

Manual de Gestão da Alimentação Escolar

Ano 2025



SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Heverton Ferreira de Oliveira

SECRETÁRIA EXECUTIVA DE EDUCAÇÃO

Érika da Silva Cruz

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nutricionistas

Débora Oliveira Vieira – CRN9 10247

Denise Cristina Batisteli Mateus – CRN9 5202

Fernanda Cristine Magela – CRN9 8491

Jordânia de Fátima Jorge Silva – CRN9 8962

Karla Patrícia de Moura – CRN9 10609

2025

2025



INTRODUÇÃO

O presente documento norteia a gestão do Serviço de Alimentação Escolar na Rede Municipal de Educação de Santa Luzia, onde são atendidas as Escolas Municipais, as Unidades Municipais de Educação Infantil e as Instituições Conveniadas.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um programa do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Alimentação escolar e educação são pilares inseparáveis. Não há como se falar em aprendizado sem segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. Uma das finalidades do PNAE é contribuir para o crescimento, a aprendizagem e a formação de boas práticas alimentares dos alunos, favorecendo a permanência na escola e a melhoria do desempenho escolar.

De forma simplificada, podemos dizer que o Programa tem como objetivo a distribuição diária de refeições saudáveis aos alunos da Educação Básica (Educação Infantil e Ensino Fundamental) e Educação de Jovens e Adultos matriculados em escolas públicas e filantrópicas, durante a permanência em sala de aula.



LEGISLAÇÕES VIGENTES

- ❖ Lei Federal Nº 11.947 de 16 de junho de 2009
- ❖ Lei Federal Nº 13.666 de 16 de maio de 2018
- ❖ Resolução FNDE/CD Nº 006 de 08 de maio de 2020
- ❖ Resolução FNDE/CD Nº 020 de 02 de dezembro de 2020
- ❖ Resolução ANVISA/RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004
- ❖ Resolução CFN Nº 788 de 13 de setembro de 2024
- ❖ Resolução CFN Nº 789 de 13 de setembro de 2024



- ❖ Decreto Nº 11.821 de 12 de dezembro de 2023
- ❖ Notas Técnicas do FNDE

PLANEJAMENTO

O cardápio é elaborado por nutricionista e todas recomendações do FNDE/PNAE são seguidas e os nutrientes são considerados de acordo com a necessidade dos estudantes. Quando há mudança no cardápio sem avaliação da nutricionista pode ocorrer um desequilíbrio dos nutrientes para crescimento e desenvolvimentos dos alunos. **Pequenas alterações, para evitar a perda de alimentos e/ou melhorar aceitabilidade das refeições, podem ser feitas com a autorização prévia da Direção Escolar.**

Os ajustes de quantidades (para mais ou para menos) devem ser informados para a nutricionista responsável pela unidade escolar para adequação do planejamento.

GUIA DE ENTREGA

A guia de entrega é o documento que define as quantidades de alimentos a serem enviados semanalmente, de acordo com o cardápio programado. Ele é elaborado pela nutricionista responsável pela unidade escolar. As remessas semanais enviadas para cada instituição são baseadas em quantidades pré-estabelecidas e podem ser alteradas para mais ou para menos. Caso verifiquem que as quantidades de alimentos enviadas não estão sendo suficientes ou que haverá sobras ao final da semana, a lista pode e deve ser alterada. As alterações podem ser feitas por ligações telefônicas ou pelo WhatsApp corporativo. No caso de acréscimo de item de hortifruti é preciso verificar se haverá cancelamento de outra unidade escolar, pois os pedidos são enviados para o fornecedor com antecedência. O cancelamento de itens deve ser feito para evitar excesso de produtos no estoque e evitar a perda dos alimentos.

A guia de entrega deve ser assinada e datada em cada entrega de produtos.

ENTREGAS

- As entregas ocorrem de segunda-feira a sexta-feira para consumo da próxima semana. Os alimentos recebidos não devem ser utilizado na mesma semana, pois

comprometerá o próximo planejamento, exceto: folhosos, alho, biscoito fornecidos pela Agricultura Familiar, pães.

