições centralizadas para transportar para os seis restaurantes populares e servir aproximadamente 1.200 almoços diários, 11.000 refeições de alimentação escolar, além de diversos tipos de panificados para projetos sociais e marmitas para servidores, para pessoas acamados e pessoas em situação de rua.

Para possibilitar a produção das refeições são necessários equipamentos como: caldeirões, fogões, freezers, câmera fria, utensílios de açougue, utensílios de cozinha e panificação, coifa, balança, usina de soja, fornos combinados, fritadeira, moedor de carnes, cilindro, batedeira, amassadeira, divisora de massas, modeladora, liquidificador, computadores, impressoras, materiais de expediente, equipamento de secagem de resíduos de soja, equipamentos de buffet, cadeiras, mesas, vans, processador de alimentos, descascadora de batatas, bancada de inox, mesas de aço inox, lavadora de louça, refrigeradores e caixas térmicas. Além de contar com o trabalho de 120 colaboradores em diversas funções, sendo elas, diretor, coordenador, nutricionistas, assistentes administrativos, analista administrativo, engenheiro agrônomo, motoristas, auxiliares de serviços gerais, cozinheiras, auxiliares de cozinha, auxiliar de manutenção, estagiários, açougueiros, chefe de cozinha, confeiteiro e padeiro.

Após a implantação da Cozinha Social entrou em funcionamento o primeiro Restaurante Popular do Bairro Coopagro e, posteriormente, foram inauguradas mais sete unidades (Vila Paulista, Jardim Europa, Jardim São Francisco, Boa Esperança, Panorama II, Jardim Gisela e Restaurante Popular Universitário – parceria com Unioeste), sendo que dois deles tiveram suas atividades encerradas (Jardim Gisela e Restaurante Popular Universitário).

Com a inclusão de novos projetos, os novos restaurantes, o atendimento às escolas e atividades da usina de beneficiamento de soja, entre outros, definiu-se a Cozinha Social como sendo uma unidade de produção centralizada de alimentos para atendimento da população através de projetos sociais em parceria com o Governo Federal.

O empreendedorismo de Toledo na implantação do serviço centralizado na produção de alimentos tinha por objetivo disponibilizar o acesso à refeição adequada a maior quantidade de pessoas possíveis atingindo diversos bairros. Desse modo foram construídos e adaptados restaurantes nos bairros mais populosos e carentes, onde havia maior quantidade de trabalhadores com dificuldades de retornar às suas residências para almoçar.

As refeições são elaboradas na Cozinha Social e distribuídas dentro de caixas térmicas para todos os restaurantes e demais locais que recebem a alimentação. Esse transporte é feito em veículos apropriados e adaptados para o transporte adequado de alimentos, seguindo todas as legislações sanitárias.

Os Restaurantes Populares atendem tanto a população toledana, quanto pessoas de cidades da região que vêm até o município para fazer consultas médicas, a trabalho ou por outros motivos e tem a oportunidade de se alimentarem no Restaurante Popular. O público atendido caracteriza-se em geral por pessoas carentes, trabalhadores, idosos, crianças, donas de casa, estudantes e servidores da unidade.

O poder público demonstrou interesse em ampliar o projeto, além de implantar as políticas e programas nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A intersetorialidade entre as diversas secretarias e seus programas federais, estaduais e municipais proporcionou a implantação desses junto à Cozinha Social e criou um conjunto de condições e mecanismos para isso, inclusive, com destinação de recursos para sua efetivação.

Recursos provindos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) são utilizados para a aquisição de verduras, legumes, carnes, bolachas, pães e macarrão caseiro provindos da agricultura familiar. Tais produtos abastecem a Cozinha Social e são utilizados para a produção das refeições e lanches.

Há também recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que são destinados exclusivamente para aquisição de gêneros alimentícios para a produção da alimentação escolar, no mínimo 30% deste recurso deve ser utilizado para a aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar.

