



Nota Técnica Nº 007/2024/ Alimentação Escolar

Dispõe sobre Esclarecimento
Da Execução de Recursos,
Fiscalização e Acompanhamento.

A Alimentação Escolar de Embu-Guaçu/SP, segue as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), política pública gerenciada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação Lei nº 11.947, de 16/6/2009 – FNDE.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de Educação Alimentar e Nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

O governo federal repassa, ao município, valores financeiros de caráter suplementar efetuados atualmente em 08 parcelas mensais (de fevereiro a setembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada unidade de ensino.

Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa e modalidade de ensino:

- Creches: R\$ 1,37
- Pré-escola: R\$ 0,72
- Ensino fundamental: R\$ 0,50
- Educação de jovens e adultos: R\$ 0,41
- Ensino integral: R\$ 1,37
- Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 0,68.

O repasse é feito diretamente ao município, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. O Programa é fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo



Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

Com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009, 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

São atendidos pelo programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Vale destacar que o orçamento do PNAE beneficia os estudantes brasileiros, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.

A escola beneficiária precisa estar cadastrada no Censo Escolar realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep/MEC).

A Alimentação Escolar de Embu-Guaçu/SP é centralizada, ou seja, a Entidade Executora é responsável por fornecer os alimentos adquiridos com o Recurso Federal e recurso próprio.

Conforme Clientela Atendida pelo PNAE (Censo Escolar), a Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu realizou o atendimento com a Alimentação Escolar:

	2022	2023	2024
Unidades Escolares	33 Municipais 03 Filantrópicas	31 Municipais 03 Filantrópicas	31 Municipais 03 Filantrópicas
Nº de Estudantes	5.905	5.807	5.757
Nº de refeições/dia	10.829	11.106	11.465



Órgãos Gestores / Áreas Gestoras

Do ponto de vista operacional, participam do PNAE:

Governo Federal, por meio do FNDE – Responsável pela definição das regras do programa. É aqui que se inicia o processo de financiamento e execução da alimentação escolar.

Entidades Executoras (EEx) – Secretarias de Educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e as escolas federais, que se responsabilizam pelo desenvolvimento de todas as condições para que o PNAE seja executado de acordo com o que a legislação determina.

Unidade Executora (UEX) – Sociedade civil com personalidade jurídica de direito privado, vinculada à escola, sem fins lucrativos, que pode ser instituída por iniciativa da escola, da comunidade ou de ambas. As Unidades Executoras podem ser chamadas de “Caixa Escolar”, “Associação de Pais e Mestres”, “Círculo de Pais e Mestres” ou “Unidade Executora”. Representam a comunidade educativa.

Conselho de Alimentação Escolar – 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 das EEx e emissão do Parecer Conclusivo.

Existem outras instituições que apoiam o PNAE:

Tribunal de Contas da União e Ministério da Transparência, Fiscalização e Controladoria-Geral da União – Órgãos de fiscalização do governo federal.

Ministério Público Federal – Em parceria com o FNDE, recebe e investiga as denúncias de má gestão do programa.

Secretarias de Saúde e de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios –

Responsáveis pela inspeção sanitária, por atestar a qualidade dos produtos utilizados na alimentação ofertada e por articular a produção da agricultura familiar com o PNAE.



Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutricionistas – Fiscalizam a atuação desses profissionais.

Atuação

FNDE – Responsável pela assistência financeira em caráter complementar, normatização, coordenação, acompanhamento, monitoramento e fiscalização da execução do programa, além da avaliação da sua efetividade e eficácia.

O nutricionista é um profissional essencial para a adequada execução do PNAE. A CFN Nº 465/2010 atualizou as atribuições previstas na rotina do nutricionista responsável técnico (RT) e ampliando a complexidade de suas ações em assumir as atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação de todas as ações de alimentação e nutrição no âmbito da alimentação escolar.

A Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu/ Secretaria Municipal de Educação conta desde 06/2003 com uma Nutricionista (RT) e um Nutricionista do Quadro Técnico (QT) desde 07/2023.

As ações de alimentação e nutrição abrangem:

- 1) **Elaborar Plano Anual de Trabalho.** Detalhamento das atividades, projetos e programas, justificativas, estratégias operacionais, locais, órgãos de executores, cronograma de execução, metas, cronograma de execução financeira, orçamento e instrumentos avaliativos – realizado anualmente e encaminhado para o supervisor direto.
- 2) **Elaboração de cardápios da Alimentação Escolar.** O cardápio da Alimentação Escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo e atue como um elemento pedagógico, caracterizando uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Assim, o planejamento dos cardápios, bem como o acompanhamento de sua execução, devem estar aliados para o alcance do objetivo do PNAE.



