

Aos vinte e dois dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte e quatro às dezoito horas e seis minutos na sala de reuniões da Smec, aconteceu a reunião de treinamento pela Empresa Solução de ou seja, Terceirização e Serviços, onde contou com presença da Daniela Di Giácomo, supervisora administrativa da empresa, presidente do conselho de alimentação escolar, Sueli de Souza Santos, a nutricionista Tânia Favalessa da Silva, Cleusa Aparecida Galiassi, presidente do sindicato SISPUMB e demais pessoas representando a empresa e o conselho. Deu-se início a fala da Daniela onde cumprimentou todos os presentes e agradeceu a presença de todos. Neste ato apresentou o objetivo do treinamento e a política do sistema de gestão integrado e o processo da qualidade da empresa. A empresa busca constante satisfação dos clientes no que tange a limpeza, conservação e serviços especializados através dos seus princípios e requisitos legais. O objetivo é garantir a participação dos colaboradores, aumentar a satisfação dos clientes, controlar a segurança e saúde no trabalho e por fim manter os requisitos legais dos clientes. Quanto ao atendimento a respeito dos materiais, estragando ou apresentando defeitos procura a responsável direta da empresa e solicita. O uso do uniforme é obrigatório no local de trabalho, caso não usar será advertido e continuando não atendendo a chamada de atenção, será despedido da empresa, não fará mais parte e outra pessoa assumirá seu lugar. Uma colaboradora fez uso da palavra e reclamou da camiseta dizendo que é muito quente, a Daniela respondeu que estará verificando com a empresa que forneça o uniforme para sanar o problema. A carteira de saúde é uso obrigatório e deve estar em dia, e ficar de olho no vencimento e a mesma deve estar na cozinha nem que for uma cópia. A respeito do cigarro, jamais fume no local, saia do local de trabalho e longe e fuma e volte. O uso do celular, só use em caso de urgência e muita urgência nada de ficar sempre de olho. As colaboradoras da cozinha, jamais deve usar no seu corpo anéis, aliança, esmaltes, relógios e outros. Manter sempre a cozinha, freezer, geladeira organizados os produtos para não ficarem juntos, como produtos de origem animal e vegetal, os que usarem e sobrando tem que manter lacre fechado numa vasilha ou sacolas. Os descartes dos lixos, procura sempre ter lixeira com também digo tampa. Material de limpeza fora dos demais produtos, separadamente no seu devido lugar. Os produtos de consumo da geladeira e freezer procura deixa-os sempre organizados carne de um lado, verduras e legumes no outro lugar, isso se chama organização e higienização. Também não deve esquecer de cuidar e manter o bebedouro e os ventiladores e demais objetos no local. Objetos pessoais dos colaboradores, nunca deve ficar dentro da cozinha em armários e essa situação vem acontecendo, colocar em um lugar longe da cozinha. Tem colaborador alérgico, assim como eu, mas não é por isso que vou deixar de trabalhar fazer as coisas, usa máscaras, luvas, toca e procura um profissional para te ajudar nesse sentido. A nutricionista fez uso da palavra e direcionou as cozinheiras, colaboradoras de limpeza que trabalhem em harmonia entre vocês e estamos mais juntos nas escolas, procurando estar mais próximo a fim de atender melhor e contato com o apoio de todos com responsabilidade e dedicação. Voltou a palavra a Daniela e explicou como procede o controle de assinar a presença de todos e o andamento dos materiais necessários de cada colaborador seguindo o check-list. Por não haver mais nada a registrar nesta eu, Juvenor de Almeida Arriola lavrei presente ata que segue assinada por mim e demais presentes.