



Segunda-Feira, 23 de Maio de 2022 - 20:57 (Geral)

Programa 'Prato Fácil' já forneceu mais de 19,8 mil refeições nos três primeiros meses de funcionamento em Ariquemes

O programa do Governo de Rondônia, é desenvolvido pela Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – Seas.

Autor - Jeferson Almeida

Até a última sexta-feira (20), em Ariquemes, 19.800 refeições foram servidas às famílias em situação de vulnerabilidade social, com renda de três salários mínimos ou renda per capita de até meio salário mínimo. Esta é a quantidade de pratos servidos nos três primeiros meses de funcionamento em restaurantes credenciados pelo “Prato Fácil”, no município.



Fotos: Daiane Mendonça

O programa do Governo de Rondônia, é desenvolvido pela Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – Seas. O atendimento a estas famílias teve início em 7 de fevereiro de 2022 com três estabelecimentos cadastrados com a possibilidade de ofertar 300 refeições diariamente.

O “Prato Fácil”, tem como base a Lei Orgânica Estadual da Segurança Alimentar e Nutricional. O programa foi criado para atender exclusivamente às famílias listadas no Cadastro Único – CadÚnico com refeições saudáveis e nutritivas, pagando R\$ 2 pelo prato feito ou marmiteix, com contrapartida do Executivo Estadual para os fornecedores. Os recursos são do Fundo Estadual de Combate e Erradicação da Pobreza – Fecoep, gerenciado pela Seas.

Para facilitar a escolha de onde adquirir as refeições, o cidadão consegue acompanhar a quantidade disponível em cada restaurante de forma online, pelo site <https://pratofacil.sistemas.ro.gov.br/>.

REFEIÇÃO DE QUALIDADE

Conforme a gerente regional da Seas em Ariquemes, Eliane Rocha Pinto, os três estabelecimentos passam por fiscalização mensal para verificar as condições dos alimentos apresentados se estão de acordo com o contrato estipulado.

“Todo mês realizamos uma fiscalização nos três restaurantes que atendem ao programa em Ariquemes. Nessas inspeções, a gente não informa os dias que serão realizados, justamente para saber como está a situação real em cada estabelecimento, desde o preparo até o consumo dos alimentos pelo cidadão. Nisso, avaliamos a higiene, qualidade, quantidade distribuída e as embalagens entregues aos consumidores”, comentou, Eliane Rocha Pinto.