

# UMA TARDE COM A MERENDEIRA SINDICALISTA

**I**LDA do Carmo tem 39 anos e uma alergia desgraçada. A espirradeira a persegue em casa, no trabalho, no ônibus e até no meio da rua. Não dá trégua.

No momento em que o fisioterapeuta Sérgio Rodrigues aguardava no sinal na L2 Norte, ela atravessava a faixa de pedestre em frente ao Hospital Universitário de Brasília. Tinha um bom motivo: ia finalmente descobrir a causa de tanto sofrimento.

Ilda estava com consulta marcada para aquela tarde. Entrou ansiosa no consultório do médico que — após exame rápido — deu o diagnóstico: a mulher sofre de alergia a ácaro e pêlos de animais.

Ela ficou satisfeita com o resultado do exame. "Vou fazer o tratamento direitinho. Não quero mais ir trabalhar com a garganta inflamada e a pele toda empolada de coceira", explica.

Ilda é agente educacional da Escola Classe Apro Darmas, em Taguatinga. Na prática, o serviço dela é preparar o lanche das 180 crianças que estudam no lugar.

Para a **MERENDEIRA**, a qualidade da comida servida nas escolas não é satisfatória. "É só arroz, feijão e sopa. Se ontem foi sopa, hoje é sopa e amanhã vai ser sopa de novo. Não tem criança que agüente", avalia.

Ilda entende que a alimentação dos estudantes deveria ser mais diversificada. "Gosto de fazer comida para as crianças comemem tudo. Não suporto ver sobra no prato", conta.

Ela mora em Planaltina e gosta de lá. "Tem quase tudo que preciso: casa, trabalho e escola para meus filhos". Ilda só vai ao Plano Pilo-



ILDA, NA RODOVIÁRIA DO PLANO PILOTO, À ESPERA DE TRANSPORTE PARA PLANALTINA

to para pagar contas ou assistir a reuniões do Sindicato dos Auxiliares em Administração Escolar.

A servidora é diretora da entidade pelo se-

gundo mandato consecutivo. Na vida sindical, Ilda aprendeu a ser forte. "A gente não pode sair abaixando a cabeça para todo mundo. Muitas vezes é preciso saber dizer *não* para

**MERENDEIRA.** Arroz com salsicha, arroz com sardinha, arroz-doce, arroz com frango e arroz com charque. Só com o arroz, as merendeiras das escolas públicas do Distrito Federal, como Ilda, preparam para os alunos quatro diferentes tipos de pratos e até uma sobremesa. São 350 mil bocas para alimentar diariamente. Esse é o número de alunos que recebem merenda escolar na rede pública de ensino do Distrito Federal. O arroz é um ingrediente importantíssimo no cardápio. "É um alimento saudável. E os meninos adoram. O prato de arroz com frango é o mais pedido", afirma a gerente Meri Cândida de Oliveira, da Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação. E haja grão para toda a meninada. Para se ter uma idéia, numa escola de dois mil alunos são necessários 80 quilos de arroz por dia. No ano todo, são gastos R\$ 9.218.130. O dinheiro vem do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

conquistar o direito de viver bem", ensina.

Após receber o resultado do exame no HUB, a merendeira pegou uma lotação até a rodoviária do Plano Piloto. Desceu na plataforma inferior da estação e subiu até o Conjunto Nacional para pagar a última prestação das camisetas que comprou para os três filhos.

Missão cumprida, a mulher voltou à rodoviária do Plano Piloto e esperou sentada o ônibus para Planaltina. Quando o *baú* chegou, Ilda entregou o vale-transporte ao cobrador Gilberto Alves e cruzou a catraca para sentar tranquila num banco do lado da sombra.