



PROJETO DE VIDA SANTO ANTÔNIO DE SERRANA

Rua: Domingos Teoro, n.º 151 – Bairro: Jardim das Rosas III - CNPJ: 57.726.622 / 0001-19

CEP: 14.150 – 000 - Serrana – SP - FONE (16) 3987 1842 - 3987 3060

E – mail: larsaserrana@gmail.com. - Site: <https://projeto devidasantoantonio.com.br/>

Fundada em 13 / 04 / 1989 - Cadastro Estadual de Entidades – CEE: CRCE 0638 / 2012

Utilidade Pública Municipal – Lei no. 650 / 95

Utilidade Pública Estadual - Lei no. 14.678 - DOE - 29/12/11

Utilidade Pública Federal – Portaria no. 3.272 de 04/11/04 – DOE - 05/11/2004

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO DE ATIVIDADES

NOME DO PROJETO: COSTURANDO SAÚDE

TERMO DE COLABORAÇÃO: 22/2024 MÊS: JANEIRO / 2025

FONTE DO RECURSO: ESTADUAL

A. DA INSTITUIÇÃO

NOME	PROJETO DE VIDA SANTO ANTONIO DE SERRANA
CNPJ	52.726.622/0001-19
ENDEREÇO	Rua Domingos Teoro, 151, Jardim das Rosas III
RESPONSÁVEIS PELO RELATÓRIO	Marcela Carolina Silvino e Ana Claudia de Souza Azarias

B. DO PLANO DE TRABALHO

A Instituição Projeto de Vida Santo Antonio de Serrana, através do **Projeto Costurando Saúde** buscará realizar como foco principal o desenvolvimento de atividades de artesanatos e nutrição buscando fortalecer e prevenir a ocorrência de situações de risco social, estimulando e orientando os atendidos na construção e reconstrução de suas histórias, promovendo a socialização, o protagonismo, a convivência comunitária e principalmente aproximação com atividades culturais, através das oficinas de artesanato e garantindo uma refeição segura, dentro do orçamento e saudável para os atendidos, bem como supervisionar os processos realizados dentro da cozinha e planejamento de eventos, o projeto atenderá até 100 crianças e adolescentes, expostas a situações de vulnerabilidade social e violação de direitos, residentes na cidade de Serrana, de ambos os sexos, na faixa etária de 06 a 15 anos.

C. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO PERÍODO

C.1 - QUALITATIVA

- NO MÊS DE JANEIRO FOI REALIZADO AS SEGUINTE ATIVIDADES:**

NUTRICIONISTA

- Montagem de cardápio para o período de férias e recesso escolar;
- Planejamento da atividade de culinária sustentável com as crianças;
- Supervisão e controle de qualidade na produção;
- Montagem de planilhas para um melhor controle de qualidade (temperaturas, coleta de

amostras e controle de estoque);

- Orientações sobre organização do estoque;
- Montagem das receitas para a cozinha executar;
- Orientações gerais a cozinha sobre, práticas de segurança alimentar;

ARTESANATO

- Confecção do painel de boas vindas para os usuários;
- Planejamento das atividades de artesanato que serão realizadas no mês de fevereiro;
- Organização da sala de artesanato.

META:

Sobre as metas informadas para este plano percebe-se que nos requisitos de uma melhora na qualidade das refeições, além das atividades com o objetivo de melhorar o repertório da criatividade e do desenvolvimento motor, cognitivo e social, ambos foram todos atingidos.

Mesmo se tratando de um mês onde uma porcentagem significativa de crianças que faltou por ser mês de férias, houve participação e colaboração das que frequentaram, e se tratando o retorno a outra porcentagem voltou no mês de fevereiro.

Os usuários da entidade puderam ter a inclusão de alimentos ricos em nutrientes, além da conscientização da utilização de alimentos que seriam descartados, como também a preparação do mesmo.

Foi atingida também a meta sobre as cotações necessárias que a entidade precisou realizar nos meses informados anteriormente, para que assim pudesse adquirir os materiais essenciais para o funcionamento da instituição.

C.2 - QUANTITATIVA

Por se tratar de um mês com recesso escolar e férias, as atividades da entidade tiveram como foco recreação e lazer, assim não ocorreu grupos de artesanato.

Quantidades de atendidos:

A quantidade de inscritos na entidade neste mês é de 100 crianças e adolescentes, porém por se tratar de um mês de férias a frequência foi de 50 usuários.

Relação dos atendidos: Estaremos encaminhando em anexo a lista de atendidos que frequentaram neste mês.

D - RESULTADOS E IMPACTOS

Principais resultados obtivos:

Os resultados obtidos neste período da melhora na alimentação e a inclusão de nutrientes essenciais para o desenvolvimento, o balanceamento da alimentação, conscientização sobre o desperdício e como eles podem exercer em casa. Também se expandindo para a organização dos materiais utilizados na limpeza e na higienização da instituição.

Sobre o artesanato tivemos como resultado um ambiente mais acolhedor neste retorno de atividades.

Impacto Social:

Notou-se uma evolução significativa nos usuários da entidade, podendo ser percebido principalmente na interação social deles, o impacto apontado reflete sobre como as atividades propostas ajudaram na conscientização da reutilização, desenvolvimento da capacidade física de concentração e coordenação motora (esta sendo fina e grossa), além da qualidade de vida sobre os nutrientes inseridos na instituição.

Indicadores de avaliação:

Conseguimos medir os resultados obtidos através das falas das mães que realizaram a rematrícula de crianças que frequentam neste período.

E - DESAFIOS ENFRENTADOS

Descrição dos desafios:

Sobre os principais desafios neste período, se tem da dificuldade dos usuários em concentração (principalmente quando a atividade exige como ponto principal); aceitação das regras, dificuldade de concentração nas explicações e execuções de algumas atividades, também o baixo nível de coordenação motora de determinadas crianças nos trabalhos manuais.

Medidas adotadas para superar dos desafios:

Soluções implementadas:

As soluções que podemos incluir neste próximo ano para o enfrentamento dos desafios que foram indicados acima seriam da constância em atividades para o aprimoramento da coordenação motora fina e grossa, inclusão de atividades diárias que colaboram para o desenvolvimento da concentração, além de continuar ajudando aos usuários sobre regras, trazendo exemplos do cotidiano sobre o quanto é importante existir em nossa sociedade.

Parcerias e Colaborações:

Tivemos como colaboração as doações realizadas pelo Mesa Brasil, sem elas não conseguiríamos montar o cardápio neste mês de janeiro.

F - RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS

Colaboradores	Quantidade	Em qual atividades
Nutricionista	01	A atividade realizada foi a preparação de refeições para os usuários que frequentaram, além da organização e planejamento da cozinha.
Artesanato	01	Não foram realizados grupos de artesanato, pois a quantidade diária de frequência estava baixa, porém foi feito uma preparação para a volta das atividades para o próximo mês.

G - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Serrana, 10 de fevereiro de 2025