



Casa Naim

SALTO / SP

Acolhimento de Crianças e Adolescentes

Estância Turística de Salto, 08 de abril de 2022.

Ofício nº: 209/2022.

Ref.: Adequação do Projeto Leão Amigo 2022 da Instituição Casa Naim Salto.

**Ao Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente
(CMDCA),**

Vimos por meio deste oficializar a entrega das tabelas que foram adequadas do projeto Leão Amigo de 2022 "Alimentando a Saúde", conforme orientação do CMDCA, sendo que o projeto inicial previa o custo de R\$80.000,00 (Oitenta mil reais) e o valor aprovado para este projeto foi de R\$ 48.000,00 (Quarenta e oito mil reais). Informamos que a adequação realizada para este projeto, não envolveu mudança no quadro de Recursos Humanos nem nos itens relacionados que seriam financiados por este projeto, a adequação envolveu somente o período de execução do projeto, que estava previsto a realização do projeto por 9 meses e com a nova adequação envolverá 6 meses de execução, garantindo desta maneira a qualidade na execução do projeto.

Diante do exposto acima, segue as tabelas que foram adequadas para o projeto Leão Amigo de 2022 "Alimentando a Saúde".


Sem mais para o momento, nos colocamos a disposição para possíveis esclarecimentos.


Dhannielle de C. Armelin Frois
Diretora



08/04/2022
Secretaria de Ação Social e Cidadania
Av. Tranquilo Giovanni, 861
Distrito Industrial - Salto - SP
Tel. 11 4028 0823 - 4603 8500 - Ramal 9085


 11 4021-2267
11 9 4867-1644

 R. Rubi, 120 - Jd. Sontag - Salto/SP
CEP 13.322-153

 www.casainaim.com.br

 facebook.com/naimsalto



9. RESULTADOS QUE A EXECUÇÃO DA PROPOSTA DEVERÁ TRAZER PARA OS BENEFICIÁRIOS

Definir os resultados quantitativos e qualitativos a serem atingidos (descrição pormenorizada de metas quantitativas e mensuráveis a serem atingidas e de atividades a ser executadas, devendo esclarecer com precisão e detalhamento aquilo que se pretende realizar ou obter, bem como quais os meios utilizados para tanto)

Objetivos Específicos	Metas	Resultados Esperados (transformações esperadas no público atendido)
1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos;	1.1 Realizar o levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto; 1.2 Realizar o levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;	1.1 Crianças e adolescentes atendidos pela instituição com seus hábitos alimentares conhecidos pela equipe para atendimento da demanda e melhoria desses hábitos. 1.2 Melhora dos hábitos alimentares das crianças e adolescentes participantes do projeto.
2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis;	2.1 Realizar 20 oficinas semanais; 2.2 Realizar pelo menos 3 oficinas externas;	2.1 Crianças e adolescentes atendidos com hábitos mais saudáveis na alimentação e adolescentes mais autônomos e aptos ao preparo de alimentos; 2.2 Adolescentes aptos ao consumo e compra de alimentos mais saudáveis;
3. Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas diárias que potencializem seu consumo;	3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária; 3.2 Realizar 40 atividades práticas de praticas alimentares (receitas, higienização, etc.) com crianças e adolescentes;	3.1 Cuidadores capacitados para execução de aulas práticas de culinária com crianças e adolescentes; 3.2 Melhora na alimentação geral com maior consumo de frutas, legumes e verduras e outras práticas saudáveis de alimentação e higiene entre crianças e adolescentes;
4. Elaboração de um caderno de dicas e receitas para distribuir aos pais e cuidadores responsáveis das crianças e adolescentes no momento do desacolhimento;	4.1 Distribuir o caderno de receitas para 100% dos responsáveis das famílias das crianças e adolescentes desacolhidos;	4.1 Responsáveis e famílias das crianças e adolescentes desacolhidos cientes dos hábitos, preferencias alimentares dos mesmos, bem como, adquirindo noções de



