



**Padrão Normativo da Rede de Proteção Social Básica
Programa Cozinha Comunitária**

Suélien Silva Rosim
Prefeita Municipal

Ana Cristina de Carvalho Sales Toledo
Secretária Municipal do Bem-Estar Social

Glauber Ricardo Woida
Diretor de Departamento de Proteção Social Básica

Ana Cristina Camargo Pereira
Diretora Divisão de Planejamento e Vigilância Socioassistencial

Equipe Responsável pela Elaboração
Equipe Técnica da Divisão de Serviços Sociais
Equipe Técnica do Departamento de Proteção Social Básica

2022



1. **Nome:** Programa Cozinha Comunitária
2. **Unidade:** Organização da Sociedade Civil através de termo de colaboração com a Secretaria do Bem Estar Social - SEBES, no território de abrangência do Centro de Referência de Assistência Social - CRAS.
3. **Descrição:**

A Política Nacional de Assistência Social aprovada em 2004 reflete o processo de reestruturação orgânica da política pública de assistência social materializado através do Sistema Único de Assistência Social - SUAS. Dentre os avanços na gestão da política destacam-se as definições dos campos da proteção social básica e da proteção social especial de média e alta complexidade.

Nessa perspectiva, os serviços sócios assistenciais são inseridos no âmbito das proteções básica e especial de acordo com a especificidade de intervenção, com ações desenvolvidas respectivamente nos Centros de Referência da Assistência Social - CRAS e Centros de Referência Especializados de Assistência Social - CREAS.

A Proteção Social Básica tem como objetivos prevenir situações de risco, destinando-se à população que vive em vulnerabilidade social decorrente da pobreza, privação (ausência de renda, precário ou nulo acesso aos serviços públicos, entre outros) e/ou fragilização de vínculos afetivos – relacionais e de pertencimento social.

Deve articular-se com as demais políticas públicas locais, para garantir a sustentabilidade das ações desenvolvidas e o protagonismo das famílias e indivíduos atendidos, de forma a superar as condições de vulnerabilidade e a prevenir as situações que indicam risco social.

Esses objetivos devem ser concretizados por meio de serviços, programas, projetos e benefícios às famílias, conforme identificação da situação de vulnerabilidade apresentada. Dentre estes, o Programa Cozinha Comunitária, implantado através do Decreto 13.003 de 21/01/2016 (DO 26/01/2021), tem por objetivo ofertar refeições adequadas e saudáveis, nutricionalmente balanceadas, para atender prioritariamente pessoas em situação de insegurança alimentar,



beneficiários do Programa Bolsa Família e pessoas em situação de vulnerabilidade social e risco.

O presente equipamento terá também como objetivo viabilizar cursos de formação e qualificação profissional aos usuários da Política de Assistência Social, cumprindo princípios dos padrões normativos do Programa de Inclusão Produtiva da Secretaria Municipal do Bem-Estar Social - SEBES.

Na possibilidade de estabelecer parceria com agricultores familiares do município e região, a OSC poderá priorizar a compra de produtos advindos deste segmento para auxiliar no abastecimento do Programa, desde que atenda os requisitos da Prestação de contas.

O referido Programa amplia e fortalece as ações do município relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional, pois visa o direito a alimentação adequada e balanceada à população, conforme a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, proporciona cursos de preparação para o trabalho e renda, cujo objetivo é a melhoria da qualidade de vida das famílias e a qualificação profissional.

Este Padrão Normativo tem por finalidade estabelecer e regulamentar os princípios e ações que serão adotados pela Secretaria do Bem Estar Social de Bauru no âmbito municipal, sejam estas executadas pelo poder público ou através de Termo de Colaboração com OSC, conforme as normativas que regulamentam a Política de Assistência Social.

4. Usuários:

Pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, principalmente a população em situação de vulnerabilidade social e risco.

5. Objetivos

- Ampliar as ações de Segurança Alimentar e de educação alimentar e nutricional no município;
- Expandir o acesso à alimentação adequada e saudável, com prioridade às famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade social e risco;



- Promover o acesso da população em situação de vulnerabilidade a oportunidade de trabalho e renda, através de Cursos de Qualificação Profissional;

6. Meta:

200 refeições diárias.