 Vale destacar que Toledo foi o primeiro município paranaense a aderir o Programa de Aquisição de Alimentos. O PAA possui duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. O PAA foi instituído pelo art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, no âmbito do Programa Fome Zero. Esta Lei foi alterada pela Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011 e regulamentada por diversos decretos, o que está em vigência é o Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012.

Para o alcance desses dois objetivos, o programa compra alimentos produzidos pela agricultura familiar, através de Chamada Pública, e os destina às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional e àquelas atendidas pela rede socioassistencial, pelos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional e pela rede pública e filantrópica de ensino. O orçamento do PAA é composto por recursos do Ministério da Cidadania e sua execução no município de Toledo ocorre através da modalidade de Compra Direta com Doação Simultânea, atendendo Entidades Socioassistenciais e os Restaurantes Populares.

O município de Toledo foi precursor do sistema que atualmente é empregado em praticamente em todo o Brasil para a aquisição dos alimentos do PAA. No início se comprava por oferta. O agricultor que fazia o cadastro tinha uma quantidade de produtos e a administração municipal adquiria estes itens em sua totalidade. Isso gerava desperdício de recursos e também de alimentos, já que nem tudo era consumido pelas entidades assistenciais credenciadas e órgãos municipais. Contrapondo este sistema, o município começou a comprar somente o que atendesse a sua demanda. O que a Cozinha Social e as entidades socioassistenciais necessitavam era comprado pelo município, sendo que o excedente poderia ser comercializado pelo produtor diretamente para a população, através das feiras municipais ou mesmo em supermercados.

Esta experiência toledana que ganhou o Brasil foi relatada no livro PAA – 10 Anos de Aquisição de Alimentos (Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. 2014).

O município de Toledo hoje conta também com o Programa de Aquisição de Alimentos Municipal, criado pela LEI “R” Nº 133, de 21 de outubro de 2014, visando dar continuidade ao trabalho de atendimento às Entidades Socioassistenciais, que retiram os alimentos oriundos da Agricultura Familiar *in natura* na Cozinha Social, e Restaurantes Populares, que utilizam o alimento processado pela Unidade de Produção, ofertando alimentos de qualidade a população, bem como continuar comprando alimentos dos produtores nos períodos de transição entre uma Proposta e outra, com o objetivo de incentivar a agricultura familiar e ampliar os serviços, garantindo mais a segurança alimentar e nutricional das pessoas em vulnerabilidade social.

Seu funcionamento ocorre da mesma forma que o PAA Federal, mas com recursos do próprio do município, provindos das Secretarias de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Secretaria de Administração, responsável pela gerência das ações.

A iniciativa se justifica porque os recursos repassados pelo Governo Federal nem sempre são suficientes para atender a demanda. Assim, com o Programa Municipal, o município tem mais agilidade, dinamicidade, economia e qualidade dos produtos na aquisição dos alimentos. Além disso, beneficia produtores rurais, garantindo o desenvolvimento da agricultura familiar, bem como a população atendida, garantindo alimentação de qualidade.

O PAA é uma fonte de renda importante para os agricultores familiares, e vem colaborar para a permanência do agricultor e sua família no campo, vem incrementar a renda familiar, possibilitando melhorias na infraestrutura da propriedade e da produção, agregando valor aos produtos. Tanto o PAA Federal quanto o PAA Municipal são programas consolidados e distribuem recursos para os produtores durante todo o ano.

Atualmente, estão inscritos 156 produtores no PAA Federal bem como no PAA Municipal, num total de 312 inscritos, sendo estes fornecedores de carnes bovina e suína, peixes, massas, panificados, grãos e olerícolas convencionais e orgânicas.

O cadastramento para os Programas de Aquisição de Alimentos são realizados através de Chamamento Público, realizados anualmente, com datas de Edital divulgadas pelo site do Município e meios de comunicação. Para se cadastrar nos Programas, o produtor precisa comprovar que é Agricultor Familiar, através da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf), que pode ser feita junto a IDR Paraná ou Sindicato do Trabalhador Rural.