1
Quem

	alimentação mais saudável e equilibrada.
--	--

Opinion



1.1. MARCO LÓGICO

É uma matriz que facilita o desenho do projeto, e, que posteriormente serve como ferramenta de acompanhamento e monitoramento deste. Se estrutura a partir do Objetivo Geral e dos Objetivos Específicos. Cada Objetivo Específico deve ser desdobrado em Metas que por sua vez são os bens ou serviços produzidos pelo projeto. As metas descrevem aquilo que é gerenciável pelo projeto. Segue o exemplo abaixo da forma correta de preenchimento.

OBJETIVO GERAL	INDICADORES VERIFICÁVEIS OBJETIVAMENTE	MEIO DE VERIFICAÇÃO	DATA DE ENTREGA	RISCOS OU PRESSUPOSTOS	MEDIDA(S) MITIGADORA(S) DO(S) RISCO(S)
Estimular a alimentação saudável de crianças e adolescentes em acolhimento institucional para prevenção da obesidade infantil, transtornos alimentares, melhoria da saúde geral e promover práticas alimentares saudáveis.	100 % das crianças e adolescentes apresentando melhora no nível de qualidade da alimentação e preferências alimentares;	Levantamento inicial e final sobre hábitos e preferências alimentares das crianças e adolescentes acolhidos;	Mês 9 do projeto	Crianças e adolescentes que forem acolhidos em data após o início do projeto não terem uma melhor a considerável na alimentação até o final do projeto. Famílias responsáveis pelas crianças e adolescentes acolhidos não dar importância para continuidade de uma alimentação saudável e equilibrada.	Promover a participação imediata dessas crianças e adolescentes nas oficinas e sobretudo nas atividades práticas do projeto para que possam ter uma melhora de hábitos e preferências alimentares. Realizar conversas com familiares durante o processo de desacolhimento explicando a importância de manter a rotina de alimentação mínima para garantir melhor adaptação da criança e adolescente no processo de reinserção familiar.



Handwritten signature or name in the top right corner.

METAS	INDICADORES VERIFICÁVEIS OBJETIVAMENTE	MEIO DE VERIFICAÇÃO	DATA DE ENTREGA	RISCOS OU PRESSUPOSTOS
<p>1.1 Realizar o levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;</p> <p>1.2 Realizar o levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 100 % de levantamentos realizados com crianças e adolescentes acolhidos; - 20 levantamentos realizados com crianças e adolescentes acolhidos (pode variar de acordo com o no. de acolhidos); 	<ul style="list-style-type: none"> - Modelo do Instrumento criado; - Relatório do levantamento realizado (com números e Indicadores alimentares); 	Mês 4 e mês 9 de projeto	<p>Avallar o marco zero do projeto, isto é, os hábitos e preferência alimentares das crianças, suas restrições alimentares, para comparar com o final do projeto.</p>
<p>2.1 Realizar 20 oficinas semanais;</p> <p>2.2 Realizar pelo menos 3 oficinas externas;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - No. de oficinas realizadas; - No. de crianças e adolescentes participantes de cada oficina; - Nível de engajamento e compreensão dos participantes; - No. atividades externas; 	<ul style="list-style-type: none"> - Fotos das oficinas; - Relatório de cada oficinas (com tema, lista participantes, avaliação da oficina); - Lista de parceiros para atividades externas; 	Mês 9 de projeto	<p>Avallar o engajamento/participação das crianças nas oficinas a fim de corrigir os temas ou o método das oficinas para ter uma boa aderência e compreensão ao conteúdo trabalhado.</p> <p>Organizar um cronograma para ter as atividades que envolvem os parceiros garantidas.</p>
<p>3.1 Realizar 2 encontros de capacitação de cuidadores para atividades práticas de culinária com crianças e adolescentes</p> <p>3.2 Realizar 40 atividades práticas de práticas alimentares (receitas, higienização, etc.) com crianças e adolescentes;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - No. de capacitações realizadas; - No. de cuidadores capacitados - No. atividades práticas realizadas; - No. de participantes por atividade; 	<ul style="list-style-type: none"> - Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições; - Relatório das capacitações e atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); 	Mês 9 de projeto	<p>Avallar o engajamento/participação das crianças nas oficinas a fim de corrigir o método das atividades práticas para ter uma boa aderência e compreensão ao conteúdo trabalhado.</p>