- Todas as entregas devem ser conferidas no ato da entrega. Caso seja observada alguma irregularidade, a mesma deve ser registrada nas duas vias da guia de entrega e/ou informado via Whatsapp o mais breve possível.
- Os funcionários que entregam os insumos não tem responsabilidade sobre essa questão.
- As entregas ocorrem entre 07h e 16h. Trabalhamos com rotas e elas podem ser alteradas, portanto não é possível precisar o horário que os insumos serão entregues em cada unidade escolar.



CONTROLE DE ESTOQUE

Para que o controle de estoque funcione de maneira correta e para evitar desperdícios, ao organizá-lo semanalmente é importante dispor os alimentos de maneira que o que vence antes seja o primeiro a ser utilizado (PVPS – primeiro que vence é o primeiro que sai). Assim os produtos com validade mais próxima estarão sempre à mão.

Caso ocorra de algum alimento vencer no estoque, o mesmo deve ser descartado abrindo a embalagem e eliminando todo seu conteúdo no lixo ou pia. A instituição deve fazer um registro em ata informando o ocorrido e apontando as causas. Uma cópia deve ser enviada para a Gerência de Alimentação Escolar. Em caso de recorrência, poderão ser abertos processos administrativos disciplinares. Uma vez que as entregas são semanais, não há motivos para que os insumos vencem no estoque.



PRODUÇÃO

- O cardápio deve estar afixado em local visível para conhecimento da comunidade escolar.
- O cardápio deve ser seguido todos os dias.
- Observar o horário do recreio para que a alimentação esteja na temperatura adequada na hora de servir aos estudantes.
- As carnes enviadas recebem a tecnologia IQF (Individually Quick Frozen – congelamento rápido e individual). **As mesmas não precisam ser descongeladas.** Sendo assim, a carne é colocada diretamente na panela para cozimento. Esse procedimento garante maior segurança alimentar, evitando a contaminação dos alimentos.
- Assim que recebidos, os pães devem ser mantidos sob refrigeração.
- Cada merenda deverá ser produzida próximo ao horário de servir: a merenda da manhã deve ser produzida de manhã, a merenda da tarde deve ser produzida a tarde e a merenda da noite deve ser produzida a noite. Não é permitido fazer todas as preparações pela manhã – o alimento fica exposto por muito tempo e o excesso de manipulação pode gerar uma contaminação. O resultado será uma intoxicação alimentar em massa. É permitido fazer o arroz pré-cozido e cozinhar o feijão pela manhã, desde de que essas preparações sejam identificadas e mantidas sob refrigeração.
- **As sobras da alimentação escolar não podem ser doadas (inclusive para alimentar animais) e/ou reaproveitadas em nenhuma hipótese.** É uma questão de segurança alimentar.
- O desperdício deve ser observado por uma pessoa responsável. Se o volume descartado for alto, a unidade escolar deve diminuir a quantidade produzida.
- Nunca usar o mesmo utensílio de uma preparação em outra sem higienizá-lo antes. Separar alimentos crus dos cozidos.
- Não são permitidos utensílios de madeira (colheres e tábuas) para o preparo dos alimentos.
- Não é recomendado o uso de pano de prato. Se possível, fazer a aquisição de panos multiusos (perfix) para facilitar a higienização.
- Os itens enviados pela Gerência de Alimentação Escolar deverão ser consumidos somente dentro da unidade escolar. É proibido levar para casa.
- **UMEI's e Instituições Conveniadas: seguindo a legislação vigente, nenhuma preparação pode ser adoçada (açúcar, adoçante e mel) para crianças até 03 (três) anos.** Um estudo indicou que cortar a ingestão de açúcar mil dias entre a concepção e os 02 (dois) anos de idade de uma criança pode reduzir o risco de desenvolver problemas de saúde na vida adulta. Segundo a pesquisa, limitar a ingestão de açúcar no início da vida reduziu o risco de desenvolver diabetes tipo



