Nutricionista e Merendeira na Cozinha Escolar

 No plano escolar ligado com a alimentação dos alunos, sabemos que não é somente as merendeiras que decidem o cardápio e quais ingredientes comprar e utilizar, o plano do governo/munícipio determina que deve-se ter a necessidade de nutricionistas para a escolha do alimento e do cardápio, em conjunto com a merendeiras, oferecendo assim uma boa merenda escolar. Toda merenda ofertada aos alunos não se tem algum fim lucrativo, tudo é para que o aluno venha obter um bom desenvolvimento e progresso dentro da sala de aula, servindo como um complemento para uma boa energia durante todo o período de aula de cada dia.

 As merendeiras elas obtém uma função dentro do ambiente escolar bem mais que apenas cozinhar, mas são profissionais que para estarem dentro daquele espaço precisam também de treinamentos especializados para que não venham cometer algum erro prejudicando a alimentação e saúde das crianças, como por exemplo, deve saber as normas de vigilância sanitária e seus padrões de alta qualidade e higiene, realizando assim a higiene própria e a higiene total das frutas e legumes, garantido a sua temperatura e cozimento ideal, controlando toda a exposição também do alimento e sua distribuição para que nada seja desperdiçado e não venha faltar entre os alunos.

  As nutricionistas no ambiente escolar além de obter o papel de escolha dos alimentos, cardápio e seus dias que serão disponibilizados, a nutricionista tem o papel também de supervisionar e orientar as merendeiras dentro da cozinha, assim sabendo como esta sendo o andamento daquele ambiente dentro da instituição através de visitas que são realizadas semanais ou mensais, com este acompanhamento constante da nutricionista ao ambiente reforça o treinamento e que tudo venha ser empregado com excelência pelas merendeiras, garantido uma qualidade melhor no serviço. A nutricionista além destas funções citadas acima, ele garante que seja saudável o cardápio que venha ser oferecido, rico em alimentos que proporcionam energia aos alunos, tendo uns cardápios bem variados e atrativos aos alunos. Além de o nutricionista exercer todas as funções citadas acima, ele exerce a função de explicar as merendeiras e a diretoria da instituição o porquê de escolher devidos alimentos e devida refeição para cada dia da semana, orientando assim todos os membros da equipe sobre a sua decisão. Em algumas ocasiões a nutricionista acaba ministrando algumas palestras educacionais em conjunto com projetos conscientizando assim os profissionais da instituição e os alunos, cumprindo assim o papel de servir o alimento saudável para os alunos e fazer com que todos da instituição entendam a importância daquela alimentação.

  Com isso todos que compõe o ambiente onde é preparada a alimentação, deve-se obter o habito de lavar as mãos, utensílios e alimentos corretamente, pois todo esse habito facilita para que a cozinha venha ser libre de qualquer contaminante que seja prejudicial à saúde dos alunos. E quando todos deste ambiente entendem a necessidade de uma higienização bem executada, acaba se tornando rotina e garantindo assim a saúde completa quanto do local quanto dos envolvidos em conjunto com os alunos. Não devemos esquecer-nos de um ponto muito importante que além da higienização pessoal e dos alimentos e local, é das vestimentas adequadas, e claro com o uso de avental, toucas e sapatos fechados, evitando qualquer acidente com a comida e consigo próprio, preservando sempre a segurança no trabalho e as boas praticas empregada através da nutricionista e palestras. Todas estas questões são apresentadas as merendeiras e a equipe em geral da instituição para que não venha ocorrer erros ao decorrer do período letivo.