Acolhimento de Crianças e Adolescentes

	<p>- Qualidade e equilíbrio da alimentação oferecida aos acolhidos;</p>	<p>- Cardápio básico elaborado por nutricionista; - Lista de doadores de alimentos parceiros;</p>	<p>Mês 9 de projeto</p>	<p>Conversar com as famílias das crianças em desacolhimento para que entendam a importância de conhecer os hábitos alimentares das crianças para o processo de reinserção familiar. Verificar a facilidade de entendimento do conteúdo do material.</p>	
<p>4.1 Distribuir o caderno de receitas para 100% dos responsáveis das famílias das crianças e adolescentes desacolhidos;</p>	<p>- Qualidade do material elaborado; - Satisfação das famílias com o material entregue; - No. de exemplares entregues</p>	<p>- Amostra do material; - Depoimentos de familiares sobre o material entregue; - Lista de famílias que receberam o material;</p>			



Handwritten signature

13. PLANEJAMENTO DE ATIVIDADES

METAS	MACRO ATIVIDADES	ATIVIDADES	EVIDÊNCIA DE CONCLUSÃO
1.1 Realizar o levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;	1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	<ul style="list-style-type: none"> - Criar instrumento de diagnóstico para avaliação inicial - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório 	<ul style="list-style-type: none"> - Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
1.2 Realizar o levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;	1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares	<ul style="list-style-type: none"> - Criar instrumento de diagnóstico para avaliação final - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório comparativo com os dados levantados e os dados iniciais do projeto 	<ul style="list-style-type: none"> - Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
2.1 Realizar 20 oficinas semanais;	2.1 Realização de oficinas semanais sobre alimentação saudável	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar o conteúdo teórico das oficinas (vídeos, fotografias, etc.) - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com o tema); - Realização das oficinas 	<ul style="list-style-type: none"> - Fotografias das oficinas; - Relatório das oficinas práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade);
2.2 Realizar pelo menos 3 oficinas externas;	2.2 Realização de oficinas externas sobre alimentação	<ul style="list-style-type: none"> - Contatar parceiros para doação e agendamento de atividades externas; - Realização das visitas; 	<ul style="list-style-type: none"> - Fotografias das atividades; - Relatório das atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Lista de parceiros;



<p>3.1 Realizar 40 atividades práticas de práticas alimentares (receitas, higienização, etc.) com crianças e adolescentes;</p>	<p>3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária; 3.2 Realização de atividades práticas diárias</p>	<p>- Realizar os encontros de capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária; - Realizar o planejamento das atividades de acordo com a faixa etária das crianças e adolescentes; - Elaboração de cardápio básico de alimentação; - Contatar parceiros para doação de alimentos; - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com a atividade prática); - Realização das atividades práticas junto às crianças e adolescentes;</p>	<p>- Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições; - Lista de doadores de alimentos parcelares; - Relatório das capacitações e atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Cardápio básico elaborado por nutricionista;</p>
<p>4.1 Distribuir o caderno de receitas para 100% dos responsáveis das famílias das crianças e adolescentes desacolhidos;</p>	<p>4.1 Elaboração e distribuição do caderno de receitas</p>	<p>- Elaborar material com receitas práticas e simples; - Imprimir e distribuir material para as famílias dos desacolhidos; - Realizar orientação às famílias dos desacolhidos sobre material e os hábitos e preferências alimentares das crianças e adolescentes;</p>	<p>- Amostra do material finalizado; - Lista de famílias atendidas pelo psicólogo para orientação; - Lista de famílias que receberam o material; - Depoimentos de familiares sobre o material entregue;</p>



Handwritten signature or mark.