2 em 35%, obesidade em 30% e pressão alta em 20%. Cientistas acreditam que esses mil dias avaliados são um período crucial para moldar a saúde futura de uma pessoa, sendo necessário para estabelecer um padrão de vida com consumo de pouco açúcar. O estudo foi realizado por uma equipe da University of Southern California, nos Estados Unidos, e publicado na revista científica Science. “Estudos mostram que, embora a maioria dos humanos goste de doces, uma exposição significativa ao açúcar no início da vida, pode fortalecer essa preferência”, diz Tadeja Gracner, uma das pesquisadoras envolvidas. Garantir que as crianças NÃO tenham o paladar contaminado por produtos ultraprocessados lotados de açúcar e outras substâncias, antes dos dois anos, não é tarefa fácil.

COZINHA/ESTOQUE

- Os itens não relacionados a alimentação escolar (ex: chaves) não devem ficar dentro da cozinha/estoque. Uma vez que aumenta a movimentação de pessoas, aumentando o risco de contaminação dos alimentos.
- É obrigatório o uso de touca/proteção para os cabelos para todas as pessoas que entrarem na cozinha/estoque.
- Material de limpeza (rodo, vassoura, pano de chão, balde) só pode estar na cozinha na hora da limpeza. Após a limpeza deverão ser armazenados em local adequado.
- Os alimentos adquiridos pela unidade escolar, por servidores ou recebidos de doação deverão estar identificados e armazenados separadamente.
- Após o recebimento dos insumos, retirar caixas de papelão e de madeira da cozinha e do estoque. As caixas de plástico devem ser devolvidas ao Centro de Distribuição.
- Após o recebimento, o hortifruti deve ser selecionado, higienizado, identificado e armazenado sob refrigeração. Caso não seja possível, dar preferência para os alimentos que correm risco de deteriorar mais rápido.
- Objetos em desuso devem ser retirados dos ambientes.
- As prateleiras devem ser mantidas distantes da parede. No caso de prateleiras fixas na parede, os alimentos devem ser mantidos distantes 10 cm da parede.
- As prateleiras do estoque devem estar sempre limpas. Sugerimos identificar as prateleiras com os dias da semana para melhor organização e controle, evitando sobras e excessos.
- Os alimentos devem estar em cima de paletes ou caixas plásticas a 20 cm distantes do chão.

- Quando uma embalagem for aberta e não consumida na sua totalidade, o alimento deve ser identificado, informando o nome do alimento, data de abertura, vencimento e responsável.
- As prateleiras, pisos e paredes devem estar íntegros e limpos, sem rachaduras e descascados. As prateleiras não podem apresentar ferrugem.
- As lixeiras utilizadas devem conter tampas e pedal evitando o contato manual.
- O lixo retirado da cozinha deverá ser armazenado em local apropriado, distante de toda a área de alimentos.
- As lâmpadas devem estar protegidas contra explosão.
- Esclarecimento sobre a utilização de ventiladores/climatizadores em áreas de manipulação, armazenamento e comercialização de alimentos: a Portaria SVS/MS Nº 326 de 30 de julho de 1997 ao dispor sobre a ventilação dos estabelecimentos produtores de alimentos, cita que “o estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado”. Disposições semelhantes podem ser observadas na RDC Anvisa Nº 275 de 21 de outubro de 2002, em seu anexo II, quando determina que seja verificada a existência de “ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção” e na Resolução – RDC Anvisa Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação, e determina que “a ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento”. Portanto o ventilador ou ar condicionado podem ser utilizados na cozinha desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos e os equipamentos tenham limpeza e manutenção periódica.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Os manipuladores de alimentos receberão treinamento ao menos uma vez ao ano, conforme previsto em legislação vigente.
- Os colaboradores devem estar uniformizados com calça comprida, blusa, avental, touca e sapatos fechados com sola de borracha antiderrapante. Touca de pano podem ser utilizadas desde de que higienizadas diariamente. Os uniformes devem ser utilizados somente no ambiente de trabalho.
- É proibido o uso de maquiagem e adornos, como: alianças, brinco, colares, pulseiras, piercing, anéis e relógio. Homens não podem usar barba.