A compra de produtos diretamente da Agricultura Familiar depende da demanda da Cozinha Social, a partir de cardápio desenvolvido pelas Nutricionistas, bem como da disponibilidade de produtos ofertados pelos produtores rurais, desde que respeite o limite de venda de, no máximo, R$ 6.500,00 anuais por DAP cadastrada, em cada Chamamento. Ou seja, o produtor pode se cadastrar tanto no Chamamento Municipal, quanto no Chamamento para o PAA Federal. Desse modo, a compra é realizada utilizando-se critério de rateio, observando a demanda, a oferta e a melhor logística. O contato com os agricultores familiares é realizado constantemente, a fim de que haja o melhor andamento do processo, possibilitando fracionar a demanda de forma que contemple o máximo de produtores.

Na Cozinha Social, além de refeições servidas nos restaurantes, são produzidas outras preparações atendendo a diversos projetos e programas:

**Alimentação Escolar**

São atendidas 24 escolas do perímetro urbano do município. Destas, cinco contam com atendimento em período integral, onde os alunos recebem quatro refeições diárias. Nas escolas, entre lanche e almoço são beneficiados diariamente em torno de 11.000 alunos. Dos alunos atendidos, cerca de 80 deles recebem alimentação especial por apresentarem patologias relacionadas à alimentação. Dentre as patologias de maior relevância estão à Intolerância a Lactose, Alergia a proteína do leite de vaca (APLV), Diabetes, Doença Celíaca, Síndrome Nefrotica, Doença Renal, Obesidade, Hipercolesterolemia, Alergia a soja, chocolate, amendoim, ovo, dentre outras.

As escolas dos distritos e os Centros Municipais de Educação Infantil são atendidos através do armazenamento e distribuição dos alimentos não perecíveis.

**Panificadora**

A Panificadora atende grupos de idosos, Pastoral da Criança, Projetos da Secretaria de Assistência Social, Secretaria de Esporte e Secretaria da Juventude, Centros Municipais de Educação Infantil, Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS), sendo servidos em média 6.600 lanches diários.

**Eventos**

A Cozinha Social também atende eventos públicos das secretarias municipais, destacando-se o Casamento Coletivo Cidadão (aproximadamente 700 pessoas), Almoço para o Encontro Anual das Mulheres Trabalhadoras Rurais (aproximadamente 700 refeições), Almoço para os Jogos dos Idosos (1250 refeições), produção do Bolo do Aniversário do Município (30.000 potes), Programa Educacional de Resistência às Drogas e à Violência (PROERD).

**Marmitas**

São preparadas marmitas (carne, arroz, feijão, guarnição e salada) para servidores que trabalham em locais de difícil acesso, pessoas em situação de rua e pessoas acamadas, sendo fornecida uma média de 100 unidades diárias.

 **Suco de soja e leite de soja *in natura***

A distribuição de suco foi realizada pela Cozinha Social, até 2018, e eram entregue em Unidade Básica de Saúde (UBS) (para famílias cadastradas), pastoral, escolas, restaurantes e entidades. Eram distribuídos 20 mil litros de suco de soja e leite de soja *in natura* no decorrer do mês.

**Ações de educação alimentar e nutricional**

Outra atividade desenvolvida na Cozinha Social é a educação nutricional que é desempenhada por nutricionistas que compõe o quadro técnico da unidade e acompanham a distribuição das refeições nos restaurantes e escolas, desenvolvem palestras, material de apoio como cartazes, panfletos informativos, testes de aceitabilidade e avaliação nutricional dentre outras atividades inerentes à função. Este trabalho vem auxiliando cada vez mais na instrução dos frequentadores dos restaurantes, revelando a modificação nos hábitos alimentares da população atendida.