14. DESCRITIVO DAS ATIVIDADES

OBJETIVO ESPECÍFICO:	1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos; 1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares
ATIVIDADE:	Psicóloga
RESPONSÁVEL:	Recursos Humanos: Nutricionista, psicóloga
Esta atividade depende de:	nenhuma atividade
Tempo necessário:	2 semanas
Indicadores de resultado:	Custo previsto: Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal - Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
Atividades Alternativas:	Não se aplica
Descrição da atividade:	- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação inicial - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório com os dados levantados



Al Caporale

OBJETIVO ESPECÍFICO:	1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos;
ATIVIDADE:	1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares
RESPONSÁVEL:	Psicóloga
Recursos Humanos: Nutricionista/Psicóloga	Recursos Materiais: impressão de fichas para preenchimento da avaliação (não incluso no projeto), internet para digitação/registro das fichas
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para: nenhuma atividade
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	
Tempo necessário: 2 semanas	
Indicadores de resultado:	Custo previsto: Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal - Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
Atividades Alternativas:	
Não se aplica	
Descrição da atividade:	
	- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação final - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório comparativo com os dados levantados e os dados iniciais do projeto



OBJETIVO ESPECÍFICO:	2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis;
ATIVIDADE:	2.1 Realização de oficinas semanais sobre alimentação saudável
RESPONSÁVEL:	Psicólogo e cuidadores
Recursos Humanos: Psicólogo, Nutricionista, Cuidadores	Recursos Materiais: computador, TV ou telão para apresentação (não incluídos no projeto), alimentos, água, combustível para retirada de doações e visitas aos doadores, telefone e Internet para contato com doadores e parceiros.
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para:
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	2.2 Realização de atividades práticas diárias
Tempo necessário: 20 semanas	Custo previsto: Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Cuidadores – R\$ 4.719,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal Água – R\$ 800,00 mensal
Indicadores de resultado:	- Fotografias das oficinas; - Relatório das oficinas práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade);
Atividades Alternativas:	
Realização de oficinas externas	
Descrição da atividade:	
	- Preparar o conteúdo teórico das oficinas (vídeos, fotografias, etc.) - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com o tema); - Realização das oficinas



OBJETIVO ESPECÍFICO:	2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis; 2.2 Realização de oficinas externas sobre alimentação
ATIVIDADE:	
RESPONSÁVEL:	Psicólogo, cuidadores
Recursos Humanos: Psicólogo, Cuidadores	Recursos Materiais: combustível para transporte de equipe e crianças, combustível para visitas prévias aos locais, telefone para contato com parceiros
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para:
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	3.1 Realização de atividades práticas diárias
Tempo necessário: 20 semanas	Custo previsto: Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Cuidadores – R\$ 4.719,00 mensal
Indicadores de resultado:	- Fotografias das atividades; - Relatório das atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Lista de parceiros;
Atividades Alternativas:	
Realização de oficinas externas	
Descrição da atividade:	
- Contatar parceiros para doação e agendamento de atividades externas; - Realização das visitas;	