- As unhas devem estar aparadas e limpas, curtas e sem esmalte/base. Não utilizar perfumes ou desodorantes com odor que possam interferir no ambiente.
- Os funcionários devem higienizar as mãos quantas vezes forem necessárias, mas obrigatoriamente após trocar de função, ter contato com lixo e usar banheiro.
- Sugerimos manter, dentro da cozinha, uma caixa de primeiros socorros com os seguintes itens: 01 embalagem de soro fisiológico, 01 embalagem de água oxigenada volume 20, 01 solução antisséptica para feridas, gazes esterilizadas, 02 curativos estéreis, 01 rolo de esparadrapo, luvas descartáveis, 01 embalagem de algodão, 01 tesoura sem ponta, 01 embalagem de curativo tipo band-aid, 01 termômetro, 01 pomada para queimadura, 01 caixa de dipirona.



ACOMPANHAMENTO PELA DIREÇÃO

Diariamente o(a) Diretor(a) ou Vice-Diretor(a) devem ir até a cozinha para verificar pontos relativos à higiene, manipulação, operação e degustação. Essa ação visa envolver a equipe diretiva com as questões relacionadas à alimentação escolar, buscando melhorias no serviço de alimentação com um todo.

Sempre que necessário a Direção poderá solicitar visita técnica e/ou treinamento para os responsáveis pela produção da merenda escolar.

PEDIDOS EXTRAS

Caso haja excursões ou eventos fora da unidade escolar é possível solicitar um kit lanche (200 ml de suco de uva integral + pão com manteiga com presunto e mussarela) para alimentação dos estudantes. O pedido deve ser realizado com no **mínimo 15 (quinze) dias de antecedência.**

As solicitações de alimentos para sábados letivos devem ser enviadas com no **mínimo 15 (quinze) dias de antecedência** em virtude da entrega dos fornecedores e a logística

de distribuição. As solicitações feitas fora do prazo serão atendidas conforme a disponibilidade.

NENHUM ALIMENTO DO PNAE PODE SER UTILIZADO NA ELABORAÇÃO DE PRATOS QUE SERÃO VENDIDOS E/OU DOADOS, TANTO EM PERÍODO LETIVO COMO FORA DELE.

NENHUM ALIMENTO DO PNAE PODE SER PREPARADO E OFERECIDO PARA A COMUNIDADE ESCOLAR (FAMILIARES E AMIGOS).

CONFLITO DE INTERESSE

Nota Técnica Nº 3228950/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE – Identificação e Prevenção de Situações de Conflito de Interesse na Execução do PNAE

Pode surgir quando uma empresa procura alcançar resultado que são incompatíveis com o interesse público. Se aplica em situações em que um interesse particular, pela natureza da sua missão, procura alcançar objetivos que estão em contradição com o interesse público.

Exemplo: empresa que produz alimentos ultraprocessados faz doações ou realiza ações de Educação Alimentar e Nutricional em parceria com a unidade escolar, mas, na verdade, promovem o consumo dos alimentos ultraprocessados do seu portfólio. O que está em conflito com o objetivo do PNAE de contribuir com a formação de práticas saudáveis dos estudantes.

Recomendações: não distribuir amostras grátis e/ou brindes de alimentos ultraprocessados e outros produtos prejudiciais à saúde dos alunos, assim como não sejam promovidas/realizadas visitas dos estudantes às fábricas desses produtos. Garantir que o ambiente escolar esteja protegido de doações de alimentos ultraprocessados.

GÁS

A solicitação de botijão de gás (P13 e/ou P45) poderá ser feita através do WhatsApp corporativo. O pedido deverá ser feito assim que o primeiro botijão acabar, uma vez que a empresa contratada possui prazo para o atendimento após o pedido. Não é recomendado esperar 02 ou 03 botijões esvaziarem para realizar o pedido.

O instrumento contratual não contempla manutenção na rede de gás ou em fogões.