Em virtude do sucesso do programa e da necessidade da melhoria da estrutura física da unidade, está em execução a reforma para adequação da Cozinha Social em parceria com o Governo de estado através da SEAB, assim como a aquisição de novos equipamentos.

Em função da reforma e da Pandemia do COVID-19, os atendimentos nos Restaurantes Populares, alimentação escolar, projetos sociais e atendimento a Entidades socioassistenciais estão temporariamente suspensos, apenas estão sendo produzidas marmitas para pessoas em situação de rua e servidores.

**Objetivo geral**

Promover a segurança alimentar através do fornecimento de refeições saudáveis aos usuários, melhorando a qualidade de vida da população e fortalecendo a produção de alimentos pela agricultura familiar do município.

**Objetivo especifico**

* Reduzir custos para a municipalidade;
* Diminuir a incidência de deficiências nutricionais na população;
* Promover medidas de saúde preventiva para a população;
* Valorizar e incentivar a agricultura familiar;
* Fomentar a permanência do produtor no campo;
* Garantir a aquisição de alimentos frescos, mais saudáveis e de qualidade, reconhecendo a alimentação como um dos direitos humanos básicos a serem contemplados na gestão pública.

**Metas a atingir**

A Iniciativa da Cozinha Social passou por várias etapas, até se consolidar como uma solução adequada à Segurança Alimentar do município de Toledo, e agora também, como solução regional.

Iniciou-se com um convênio estabelecido com o Governo Federal, por meio do PAA Federal, juntamente com um convênio com a antiga EMATER-PR, para conscientização dos produtores. Houve também, a atuação da Secretaria Municipal da Agricultura, por meio de um trabalho de convencimento junto aos produtores. Visando conferir credibilidade ao Programa do PAA, ação que envolveu, conjuntamente, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais. Houve ainda, a iniciativa de melhorias para o escoamento das safras familiares, por meio de reparos e manutenção das vias rurais.

Junto à camada da população atendida pela iniciativa, realizou-se um trabalho de mudança cultural, de hábitos alimentares e conscientização sobre o significado amplo para uma alimentação saudável, em quantidade e qualidade adequadas a um regime nutricional equilibrado. Foram trabalhadas também, as noções de igualdade de direitos entre os beneficiários, aceitação do modelo de funcionamento dos Restaurantes Populares, adequação de horário de atendimento dos Restaurantes, relativamente às Associações comunitárias que utilizam os mesmos espaços.

Primeiramente, ocorreu a criação de um restaurante como projeto piloto. Com o decorrer do tempo, e pelo resultado exitoso do projeto piloto, implantaram-se mais 07 restaurantes, porem dois encerraram suas atividades.

Em seguida, efetuou-se um projeto piloto direcionado à confecção de alimentos para 09 escolas municipais, o qual ampliou-se às 24 escolas, atualmente atendidas pela Cozinha Social. A isso, soma-se também, uma Panificadora Social, estabelecida pelas doações de equipamentos junto ao Rotary e MDS (Ministério do Desenvolvimento Social), para ampliação e melhorias das instalações da cozinha e panificadora.

A usina de beneficiamento de soja, que já existia em outro espaço, foi realocada junto à Cozinha Social, permitindo a centralização da produção de alimentos e o aproveitamento de todos os resíduos oriundos dos processos de confecção alimentar. Atualmente a mesma encontra-se desativada.

Concomitantemente com as fases anteriores, a iniciativa Cozinha Social, realiza sempre um acompanhamento das ações desenvolvidas, seja por meio de pesquisas de satisfação, reuniões com produtores, contatos diários com usuários, entrevistas com beneficiários, contato com entidades assistenciais através do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional), entre outros.

  Além disso, destacam-se também a criação da Câmara Municipal Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional, a elaboração de Cartilhas de Segurança Alimentar e Nutricional e o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Concomitante a isso, desenvolvem-se atividades de Educação Nutricional para a população, a qual auxilia na redução de doenças crônicas (hipertensão, diabetes, hipercolesterolemia) resultando em mudanças gradativas nos hábitos alimentares dos usuários.