7. Período de Funcionamento

2ª a 6ª feira - Das 7h às 17h, exceto feriados, e o oferecimento das refeições das 10h30 às 12h30 ou até terminar a meta.

8. Formas de acesso:

- Procura espontânea.

9. Operacionalização:

A operacionalização do Programa Cozinha Comunitária desenvolverá suas ações da seguinte forma:

- Produção e oferta de 200 refeições – almoços;
- Ações educativas nas filas de espera e refeitório;
- Cursos de Qualificação Profissional do Programa de Inclusão Produtiva – (14h às 17h)

A Cozinha funcionará de segunda a sexta-feira, exceto feriados, a partir das 7h para a produção diária das refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas. Após a produção das refeições, o local será aberto ao público alvo, aproximadamente entre às 10h30 e 12h30, ou até terminar da meta diária.

Cada almoço será comercializado a R\$ 1,00 (um real), sendo que crianças com idade inferior a seis anos serão isentas do pagamento.

Em todos os processos desde a produção à oferta das refeições, o profissional de nutrição será o responsável pelo planejamento, organização, supervisão e avaliação.

O fluxo de oferta das refeições ocorrerá da seguinte forma:



- 1- Os usuários serão atendidos por ordem de chegada, respeitando as prioridades estabelecidas por Lei;
- 2- Realização do pagamento do valor da refeição (R\$ 1,00) ou isenção para as crianças até 6 anos;
- 3- O caixa emitirá uma comanda/controla após o pagamento e liberará a entrada do usuário no refeitório;
- 4- O usuário deverá se dirigir à bancada e retirar a bandeja, pratos e talheres e posteriormente seguir ao balcão para ser servido;
- 5- Através da comanda/controla (200 refeições), a equipe da Cozinha Comunitária realizará a conferência das refeições ofertadas diariamente.

Deverá ser elaborado um planejamento para ações educativas como campanhas, palestras, folders, painéis, com temas como combate ao desperdício de alimentos, alimentação saudável, reaproveitamento de alimentos, resgate cultural, rede socioassistencial, medidas de prevenção de saúde, entre outros, a serem realizadas sistematicamente durante a oferta das refeições, nas filas e/ou refeitório.

No período contrário da produção e oferta das refeições serão efetuadas as ações do Programa de Inclusão Produtiva, através da realização de Cursos de Qualificação Profissional. Salienta-se que as referidas ações deverão ser pautadas no Padrão Normativo do Programa de Inclusão Produtiva.

9.1 Operacionalização no contexto de situações adversas (Calamidade Pública, estado de Emergência, Pandemia, entre outros)

Considerando que a Política de Assistência Social, através dos Serviços e Programas, é considerada essencial para o atendimento à população em vulnerabilidade e risco social; nas situações adversas em que seja necessário a alteração da operacionalização, será possível a elaboração de estratégias de acordo com contexto vivenciado, normativas municipais e diretrizes do Órgão Gestor.

9.2 Trabalho Social essencial ao Serviço

- Acolhida;
- Orientação;



- Campanhas socioeducativas;
- Articulação sistemática com CRAS;
- Mobilização para o exercício de sua cidadania;
- Articulação com diversas políticas e setores;
- Estímulo aos usuários no acesso ao mundo do trabalho;
- Elaboração de relatórios e/ou prontuários;
- Segurança Alimentar e Nutricional

9.3 Articulação Intersectorial

- Serviços socioassistenciais de Proteção Social Básica e Proteção Social Especial;
- Serviços das políticas públicas setoriais;
- Sociedade civil organizada;
- Instituições de Ensino e Pesquisa;
- Serviços, programas e projetos de instituições não governamentais e comunitárias;

9.4 Aquisições dos usuários:

Segurança da Acolhida

- Ter acolhida suas demandas, interesses, necessidades e possibilidades;
- Ter acesso à ambiência acolhedora;
- Ter assegurada sua privacidade.

Segurança de Convívio Familiar e Comunitário:

- Vivenciar experiências que contribuam para o estabelecimento e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários;
- Ter acesso a serviços de qualidade, conforme demandas e necessidades.