FICHAS DE LIMPEZA

Deverá ser mantida uma rotina de limpeza da cozinha. As fichas de limpeza serão fornecidas pelas Gerência de Alimentação Escolar. As mesmas devem ser preenchidas no dia em que a limpeza for realizada e arquivadas para verificação do preenchimento correto nas visitas técnicas.

Nas fichas estarão descritos todos os procedimentos (limpeza e desinfecção) a serem feitos diariamente, semanalmente, quinzenalmente e mensalmente. Caso as fichas não estejam sendo preenchidas será considerado que a limpeza não está sendo realizada adequadamente, o que pode favorecer o surgimento de casos de intoxicação alimentar.

COLETA DE AMOSTRAS

Todo estabelecimento que produz e serve alimentos deve coletar e guardar amostras daquilo que é oferecido. A medida é importante para que, em casos de surto e suspeita de contaminação, a Vigilância Sanitária tenha meios de fazer uma análise desses alimentos e verificar se eles foram ou não a fonte de contaminação.

Diariamente, em todas as refeições, deverão ser coletadas e identificadas amostras conforme POP (Procedimento Operacional Padrão – anexo ao Manual de Boas Práticas de Fabricação). As instruções também serão repassadas no treinamento para os manipuladores.



CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é responsável pelo controle social do PNAE, isto é, por acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação ofertada aos alunos, as condições higiênico-sanitárias em que os alimentos são armazenados, preparados e servidos, a distribuição e o consumo, a execução financeira e a tarefa de avaliação da prestação de contas da Entidade Executora e emissão do Parecer Conclusivo.

O CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento.

Ao visitar periodicamente as escolas para o monitoramento da execução do Programa, o CAE não precisa comunicar com antecedência às escolas que serão visitadas. Dessa forma, ao chegar ao local, o Conselho encontrará a realidade diária. O objetivo é verificar se a alimentação está efetivamente acontecendo dentro dos padrões desejados, com o cumprimento do cardápio previsto e as condições de higiene do local onde os alimentos são armazenados e as refeições são preparadas e distribuídas, além da aceitação dos estudantes.

TESTE DE ACEITABILIDADE

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

Os testes serão agendados e aplicados por nutricionista quando ocorrer no cardápio uma nova preparação, durante o horário do recreio.

TESTE DE ACEITABILIDADE

DATA _____

Preparação _____

Escola Municipal _____ Turma _____

Marque com X a opção que melhor representa o gosto utilizado (a escola abrange o recreio)






| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Disgustado e com aversão | Disgustado | Não gosta | Gosta | Gosta muito |

Figura 1 - Fonte: Adaptado de COCANE (2011)

VISITAS TÉCNICAS

As visitas técnicas pelo profissional nutricionista ocorrem no decorrer do ano, sem aviso prévio. O objetivo é o acompanhamento e a supervisão das atividades dos manipuladores de alimentos, visando o cumprimento das regras e orientações do PNAE.

Durante a visita é aplicado um check list e as orientações e/ou elogios são repassados para os manipuladores de alimentos e para a Direção Escolar para adequação das irregularidades e/ou pontuações pertinentes.

ÍNDICE DE ADESÃO DE MERENDA ESCOLAR

Os Diretores Escolares serão informados com 02 (dois) de antecedência para coleta dos seguintes dados:

- Número de estudantes que consumiram o desjejum
- Número de estudantes presentes no turno da manhã e o número de estudantes que consumiram a merenda no turno da manhã
- Número de estudantes presentes no turno da tarde e o número de estudantes que consumiram a merenda no turno da tarde
- Número de estudantes presentes no turno da noite e o número de estudantes que consumiram a merenda no turno da noite (para as escolas que atendam EJA)

OBS: a contagem deve ser efetiva: aluno por aluno.

OBS: as repetições precisam ser contadas e também informadas.