OBJETIVO ESPECÍFICO:	3. Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas diárias que potencializem seu consumo;
ATIVIDADE:	3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária;
RESPONSÁVEL:	Chef de cozinha e Nutricionista
Recursos Humanos: Cuidadores, Chef de Cozinha, Nutricionista	Recursos Materiais: alimentos, utensílios de cozinha, água, telefone e internet para contatos
Esta atividade depende de: Nenhuma atividade	Esta atividade é pré-requisito para: 3.2 Realização de atividades práticas diárias de culinária
Tempo necessário: 2 semanas	Custo previsto: Cuidadores – R\$ 4.719,00 mensal Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal Água – R\$ 800,00 mensal
Indicadores de resultado:	- Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições; - Lista de doadores de alimentos parceiros; - Relatório das capacitações (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade);
Atividades Alternativas: Não se aplica.	
Descrição da atividade:	- Realizar o planejamento das atividades de acordo com a faixa etária das crianças e adolescentes; - Elaboração de cardápio básico de alimentação; - Contatar parceiros para doação de alimentos; - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com a atividade prática); - Realização das atividades práticas junto às crianças e adolescentes;



Apresentar

OBJETIVO ESPECÍFICO:	3. Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas diárias que potencializem seu consumo;
ATIVIDADE:	3.2 Realização de atividades práticas diárias de culinária
RESPONSÁVEL:	Cuidadores
Recursos Humanos: Cuidadores, Psicólogo e Nutricionista	Recursos Materiais: alimentos, utensílios de cozinha, água, telefone e internet para contato com doadores
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para:
3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária;	1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares
Tempo necessário: 20 semanas	Custo previsto: Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Cuidadores – R\$ 4.719,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal, Água – R\$ 800,00 mensal
Indicadores de resultado:	<ul style="list-style-type: none"> - Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições; - Lista de doadores de alimentos parceiros; - Relatório das atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Cardápio básico elaborado por nutricionista;
Atividades Alternativas:	
2.1 Realização de oficinas semanais sobre alimentação saudável	
2.2 Realização de oficinas externas sobre alimentação	
Descrição da atividade:	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizar o planejamento das atividades de acordo com a faixa etária das crianças e adolescentes; - Elaboração de cardápio básico de alimentação; - Contatar parceiros para doação de alimentos; - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com a atividade prática); - Realização das atividades práticas junto às crianças e adolescentes; 	



Esperanza

OBJETIVO ESPECÍFICO:	4. Elaboração de um caderno de dicas e receitas para distribuir aos pais e cuidadores responsáveis das crianças e adolescentes no momento do desacolhimento;
ATIVIDADE:	4.1 Elaboração e distribuição do caderno de receitas
RESPONSÁVEL:	Nutricionista
Recursos Humanos: Nutricionista e Psicólogo	Recursos Materiais: papel e tonner para impressão dos materiais (não incluso no projeto), telefone e internet para contato com as famílias e pesquisa, combustível (visita domiciliar, quando necessário).
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para: nenhuma atividade
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	
3.1 Realização de atividades práticas diárias	
Tempo necessário:	Custo previsto: Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal
Indicadores de resultado:	- Amostra do material finalizado; - Lista de famílias atendidas pelo psicólogo para orientação; - Lista de famílias que receberam o material; - Depoimentos de familiares sobre o material entregue;
Atividades Alternativas:	
Distribuição do material elaborado para famílias da comunidade;	
Descrição da atividade:	- Elaborar material com receitas práticas e simples; - Imprimir e distribuir material para as famílias dos desacolhidos; - Realizar orientação às famílias dos desacolhidos sobre material e os hábitos e preferências alimentares das crianças e adolescentes;



15. CRONOGRAMA

Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente	
Título da proposta:	Alimentando a Saúde

Cronograma de execução das atividades

Atenção: após o preenchimento desta planilha, ela deve ser anexada no local indicado no Formulário de inscrição

Instruções: Na primeira coluna liste de forma resumida cada atividade em uma linha, usando as linhas que forem necessárias. Separe as atividades por eixo, considerando apenas aquele(s) no(s) qual(is) a proposta se inclui. Nas colunas referentes aos 12 meses previstos para execução da proposta, assinale um X nos meses em que cada ação deverá ocorrer. Inclua linhas adicionais se for necessário.