Segurança de Desenvolvimento da Autonomia:

- Vivenciar experiências pautadas pelo respeito a si próprio e aos outros;
- Vivenciar experiências potencializadoras da participação cidadã, tais



como espaços de livre expressão de opiniões, de reivindicação e avaliação das ações ofertadas, bem como de espaços de estímulo para a participação em fóruns, conselhos, movimentos sociais, organizações comunitárias e outros espaços de organização social;

- Vivenciar experiências que possibilitem o desenvolvimento de potencialidades e ampliação do universo informacional e cultural;
- Ter acesso a experiências de fortalecimento e extensão da cidadania;

10. Impacto Social Esperado:

A avaliação deverá ser realizada sistematicamente pela Equipe executora dos serviços e acompanhada pelo Órgão Gestor, levando-se em consideração os impactos esperados e indicadores abaixo:

IMPACTOS	INDICADORES	INSTRUMENTOS
Redução da ocorrência de situações de vulnerabilidade social	Quantidade de usuários atendidos com refeições;	Relatórios estatísticos
Prevenção da ocorrência de riscos sociais, seu agravamento.	Índice de satisfação dos usuários;	Observação
Melhoria da qualidade de vida das famílias	Índice de pessoas participando de ações educativas no Programa;	Depoimentos
Melhoria da Segurança Alimentar e nutricional.		Ficha de avaliação



Indicadores de aferição de Metas:

INDICADORES	INSTRUMENTAIS
Número de pessoas que acessaram o Programa	Relatórios estatísticos
Grau de satisfação dos usuários quanto ao atendimento	Observação
	Depoimentos
	Ficha de avaliação

11. Provisões

Espaço físico adequado para produção e distribuição de 200 refeições diárias (almoço), com recepção, sala de espera, sala administrativa, refeitório, instalações sanitárias, espaços adequados para armazenamento de alimentos e matérias de limpeza, com adequada iluminação, ventilação, conservação, privacidade, salubridade, limpeza e acessibilidade em todos os seus ambientes, de acordo com as normas ABNT.

Material necessário para o desenvolvimento do Programa e confecção de 200 refeições diárias.

Equipe de Referência

Quantidade	Equipe	Formação	Carga horária semanal
01	Nutricionista	Superior completo	40h
02	Ajudante Geral	Ensino fundamental completo	40h
01	Auxiliar Administrativo	Ensino Médio Completo	40h
02	Auxiliares de Cozinha	Ensino fundamental completo	40h
02	Cozinheiro	Ensino fundamental completo	40h

Recursos humanos para a realização de cursos de qualificação profissional –

De acordo com o Padrão Normativo do Programa Inclusão Produtiva.



REFERÊNCIAS

BAURU. **Decreto Nº 13.003**, de 21 de janeiro de 2016 que regulamenta a implantação e funcionamento do Programa Cozinha Comunitária do Município de Bauru. Disponível em:

https://www2.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist_diariooficial/2016/01/do_20160126_2636.pdf. Acesso em: 30 ago 2021.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Presidência da República. 5 de outubro de 1988. Brasília, DF

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Operacional – Apresentação do Programa Cozinhas Comunitárias**. MDS, 2007.

_____. **Decreto nº 11.516**, de 08 de abril de 2011. Cria equipe técnica de Segurança Alimentar e Nutricional – SAN. Bauru. Disponível em <https://www2.bauru.sp.gov.br/arquivos/sist_juridico/documentos/decretos/dec11516.pdf> . Acesso em: 16 ago. 2019.

_____. **Lei Federal nº 8.742**, de 07 de dezembro de 1993. Alterada pela **Lei Federal nº 12.435**, de 06 de julho de 2011. Dispõe sobre a Lei Orgânica de Assistência Social – LOAS, na consolidação do Sistema Único da Assistência Social – SUAS. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8742.htm. Acesso em: 16 ago 2021.

_____. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em: 16 ago. 2021.

_____. **Lei Orgânica da Assistência Social**: Loas, Brasília, DF: Ministério da Previdência e Assistência Social, 2003.

_____. **Política Nacional de Assistência Social**, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, novembro de 2004.

CONSELHO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL. Dispõe sobre a Norma Operacional Básica do Sistema Único de Assistência Social – NOB/SUAS. **Resolução nº 130, de 15 de julho de 2005**. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/706995/pg-75-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-27-07-2005>. Acesso em: 17 ago 2021.