As UMEI's, o Centro de Educação Integral e as Instituições Conveniadas deverão enviar:

- Número de estudantes presentes somente no turno da manhã
- Número de estudantes presentes somente no turno da tarde
- Número de estudantes presentes no turno integral

ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)

A unidade escolar aparece como espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações de melhoria das condições de saúde e do estado nutricional dos escolares. Regularmente

serão realizadas atividades de EAN com os estudantes, tais como: contação de histórias, jogos educativos, palestras, discussão em grupos, teatros, desenvolvimento de projetos na área, etc. As ações serão agendadas previamente com a Direção Escolar.



NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (NAE)

Dentro do cenário da alimentação escolar, de acordo com um dos princípios que norteiam o PNAE, evidencia-se a equidade como fundamento para a promoção do tratamento igual para os escolares saudáveis e o tratamento diferenciado para os escolares com necessidades alimentares especiais (NAE), por intermédio de cardápio individualizado elaborado por nutricionista habilitado.

Sempre que a unidade escolar receber, dos responsáveis pelo estudante, um laudo médico relacionado a alimentação, o mesmo deverá ser enviado para a nutricionista responsável pela unidade. A mesma avaliará a necessidade de cardápio individualizado e/ou envio de alimentos específicos.

DOCES NO AMBIENTE ESCOLAR E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

A instituição escolar é considerada agente fundamental da educação alimentar, como também espaços privilegiados por acompanharem diversas fases do desenvolvimento, justificando o cuidado com todo alimento ofertado nessa etapa, por moldarem os hábitos alimentares que repercutirão por toda a vida.

A unidade escolar tem o dever legal de oferecer as refeições baseadas nas recomendações nutricionais de cada faixa etária, considerando o momento em que ele está naquele local.

O Art. 2º da Resolução Nº 006/2020 considera como alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independente de sua origem, durante o período letivo.

Como referência, o Art. 22 da Resolução Nº 006/2020 proíbe a oferta dos seguintes alimentos no ambiente escolar: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, balas e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

Conforme informativo do FNDE (em anexo), essa proibição se aplica também para as lembrancinhas entregues dentro das unidades escolares. **Não há justificativa técnica para aquisição, mesmo que seja com recursos próprios.** A distribuição de doces, na páscoa, semana das crianças ou outras festividades, pode ser realizada via família, via assistência social ou via particulares, exceto pela Secretaria de Educação.

Se por um lado o intuito de alguns professores e direção escolar é proporcionar momentos de celebração dentro das escolas para as crianças, por outro não se pode colocar em risco a saúde dos estudantes. A responsabilidade pela alimentação dessas crianças é dos adultos (família e unidade escolar), uma vez que o que estiver disponível é o que essa criança vai comer, e o que essa criança vai comer é o que vai formar os hábitos alimentares que ela vai levar para a vida adulta.

Estudos demonstram relação direta entre a introdução precoce de açúcar na alimentação infantil e a seletividade alimentar. A criança ainda está formando o seu paladar e o consumo de alimentos doces influencia negativamente nesse processo fazendo com que ela prefira os alimentos cada vez mais doces e comece a recusar os alimentos menos palatáveis como frutas, legumes e verduras. A oferta precoce de açúcar proporciona um aumento do risco de sobrepeso, obesidade, diabetes e cáries, além de estar associada à hiperatividade e dificuldade de concentração. Ainda, como consequência, o açúcar pode desencadear alergias, intolerâncias alimentares e doenças intestinais. Contudo, evitar a oferta de açúcar ajuda na formação de bons hábitos alimentares e contribui para a saúde.

Vale ressaltar que a prática de incentivo, mérito ou esforço com alimentos para os alunos não é recomendada pela Organização Mundial de Saúde por ser prejudicial no desenvolvimento da relação da criança com os alimentos, relacionando os alimentos açucarados com boas sensações de felicidade.

Sabemos que a intenção é a melhor possível: proporcionar experiências de alunos que não tem acesso a determinados alimentos em datas comemorativas e culturalmente especiais no Brasil. Contudo, até para isso, não podemos ignorar aspectos de segurança alimentar e de promover a educação nutricional, pilar fundamental do PNAE. Criar momentos lúdicos, experiências que superem condições socioeconômicas e

vulnerabilidade social é legítimo e digno, porém não pode ser com distribuição de doces no ambiente escolar.