ATIVIDADES	12 Meses (a partir de Janeiro/2022 ou do mês em que a execução da proposta for iniciada)												
	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	
Diretrizes Gerais													
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares			X										
- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação inicial				X									
- Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes				X									
- Elaborar relatório												X	



Operacional

Acolhimento de Crianças e Adolescentes

1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares - Criar instrumento de diagnóstico para avaliação final - Aplicar o Instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório comparativo com os dados levantados e os dados iniciais do projeto	X											X					
2.1 Realização de oficinas semanais sobre alimentação saudável - Preparar o conteúdo teórico das oficinas (vídeos, fotografias, etc.) - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com o tema); - Realização das oficinas	X				X	X				X	X	X					
2.2 Realização de oficinas externas sobre alimentação - Contatar parceiros para doação e agendamento de atividades externas; - Realização das visitas;	X				X	X				X	X	X					
Diretrizes Prioritárias 3.1 Realizar 3 encontros de capacitação de cuidadores para atividades práticas de culinária com crianças e adolescentes - Realizar os encontros de capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária;	X																
3.2 Realização de atividades práticas diárias	X				X	X				X	X	X					



Acolhimento de Crianças e Adolescentes

- Realizar o planejamento das atividades de acordo com a faixa etária das crianças e adolescentes;					X				X					
- Elaboração de cardápio básico de alimentação;	X					X								
- Contatar parceiros para doação de alimentos;	X			X	X	X				X				X
- Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com a atividade prática);				X	X	X								X
- Realização das atividades práticas junto às crianças e adolescentes;				X	X	X								X
4.1 Elaboração e distribuição do caderno de receitas								X	X	X				X
- Elaborar material com receitas práticas e simples;								X						
- Imprimir e distribuir material para as famílias dos descolhidos;									X				X	
- Realizar orientação às famílias dos descolhidos sobre material e os hábitos e preferências alimentares das crianças e adolescentes;									X				X	





Acolhimento de Crianças e Adolescentes

16. ORÇAMENTO

Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente	Alimentando a Saúde
Título da proposta:	

DESPESAS QUE SERÃO CUSTEADAS COM RECURSOS DO FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE -- LEÃO AMIGO 2022

(Caso não estejam previstas despesas em alguma das categorias abaixo, deixe as linhas em branco. Se necessário, inclua linhas adicionais em qualquer das categorias).

	Valor Total
1. Despesas com Bens Duráveis	
	0,00
	0,00
	0,00
	0,00
Total	0,00



Deposito



Acolhimento de Crianças e Adolescentes

2. Despesas com Recursos Humanos		Carga Horária Mensal	40 a 180 horas										Total						
03 cuidadores	Sistema 12x36	0,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	R\$ 4.719,00	0,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 28.314,00
01 psicóloga	40 horas mensais	0,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	R\$ 880,00	0,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 5.280,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total		0,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	R\$ 5.599,00	0,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 33.594,00



Rejeição

3. Despesas com itens físicos ou produtos que serão oferecidos para crianças, adolescentes e familiares.

																							Valor total
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00



Depois



Acolhimento de Crianças e Adolescentes

4. Outras Despesas Contínuas ou variáveis

Descrição dos itens de despesas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Valor Total
	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$
Combustível	0,00	0,00	0,00	1.186,0	1.300,0	1.300,0	1.300,0	1.300,0	1.300,0	0,00	0,00	0,00	R\$ 7.686,00
Telefone e Internet	0,00	0,00	0,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 1.920,00
Conta de Água	0,00	0,00	0,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	0,00	0,00	0,00	R\$ 4.800,00
Valor total	0,00	0,00	0,00	2.306,0	2.420,0	2.420,0	2.420,0	2.420,0	2.420,0	0,00	0,00	0,00	R\$ 14.406,00
Total Geral	0,00	0,00	0,00	7.905,0	8.019,0	8.019,0	8.019,0	8.019,0	8.019,0	0,00	0,00	0,00	R\$ 48.000,00