**Físico**

* Organização de feiras de produtos - inicialmente 01 no centro;
* Posteriormente a criação do PAA Federal com 10 feiras;
* Número de produtores beneficiados com o PAA Federal - inicialmente 339 produtores com cota individual de R$ 4500,00, com disponibilização de soma total de recursos de R$1.525.500,00 aproximadamente - atualmente a cota individual passou para R$ 6.500,00 e tem-se cadastrados, 156 produtores com disponibilização de recurso da ordem de R$ 250.000,00;
* Número de produtores beneficiados com o PAA Municipal (Programa criado exclusivamente pelo município para suprir a necessidade de produtos utilizados pela Cozinha Social) - atualmente são 156 inscritos, sendo que todos participam nos dois programas (PAA Federal e Municipal) - com um recurso programado de R$ 1.723.662,98;
* Criação de associações informais de mulheres trabalhadoras do campo - 03 associações;
* Núcleos de produção de derivados do leite (não existiam na região antes do Programa) - 01 núcleo;
* Cooperativismo - criação de 01 cooperativa de produtores;
* Capacitação dos produtores para oferta de produtos adequadamente produzidos - através da antiga EMATER, UNIOESTE e Sindicato Rural;
* Fomento à produção por meio da Secretaria Municipal de Agricultura - fornecimento de maquinário, sementes e incentivo à produção;
* Redução de custos dos processos de oferta de segurança alimentar à população - com servidores públicos e compras de materiais em processos licitatórios negociados;
* Melhorias nos processos de controle de estoques e validade dos alimentos - acompanhamento no local;
* Cumprimento da meta mínima de 30% na aquisição da produção da agricultura familiar, conforme diretriz do Programa Nacional da Alimentação Escolar;
* Número de atendimentos nos restaurantes populares - inicialmente 500 refeições diárias, atualmente 1.200 refeições diárias em 06 restaurantes;
* Número de atendimentos a refeições em escolas de período integral - inicialmente 150 crianças, atualmente, 593 crianças;
* Número de atendimentos a escolas no perímetro urbano - inicialmente, 9 escolas, atualmente, 24 escolas;
* Constituição de um Programa de Aquisição de Alimentos municipal (PAAM).

**Financeiro**

Os recursos utilizados são anuais e são compatíveis com as necessidades.

**Ano de inicio**

A Cozinha Social e os restaurantes populares foram criados através da Lei nº 84 de agosto de 2006, sendo a implantação da Unidade de Produção no dia 22 de novembro do corrente ano, constituindo-se em direitos permanentes da população toledana.

**Ano de término**

O projeto esta em execução e é permanente.

**Orçamento**

Orçamento de 2019 R$ 7.323.169,87; valor empenhado R$ 6.410.050,49.

**Dotação orçamentária**

Em anexo

**Origem dos recursos**

Dispomos de recurso livre, próprio, convênios (SEAB), recurso federal (PAA Federal e PNAE)**.**

**Benefícios diretos**

Distribuição de 1.200 refeições diárias nos seis restaurantes populares e fornecimento de 100 marmitas para pessoas em situação de rua, pessoas acamadas e servidores.

As pessoas em situação de rua são encaminhadas pelo Centro de Referência Especializado em Assistência Social (CREAS) para realizarem o cadastro nos Restaurantes Populares a fim de receber alimentação sem custo.

Atendimento a 11.000 alunos, distribuídos nas 24 escolas do perímetro urbano do município, incluindo as crianças do período integral, bem como, a atenção especial para com os alunos com necessidades alimentares especiais. As escolas dos distritos e os Centros Municipais de Educação Infantil são atendidos através do armazenamento e distribuição dos alimentos não perecíveis.