Por isso, é preciso entender que:

- 1) dentro das unidades escolares, o nutricionista é obrigado a seguir as regras do Programa Nacional de Alimentação Escolar, não importando a data comemorativa;
- 2) a profissão do nutricionista é regulamentada, ou seja, ela é fiscalizada por um Conselho Profissional; não podendo ceder à pressões externas;
- 3) o nutricionista é um aliado na prevenção de doenças, manutenção e recuperação da saúde dos alunos, em todas as fases de desenvolvimento.

Sendo assim, mesmo os alimentos não sendo fornecidos pela Gerência de Alimentação Escolar, quando oferecidos dentro das unidades escolares em dias letivos, estão sob nossa responsabilidade tanto no quesito sanitário, como nutricional e devem seguir as normativas do PNAE.

Além disso, o Decreto Nº 11.821, assinado em 12 de dezembro de 2023, estabelece diretrizes nacionais para estados e municípios com orientações e ações para promover a alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. O Art. 2º, inciso VIII considera doação e comercialização de alimentos: qualquer forma de distribuição e venda de alimentos, bebidas e preparações culinárias a estudantes e seus familiares, professores, colaboradores, funcionários e demais membros da comunidade escolar, de forma terceirizada ou por gestão direta da escola. Dito isso, segue o Art. 7º na íntegra para conhecimento:

No eixo "Doação e Comercialização de Alimentos e Bebidas", as ações observarão as seguintes diretrizes:

I - priorização de: a) alimentos **in natura** e minimamente processados, de forma variada e segura, que respeitem a cultura e as tradições locais; e b) alimentos da sociobiodiversidade, em conformidade com a faixa etária e as condições de saúde dos estudantes, inclusive dos que necessitem de atenção específica;

II - oferta, pelos estabelecimentos comerciais em funcionamento no interior das escolas, de alimentação adequada e saudável, por meio da disponibilização ou da exposição à venda diariamente de, no mínimo, três opções de lanches que contribuam para a saúde dos estudantes, valorizem a cultura alimentar local e a sociobiodiversidade e derivem de práticas produtivas adequadas e sustentáveis, como: a) frutas, legumes e verduras da estação, de preferência de produção local ou regional, orgânicos ou agroecológicos; b) castanhas, nozes ou sementes; c) iogurtes naturais, sem açúcar, edulcorante ou aditivos alimentares que modifiquem as características sensoriais do produto, e vitaminas de frutas naturais, isoladas ou combinadas com cereais, como

aveia, farelo de trigo e similares; d) bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados com frutas; e) sanduíches naturais sem molhos ultraprocessados ou embutidos; f) pães caseiros; g) bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes, que utilizem quantidades reduzidas de açúcares e gorduras, sem conservantes, corantes ou emulsificantes; h) alimentos ricos em fibras, como frutas secas, grãos integrais e similares; e i) salgados assados que não contenham em sua composição gordura vegetal hidrogenada ou embutidos, como esfirra, enrolado de queijo, entre outros;

III - disponibilização de, no mínimo, uma opção de alimento ou preparação adequada aos estudantes com necessidades alimentares especiais, como pessoas com diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose, alergias alimentares ou outras intolerâncias alimentares, cuja composição esteja em conformidade com o disposto neste Decreto; e

IV - proteção contra a exposição, no ambiente escolar, de alimentos ultraprocessados, preparações e bebidas com altos teores de caloria, gordura saturada, gordura trans, açúcar adicionado e sódio, ou com adição de edulcorantes, e outros alimentos em desconformidade com o disposto no Guia Alimentar para a População Brasileira e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois anos do Ministério da Saúde, como:

