

Programa
Nacional de
**Alimentação
Escolar**

ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO

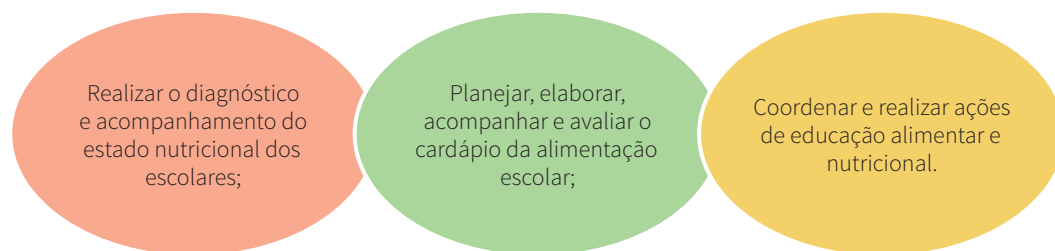
Alimentação e Nutrição

Do Nutricionista

A coordenação das ações de alimentação escolar será realizada por nutricionista habilitado, o qual deverá estar vinculado ao setor de alimentação escolar da Secretaria de Educação da Entidade Executora (EEx.) e estar cadastrado no Sistema de Cadastro de Nutricionistas do PNAE (SINUTRI).

Para consultar o SINUTRI, acesse <https://www.fnde.gov.br/sinutrinet/inicio.action>.

Compete ao nutricionista da alimentação escolar, entre outras atribuições estabelecidas na Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas:



Da oferta da alimentação nas escolas

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento de planejamento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo. A oferta da alimentação escolar configura um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Assim, o planejamento do cardápio e o acompanhamento de sua execução são aliados para o alcance do objetivo do PNAE.

Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista Responsável Técnico (RT), considerando:

- ▶ o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis;
- ▶ os gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais;
- ▶ as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas;

- ▶ os alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como: doença celíaca, diabetes, alergias e intolerâncias alimentares;
- ▶ a oferta de, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana), sendo que as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas *in natura*;
- ▶ os aspectos sensoriais, como as cores, os sabores, a textura, a combinação de alimentos e as técnicas de preparo;
- ▶ o horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;
- ▶ que a porção do alimento a ser ofertada deverá ser diferenciada por faixa etária dos alunos, pois a necessidade energética diária de um indivíduo varia conforme o seu estágio de vida, em virtude da idade, da altura, do peso, entre outros fatores;
- ▶ as necessidades nutricionais, conforme os valores de referência de energia, macro e micro-nutrientes dispostos na legislação do PNAE.

Para atender as necessidades nutricionais dos escolares durante o período letivo, os cardápios deverão suprir, no mínimo:



ATENÇÃO: As instituições de Atendimento Educacional Especializado (AEE) deverão atender as necessidades nutricionais dos alunos ofertando, no mínimo, uma refeição, conforme suas especificidades.

Além dessas recomendações, o PNAE, visando limitar a oferta de alimentos processados de baixo valor nutricional, ricos em açúcar, gordura e sal, estabelece:

EM RELAÇÃO À AQUISIÇÃO:

ALIMENTOS RESTRITOS

É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados, independentemente do seu valor nutricional de sódio e gordura saturada.

ALIMENTOS PROIBIDOS

É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional, tais como: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para o consumo e outras bebidas similares.

EM RELAÇÃO À OFERTA:

SÓDIO

O PNAE recomenda a oferta máxima de 400mg de sódio *per capita* quando ofertada uma refeição (período parcial); 600mg quando ofertadas duas refeições (período parcial); e 1400mg quando ofertadas três ou mais refeições (período integral).

DOCES E PREPARAÇÕES DOCES

A oferta de doces e preparações doces fica limitada a duas porções por semana (110 Kcal/porção). São considerados doces: balas, confeitos, bombons, chocolates e similares; bebidas lácteas sabores diversos; produtos de confeitaria com recheio e/ou cobertura; biscoitos e similares com recheio e/ou cobertura; sobremesas; gelados comestíveis; doces em pasta; geleias de fruta; doce de leite; mel; melaço, melado e rapadura; compota ou fruta em calda; frutas cristalizadas; cereais matinais com açúcar; barras de cereais. Para saber mais, consulte a Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE sobre a restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar, disponível em www.fnde.gov.br, <programas> <pnae> <notas técnicas, pareceres e relatórios>.

IMPORTANTE Conforme Acórdão nº 2576/2009 TCU/PLENÁRIO e a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, art. 14, § 7º, os cardápios deverão ser planejados a partir de Fichas Técnicas de Preparo (FTP), que devem conter as seguintes informações:

- ▶ identificação do público atendido (faixa etária, etapa de ensino/modalidade de ensino, indígena/quilombola);
- ▶ período de permanência do aluno na escola (parcial ou integral);
- ▶ tipo de refeição (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar);
- ▶ nome da preparação e consistência;
- ▶ lista de ingredientes e per capita;
- ▶ informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras.

A **Ficha Técnica de Preparo (FTP)** é um instrumento que permite a padronização e reprodutibilidade das preparações, pois especifica os ingredientes, seus per capita e técnicas culinárias utilizadas, além de fazer o cálculo de nutrientes e o controle de custos.

Todos os cardápios devem conter a identificação (nome e número do registro no CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração. Além disso, os cardápios deverão estar disponíveis na Secretaria de Educação e ser divulgados nas escolas.

Do teste de aceitabilidade

O Teste de Aceitabilidade é uma importante ferramenta para determinar o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Uma alimentação aceita e saudável promove a formação de bons hábitos alimentares e melhora o rendimento escolar.

A EEx. será responsável pela aplicação do Teste de Aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo nutricionista responsável técnico do PNAE.

O teste de aceitabilidade será realizado sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

Atenção: frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças podem ser dispensadas do Teste de Aceitabilidade. Além disso, o teste não será aplicado na educação infantil (creches), na faixa etária de 0 a 3 anos.

Demais orientações podem ser obtidas no **Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar**, disponível em:

<http://www.fnde.gov.br/arquivos/category/110-alimentacao-e-nutricao?download=5096:manual-para-aplicacao-dos-testes-de-aceitabilidade-no-pnae>.