Já a Panificadora Social produz aproximadamente 6.600 refeições diárias, contemplando mais de 80 projetos, grupos de idoso, pastorais entre outros.

Estão cadastrados 156 produtores no PAA Federal, bem como no PAA Municipal, num total de 312, sendo estes fornecedores de carnes bovina e suína, peixes, massas, panificados, grãos e olerícolas.

**Benefícios indiretos**

O programa auxilia diretamente no desenvolvimento da região, transformando a realidade da população, dos agricultores familiares, gerando emprego e fortalecendo a economia local.

Diminuição dos atendimentos na saúde pública, pois com a melhoria da alimentação as pessoas se tornam mais saudáveis.

A alimentação escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento

biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. (Lei Federal n°. 11.947 de 2009).

**Definição de indicadores**

A Cozinha Social realiza acompanhamento das ações desenvolvidas, através de pesquisas de satisfação, visitas aos agricultores, contatos diários com usuários, entrevistas com beneficiários, contato com entidades assistenciais através do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional), entre outros.

Os indicadores já disponibilizados pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) e Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD),corroboram para a verificação da melhoria decorrente de análises da situação anterior, quando contrastada com a realidade atual do Município de Toledo e região abrangida pela iniciativa.

 **Resultados**

Foi possível promover a segurança alimentar através do fornecimento de refeições saudáveis aos usuários, melhorando a qualidade de vida da população e fortalecendo a produção de alimentos pela agricultura familiar do município.

O número de atendimentos no início do programa em 2006 era em torno de 500 refeições diárias em um restaurante, hoje temos 6 restaurantes servindo 1.200 refeições diárias e o fornecimento de 100 marmitas para pessoas em situação de rua, acamadas e servidores.

São atendidas 24 escolas do perímetro urbano do município, totalizando

11.000 alunos. Destas, cinco contam com atendimento em período integral, onde os alunos recebem quatro refeições diárias. As escolas dos distritos e os Centros Municipais de Educação Infantil são atendidos através do armazenamento e distribuição dos alimentos não perecíveis.

Já a Panificadora Social produz aproximadamente 6.600 refeições diárias, contemplando mais de 80 projetos, grupos de idoso, pastorais entre outros.

Decorrente da centralização da produção em um local, houve uma economia para os cofres públicos na aquisição de matéria prima, no controle de entrada e saída de estoque, na diminuição de desperdício de alimentos, maior controle na qualidade, devido à padronização das preparações, controle higiênico sanitário feito por nutricionistas, diminuição de novas convocações de merendeiras, pois elas não precisam cozinhar nas escolas, diminuição de contratação de coffee breaks terceirizados para eventos e economia na produção do tradicional bolo de aniversario do município.

Além disso, os produtores familiares aumentaram sua renda, e o investimento em infraestrutura, criaram cooperativa para atender a demanda necessária.

Com essa experiência percebeu-se uma mudança nos hábitos alimentares, consequentemente uma melhoria na saúde dos usuários atendidos.

**Avaliação de resultados**

Através da pesquisa de satisfação, realizada anualmente pela Cozinha Social, com os usuários a fim de avaliar questões como qualidade e quantidade da refeição servida, higiene dos equipamentos, utensílios e ambiente, qualidade do atendimento dos colaboradores, dados socioeconômicos, condição de saúde e opiniões e sugestões para melhorias.

A Cozinha Social avalia constantemente as ações desenvolvidas por meio de visitas aos agricultores, contatos diários com usuários, contato com entidades assistenciais através do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional), entre outros.

Periodicamente são realizadas pesquisas acadêmicas sobre o trabalho da Cozinha Social, Restaurantes Populares e programas envolvidos, que pelos quais os resultados mostram-se positivos e indicando que a administração pública tem feito uma gestão eficiente do programa cumprindo com seus objetivos enquanto instrumento de políticas sociais, melhorando a saúde e o desenvolvimento social dos usuários.