Os cardápios das Unidades Escolares de Embu-Guaçu são elaborados pelo nutricionista 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, atendendo as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, com embasamento no Guia Alimentar da População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Menores de 02 anos;
- os gêneros alimentícios produzidos em âmbito local, preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais;
- o horário em que é servida a alimentação e o alimento adequado a cada tipo de refeição;
- as especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas;
- a oferta de, no mínimo, 3 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;

Além dessas recomendações, o PNAE, visando limitar a oferta e o consumo de alimentos processados de baixo valor nutricional, ricos em açúcar, gordura e sal estabelece um limite para aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados. Proíbe, ainda, a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional. Por esse motivo, nos cardápios não incluímos alimentos enlatados, embutidos e processados.

Também é realizado Cardápio para dietas especiais. As orientações e substituições de itens para estas dietas são encaminhadas para as unidades escolares no Registro de Atendimento Nutricional, especificando os alimentos que a criança com determinada dieta pode ou não consumir.



- 3) **Fichas Técnicas de Preparação (FTP)** que são instrumentos de apoio operacional por meio do qual nutricionista faz o levantamento dos custos, o preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação. Sugere-se, também, um modelo padrão de FTP a ser adotado, fornecendo informações e instruções claras dos itens que deverão estar presentes. Na tentativa de utilizar a ferramenta do PNAE, para a elaboração das Fichas Técnicas, essa ação está em andamento em Embu-Guaçu/SP.
- 4) **Educação Alimentar e Nutricional (EAN)**, a fim de incentivar a inclusão deste assunto com o objetivo de proporcionar a cada um dos escolares experiências, informações e conhecimento que oportunizem condições de optar pelo consumo de alimentos mais saudáveis, de maneira consciente, preservando sempre sua individualidade e autonomia em estabelecer tais escolhas. A Nutricionista (RT) desta municipalidade sugere algumas atividades sobre Educação Alimentar e Nutricional para serem desenvolvidas nas unidades escolares ao longo do ano letivo. Essas atividades são revisadas e analisadas pelo Núcleo Pedagógico de Embu-Guaçu/SP e posteriormente são incluídas na Matriz Curricular anualmente, por ser uma ação formativa permanente. Essas ações são apresentadas mensalmente na Secretaria Municipal de Educação. O resultado do trabalho de Educação Alimentar e Nutricional é disponibilizado no site da Prefeitura Municipal.
- 5) **Teste de Aceitabilidade** tem o objetivo de medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares, descrevendo as metodologias definidas pelo FNDE, cientificamente reconhecidas. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição. A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados. Por isso, quando um alimento ou uma nova receita é introduzido no cardápio realizamos o Teste de aceitabilidade em toda rede



- municipal, ou se for necessário realizamos o teste em alimentos já conhecidos. O resultado do Teste de Aceitabilidade é disponibilizado no site da Prefeitura .
- 6) **Diagnóstico Nutricional** é de suma importância no acompanhamento do processo de crescimento e desenvolvimento dos escolares, especialmente com a prevalência de sobrepeso e obesidade no Brasil e no mundo atentando precocemente para possíveis agravos à saúde e riscos de morbimortalidade decorrentes da má alimentação. Para essa ação estamos aguardando os equipamentos para Avaliação Nutricional.
 - 7) **Necessidades Alimentares Específicas (NAE)** estimular a identificação de escolares com NAE, para que recebam atendimento adequado de acordo com a Lei 12.982, a qual determina o provimento de alimentação adequada aos alunos que apresentem estado ou condição de saúde específica. Nota Técnica Nº 03/2023. Realizamos o Registro Nutricional quando na matrícula o responsável faz a observação de uma dieta especial. Ou posteriormente quando na unidade escolar é identificado a necessidade de um atendimento nutricional para adequar a Alimentação Escolar.
 - 8) **Interação do Nutricionista da Alimentação Escolar com os Agricultores Familiares e Empreendedores Rurais e suas organizações**, de forma a conhecer a produção local para que seus produtos sejam inseridos na alimentação escolar, elaborando cardápios sazonais que levem em conta a diversidade de alimentos regionais.
 - 9) **Participação do Nutricionista no Processo Licitatório e na Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios**, no que se refere à parte técnica de especificação, quantitativos, entre outros. A RT de Embu-Guaçu/SP é quem elabora o Termo de Referência da Padronização dos Alimentos Estocáveis e Perecíveis, que está previsto a Amostra dos Alimentos onde o parecer irá definir a aprovação da qualidade do produto para futuras entregas.
 - 10) **Controle de Qualidade na Alimentação Escolar**, nele demonstra-se que a matéria-prima, as condições higiênicas do ambiente de trabalho e as técnicas de manipulação dos alimentos são fatores importantes a serem considerados na produção e fornecimento de alimentos seguros e de qualidade. O Manual de



Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos nas Unidades Escolares do Município de Embu-Guaçu/SP e Procedimentos Operacionais Padronizados elaborado e implantado pela Nutricionista (RT), está disponível nas cozinhas das unidades escolares para consulta dos Preparadores de Alimentação Escolar (Cozinheiras, ASES, Frentes de Trabalho). A Nutricionista (RT) também elabora Notas Técnicas para orientação dos procedimentos adequados para melhor andamento no setor da Alimentação Escolar. O Termo de Compromisso entre o Prefeito e a Vigilância Sanitária, assinado entre as partes a cada mandato, previsto na Resolução Nº 06 de 2020 do FNDE/PNAE, é um outro instrumento para garantir a qualidade da Alimentação Escolar.

- 11) **Assessoria ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE)**, no que diz respeito à execução técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sempre que necessário o CAE e a equipe de nutricionistas estão em contato. O cardápio após elaborado é encaminhado ao CAE para conhecimento e para que verifique em suas visitas às escolas se está ou não sendo seguido. Qualquer mudança no cardápio o CAE é informado. Todas as formações para Preparadores de Alimentação o CAE é informado caso algum membro possa acompanhar. No último encontro em julho/2024 um membro do CAE participou do Concurso de Melhores Receitas.
- 12) **Atividades Complementares** a serem desenvolvidas pelos nutricionistas, no âmbito do PNAE:
 - a) Coordenar, supervisionar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;
 - b) Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios e emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação deles no processo de aquisição dos alimentos;
 - c) Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção;
 - d) Formação/capacitação de pessoal que atue diretamente na execução da Alimentação Escolar;



- e) Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;
- f) Supervisionar estagiários na área de alimentação e nutrição;
- g) Comunicar os responsáveis legais, autoridade competente, quanto da existência de condições do Programa de Alimentação Escolar (PAE) impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;
- h) Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades escolares da entidade executora relativas ao PAE.

Levando em consideração todas essas questões do cardápio, a Nutricionista (RT) elabora:

01) A programação de entrega de alimentos, conforme o nº da Clientela do PNAE:

- Estocáveis e carne – uma semana antes do início das aulas após férias e depois a cada 30/40 dias;

- Hortifrutigranjeiros e Agricultura Familiar – na mesma semana do início das aulas e depois semanalmente, às terças-feiras, para garantir a qualidade dos produtos.

Eventualmente, quando um alimento que consta no cardápio não está disponível na unidade escolar, os gestores podem substituir um alimento disponível na unidade escolar por outro que constava no cardápio e que por alguma razão não tem na unidade escolar (entrega em atraso, sazonalidade de alimentos), sempre com a orientação da Nutricionista – Nota Técnica Nº 03/2023. Não se deve caracterizar que a unidade escolar não tem alimentação quando está faltando um ou outro item que pode ser substituído por um alimento com características parecidas e mesmo valor nutricional (Nota Técnica Nº 03/2023).

Sempre que possível e necessário a equipe de Nutricionistas realiza visitas técnicas nas unidades escolares com o objetivo de adequar quanto as normas técnicas sanitárias, garantindo a segurança do alimento no processo de recebimento,



armazenamento, produção e distribuição de alimentos. As 31 escolas municipais no 1º semestre foram visitadas e receberam um termo de visitas. Agora para o 2º semestre está programado uma segunda visita em todas as unidades.

A equipe de nutricionistas realiza formações trimestrais com as Preparadoras de Alimentação Escolar, para informar, lembrar e atualizar as Boas Práticas da Alimentação Escolar.

Conforme a visita de Fiscalização do CRN-3, fica pendente as seguintes ações necessárias:

- Avaliação Nutricional – falta profissionais e equipamentos para avaliação antropométrica;
- Fichas Técnicas - apesar de existir não estão calculadas por faixa etária;
- Exames periódicos dos preparadores de alimentação escolar.

Seguindo a Lei nº 11.947, de 16/6/2009 e a Resolução FNDE nº 06/de 08/05/2020, Embu-Guaçu/SP, promove a educação, a saúde e a melhor qualidade de vida dos nossos alunos!

Elaine Witt Motoda
CRN-3 – RT – Nº 8490

Carlos Alberto F. Marques Junior
CRN- 3 – Nº 68.319