



Servidores garantem alimentação saudável em cozinhas comunitárias

Description

Garantir uma alimentação saudável e equilibrada para quase três mil pessoas por dia. Essa é a missão das Cozinhas Comunitárias, um projeto da Prefeitura de Manaus, que vem ajudando a trazer dignidade e qualidade de vida para pessoas que vivem em vulnerabilidade social na capital amazonense. As seis unidades do projeto funcionam de segunda a sexta-feira, e contam com um verdadeiro exército de servidores que trabalham para alimentar os frequentadores.

Atuando há 12 anos na Secretaria Municipal de Mulher, Assistência Social e Cidadania (Semasc), a diretora do projeto, Maria Cleonice Freitas, 65 anos, explica que todas as pessoas que buscam as Cozinhas Comunitárias passam por uma triagem, onde preenchem uma ficha social para que recebam ajuda do corpo de assistentes sociais.

“Antes da população vir até nós quando inauguramos uma cozinha, nós fazemos uma triagem na comunidade e tentamos conhecer as famílias mais vulneráveis. Não significa que quem chegar na unidade, após essa triagem, não vai receber alimentação, mas ela vai ser convidada a fazer uma ficha social, para que nós conheçamos a realidade dessa família, porque nós não fornecemos apenas o alimento, nós também trabalhamos o social”, explicou Cleo, que salientou a felicidade de fazer parte dessa ação que ajuda a mudar a vida de tantas pessoas diariamente.

Ela fala um pouco mais sobre essa abordagem social realizada pela secretaria. “Entrevistamos cada pessoa com calma e tentamos ajudar a resolver todos os

problemas que eles estão enfrentando. E nós procuramos trabalhar cada um individualmente. Isso é muito gratificante, porque vemos que os nossos esforços são importantes para a vida dessas pessoas em vulnerabilidade social”, salientou a assistente social.

Gerente das Cozinhas Comunitárias, a nutricionista Lenize Guimarães, 38 anos, destaca que o cardápio das unidades é planejado de uma forma que forneça aos frequentadores uma alimentação equilibrada e rica em nutrientes para suprir a necessidade diária de cada um.

“Os cardápios são feitos quinzenalmente e são nutricionalmente balanceados, porque muitas pessoas que se alimentam nas Cozinhas Comunitárias só têm essa refeição no dia. Então, buscamos fazer bastante sortido, com salada, suco e sempre acompanhando uma fruta. Com o passar do tempo, nós conseguimos ver uma melhora no físico dessas pessoas, principalmente os idosos e moradores de rua, que chegam cedo, por isso a necessidade de ser uma comida balanceada, para que eles consigam recuperar e suprir a necessidade nutricional deles”, afirmou a nutricionista.

Lenize destaca a satisfação em saber que ajuda, diariamente, tantas pessoas. “É recompensatório. Eu já estou há seis anos lidando com eles e acabei me apaixonando por isso”, finalizou.

Veja mais fotos em – <https://flic.kr/s/aHBqjA7SLx>

Date Created

24 de janeiro de 2023

Meta Fields

Ano : 2022

Mes : 9