a) cereais açucarados, barras de cereais com aditivos alimentares que modificam as características sensoriais do produto; b) salgadinhos e biscoitos ultraprocessados; c) frituras em geral; d) salgados assados que tenham em seus ingredientes gordura hidrogenada, como empadas e pastel de massa podre, entre outros, ou embutidos; e) pipoca industrializada para preparo em micro-ondas ou prontas para consumo e pipoca com corantes artificiais; f) bebidas formuladas industrialmente, que contenham açúcar ou adoçantes em seus ingredientes, como refrigerantes, néctares, refrescos, chás prontos para o consumo, água de coco industrializada, bebidas esportivas, bebidas lácteas, bebidas achocolatadas, bebidas alcoólicas, cerveja sem álcool e bebidas energéticas; g) embutidos, como presunto, apresuntado, mortadela, blanquete, salame, peito de peru, carne de hambúrguer, empanados de frango, carne ou peixe, bacon, linguiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos; h) alimentos que contenham rotulagem nutricional frontal com alerta ao consumidor de altas concentrações de açúcar adicionado, gorduras saturadas e sódio; i) preparações ou produtos que contenham açúcar, incluídos os sucos naturais, nas escolas de educação infantil que atendam crianças menores de dois anos; e j) outros alimentos ultraprocessados.

Portanto qualquer evento, festa e/ou atividade que envolva alimentos devem ter diálogo prévio com o setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação. Os itens comercializados dentro das unidades escolares também devem ser discutidos com as nutricionistas.

Brincadeiras e atividades criativas também criam memórias afetivas e a repercussão é bem menor que a dos chocolates. Reflita!

Sendo assim, não recomendamos a oferta de doces e alimentos ultraprocessados no ambiente escolar.



ORIENTAÇÃO AOS PAIS

As famílias dos estudantes devem ter conhecimento do PNAE, da existência do profissional nutricionista e o trabalho desenvolvido dentro da unidade escolar sobre a alimentação saudável oferecida aos estudantes, além de ter acesso ao cardápio elaborado.

ALEITAMENTO MATERNO

NOTA TÉCNICA Nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - O ingresso de uma criança na creche pode ser um momento desafiador para a continuidade do aleitamento materno.

O leite materno é o alimento mais completo para o bebê, pois contém todos os nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento do lactente, além de conter anticorpos responsáveis pela formação do sistema imune da criança, protegendo contra várias doenças como alergias, diarreia, infecções respiratórias, entre outras. Além disso, transcende sua importância nutricional por aumentar o vínculo mãe e filho, favorecer o desenvolvimento intelectual e emocional da criança, e a sustentabilidade ambiental.



A Organização Mundial de Saúde recomenda que os bebês recebam exclusivamente leite materno durante os primeiros seis meses de vida. Após este período, o bebê deve

começar a receber alimentação complementar segura e nutricionalmente adequada, juntamente com a amamentação, até os dois anos de idade ou mais.

As Unidades de Educação Infantil e Instituições Conveniadas devem incentivar o aleitamento materno seja com a presença da mãe na Unidade para amamentar ou recebendo o leite materno ordenhado e congelado.

Sendo assim, essas instituições possuem papel fundamental no acolhimento da mãe que deseja amamentar, abrindo seus espaços para esta prática.

Na impossibilidade de a mãe ir até a unidade escolar realizar o aleitamento, a Unidade deverá se disponibilizar para o recebimento do leite materno ordenhado.

O educador tem papel fundamental no incentivo à continuidade da amamentação, reforçando com as famílias a importância do leite materno para a saúde e desenvolvimento da criança. No caso da oferta do leite materno ordenhado, o educador deverá utilizar o utensílio indicado pela mãe, o leite deverá ser ofertado após o descongelamento e as sobras descartadas imediatamente.

CONTATOS

- ❖ Telefone fixo (WhatsApp): (31) 3637-9915
- ❖ Celular corporativo: (31) 99280-1693
- ❖ SEI: SMED/GAE





Vamos falar sobre Alimentação Escolar?

Dia 25 de Junho (quarta-feira)

- **Diretores: 08h30min**
- **Vice-diretores: 13h**

Devido a capacidade do auditório, sugerimos que o vice-diretor que compareça seja o que mais acompanha as questões relacionadas à Alimentação Escolar.

Local: Auditório da SMED

